

Die Karte buchstabiert das Bar-ABC von

"Alexander" (Asbach Uralt, Sahne, Crème de Cacao) bis "Zombie"

(verschiedene Rums und Fruchtsäfte).

Aperitifs

Aperol Spritz	0,2l	€ 5,50
Hugo	0,2l	€ 5,50
Sekt Seehotel Hausmarke	0,1l	€ 3,50
Prosecco Seehotel Hausmarke	0,1l	€ 3,50

Aperitif's of the House

Prosecco-/ Sekt Seehotel Hausmarke gepaart mit Hibiskus	0,1l	€ 6,00
--	------	--------

Vermouth -Wermut- Martini Bianco, Rosso, D'Oro,

Extra Dry	5 cl	€ 3,50
Portwein White, Tawny	5 cl	€ 3,50
Sherry Dry, Medium, Cream	5 cl	€ 3,50

Pre- Dinner Cocktails

Dry Martini Cocktail	€ 6,50
Gin, Martini Extra Dry, Olive	
Gimlet	€ 6,50
Wodka oder Gin, Lime Juice, Limette	
Manhattan	€ 7,50
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura, Cocktaillirsche	
Cosmopolitan	€ 7,00
Wodka, Cointreau, Preiselbeersaft, Limette	
Alexander	€ 6,50
Asbach Uralt, Creme de cacao weiß, Sahne	



“Bei Tage ist es kinderleicht, die Dinge nüchtern & sentimental zu sehen.

Nachts hingegen ist das eine ganz andere Geschichte“

Ernest Hemingway

Fizzes/ Sours

Gin Fizz	€ 6,50
Gin, Zitrone, Zuckersirup, Soda	
Whiskey Sour	€ 6,50
Bourbon Whiskey, Zitrone, Zuckersirup	
Aperol Sour	€ 6,50
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup	

Alkoholfreie Cocktails

Orange Freeze	€ 5,50
Orangensaft, Limettensirup, Ginger Ale	
Caipimara	€ 5,50
Maracujanektar, Limette, Rohrzucker	
Caribbean Fruitpunch	€ 6,00
Curacao blue alkoholfrei, Zitrone, Maracujanektar, Ananassaft	
Cinderella	€ 6,00
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, Granatapfelsirup	

Fancy und Caribbean Drinks

Tequila Sunrise	€ 7,50
Tequila, Orangensaft, Zitrone, Granatapfelsirup	
Planter`s Punch	€ 9,00
Bacardi, Myer`s Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitrone, Granatapfelsirup	
Honolulu Cooler	€ 8,50
Southern Comfort, Amaretto, Granatapfelsirup, Orangensaft, Ananassaft	



*„Das Merkwürdigste an der Zukunft ist wohl die Vorstellung, dass man
unsere Zeit mal die gute alte Zeit nennen wird“*

Ernest Hemingway

Fancy und Caribbean Drinks

Caipirinha	€ 7,50
Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Mojito	€ 8,00
Havana Club, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
Prince	€ 8,50
Tequila, Licor 43, Coconut cream, Sahne, Maracujanektar	
Swimmingpool	€ 8,50
Wodka, Curacao Blue, Sahne, Coconut cream, Ananassaft	
Pina Colada	€ 9,00
Havana Club, Coconut cream, Sahne, Ananassaft	
Sex on the Beach	€ 8,50
Wodka, Peach Tree, Apricot Likör, Zitrone, Orangensaft, Granatapfelsirup	
Mai Tai	€ 9,50
Myer`s Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Limette	

After Dinner Cocktails

White Russian	€ 7,50
Kahlua, Wodka, Sahne	
Golden Dream	€ 7,00
Galiano, Triple Sec, Orangensaft, Sahne	
Black Espresso Martini	€ 7,50
Wodka, Kahlua, Bio Espresso	



Wasser

Güstrower Schlossquell	0,25l	€ 2,50
Güstrower Schlossquell	0,75l	€ 5,50
Güstrower Schlossquell still	0,25l	€ 2,50
Güstrower Schlossquell still	0,75l	€ 5,50

Säfte

Bio - Völkel Apfelsaft	0,2l	€ 3,00
Bio - Völkel Orangensaft	0,2l	€ 3,00
Bio - Völkel Traubensaft	0,2l	€ 3,00

Soft Drinks

Coca Cola ^{1*}	0,2l	€ 2,60
Coca Cola light ^{123*} Coca Cola Zero	0,2l	€ 2,60
Sprite ³	0,2l	€ 2,60
Fanta ³	0,2l	€ 2,60
Mezzo Mix ^{1*}	0,2l	€ 2,60
Güstrower Tonic ^{3**} , Ginger Ale ^{3**} , Bitter Lemon ^{3**}	0,25l	€ 2,60
Bionade Holunder	0,33l	€ 3,00

Bier vom Fass

Lübzer Pils	0,25l	€ 2,80
	0,5 l	€ 4,50
Alster	0,25l	€ 2,80
	0,5 l	€ 4,50

Flaschenbiere

Störtebeker Bio 1402	0,33l	€ 3,00
Störtebeker Bio Bernstein Weizen	0,5 l	€ 4,50
Störtebeker Bio Roggen Weizen	0,5 l	€ 4,50
Störtebeker Bio Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50
Störtebeker Bio Frei Bier alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00
Störtebeker Bio Schwarzbier	0,5 l	€ 4,50
Vitalmalz	0,33l	€ 3,00



Zur „Kaffee-Tee-Time“
decken wir die Kuchentafel mit hausgemachtem Kuchen;

dazu haben Sie die Auswahl zwischen verschiedenen Teesorten sowie
einem Dutzend Kaffee-Spezialitäten.

Genießen und erschließen Sie für sich das Umfeld auf unseren
atemberaubenden Terrassen mit Blick auf Promenade oder & unseren
Blumen-/Kräuter Garten.

Und für den kleinen Appetit am Abend servieren wir Ihnen die passenden
Snacks,

Kaffeespezialitäten

Bio Tasse Kaffee	€ 2,50
Bio Pott Kaffee	€ 4,50
Bio Espresso	€ 2,50
Bio doppelter Espresso	€ 4,50
Bio Cappuccino	€ 2,90
Bio Milchkaffee	€ 3,50
Bio Latte Macchiato	€ 3,50

Tee-Time

Glas Tee	€ 2,50
Kännchen Tee	€ 4,50

Bio-English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling,
Bio-Johannisbeer - Cranberry, Hagebutte - Hibiskus,
Bio-Rooibos Erdbeer - Minze, Pfefferminz, Kamille
Bio-Zitrone - Ingwer und Jasmin



KERN
energie®

*Probieren Sie eine andere Welt der Nüsse...
Inspiration auf hohem Niveau
-Nüsse mit Charakter-*

„Erdnüsse“ geröstet und gesalzen	60g	€ 4,50
„Bengalen Cashew- Mix“	60g	€ 4,50
„Old Country Style“	60g	€ 4,50
„Trüffel Pekannüsse“	60g	€ 5,00
„Hot Honey Style“	60g	€ 5,00
„Sweet & Salty“	60g	€ 5,00



Snack 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Schaumsuppe vom „Sonnenkönig“ Kürbis	€ 6,00
mit Süßkartoffelchips	
„Salat von Blattgemüse“	€ 15,50
mit gebratener Hähnchenbrust im Cornflakes-Mantel und Zwiebel-Chutney	
„Rosa Scheiben vom Rinderrücken“	€ 17,50
mit grüner Soße, gebratenen Kartoffelscheiben und marinierter Gurke	

*Liebe Gäste,
die Gerichte enthalten zu 100% Rohstoffe
aus ökologischem Anbau.*

DE- ÖKO-006

-Nicht BIO aber platt-

„Haus Burger“	€ 14,50
klassisch belegt, dazu gebackene Kartoffelstäbchen	

Weingenuß im Gläserspiel

Weißweine 0,2l

Riesling –trocken-	€ 6,50
Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A	
Weisser Burgunder –trocken-	€ 5,50
Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A	
Chardonnay –trocken-	€ 6,00
Weingut Julius Kimmle, Italien	
Müller Thurgau -lieblich-	€ 4,50
Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A	
Grauburgunder –trocken-	€ 5,50
Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A	

Weingenuß im Gläserspiel

Rosèwein 0,2l

Portugieser Weißherbst –halbtrocken- Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A.	€ 5,50
Dornfelder Rosé –halbtrocken- Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A.	€ 4,50

Rotweine 0,2l

Spätburgunder –trocken- Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A.	€ 5,50
Merlot –trocken- Weingut Julius Kimmle, Italien	€ 5,00
Dornfelder –trocken- Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A.	€ 4,50

Sekt/ Prosecco/ Champagner

Sekt Seehotel Hausmarke	0,75l	€ 23,50
Sekt Seehotel Hausmarke	0,1l	€ 3,50
Prosecco Seehotel Hausmarke	0,75l	€ 20,00
Prosecco Seehotel Hausmarke	0,1l	€ 3,50
Moët & Chandon Piccolo	0,2l	€ 22,00
Moët & Chandon Imperial	0,75l	€ 85,00
Moët & Chandon Nektar	0,75l	€ 115,00

Liköre

Bailey`s	4 cl	€ 4,50
Southern Comfort	4 cl	€ 4,50
Likör 43	4 cl	€ 4,50
Sambuca Molinari	2 cl	€ 2,50
Cointreau	2 cl	€ 2,50
Amaretto Desironno	2 cl	€ 2,50
Kahlua Coffee	2 cl	€ 2,50
Grand Marnier	2 cl	€ 3,00
Williams- Christbirnen- Likör	2 cl	€ 3,00
Apricot Likör	2 cl	€ 2,50
Pimms No 1	2 cl	€ 3,00
Sanddornlikör	2 cl	€ 2,50

Grappa

Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 3,00
Bio Grappa	2 cl	€ 5,00

Obstbrände

Schwechower Himbeergeist	2 cl	€ 4,50
Schwechower Wildpflaume	2 cl	€ 4,50
Schwechower Mirabelle	2 cl	€ 4,50
Schwechower Birne	2 cl	€ 4,50
Schwechower Schlehe	2 cl	€ 4,50
1st Edeldestillerie Rügen		
Bio „Birne“	2 cl	€ 7,60
Bio „Rügener Mirabelle“	2 cl	€ 7,60
Bio „Altkampener Kirsch“	2 cl	€ 7,60
Bio „Rügener Ontario“	2 cl	€ 7,60
Bio „Rügener Hollerpeer“	2 cl	€ 7,60

Whiskies

Johnnie Walker Red Label -blend-	4 cl	€ 5,50
Ballantine's -blend-	4 cl	€ 4,50
Johnnie Walker Black Label -blend-	4 cl	€ 7,00
Tullamore Dew -Irish-	4 cl	€ 5,50
Jack Daniels -Tennessee-	4 cl	€ 6,00
Jim Beam -Bourbon-	4 cl	€ 5,00
Chivas Regal -blend-	4 cl	€ 7,00
Glenfiddich -malt-	4 cl	€ 7,50
Glenkinchie Lowland -malt-	4 cl	€ 7,00
Talisker Skye -malt-	4 cl	€ 8,00
Gragganmore Speyside -malt-	4 cl	€ 8,50
Oban West-Highland -malt-	4 cl	€ 9,00
Dalwhinnie Highland -malt-	4 cl	€ 8,00
Lagavulin Islay -malt-	4 cl	€ 8,50
Glenmorangie -malt-	4 cl	€ 7,50
Bushmills -malt-	4 cl	€ 6,00



Weinbrand/ Cognac/Brandy

Asbach Uralt	2 cl	€ 2,60
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	€ 4,50
Otard X.O.	2 cl	€ 12,50
Carlos I	2 cl	€ 4,50
Osborne Veterano	2 cl	€ 3,00
Calvados	2 cl	€ 3,50

*“Als ich von den schlimmen Folgen des Trinkens las,
gab ich sofort das Lesen auf“*

Henny Youngman

-Rum-

Bacardi Superior	4 cl	€ 5,50
Havana Club 3. J	4 cl	€ 6,00
Ron Zacapa Centenario 23. J	4 cl	€ 9,00
Ryoma Japanese Rum 7.J	4 cl	€ 9,00
B13 Rum 13. J	4 cl	€ 8,00
Cockspur Rum 12. J	4 cl	€ 7,00
Ron Matusalem Gran Reserva 15. J	4 cl	€ 6,50

Cocktail of the House

Since 1995 – Kräuterhexe -

*Duke Gin, Vodka Absolut, Fentimans Tonic Water
Limetten-/ Zitronenzeste, Rosmarin
€ 9,50*

Classic Longdrinks

*Bacardi Superior, Gordons Gin,
Campari, Absolut Vodka, Ballantine`s, Jim Beam,
Johnnie Walker Red Label*

mit Coca Cola, Bitter Lemon, Tonic & Ginger Ale	€ 6,50
mit Bio Völkel Orangensaft, Apfelsaft & Traubensaft	€ 7,50



Barchef's Empfehlungen –Gin-

Negroni	€ 7,00
Gin, Campari, Martini rosso	
Martinez	€ 7,5
Gin, Martini bianco, Angostura, Marashino, Zitronenzeste	
Bandito	€ 8,00
Gin, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeerlikör	
Singapore Sling	€ 9,50
Gin, Cherry Heering, Triple Sec, Dom Bénédicte, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
White Lady	€ 6,50
Gin, Cointreau, Zitronensaft	

Spirituosen

Rostocker Doppelkümmel	2 cl	€ 2,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 3,00
Nordhäuser Korn	2 cl	€ 2,50
Aalborger Jubiläumsakvavit	2 cl	€ 3,00
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,00
Absolut Vodka	2 cl	€ 2,50
Tequila Sierra Silver-/Gold	2 cl	€ 2,50

Bitters/ Anisèe

Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Ramazzotti	4 cl	€ 4,50
Aperol	2 cl	€ 2,50
Pernod	4 cl	€ 4,50



-Gin-

Gordons Gin	4 cl	€ 5,00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4 cl	€ 5,50
The Duke, Munich Bio Gin	4 cl	€ 6,50
Gin Mare Mediterranean Gin	4 cl	€ 9,00
Tanqueray Ten Gin	4 cl	€ 6,00
Bombay „Sapphire“ Dry Gin Blue	4 cl	€ 5,50
Hendrick´s Gin	4 cl	€ 7,00
Saffron Gin	4 cl	€ 8,50
Bulldog Gin Extra Bold	4 cl	€ 7,00
Tschin-Gin	4 cl	€ 9,00
Sul-Gin	4 cl	€ 8,00
Juniper Jack London Gin	4 cl	€ 7,50
Brogilus gin	4 cl	€ 9,00

-Füller-Line-

Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 2,50
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	€ 2,50
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	€ 2,50
Thomas Henry Elderflower	0,2 l	€ 2,50
Thomas Henry Cherry Blossom	0,2 l	€ 2,50

-Füller-Line- „für Lady´s“

Fentimans Tonic Water	0,2 l	€ 3,50
Fentimans Rose Lemonade	0,275 l	€ 4,50

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und den gesetzlichen Mehrwertsteueranteil.

Sie finden in unserer Bar- Karte Getränke aus ökologischem Anbau.

DE- ÖKO-006

Liebe Gäste,

*bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen,
wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.*

Ihr Holger Tertocha
Barchef