

Herzlich willkommen im Restaurant „Alexander“

GASTFREUNDSCHAFT MIT MEHR ALS HUNDERTJÄHRIGER TRADITION

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant „Alexander“ begrüßen zu dürfen. Genießen Sie unsere vielfältige Auswahl an regionalen und internationalen Köstlichkeiten gepaart mit einer herrlichen Aussicht auf die Ostsee.

Bereits 1897 eröffnete der Zimmermann Wilhelm Jäger an dieser Stelle eine Schankwirtschaft, die sich in den nachfolgenden Jahrzehnten zu einem Sommerhotel mit 14 Zimmern und gemeinsamen Sanitäreinrichtungen entwickelte. In den 1920er und 1930er Jahren galt die „Seerose“ als Geheimtipp und Treff bekannter UFA-Stars wie Willy Fritsch, Lilian Harvey, Hans Söhnker, Anni Ondra, Brigitte Horney, Grete Weiser, Zarah Leander, Pola Negri und Ernst Waldorff. Während seiner Tätigkeit als technischer Direktor der Heeresversuchsanstalt Peenemünde war auch Wernher von Braun wiederholt Gast der „Seerose“. In den 1950er und 1960er Jahren wurde das Hotel zunächst privat betrieben, später bewirtschaftete es die staatliche Handelsorganisation der DDR. Mitte der 1970er Jahre verkauften es die Eigentümer an einen Betrieb aus Halle/Saale und das Palasthotel Berlin, die es als Betriebsferienstätte nutzten. Im Jahr 1991 konnte Familie Schulz die baufällige „Seerose“ von der Treuhandanstalt und die benachbarte Villa „Jägersruh“ von den Alteigentümern erwerben. Nach langwierigen Verfahren wurde im Oktober 1995 die Genehmigung für den Neubau erteilt. Nach nur 14 Monaten Bauzeit öffnete im März 1997 - 100 Jahre nach Ersteröffnung – das Strandhotel „Seerose“ seine Pforten. Der großen Nachfrage Rechnung tragend, erfolgte in den Jahren 2006/2007 dann eine bedeutende Erweiterung.

Unser Küchenteam unter Leitung von Küchenchef Claus Preuß fühlt sich der frischen, leichten Küche, unter Einsatz regionaler Produkte sowie der Zubereitung a la minute verpflichtet. Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wird unser geschultes Personal dies gern bei der Zubereitung berücksichtigen. Gerne nehmen unsere Servicemitarbeiter unter der Leitung von unserem Restaurantleiter Frank Profe Ihre speziellen Wünsche entgegen und geben Auskunft über allergene Stoffe in unseren Speisen. Darüber hinaus können Sie eine schriftliche Dokumentation einsehen.

Als Gastgeber wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und Gaumenfreuden in unserem Restaurant „Alexander“

Brigitte und Gerd Schulz
SOWIE DAS TEAM DER „SEEROSE“

Candle Light Dinner

Italienische Fenchelsalami

ARTISCHOCKE, ORANGE, CHERRYTOMATEN, GERÖSTETER BACONCRUNCH

Barther Tomaten-Melonensüppchen

PARMESANCROUTONS, GARTENKRÄUTER

Maishähnchenbrust supreme

APFEL-CALVADOS, GEBRATENE SALATHERZEN, SÜSSKARTOFFEL

Feuriges

ERDBEEREN – FLAMBIERT -
GRÜNER PFEFFER, GRAND MANIER
BOURBON VANILLEEISCREME

~

39,00 € PRO PERSON

WEINEMPFEHLUNG

Ventoux Rouge A.O.C., Frankreich trocken

WEINGUT PERRIN, RHONE
EIN NICHT ZU SCHWERER, GUT BEGLEITENDER ROTWEIN

0,75 L | 26,50 €

Candle Light Dinner

Sautierte Riesengarnelen

APRIKOSENSUGO, FENCHELRISSOTTO, CONFIERTE TOMATE

Maiscremesüppchen

SALSICCIA, TORTILLACHIPS

Gebrautes Heilbuttfilet

GERÄUCHERTE TOMATENSUGO, WARMER SPINATSALAT, ROTE BETE KARTOFFELSTAMPF

„Schokoladiges“

SCHOKOLADEN-FLAMMERIE, MIRABELLEN-KOMPOTT

~

41,00 € PRO PERSON

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay Frierezezie I.G.T., Italien trocken

WEINGUT CANTINE DI CARLO LENOTTI, VENETIEN
EIN FRISCHER, LEICHTER WEISSWEIN, DER DURCH SEIN FEINES,
ABGERUNDETES AROMA BESTICHT.

0,75 L | 21,50 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

Bunte saisonale Blattsalate

JOGHURTDRESSING

GERÖSTETE PINIENKERNE, PARMESAN, KIRSCHTOMATE, KRESSE, SPROSSEN, CROUTONS

10,50 €

Tatar – klassisch zubereitet –

DEUTSCHE FÄRSE, WACHTELEI, SCHALOTTEN, GEWÜRZGURKE, SARDELLE, KAPERN
ZUPFSALAT, KRESSE, KIRSCHTOMATE

14,50€

Sautierte Riesengarnelen

APRIKOSESUGO, FENCHELRISSOTTO, CONFIERTE TOMATE

14,50 €

Italienische Fenchelsalami

ARTISCHOCKE, ORANGE, CHERRYTOMATEN, GERÖSTETER BACONCRUNCH

15,00 €

Ostseeländer Kuhmilchkäse

BLAUBEER-CHUTNEY, HEFEBROT

15,50 €

Forellenfilet Hausgeräuchert

GURKENSCHMAND, MARINIRTER RETTICH, PUMPERNICKEL

15,50 €

Suppen

Maiscremesüppchen

SALSICCIA, TORTILLACHIPS

6,90 €

Barther Tomaten-Melonensüppchen

PARMESANCROUTONS, GARTENKRÄUTER

7,20 €

Fischsüppchen nach Art des Hauses

SAFRAN-PERNOD-AROMEN

FISCHEINLAGE, SHRIMPS, GEMÜSESTREIFEN, GARTENKRÄUTER

7,80 €



Vegetarisch

Gemüsecurry mit Mie Nudeln

KOKOSMILCH, CURRY, ZUCCHINI, PAPRIKA, ANANAS, LAUCH, KORIANDER, GERÖSTETE
ERDNÜSSE
(VEGAN)
13,50 €

Gegrillter Fenchel

MEDITERRANER BULGUR, CONFIERTE TOMATEN, SALATHERZEN
(VEGAN)

16,00 €

Fetakäse in der Folie gegart

OLIVENÖL. KNOBLAUCH, GETROCKNETE TOMATEN, ZWIEBELN, OLIVEN
ARRANGEMENT VON BLATTSALATEN, HEFEBROT

15,50 €

Spaghetti trifft Rauke

RUCOLAPESTO, GEBACKENE RAUKE, KIRSCHTOMATEN, CASHEWKERNE

12,50 €

In Sesam gebackener Tofu

ERDNUSSSAUCE, APRIKOSEN, PAPRIKA, ZUCCHINI
(VEGAN)

13,50 €

Auberginen-Caponata

ORRECHIETTE-NUDELN, AUBERGINE, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, ROSINEN, BASILIKUM,
OLIVENÖL, PARMESAN

14,50 €

Fisch

Gebratenes Heilbuttfilet

GERÄUCHERTE TOMATENSUGO, WARMER SPINATSALAT, ROTE BETE KARTOFFELSTAMPF
21,00 €

Kabeljaufilet Himmel & Erde

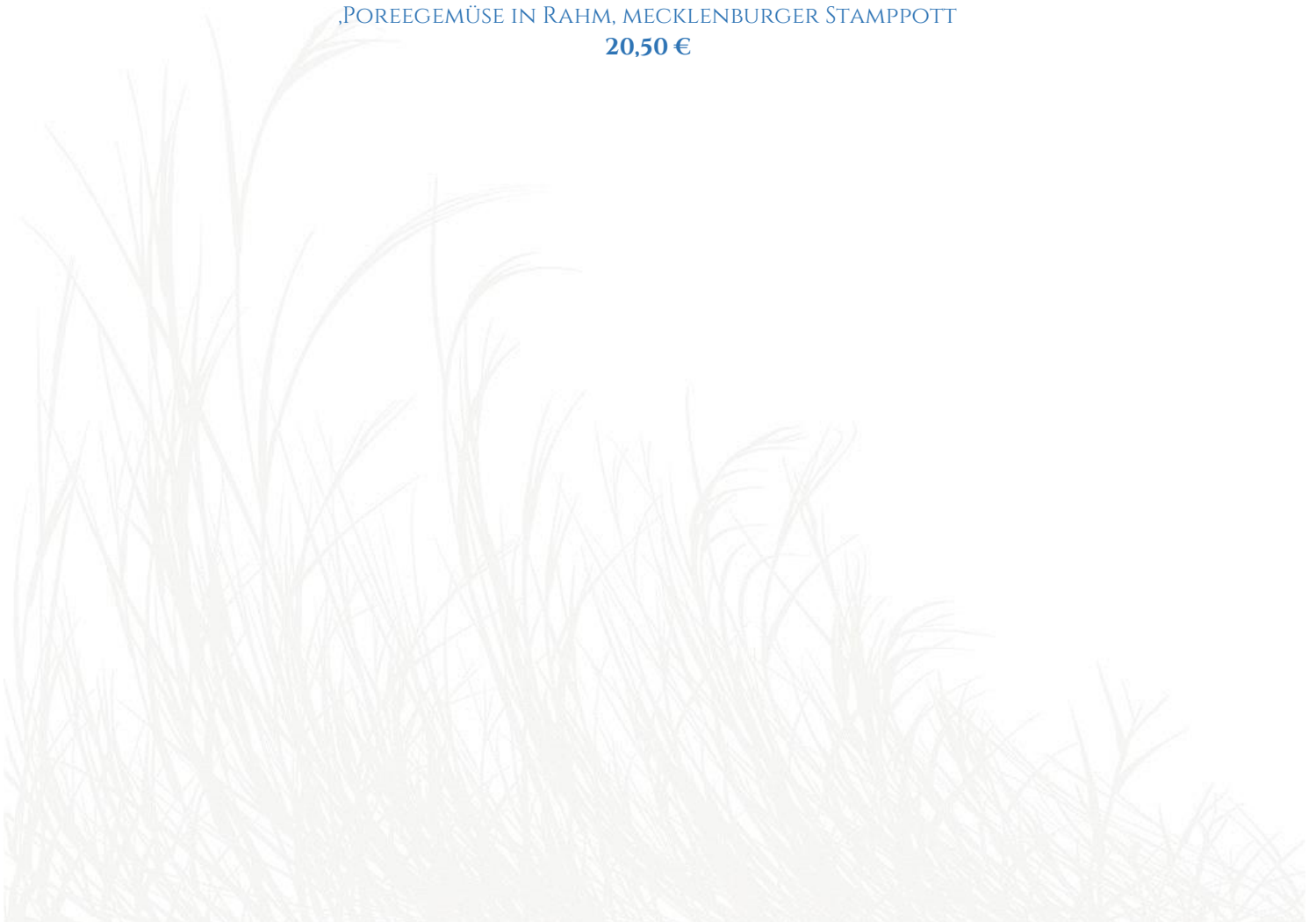
BLUTWURST, APFEL, MEERRETTICH, KARTOFFELN
19,50 €

Kutterscholle – im Ganzen gebraten -

SPECKSTIPPE, BUNTE BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM POMMERSCHEN KARTOFFELDRESSING
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN
20,50 €

Gebratenes Barschfilet

POREEGEMÜSE IN RAHM, MECKLENBURGER STAMPPOTT
20,50 €



Fleisch

Sauerbraten vom Rind

ROTWEINSAUCE, GLASIERTE KAROTTEN, KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE
18,50 €

Kotelett vom Susländer Landschwein mediterran

GESCHMOLZENE TOMATEN, PAPRIKA, GEBRATENE DRILLINGE
18,00 €

Semerrolle vom Kalb sous vide

ROTES ZWIEBELKONFIT, ROMANABOHNEN, RISOLEEKARTOFFELN
21,50 €

Maishähnchenbrust supreme

APFEL-CALVADOS, GEBRATENE SALATHERZEN, SÜSSKARTOFFEL
19,50 €

Rumpsteak von kanadischen Rindern (grain fed)

KRÄUTERBUTTER, SAUTIERTE CHAMPIGNONS, BACKKARTOFFEL, SOUR CREME
26,50 €



Klassiker des Hauses

Matjesfilet

HAUSGEMACHTE REMOULADENSAUCE, KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN, SALATSPITZEN

15,00 €

Zanderfilet „Finkenwerder Art“

AUSGELASSENE SPECKWÜRFEL, KRABBFLEISCH,
LAUWARMER KARTOFFELSALAT, SALATARRANGEMENT DER SAISON

22,50 €

Fischteller – Seerose –

HAFFZANDER, KABELJAU, BARSCHFILET
SÜSS-SAURE SAUCE, NAGEGEMÜSE, LODDINER FISCHKARTOFFELN

23,00 €

Grillteller – Kölpinsee –

MEDAILLONS VON RIND, SCHWEIN UND PUTE
BOHNENBÜNDCHEN, GRILLTOMATE, KRÄUTERBUTTER, KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN

23,00 €

Wiener Schnitzel

KLASSISCH AUS DER KALBSOBERSCHALE
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN, GRÜNER SALAT, JOGHURTDRESSING

19,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ – rosa gebraten –

APFEL-ZWIEBEL-RAGOUT, KARTOFFELSTAMPF, RÖSTZWIEBELN

19,50 €

Kinderkarte

„Pumuckl“ Teller

KURZE RÖHRENUDELN ODER SPAGHETTI
FRUCHTIGE HACKFLEISCHTOMATENSAUCE

5,50 €

„Herkules“ Teller

KALBSSCHNITZEL
ERBSEN IN RAHM, BUTTERKARTOFFELN

7,50 €

„Winnie Poö“

HAUSGEMACHTE HÄHNCHENNUGGETS
MÖHREN, POMMES FRITES

6,50 €

„Kater Karlos“ Leibgericht

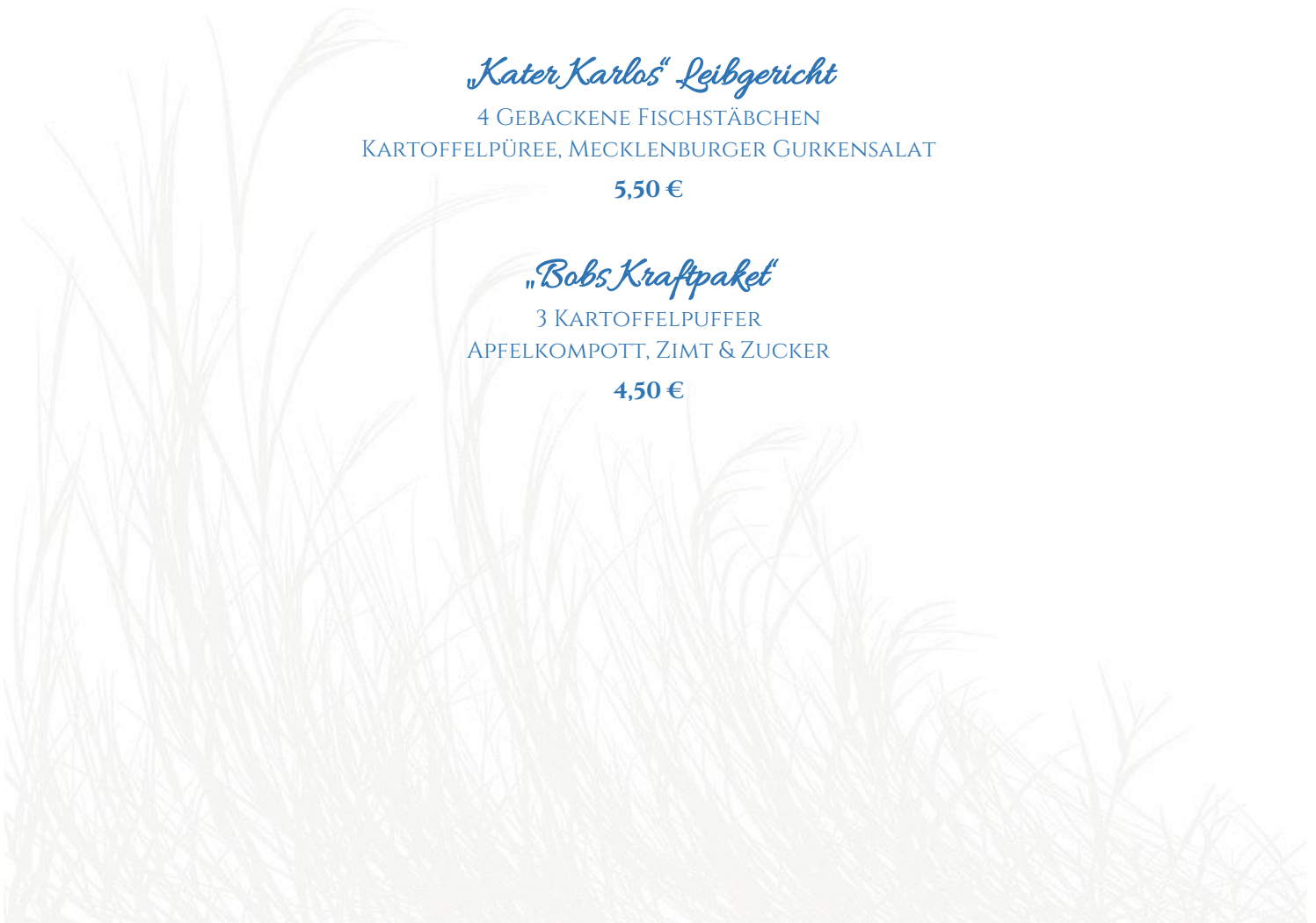
4 GEBACKENE FISCHSTÄBCHEN
KARTOFFELPÜREE, MECKLENBURGER GURKENSALAT

5,50 €

„Bobs Kraftpaket“

3 KARTOFFELPUFFER
APFELKOMPOTT, ZIMT & ZUCKER

4,50 €



Dessert

Frostiges

Eisouffle Benedictine

BEERENFRÜCHTE, MINZE

7,50 €

„Schokoladiges“

SCHOKOLADEN-FLAMMERIE, MIRABELLEN-KOMPOTT

7,50 €

Fewriges

ERDBEEREN – FLAMBIERT -
GRÜNER PFEFFER, GRAND MANIER
BOURBON VANILLEEISCREME

8,50 €

Fruchtiges

POCHIERTER PFIRSICH
HIMBEERSAUCE, JOGHURTEIS

7,50 €

Käsiges

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSEN
BIO-FEIGENSENF, TRAUBENSALAT, GESALZENE FASSBUTTER, LANDBROT

9,50 €

