

## Getränkekarte

### Aperitifs

Hugo	0,20l	€ 5,50
Aperol Spritz	0,20l	€ 5,50
Sekt Seehotel Hausmarke	0,10l	€ 3,50
Prosecco Seehotel Hausmarke	0,10l	€ 3,50
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

### 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 Apfel-, Orangen-, Traubensaft	0,20l	€ 3,00
--	-------	--------

### Softs

Coca Cola <sup>1*</sup> , Coca Cola light <sup>123*</sup> , Sprite <sup>3</sup> , Fanta <sup>3</sup>	0,20l	€ 2,60
Coca Cola zero <sup>123*</sup> , Mezzo Mix <sup>1*</sup>	0,20l	€ 2,60
Güstrower Tonic <sup>3**</sup> , Ginger Ale <sup>3**</sup> , Bitter Lemon <sup>3**</sup>	0,25l	€ 2,60
Bionade Holunder	0,33l	€ 3,00

### Bier vom Fass

Lübzer Pils o. Alster o. Diesel	0,25l	€ 2,80
Lübzer Pils o. Alster o. Diesel	0,50l	€ 4,50

### Flaschenbiere

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

### **Liköre**

<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Cointreau</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Bailey`s</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Southern Comfort</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Amaretto</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Grand Marnier</i>	2 cl	€ 3,00

### **Grappa**

<i>Grappa di Chardonnay</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Bio Grappa</i>	2 cl	€ 5,00

### **Obstbrände**

<i>Schwechower Wildpflaume</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Schwechower Himbeergeist</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Schwechower Mirabelle</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Schwechower Williams- Birne</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Schwechower Schlehe</i>	2 cl	€ 4,50

### **1st Edeldestillerie Rügen**

<i>Bio „Birne“</i>	2 cl	€ 7,60
<i>Bio „Rügener Mirabelle“</i>	2 cl	€ 7,60
<i>Bio „Altkampener Kirsch“</i>	2 cl	€ 7,60
<i>Bio „Rügener Ontario“</i>	2 cl	€ 7,60
<i>Bio „Rügener Hollerpeer“</i>	2 cl	€ 7,60

### **Weinbrand/ Cognac/ Brandy**

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

## **Spirituosen**

<i>Rostocker Doppelkümmel</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,50
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
<i>Aalborger Jubiläumsaquavit</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
<i>Absolut Wodka</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,50

## **Bitters/ Anisèe**

<i>Pernod</i>	<i>4 cl</i>	€ 4,50
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	€ 4,50
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,50
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,50
<i>Aperol</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,50
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00

## **Heißgetränke**

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

## **Tee von der Firma Eilles**

<i>Glas Tee</i>	€ 2,50
<i>Kännchen Tee</i>	€ 4,50

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

## Weingenuß im Gläserspiel

### Weißweine 0,2l

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

## Weingenuß im Gläserspiel

### Rosèwein 0,2l

<b>Portugieser Weißherbst</b> –trocken- Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A.	€ 5,50
<b>Dornfelder Rosé</b> –trocken- Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Q.b.A.	€ 4,50

## Weingenuß im Gläserspiel

### Rotweine 0,2l

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

**Weingenuß im Gläserspiel – Duett vom Wein-**  
*0,5l Wein in der Karaffe wahlweise mit*  
*Weisser Burgunder & Grauburgunder,*  
*Portugieser Weißherbst & Dornfelder Rosé*  
*oder Merlot & Dornfelder*  
*mit einer Flasche Güstrower Schlossquell 0,75l*  
**Angebot für € 16,50**

### **Weinempfehlung**

*-Atemberaubend, Klasse und Stil vereint, ein Wein*  
*dessen Winzer ganz Ihrer Passion folgend Rebsorten*  
*aus unterschiedlichen Regionen vereinen-*  
**Pfalz trifft Südafrika**

#### **Pfalz & Südafrika**

##### **2012 Vet Rooi Olifant**

*Markus Schneider & Danie Steyler*  
*Qualitätswein – trocken-*

*Der Vet Rooi Olifant ist das gemeinsame Projekt der Spitzenwinzer*  
*Markus Schneider aus der Pfalz*  
*Danie Steyler vom Weingut Kaapzicht(Südafrika).*  
*Die Cuvée feinsten roter Rebsorten wie Cabernet Sauvignon,*  
*Merlot und südafrikanischen Pinotage*  
*liegt mit dichtem Karminrot und orangerotem Saum im Glas.*  
*In Nase der präsentiert sich der Südafrikaner mit*  
*fülliger Frucht und Würzigkeit.*  
*Ein ganzer Rüssel voller Aromen wird spürbar:*  
*Schwarzkirsche, Schattenmorelle, schwarze Johannisbeere*  
*und etwas Trockenpflaume treten hervor...*

0,75l

€ 54,00

**Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld**  
**und den gesetzlichen Mehrwertsteueranteil.**

*\*koffeinhaltige Limonade, \*\*chininhaltig, <sup>1</sup>mit Farbstoff,*  
*<sup>2</sup>mit Süßstoff, <sup>3</sup>mit Konservierungsstoffen*

#### **Liebe Gäste**

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