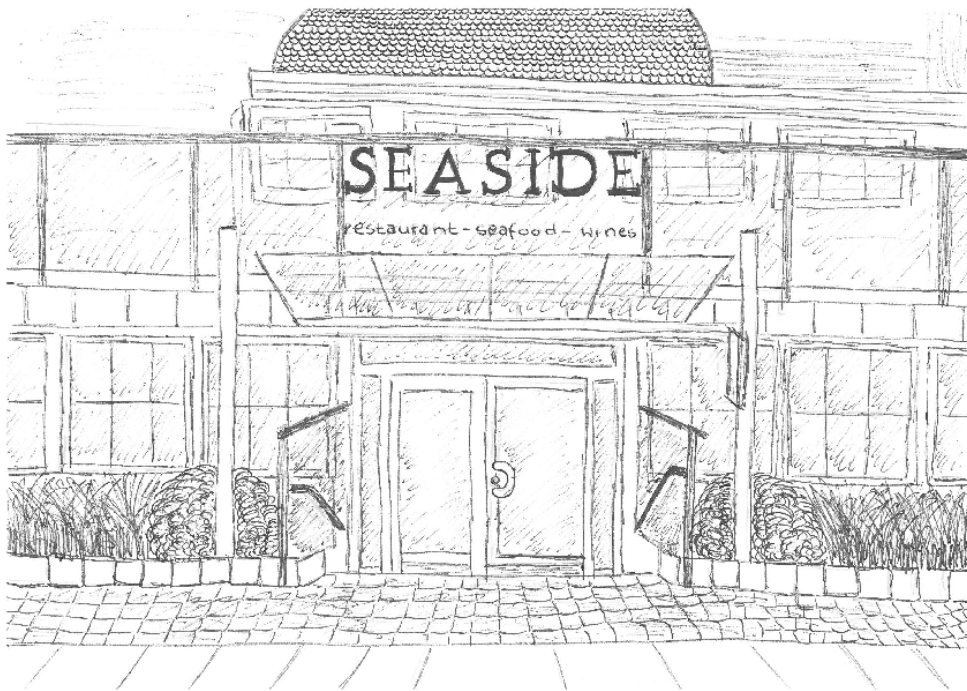


Willkommen im Restaurant „SeaSide“

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 Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Vorspeisen

Brathering auf gerösteter Stulle^{5,6,a,c}

an einem Gartensalat

€ 8,90

Dreierlei Matjes

verschiedene Matjesfilets auf Schwarzbrot^{5,6,15,f} mit Kräuterrahm
Apfelspalten und roten Zwiebeln

€ 9,50

Gratinierter Ziegenkäse

mit Blütenhonig an einem frisch marinierten^{6,c} Blattsalat,
einem Spritzer Apfelessig und verschiedenen Nüssen^j

€ 10,90

Suppen

Kühlungsborner Fischsuppe

mit reichlich frischem Gemüse und feinen gegrillten^{f,m,i,n} Fischfilets

€ 8,50

Tomatensuppe „Seaside“

mit Rahm und Croûtons^{15,d,c,a}

€ 6,50

Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis

mit Crème fraîche

€ 6,50

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^{1,2,3,5,6,15,c,d,g,}

Unsere Fischspezialitäten aus Fluss & Meer

Eine Komposition von Matjesfilets

an einer leichten Joghurt – Remouladensauce^{c,j}
und knusprigen Bratkartoffeln^{3,2,1}

€ 13,50

Scholle „Müllerin Art“

Gebratene Scholle im Ganzen,
dazu servieren wir hausgemachten Gurkensalat^g
und knusprige Bratkartoffeln^{3,2,1}

€ 16,50

Filet vom Ostseedorsch kross gebraten auf der Haut

mit Gurkengemüse in einer leichten Senfsauce^g
und Salzkartoffeln

€ 15,90

Seniorenteller € 12,90

Unsere Fischspezialitäten aus Fluss & Meer

Gebratenes Zanderfilet

mit Birnen- und verschiedenen Bohnengemüse
dazu Drillinge

€ 16,50

Seniorenteller € 13,50

Fischplatte „Seaside“

Trio von Dorsch, Zanderfilet & Schollenfilet
dazu eine Riesengarnele
mit Saisongemüse,
Rieslingschaum^{c,d} und Salzkartoffeln

für eine Person € 19,50

für zwei Personen € 38,00

Meeresfrüchtepasta

Hausgemachte Pasta^{c,d} an einem Duett von Zander- und Schollenfilet
dazu eine Riesengarnele und eine Jakobsmuschel
in einer feurig aromatischen Tomatensauce

€ 17,50

Unsere Fleischgerichte

Schweinelachsschnitzel „Hamburger Art“^{a,c,d}

mit knusprigen Bratkartoffeln^{3,2,1}
Spiegelei und Salatbeilage

€ 15,50

Seniorenteller € 11,50

Hausgemachte Rinderroulade in eigener Jus^{1,3,4,a}

mit klassischem Apfelrotkraut und Kartoffelpüree^c

€ 15,90

Desserts

**Lauwarmer, luftiger
Schokoladenkuchen^{1,2,5,c,d}**
mit Vanilleeiscrème
& halbgeschlagener Sahne

€ 6,50

Karamellierte Sanddorn Crème Brûlée^c
serviert mit Vanilleeis

€ 6,50

Rote Grütze
wahlweise mit Vanillesoße^{c,d} **oder** einer Kugel Vanilleeis

€ 5,90¹

Kugel Eis
(Vanille, Schokolade, Erdbeere und Stracciatella)

€1,20

1

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still, medium, klassik	0,25l	€ 2,50
Mineralwasser still, medium	0,75l	€ 5,40
San Pellegrino	0,75l	€ 5,40
Bitter Lemon ^{3,10} , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ²	0,25l	€ 2,70
Coca Cola ^{2,11} , Fanta ^{2,3} , Sprite, Spezi ^{2,3,11}	0,2l	€ 2,40
Bionade	0,33l	€ 2,90
(Holunder – Traube; Orange- Ingwer)		

Fruchtsaft und Nektar

Apfel oder Orange	0,2l	€ 2,50
Banane, Multivitamin, Tomate, Kirsche	0,2l	€ 2,70
Alle Saftschorlen	0,2l	€ 2,40
Kiba-Nektar	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
Sanddornnektar – Mosterei Satow	0,2l	€ 2,70

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Getränkekarte

Kaffee & Tee

Cafè Darboven	Tasse	€ 2,20
	Große Tasse	€ 3,50
Espresso		€ 2,20
doppelter Espresso		€ 3,80
Cappuccino		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,80
Café au lait		€ 3,80
Heiße Trinkschokolade		€ 2,90
Glas Eilles Tee		€ 2,90
Grog von braunem Rum	4cl Rum	€ 4,50

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

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Getränkekarte

Biere

Rostocker Pils vom Fass	0,30 l	€ 3,20
Rostocker Pils vom Fass	0,50 l	€ 4,90
Rostocker Dunkel vom Fass	0,30 l	€ 3,20
Rostocker Dunkel vom Fass	0,50 l	€ 4,90
Alster vom Fass	0,30 l	€ 3,20
Alster vom Fass	0,50 l	€ 4,90
Paulaner Weißbier	0,50 l	€ 4,60
Paulaner Dunkel	0,50 l	€ 4,60
Paulaner Kristall	0,50 l	€ 4,60
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80
Vitamalz ²	0,33 l	€ 2,90
Berliner Weiße, rot ² oder grün ²	0,30 l	€ 2,80

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Getränkekarte

Aperitifs

	Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry und Dóro ²)	5 cl	€ 4,80
4,00	Glas Prosecco - Sacchetto	0,1l	€
	Glas Sekt „Vier Jahreszeiten“ (Hausmarke trocken)	0,1l	€ 3,50
	Sanddorn Secco (Sanddornlikör, Prosecco)	0,1l	€5,00
	Campari Orange (Campari ² , Orangensaft)	0,2l	€ 6,90
	Aperol Spritz (Aperol ^{2,10} , Orange, Prosecco, Soda)	0,2l	€ 6,50
	Lillet „Sprizz“ (Lillet Blanc ² , Prosecco, Soda)	0,2l	€ 6,50
	Lillet „Vive“ (Lillet Blanc ² , Bitter Lemon ^{3,10} oder Tonic ¹⁰)	0,2l	€ 6,50
	Sherry – Gonzales Byass		
	Tio Pepe, Palomino, trocken	5cl	€4,80
	Elegante, Palomino/ Pedro Ximenz, medium	5cl	€4,80
	Croft, Palomino, Cream	5cl	€4,80

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Offene Weißweine

Weinkarte

Offene Weißweine

Bacchus Q.b.A. – Franken

Winzerkeller Sommerach Katzenkopf

feinherb, dezent, blumige Holunderblütenaromen

0,2l € 5,90

Müller Thurgau Q.b.A. - Saale Unstrut

7,20

Landesweingut Kloster Pforta

trocken, frisch, unkompliziert, feinfruchtiges Muskataroma

0,2l €

Grauburgunder - Baden

Weingut Bimmerle, Kaiserstuhl

trocken, klassisch, gereifte Früchte

0,2 € 7,20

Riesling Q.b.A. – Pfalz

Weingut Markus Pfaffmann

trocken, klar, feinsaftig, lebendig frisch, komplexe Mineralität

0,2l € 6,80

0,75l € 21,00

Sauvignon Blanc Q.b.A..- Pfalz

Weingut Lergenmüller

trocken, sortentypisch, viel Rasse

0,2l € 6,80

Chardonnay. – Südafrika

Man Vintners, Stellenbosch

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

0,2l € 7,20

0,75l € 26,00



Weinkarte

Offene Roséweine

6,80	Rosécuveé – Pfalz	0,2l	€
	Grafschaft Leiningen Weingut Hammel & Cie Dornfelder/Portugieser halbtrocken, fruchtig, vollmundig, samtig		
	Rosé de Loire – Frankreich	0,2l	€ 7,20
	Guy Saget, Loir	0,75l	€ 26,00
	Cuvée aus Cabernet Franc und Gamay trocken, frisch, filigrane Säure, saftige Beerenaromen, lebendig, elegant		



Unsere Hausweine

	Weißwein „Summer Breeze“	0,2l	€ 5,80
	Weingut Heitlinger, Baden (Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer) feinherb, fruchtig, würzig	0,75l	€ 18,90
	Roséwein „Sunset Twilight“	0,2l	€ 5,80
	Weingut Heitlinger, Baden (Lemberger, Pinot Noir, Pinot Meunier) feinherb, fruchtig, würzig	0,75l	€ 18,90

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Weinkarte

Offene Rotweine

Dornfelder Q.b.A.- Rheinland-Pfalz 0,2l € 5,90

Weingut Jung&Knoblauch

lieblich, zarte Kräuternoten mit harmonischer Beerenfruchtsüße
leichtes Tannin

Spätburgunder – Pfalz 0,2l € 6,80

Nußdorfer Bischofskreuz, Weingut Marcus Pfaffmann

trocken, schlanker Körper, feste Struktur, lebendig frisch

0,75l € 21,00

Montepulciano d´Abruzzo D.O.C., Italien 0,2l € 7,20

Fantini Farnese, Abruzzen

trocken, kräftige wilde Beeren, intensive-fruchtig, vollmundig, zarte Tannine

0,75l € 28,00

Merlot-Tannat – Frankreich/Languedoc 0,2l € 7,20

Fleur de d´Artagnan, Plaimont

trocken, pralle dunkle Beerenfrucht, feine Pfefferwürze, weich, saftig, seidigem Tannin

0,75l € 26,00

Shiraz – Südafrika 0,2l € 7,20

Man Vintners, Stellenbosch

trocken, reife Pflaumen, süßliche Beerenaromen,
leicht würzige Vanille, samtige Struktur

0,75l € 26,00



Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Weinkarte

Flaschenweine 0,75 l

- | | | | |
|------|---|---------|---|
| 2014 | Morio Muskat, Q.b.A. , Rheinhessen
Framersheimer Homberg, Weingut Dr. Hinkel
<i>lieblich, feiner Rosenduft, unaufdringliches Muskatbukett</i> | € 25,00 | |
| 2011 | Gutedel , Saale - Unstrut
Kloster Pforta
<i>trocken, feinwürziger Charakter & leichter Muskatnote, jung & spritzig</i> | € 28,00 |  |
| 2014 | Silvaner, Kabinett , Franken
Sommeracher Katzenkopf, Winzerkeller Sommerach
<i>trocken, jung, knackig, frische Apfel-Birnenaromen, lebendig, mineralisch</i> | € 25,00 | |
| 2014 | Samtrot - Württemberg
Gündelbacher Wachtkopf, Weingut Sonnenhof
<i>lieblich, vordergründige Süße, milde Säure, intensive Himbeer- und Kirscharomen</i> | € 30,00 |  |
| 2014 | Montepulciano d´Abruzzo D.O.C., Italien
Fantini Farnese, Abruzzen
<i>trocken, kräftige wilde Beeren, intensive-fruchtig, vollmundig, zarte Tannine</i> | € 28,00 | |
| 2014 | Cabernet Sauvignon Südafrika
„Ou Kalant“ – MAN Vintners, Stellenbosch
<i>trocken, saftige Pflaume und Brombeere, seidige Tannine, 12 mont. Fassreife</i> | € 26,00 | |
| 2015 | Blanc de Noire Rosé , Südafrika
Buitenverwachting, Stellenbosch | € 25,00 |  |

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

trocken, herrlich frisch, süße Erdbeere, zarte Pfirsichnoten, elegante Finesse

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 (Sanddorn, Pflaume)	2 cl	€ 5,00

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Getränkekarte

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

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zu Verfügung.

Zusatzstoffe

Lieber Gast,
es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns rund um glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität
und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind,
aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartan, enthält Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

Entscheiden Sie selbst!
Ihr Jahreszeiten Team

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern 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

Die Erläuterung zu den Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern 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

Entscheiden Sie selbst!
Ihr Jahreszeiten Team