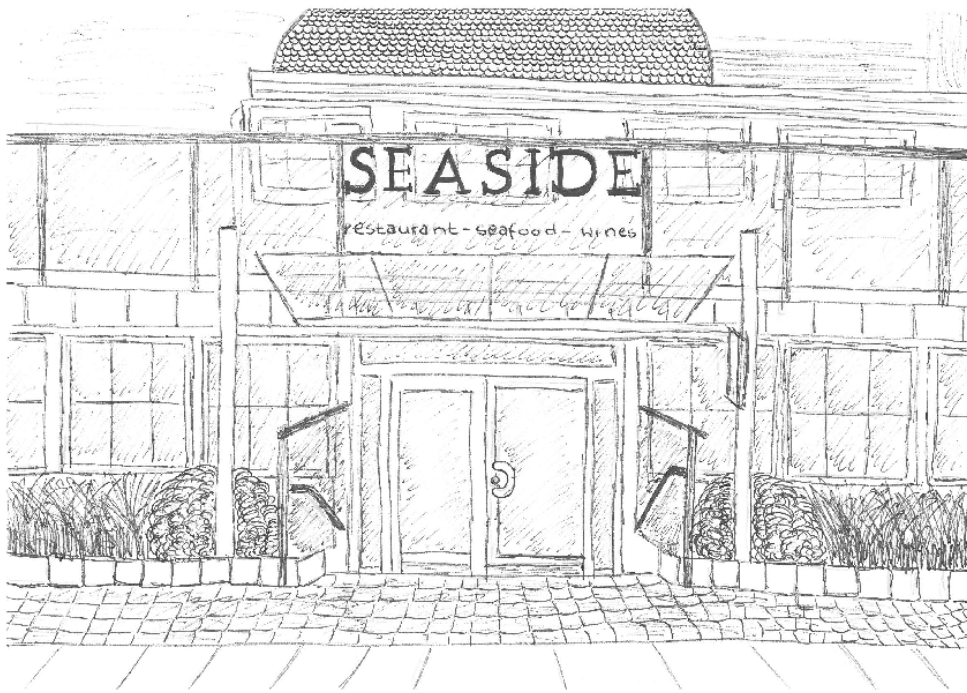


# Willkommen im Restaurant „SeaSide“

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<sup>5,6,a,c</sup>**

an einem Gartensalat

€ 8,90

### **Dreierlei Matjes**

verschiedene Matjesfilets auf Schwarzbrot<sup>5,6,15,f</sup> mit Kräuterrahm  
Apfelspalten und roten Zwiebeln

€ 8,90

### **Gratinierter Ziegenkäse**

mit Blütenhonig an einem frisch marinierten<sup>6,c</sup> Blattsalat,  
einem Spritzer Apfelessig und verschiedenen Nüssen<sup>j</sup>

€ 10,90

# Suppen

## Tagessüppchen

Gern empfehlen wir Ihnen  
unsere täglich wechselnden Suppen

€ 5,00

## Kühlungsborner Fischsuppe

mit reichlich frischem Gemüse, an feinen gegrillten<sup>f,m,i,n</sup> Fischfilets

€ 8,00

## Tomatensuppe „Seaside“

mit Rahm und Croûtons<sup>15,d,c,a</sup>

€ 5,50

## Original Mecklenburger Kartoffelsuppe

mit Backpflaumen, Speck und frischem Gemüse

€ 5,50

# Salate

## Salatteller „Seaside“

marinierter Blattsalat mit Gurke, Tomate und frischem Gemüse

€ 5,50

## Gemischter Gartensalat

mit Kirschtomaten, Mais und verschiedenen Nüssen

Vorspeise € 6,50

Hauptgang € 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>

## Unsere Fischspezialitäten aus Fluss & Meer

### **Eine Komposition von Matjesfilets**

an einer leichten Joghurt – Remouladensauce<sup>c,j</sup>  
und knusprigen Bratkartoffeln<sup>3,2,1</sup>

€ 12,80

### **Scholle „Müllerin Art“**

Gebatene Scholle im Ganzen,  
dazu servieren wir hausgemachten Gurkensalat<sup>g</sup>  
und knusprige Bratkartoffeln<sup>3,2,1</sup>

€ 16,00

### **Filet vom Ostseedorsch kross gebraten auf der Haut**

mit Gurkengemüse, an einer leichten Senfsauce<sup>g</sup>  
und Salzkartoffeln

€ 15,50

Seniorenteller € 12,50

## Unsere Fischspezialitäten aus Fluss & Meer

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Birnen- und verschiedenen Bohnengemüse  
dazu Drillinge

**€ 16,00**

**Seniorenteller € 13,00**

### **Fischplatte „Seaside“**

Trio von Dorsch, Zanderfilet & Schollenfilet  
dazu eine Riesengarnele  
mit Saisongemüse,  
Rieslingschaum<sup>c,d</sup> und Salzkartoffeln

**für eine Person € 19,50**

**für zwei Personen € 38,00**

### **Meeresfrüchtepasta**

Hausgemachte Pasta<sup>c,d</sup> mit Zanderfilet  
2 Black Tiger Garnelen<sup>m</sup> und 2 Jakobsmuscheln  
in feurig aromatischer Tomatensauce

**€ 16,80**

## Unsere Fleischgerichte

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

mit knusprigen Bratkartoffeln<sup>3,2,1</sup>  
Spiegelei und Salatbeilage

€ 15,50

Seniorenteller € 11,50

### Hausgemachte Rinderroulade in eigener Jus<sup>1,3,4,a</sup>

mit klassischem Apfelrotkraut und Kartoffelpüree<sup>c</sup>

€ 15,90

### Mecklenburger Rippenbraten<sup>g</sup>

gefüllt mit Dörrobst,  
dazu Apfelsauerkraut<sup>j,15</sup> und Salzkartoffeln

€ 14,90

## Desserts

**Lauwarmer, luftiger  
Schokoladenkuchen<sup>1,2,5,c,d</sup>**  
mit Vanilleiscreme  
& halbgeschlagener Sahne

€ 6,50

**Karamellierte Sanddorn Crème Brûlée<sup>c</sup>**  
serviert mit Sorbet

€ 6,50

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

€ 5,90<sup>1</sup>

**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 <sup>3,10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>	0,25l	€ 2,70
Coca Cola <sup>2,11</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite, Spezi <sup>2,3,11</sup>	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 Saftsorten	0,4l	€ 4,50
Alle Saftschorlen	0,2l	€ 2,20
Alle Saftschorlen	0,4l	€ 4,00
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.

# Getränk Karte

## 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 <sup>2</sup>	0,33 l	€ 2,60
Berliner Weiße, rot <sup>2</sup> oder grün <sup>2</sup>	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

	<b>Martini</b> (Bianco, Rosso, Extra Dry und Dóro <sup>2</sup> )	5 cl	€ 4,80
4,00	<b>Glas Prosecco - Sacchetto</b>	0,1l	€
	<b>Glas Sekt „Vier Jahreszeiten“</b> ( Hausmarke trocken)	0,1l	€ 3,50
	<b>Sanddorn Secco</b> ( Sanddornlikör, Prosecco)	0,1l	€5,00
	<b>Campari Orange</b> ( Campari <sup>2</sup> , Orangensaft)	0,2l	€ 6,50
	<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	€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.

## Weinkarte

### Offene Weißweine

## Weinkarte

### Offene Weißweine

**Bacchus Q.b.A. – Franken** 0,2l € 5,90

Winzerkeller Sommerach Katzenkopf  
feinherb, dezent, blumige Holunderblütenaromen

**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 € 6,80

Weingut Markus Pfaffmann 0,75l € 21,00  
*trocken, klar, feinsaftig, lebendig frisch, komplexe Mineralität*

**Sauvignon Blanc Q.b.A.- Pfalz** 0,2l € 6,80

Weingut Lergemüller  
trocken, sortentypisch, viel Rasse

**Chardonnay. – Südafrika** 0,2l € 7,20

Man Vintners, Stellenbosch 0,75l € 26,00  
trocken, erfrischend, kurze Barrique, leicht cremig, präsenre Frucht

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



## Weinkarte

### Offene Roséweine

6,80	<b>Rosécuveé – Pfalz</b>	0,2l	€
	Grafschaft Leiningen Weingut Hammel & Cie		
	Dornfelder/Portugieser		
	halbtrocken, fruchtig, vollmundig, samtig		
	<b>Rosé de Loire – Frankreich</b>	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

	<b>Weißwein „Summer Breeze“</b>	0,2l	€ 5,80
	Weingut Heitlinger, Baden	0,75l	€ 18,90
	(Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer)		
	feinherb, fruchtig, würzig		
	<b>Rotwein „Evening Shadow“</b>	0,2l	€ 5,80
	Weingut Heitlinger, Baden	0,75l	€ 18,90
	(Pinot Noir, Lemberger, Cabernet)		
	trocken, unkompliziert, spontan		

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

<b>Roséwein „Sunset Twilight“</b>	0,2l	€ 5,80
Weingut Heitlinger, Baden	0,75l	€ 18,90
(Lemberger, Pinot Noir, Pinot Meunier)		
feinherb, fruchtig, würzig)		

## Weinkarte

### Offene Rotweine

<b>Dornfelder Q.b.A.- Rheinland-Pfalz</b>	0,2l	€ 5,90
Weingut Jung&Knoblauch		
lieblich, zarte Kräuternoten mit harmonischer Beerenfruchtsüße		
leichtes Tannin		

<b>Spätburgunder – Pfalz</b>	0,2l	€ 6,80
Nußdorfer Bischofskreuz, Weingut Marcus Pfaffmann	0,75l	€ 21,00
trocken, schlanker Körper, feste Struktur, lebendig frisch		

<b>Montepulciano d´Abruzzo D.O.C., Italien</b>	0,2l	€ 7,20
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	€ 7,20
Fleur de d´Artagnan, Plaimont	0,75l	€ 26,00
trocken, pralle dunkle Beerenfrucht, feine Pfefferwürze, weich, saftig, seidigem Tannin		

<b>Shiraz – Südafrika</b>	0,2l	€ 7,20
Man Vintners, Stellenbosch	0,75l	€ 26,00
trocken, reife Pflaumen, süßliche Beerenaromen,		
leicht würzige Vanille, samtige Struktur		



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

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



2015 Blanc de Noire Rosé , Südafrika

€ 22,00

Buitenverwachting, Stellenbosch

*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	€ 2,20
Wodka Moskovskaja	2 cl	€ 2,50
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