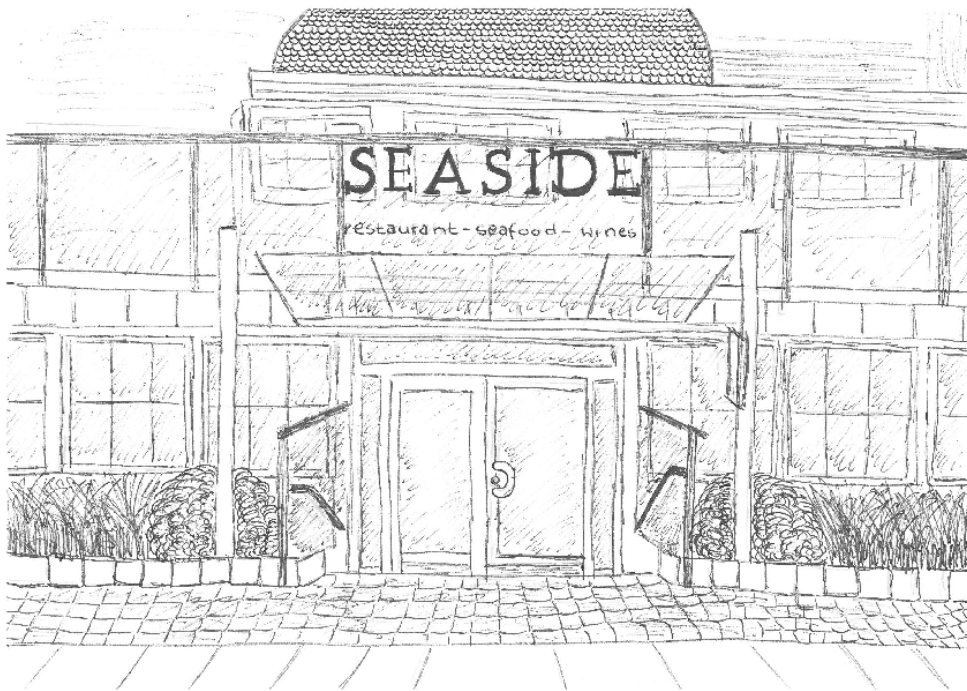


# Willkommen im Restaurant „SeaSide“

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“.

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

# Suppen und Vorspeisen

## Kühlungsborner Fischsuppe <sup>a,f,m,j,n</sup>

mit reichlich frischem Gemüse und feinen gegrillten Fischfilets

€ 8,90

## Tomatensuppe „Seaside“ <sup>d,c,a,j</sup>

mit Rahm und Croûtons

€ 6,50

## Bruschetta „Seaside“ <sup>a,c</sup>

Matjestatar auf geröstetem Schwarzbrot mit Kräutercreme

€ 8,90

## Gratinierter Ziegenkäse <sup>6,i</sup>

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

€ 10,90

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

# Salate

## Salatteller „Seaside“

marinierter Blattsalat mit Gurke, Tomate und frischem Gemüse

€ 6,50

## Gemischter Gartensalat

mit Kirschtomaten, Mais und verschiedenen Nüssen

€ 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  
€ 5,00
  
- + gebratene Streifen von der Maispoularde  
€ 5,00

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

## Unsere Fischspezialitäten aus Fluss & Meer

### **Gebratenes Zanderfilet** <sup>a,c,j</sup>

mit Tomaten – Lauchgemüse  
und Drillingen

**€ 16,50**

**Seniorenteller € 14,50**

### **Scholle „Müllerin Art“** <sup>a,c</sup>

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

**€ 17,50**

### **In Bierteig gebackenes Dorschfilet** <sup>a,c,d,j</sup>

an hausgemachter Remoulade  
und Kartoffelstifte und einem Salatteller SeaSide

**€ 16,50**

**Seniorenteller € 14,50**

## Unsere Fischspezialitäten aus Fluss & Meer

**Mit Limonen – Kräuterkruste gratiniertes Lachsfilet** <sup>a,c,d,j,g</sup>

auf Zuckerschoten und Parpadelle

**€ 19,90**

**Matjesplatte „SeaSide“** <sup>a,c</sup>

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

**€ 16,50**

**Fischplatte „Seaside“** <sup>a,c,d,j</sup>

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

**für eine Person € 19,50**

**für zwei Personen € 38,00**

## Unsere Fleischgerichte

### Schweinelachsschnitzel „Hamburger Art“ <sup>a,c,d</sup>

mit knusprigen Bratkartoffeln  
Spiegelei und Salatbeilage

€ 15,90

Seniorenteller € 12,90

### Maispoulardenbrust <sup>c,j</sup>

mit Kräuterbutter, Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 16,50

## Desserts

### Lauwarmer Schokoladenbrownie <sup>a,c,i,d</sup>

mit Vanilleeiscrème  
& halbgeschlagener Sahne

€ 7,50

### Klassische Crème Brûlée <sup>c</sup>

serviert mit selbstgemachtem Sanddorneis

€ 6,90

### Rote Grütze <sup>c,d</sup>

wahlweise mit Vanillesoße **oder** einer Kugel Vanilleeis

€ 5,90<sup>1</sup>

### Kugel Eis

( Vanille, Schokolade, Erdbeere und Stracciatella )

€1,20

---

1

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

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

## Fruchtsaft und Nektar

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

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



# 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
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.

# Getränkekarte

## 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
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
Vitamalz <sup>2</sup>	0,33 l	€ 2,90
Berliner Weiße, rot <sup>2</sup> oder grün <sup>2</sup>	0,30 l	€ 3,00

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

# Getränkekarte

## Aperitifs

	<b>Martini (Bianco, Rosso und Extra Dry)</b>	5 cl	€ 5,00
4,00	<b>Glas Prosecco - Sacchetto</b>	0,1l	€
4,90	<b>Glas Sekt „Vier Jahreszeiten“</b> ( Hausmarke trocken)	0,1l	€
	<b>Sanddorn Secco</b> ( Sanddornlikör, Prosecco)	0,1l	€5,00
	<b>Campari Orange</b> ( Campari <sup>2</sup> , Orangensaft)	0,2l	€ 6,90
	<b>Aperol Spritz</b> (Aperol <sup>2,10</sup> , Orange, Prosecco, Soda)	0,2l	€ 6,50
	<b>Lillet „Sprizz“</b> ( Lillet Blanc <sup>2</sup> , Prosecco, Soda)	0,2l	€ 6,50
	<b>Lillet „Vive“</b> (Lillet Blanc <sup>2</sup> , Bitter Lemon <sup>3,10</sup> oder Tonic <sup>10</sup> )	0,2l	€ 6,50
	<b>Sherry – Gonzales Byass</b>		
	Tio Pepe, Palomino, trocken	5cl	€5,50
	Christina, medium	5cl	€5,50
	Croft, Palomino, Cream	5cl	€5,50

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

# Weinkarte

## Offene Weißweine

### Müller Thurgau Q.b.A. - Saale Unstrut

0,2l € 7,20

Landesweingut Kloster Pforta

trocken, frisch, unkompliziert, feinfruchtiges Muskataroma

### Grauburgunder-Baden

0,2 € 7,20

Weingut Bimmerle, Kaiserstuhl

trocken, klassisch, gereifte Früchte

### Riesling Q.b.A. – Pfalz

0,2l € 7,20

Weingut Markus Pfaffmann

trocken, klar, feinsaftig, lebendig frisch, komplexe Mineralität

### Sauvignon Blanc – Warrelwind, Südafrika

0,2l €

7,80

Man Family Wines, Stellenbosch

trocken, sortentypisch, frisch, tropische Frucht, saftig, würzig

### Chardonnay. – Warrelwind, Südafrika

0,2l €

7,80

Man Family Wines, Stellenbosch

trocken, erfrischend, kurze Barrique, leicht cremig, präsenre Frucht

0,75l € 26,00



## Weinkarte

### Offene Roséweine

#### Rosécuveé – Pfalz

Grafschaft Leiningen Weingut Hammel & Cie

Dornfelder/Portugieser

halbtrocken, fruchtig, vollmundig, samtig

0,2l € 7,20

#### Rosé de Loire – Frankreich

Guy Saget, Loir

Cuvée aus Cabernet Franc und Gamay

trocken, frisch, filigrane Säure, saftige Beerenaromen, lebendig, elegant

0,2l € 7,80

0,75l € 26,00



## 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, Abruzzen	0,75l €28,00
	<i>trocken, kräftige wilde Beeren, intensive-fruchtig, vollmundig, zarte Tannine</i>	
	<b>Merlot-Tannat – Frankreich/Languedoc</b>	0,2l € 7,80
	Fleur de d´Artagnan, Plaimont	0,75l € 26,00
	trocken, pralle dunkle Beerenfrucht, feine Pfefferwürze, weich, saftig, seidigem Tannin	



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

<b>Shiraz – Südafrika</b>	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

25,00	2017 Silvaner, Kabinett , Franken	€	
	Sommeracher Katzenkopf, Winzerkeller Sommerach <i>trocken, jung, knackig, frische Apfel-Birnenaromen, lebendig,</i> mineralisch		
	2016 Samtrot - Württemberg	€ 30,00	
	Gündelbacher Wachtkopf, Weingut Sonnenhof <i>lieblich, vordergründige Süße, milde Säure, intensive Himbeer- und Kirscharomen</i>		
28,00	2017 Montepulciano d´Abruzzo D.O.C., Italien	€	
	Fantini Farnese, Abruzzen <i>trocken, kräftige wilde Beeren, intensive-fruchtig, vollmundig, zarte Tannine</i>		
	2017 Cabernet Sauvignon Südafrika	€ 26,00	
	„Ou Kalant“ – MAN Vintners, Stellenbosch <i>trocken, saftige Pflaume und Brombeere, seidige Tannine, 12 mont. Fassreife</i>		
	2017 Blanc de Noire Rosé , Südafrika	€ 26,00	
	Die Zusatzstoffe und deren Erläuterung finden Sie auf der letzten Seite. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.		

Buitenverwaching, Stellenbosch  
*trocken, herrlich frisch, süße Erdbeere, zarte Pfirsichnoten, elegante Finesse*

## Weinkarte

### Unsere Hausweine

7,20	<b>Weißwein „Summer Breeze“</b>	0,2l €
	Weingut Heitlinger, Baden (Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer) feinherb, fruchtig, würzig	0,75l € 25,00
	<b>Roséwein „Sunset Twilight“</b>	0,2l € 7,20
	Weingut Heitlinger, Baden (Lemberger, Pinot Noir, Pinot Meunier) feinherb, fruchtig, würzig	0,75l € 25,00

## Weinkarte

### Offene Weißweine

**Punktlandung Muskateller fruchtig – Nahe** 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 Lorenz & Söhne  
feiner Rosenduft mit einer Akrikosen- und Orangennote  
fruchtig & aromatisch

0,75l €25,00

## Getränkekarte 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
Malteserkreutz Aquavit	2 cl	€ 2,50

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

Jubiläum Aquavit	2 cl	€ 2,90
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,90
Küstennebel	2 cl	€ 2,10

## 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!

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

## Zusatzstoffe

Erklärung der Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen

- 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

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

Entscheiden Sie selbst!  
Ihr Jahreszeiten Team

---

i

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