

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | MONTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

BÄRLAUCH CREMESUPPE

g

### HAUPTSPEISEN

HOLSTEINER TAFELSPITZ AN MEERRETTICHSSOSE  
MIT ROTE BETE-FRISCHKÄSEGEMÜSE  
UND BOUILLON KARTOFFELN

g,i

#### ODER

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET AUF WURZELGEMÜSE  
MIT HUMMERSOSSE  
UND KORIANDER-ERBSENPUREE

i,b,d,g

#### ODER

MEDITERRANE KARTOFFELPFANNE

g

### NACHSPEISEN

MASCARPONE-HIMBEERQUARK  
OBSTKORB

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | DIENSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

FEURIGE APFEL-TOMATENSUPPE

i

### HAUPTSPEISEN

SCHWEINENACKEN UNTER EINER APFEL-HONIGKRUSTE  
AN BRATENSOSSE MIT MARKTGEMÜSE  
UND DAUPHINE KARTOFFELN

i,g,c

#### ODER

GEBRATENES LACHSFILET AN LIMETTENSOSSE  
MIT SCHMORGURKEN  
UND WILDREIS

d,g

#### ODER

VOLLKORNPASTA MIT VEGANER KÄSESOSSE  
UND SPITZPAPRIKA

a,f

### NACHSPEISEN

ZITRONEN TIRAMISU  
OBSTSALAT

a,g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | MITTWOCH

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

SÜSSE MAISCREMESUPPE MIT CURRYPOPCORN

g

### HAUPTSPEISEN

LAMMROLLBRATEN AN DEMIGLACE, SPECK-BOHNENBÜNDEL  
UND MACAIRE-KARTOFFELN

a,i,c,g

#### ODER

GEBRATENER HERING MIT ZERLASSENER BUTTER,  
GEBRATENEN ZWIEBELN  
UND SELLERIEKARTOFFELPÜREE

d,i,g

#### ODER

KARTOFFEL-QUICHE MIT WIRSING  
AN TOMATENFRISCHKÄSE

a,g

### NACHSPEISEN

GRIESSPUDDING MIT KIRSCHEN  
OBSTKORB

a,g

Zusatzstoffe:1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | DONNERSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

RINDERCONSOMMÉ MIT GEMÜSE  
UND FLEISCHKLÖSSCHEN

i

### HAUPTSPEISEN

MIT SPINAT GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN  
AN BALSAMICO SOSSE  
MIT SAUTIERTEN KIRSCHTOMATEN UND BÄRLAUCH GNOCCHI

h,c

#### ODER

PANIERTES SEELACHSFILET AN REMOULADE  
MIT RÖSTKARTOFFELN UND FEINES RATATOUILLE

a,c,d,g,j

#### ODER

CHAMPIGNON SPIESSE VOM GRILL  
AUF KARTOFFELRÖSTI MIT KRÄUTER-DIP

c,g,i

### NACHSPEISEN

APFEL-GRIESSAUFLAUF  
OBSTPLATTE

a,g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerezeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | FREITAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

ROTE LINSEN-COCOS SUPPE

i,h,g

### HAUPTSPEISEN

RINDERSAFTGULASCH MIT PILZGEMÜSE  
UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

a,j,c,g

#### ODER

HOLSTEINER MATJES MIT SPECK-ZWIEBEL-STIPPE  
DAZU GRÜNE BOHNEN UND SALZKARTOFFELN

d,g

#### ODER

BROCCOLI TACO MIT GEDÜNSTEMEM GEMÜSE  
UND JOGHURT-DIP

g,h

### NACHSPEISEN

MOUSSE AU CHOCOLATE  
OBSTKORB

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | SAMSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

KARTOFFELSUPPE MIT CHEDDAR UND SPECK

i,g

### HAUPTSPEISEN

SCHWEINEFILET IM GANZEN GEGART  
AN WIRSING-KARTOFFELTASCHE MIT ROTE BETE PÜREE

g

#### ODER

DORADENFILET MIT SAUTIERTEM RUCOLA  
UND PILAW REIS

g,d

#### ODER

FENCHELSCHIFFCHEN GEFÜLLT MIT BULGUR,  
GETROCKNETEN TOMATEN  
UND VEGANES HACKFLEISCH VON ERBSEN DAZU CURRY-DIP

g,i,j,h,f

### NACHSPEISEN

JOGHURT-WALDBEEREN TRAUM MIT BAISER  
OBSTPLATTE

g,c

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | SONNTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

PIKANTE THAI SUPPE MIT HÜHNCHEN

i,c

### HAUPTSPEISEN

HÄHNCHENBRUST NATUR GEBRATEN  
AN FRÜHLINGSNUDELN „GRÜNER SPARGEL  
ZUCKERSCHOTEN, ERBSEN, RADIESCHEN“ MIT BASILIKUMSOSSE

g,c,a

#### ODER

GEBRATENES ZANDERFILET AN SENFSCHAUM  
MIT KARTOFFELSAUERKRAUTPUFFER  
UND WILDKRÄUTERSALAT

a,d,g,c,j

#### ODER

PIKANTE ZUCCHINI-PARMESAN-SPAGHETTI  
MIT PARMESANSOSSE

a,c,g

### NACHSPEISEN

ZITRONENCREME  
MILCHREIS MIT FRÜCHTEN ODER ZIMT/ZUCKER  
OBSTKORB

g

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.