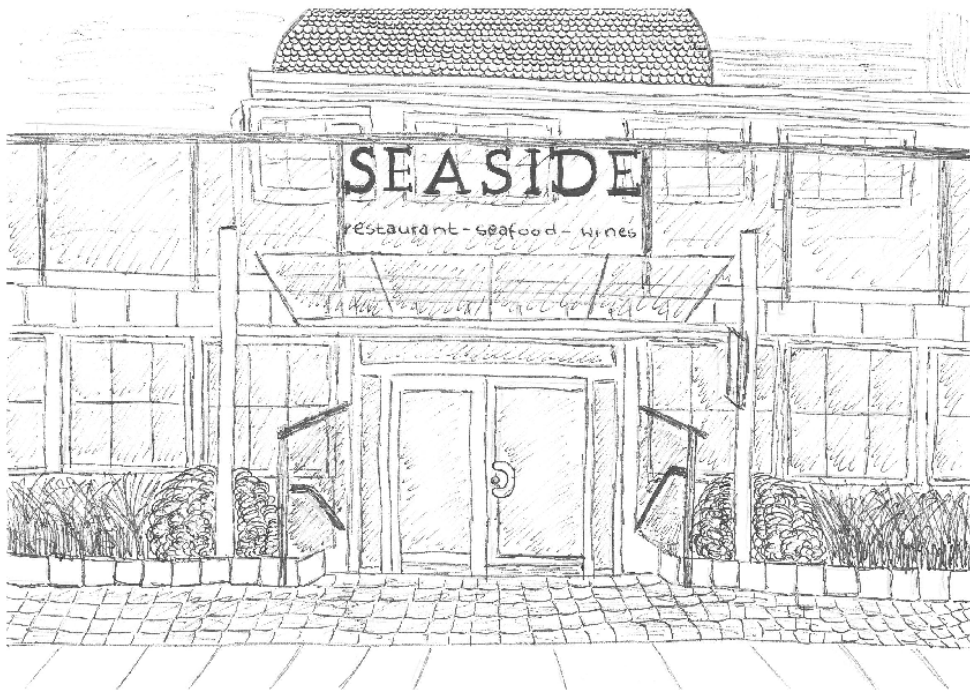


# Willkommen im Restaurant „SeaSide“

Unser Restaurant- und Küchenteam begrüßt Sie herzlichst und bietet Ihnen frische und regionale Küche, die mit Liebe zum Detail und handwerklichem Geschick für Sie zubereitet wird.



Das Team vom Hotel Vier Jahreszeiten wünscht Ihnen einen genussvollen und erlebnisreichen Aufenthalt in unserem Restaurant „SeaSide“.

## Suppen und

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

## Vorspeisen

### **Kühlungsborner Fischsuppe** a,f,m,j,n

mit reichlich frischem Gemüse und feinen gegrillten  
Fischfilets

€ 8,90

### **Tomatensuppe „Seaside“** d,c,a,j

mit Rahm und Croûtons

€ 6,50

### **Bruschetta „Seaside“** a,c

Matjestatar auf geröstetem Schwarzbrot mit Kräutercreme

€ 8,90

### **Gratinierter Ziegenkäse** 6,i

mit Blütenhonig an einem frisch marinierten Blattsalat,  
einem Spritzer Apfelessig und verschiedenen Nüssen

€ 10,90

## Salate

### **Salatteller „Seaside“**

marinierter Blattsalat mit Gurke, Tomate und frischem  
Gemüse

€ 6,50

### **Gemischter Gartensalat**

mit Kirschtomaten, Mais und verschiedenen Nüssen

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

€ 9,90

**Wählen Sie ein Dressing ihrer Wahl**

Balsamico-, French- oder ein leichtes  
Joghurtdressing<sup>1,2,3,5,6,15,c,d,g,j</sup>

**Gerne verfeinern wir Ihren Salat  
wahlweise mit**

+ feinen gegrillten Fischfilet  
€ 6,50

+ gebratene Streifen von der Maispoularde  
€ 6,50

**Unsere Fischspezialitäten  
aus Fluss & Meer**

**Gebratenes Zanderfilet a,c,j**

mit Tomaten - Lauchgemüse  
und Drillingen

€ 17,50

Seniorenteller € 15,50

**Scholle „Müllerin Art“ a,c**

Gebratene Scholle im Ganzen,  
dazu servieren wir hausgemachten Gurkensalat  
und knusprige Bratkartoffeln

€ 17,90

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

**In Bierteig gebackenes Dorschfilet** a,c,d,j  
an hausgemachter Remoulade  
und Kartoffelstifte und einem Salatteller SeaSide

**€ 17,50**  
**Seniorenteller € 15,50**

## **Unsere Fischspezialitäten aus Fluss & Meer**

**Mit Limonen - Kräuterkruste gratiniertes  
Lachsfilet** a,c,d,j,g

auf Zuckerschoten und Pappardelle

**€ 19,90**

**Matjesplatte „SeaSide“** a,c

Triologie vom Matjes ( Kräuter-, Aalrauch- und Edelmatjes )  
an einer leichten Joghurt - Remouladensauce  
mit knusprigen Bratkartoffeln und Salatbeilage

**€ 17,50**

**Fischplatte „Seaside“** a,c,d,j

Trio von Dorsch, Zanderfilet & Schollenfilet  
dazu eine Riesengarnele  
mit Saisongemüse,  
Rieslingsauce und Salzkartoffeln

**für eine Person € 19,90**  
**für zwei Personen € 39,00**

## Unsere Fleischgerichte

**Art“** a,c,d **Schweinelachsschnitzel „ Hamburger**

mit knusprigen Bratkartoffeln  
Spiegelei und Salatbeilage

**€ 16,90**  
**Seniorenteller € 14,50**

**Maispoulardenbrust** c,j

mit Kräuterbutter, Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

**€ 17,90**

## Desserts

**Lauwarmer Schokoladenbrownie** a,c,i,d  
mit Vanilleeiscreme

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

& halbgeschlagener Sahne

€ 7,90

**Klassische Crème Brûlée<sup>c</sup>**  
serviert mit selbstgemachtem Sanddorneis

€ 7,50

**Rote Grütze<sup>c,d</sup>**  
wahlweise mit Vanillesoße oder einer Kugel Vanilleeis

€ 6,50<sup>1</sup>

**Kugel Eis**  
( Vanille, Schokolade, Erdbeere und Stracciatella )

€1,20

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still, medium, klassik

0,25l € 2,90

Mineralwasser still, medium

0,75l

€ 5,90

San Pellegrino

0,75l

€ 6,90

Bitter Lemon<sup>3,10</sup>, Tonic Water<sup>10</sup>, Ginger Ale<sup>2</sup>

0,2l

€ 3,20

Coca Cola<sup>2,11</sup>, Fanta<sup>2,3</sup>, Sprite, Spezi<sup>2,3,11</sup>

0,2l

€ 3,20

---

1

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

3,20	Bionade ( in verschiedenen Sorten )	0,33l	€
------	--	-------	---

## Fruchtsaft und Nektar

	Apfel , Kirsche € 3,20	0,2l	
0,2l	Orangensaft € 3,20		
0,2l	Banane, Multivitamin, Tomate € 3,20		
3,20	Alle Saftschorlen	0,2l	€
3,20	Kiba-Nektar	0,2l	€
	Sanddornnektar - Mosterei Satow € 3,20		0,2l

## Getränkekarte

### Kaffee & Tee

Cafè Darboven	Tasse	€ 2,90
	Große Tasse	€ 3,90
Espresso		€ 2,60
Doppelter Espresso		€ 3,90
Espresso Macchiato		€ 3,00
Cappuccino		€ 3,50
Latte Macchiato		€ 3,90
Café au lait		€ 3,90

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

Heiße Trinkschokolade		€ 3,20
Glas Althaus Tee		€ 3,20
Grog von braunem Rum	4cl Rum	€ 4,50

Ausgewählte Schwarze, Grünen,  
verschiedene Früchte- und Kräutertees  
bieten wir Ihnen separat an.

## Getränkarte

### Biere

Rostocker Pils vom Fass	0,30 l
€ 3,80	
Rostocker Pils vom Fass	0,50 l
€ 5,40	
Rostocker Dunkel vom Fass	0,30 l
€ 3,80	
Rostocker Dunkel vom Fass	0,50 l
€ 5,40	
Alster vom Fass	0,30 l
€ 3,80	
Alster vom Fass	0,50 l
€ 5,40	
Paulaner Weißbier	0,50 l
€ 5,40	

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.



	Paulaner Dunkel	0,50 l	
	€ 5,40		
	Paulaner Kristall	0,50 l	
	€ 5,40		
	Paulaner Alkoholfrei	0,50 l	
	€ 5,40		
	Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	
	€ 3,80		
2,90	Vitamalz <sup>2</sup>	0,33 l	€
	Berliner Weiße, rot <sup>2</sup> oder grün <sup>2</sup>	0,30 l	
	€ 3,00		

## Getränkekarte

### Aperitifs

c1	<b>Martini</b> (Bianco, Rosso und Extra Dry)	5
	€ 5,00	
	<b>Glas Prosecco - Sacchetto</b>	0,1l
	€ 4,00	
0,1l	<b>Glas Sekt „Vier Jahreszeiten“</b>	
	€ 4,90	
	( Hausmarke trocken)	
	<b>Sanddorn Secco</b>	0,1l
	€ 5,00	
	( Sanddornlikör, Prosecco)	

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

<b>Campari Orange</b>	0,2l
€ 6,90 (Campari <sup>2</sup> , Orangensaft)	
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l
€ 6,50 (Aperol <sup>2,10</sup> , Orange, Prosecco, Soda)	
<b>Lillet „Sprizz“</b>	
0,2l € 6,50 (Lillet Blanc <sup>2</sup> , Prosecco, Soda)	
<b>Lillet „Vive“</b>	
0,2l € 6,50 (Lillet Blanc <sup>2</sup> , Bitter Lemon <sup>3,10</sup> oder Tonic <sup>10</sup> )	
<b>Sherry - Gonzales Byass</b>	
Tio Pepe, Palomino, trocken	5cl
€5,50	
Christina, medium	5cl
€5,50	
Croft, Palomino, Cream	5cl
€5,50	

## Weinkarte

### Offene Weißweine

<b>Müller Thurgau Q.b.A. - Saale Unstrut</b>	0,2l € 7,20
Landesweingut Kloster Pforta trocken, frisch, unkompliziert, feinfruchtiges Muskataroma	
<b>Grauburgunder-Baden</b>	0,2 € 7,20
Weingut Bimmerle, Kaiserstuhl trocken, klassisch, gereifte Früchte	
<b>Riesling Q.b.A. - Pfalz</b>	0,2l € 7,20

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung



Weingut Markus Pfaffmann 0,75l € 25,00  
trocken, klar, feinsaftig, lebendig frisch, komplexe Mineralität

7,80 Sauvignon Blanc – Warrelwind, Südafrika 0,2l €  
Man Family Wines, Stellenbosch 0,75l € 26,00  
trocken, sortentypisch, frisch, tropische Frucht, saftig, würzig

7,80 Chardonnay. – Warrelwind, Südafrika 0,2l €  
Man Family Wines, Stellenbosch 0,75l € 26,00  
trocken, erfrischend, kurze Barrique, leicht cremig, präsenre Frucht

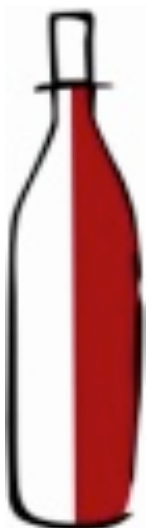
## Weinkarte

### Offene Roséweine

Rosécuveé – Pfalz 0,2l € 7,20  
Grafschaft Leiningen Weingut Hammel & Cie  
Dornfelder/Portugieser  
halbtrocken, fruchtig, vollmundig, samtig

Rosé de Loire – Frankreich 0,2l € 7,80  
Guy Saget, Loir 0,75l € 26,00  
Cuvée aus Cabernet Franc und Gamay  
trocken, frisch, filigrane Säure, saftige Beerenaromen, lebendig, elegant

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.



# Weinkarte

## Offene Rotweine

7,20	<b>Dornfelder Q.b.A. - Rheinland-Pfalz</b>	0,2l €
	Weingut Jung&Knoblauch	
	lieblich, zarte Kräuternoten mit harmonischer Beerenfruchtsüße	
	leichtes Tannin	
	<b>Spätburgunder – Pfalz</b>	0,2l € 7,20
	Nußdorfer Bischofskreuz, Weingut Marcus Pfaffmann	0,75l € 25,00
	trocken, schlanker Körper, feste Struktur, lebendig frisch	
	<b>Montepulciano d´Abruzzo D.O.C., Italien</b>	0,2l
€8,50	Fantini Farnese, Abruzzo	0,75l € 28,00
	<i>trocken, kräftige wilde Beeren, intensive-fruchtig, vollmundig, zarte Tannine</i>	

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.



**Merlot-Tannat – Frankreich/Languedoc** 0,2l € 7,80  
 Fleur de d'Artagnan, Plaimont 0,75l € 26,00  
 trocken, pralle dunkle Beerenfrucht, feine Pfefferwürze, weich, saftig, seidigem Tannin

**Shiraz – Südafrika** 0,2l € 7,80  
 Man Vintners, Stellenbosch 0,75l € 26,00  
 trocken, reife Pflaumen, süßliche Beerenaromen, leicht würzige Vanille, samtige Struktur

## Weinkarte

### Flaschenweine 0,75 l

2017 Silvaner, Kabinett , Franken € 25,00  
 Sommeracher Katzenkopf, Winzerkeller Sommerach  
*trocken, jung, knackig, frische Apfel-Birnenaromen, lebendig, mineralisch*



2016 Samtrot - Württemberg € 30,00  
 Gündelbacher Wachtkopf, Weingut Sonnenhof  
*lieblich, vordergründige Süße, milde Säure, intensive Himbeer- und Kirscharomen*



2017 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., Italien € 28,00  
 Fantini Farnese, Abruzzen  
*trocken, kräftige wilde Beeren, intensive-fruchtig, vollmundig, zarte Tannine*

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
 Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

2017 Cabernet Sauvignon Südafrika € 26,00  
„Ou Kalant“ – MAN Vintners, Stellenbosch  
*trocken, saftige Pflaume und Brombeere, seidige Tannine, 12 mont. Fassreife*

2017 Blanc de Noire Rosé , Südafrika € 26,00  
Buitenverwachting, Stellenbosch  
*trocken, herrlich frisch, süße Erdbeere, zarte Pfirsichnoten, elegante Finesse*



## Weinkarte

### Unsere Hausweine

7,20 Weißwein „Summer Breeze“ 0,2l €  
Weingut Heitlinger, Baden 0,75l € 25,00  
(Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer)  
feinherb, fruchtig, würzig

Roséwein „Sunset Twilight“ 0,2l € 7,20  
Weingut Heitlinger, Baden 0,75l € 25,00  
(Lemberger, Pinot Noir, Pinot Meunier)  
feinherb, fruchtig, würzig

## Weinkarte

### Offene Weißweine

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

## Punktlandung Muskateller fruchtig - Nahe

0,2l €7,20

Weingut Lorenz & Söhne

0,75l

€25,00

feiner Rosenduft mit einer Akrikosen- und Orangennote  
fruchtig & aromatisch

## Getränkete Karte Kräuter und Bitter

Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 2,50
Averna	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Underberg	2 cl	€ 2,50

## Obstbrände, Geiste, Liköre und Grappa

Grappa di Chardannay	2 cl	€ 4,50
Schwechower Obstbrand (Birne, Mirabelle, Sauerkirsch)	2cl	€ 4,00
Schwechower Obstgeist (Himbeere, Schlehe, Sanddorn)	2 cl	€ 5,00
Schwechower Liköre (Heidelbeer, Pflaume)	2 cl	€ 5,00

## Deutsche und Internationale Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 2,20
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	€ 2,50
Wodka Moskovskaja	2 cl	€ 2,70
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 2,50
Jubiläum Aquavit	2 cl	€ 2,90
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,90
Küstennebel	2 cl	€ 2,10

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

# Zusatzstoffe

Erklärung der gekennzeichneten Zusatzstoffe

1. mit Geschmacksverstärker
2. mit Konservierungsmitteln
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Phosphat
5. mit Farbstoff
6. mit Süßungsmittel
7. geschwärzt
8. geschwefelt
9. gewachst
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. genetisch verändert
14. aus Fleischstücken zusammengefügt
15. mit Zucker und einem Süßungsmittel

Entscheiden Sie selbst!  
Ihr Jahreszeiten Team

# Zusatzstoffe

Erklärung der Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen

Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite.  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.



- a. glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- b. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- d. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
- m. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Entscheiden Sie selbst!  
Ihr Jahreszeiten Team