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“

Ge|nuss
[gəˈnʊs], der;
ist nicht vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.

Vorspeisen & Zwischengerichte

Tatar vom Weiderind

marinierte Rote Bete, Pfefferschrot, Radieschen, Schalotten,
Wachtelei, Creme fraiche

17,50 €

Gezupftes, geräuchertes Forellenfilet

Babyleaf-Salat, Radieschen, Meerrettich, grünes Apfelgel, Sauerrahm,
Pumpernickel-Cranberry-Crunch

16,50 €

Salat vom gegrillten grünen Spargel und Garnelen

Rhabarber-Ingwervinaigrette, Wildkräutersalat, Pinienkerne, Wachtelei

18,50 €

Vitalsalat „Edamame" Vegan

Babyspinat, Bohnenkerne, Quinoa, rote Zwiebeln,
Sesam, Cashew-Tofu-Ricotta

14,50 €

Pulpo-Chorizzo Salat

Kenia-Bohnen, Bohnenkerne, Tomatenwürfel,
Limette, Olivenöl, Brot-Chips

17,50 €

Suppen

Kohlrabicremesüppchen Vegan

Zuckerschoten-Pesto

7,20 €

Fruchtiges Kirschtomatensüppchen

Mozzarellakugeln, Zitronenöl

7,50 €

Fischsüppchen nach Art des Hauses

Safran-Pernod-Aromen
Fischeinlage, Shrimps, Gemüsestreifen, Gartenkräuter

9,50 €

Vegetarisch

Unser Sommersalat Vegan

Hausvinaigrette, knackig bunte Blattsalate, Gurken, Tomaten,
Champignons, Radieschen, geröstete Kerne und Nüsse,
Sprossen, Cashew-Ricotta

16,50 €

Thai Red Gemüsecurry Vegan

Jasminreis, Jackfrucht, Wokgemüse, Kokos, roter Curry,
Pak Choi, Shisokresse

17,50 €

Orientalischer Genuss

Couscous, Linsen, Auberginen, Orangen, Kreuzkümmel, Chilli,
Datteln, Walnüsse, Koriander, Babyspinat,
grünes Petersilien-Joghurt-Humus,
Kürbis-Nuss-Dukkan (afrikanische Nuss-Gewürzmischung)

16,50 €

Gebratener Blumenkohl

grünes Erbspüree, Nussbutter, Granatapfel

14,50 €

Fisch

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

Weisse Portweinsauce, buntes Marktgemüse, Nussbutter-Kartoffeln

25,50 €

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Petersilien-Zitronen-Cremolata, Ragout von gegrillter Paprika und grünem Spargelgemüse, Ricotta-Spinat-Ravioli

25,50 €

Kutterscholle im Ganzen gebraten

Speckstippe, bunter Blattsalat mit Hausdressing, knusprige Bratkartoffeln

25,00 €

Gebratenes Zanderfilet

Senfschmand, Kartoffel-Gurkenpüree, Wildkräutersalat

25,50 €

Fleisch

Gefüllte Maishähnchenbrust „Erbsen & Möhren"

Hafer-Limettenjus, Karotten und Zuckerschoten, Kartoffelstampf

23,50 €

Königsberger Klopse

Kalbsfleischbällchen, Kapernsauce, Steckrübe, gefüllte Rote Bete-Gnocchi

21,50 €

Rumpsteak

Warme, rote Zwiebelmarmelade, gegrillte Salatherzen, Rosmarinkartoffeln

32,50 €

Kotelett vom Schwein

Leichtes Petersilien-Zitronenpesto, Ratouillegemüse, gefüllte Kartoffelgnocchi „Tomate-Mozzarella"

24,50 €

Klassiker des Hauses

Matjesfilet - von Freester Fischern -

hausgemachte Remouladensauce, knusprige Bratkartoffeln,
Salatspitzen
17,50 €

Fischteller „Seerose“

Haffzander, Nordseekabeljau, Wolfsbarschfilet
süss-saure Sauce, Nagegemüse, Kartoffel-Gurkenstampf
25,50 €

Grillteller „Kölpinsee“

Medaillons von Rind, Schwein und Pute,
Bohnenbündchen, Grilltomate, Kräuterbutter,
knusprige Bratkartoffeln
25,50 €

Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken
knusprige Bratkartoffeln, bunter Salat, Hausdressing
23,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ rosa gebraten

Apfel-Zwiebel-Ragout, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln
22,80 €

Kalte Platte „Küstengenuss“

Geräucherter Landschinken sowie Schweine- und Kasslerbraten,
Sauergemüse, Fassbutter, Brotauswahl,
wahlweise mit Ostseeländer Käse aus Züssow oder Stremellachs
mit Käse 18,50 € mit Lachs 20,50 €

Dessert

Möhre trifft Kopfsalat

Rüblikuchen, Haselnüsse, Kopfsalateis

8,50 €

Süßer Couscous

Mandelmilch, Zimt, Vanille, Datteln, Früchte,
Nuss-Topping, golden Milkeis, türkischer Joghurt

9,50 €

Pavlova-Törtchen

Knuspriger Baiser, Schlagsahne, Erdbeer-Ragout

9,50 €

Käsiges

Internationale Käseauswahl und Ostseeländer Kuhmilchkäse,
Feigensenf, karamellisierte Birne, gesalzene Fassbutter, Landbrot

10,50 €

KINDERKARTE

Pumuckl Teller

Kurze Röhrennudeln, fruchtige Hackfleischtomatensauce

6,00 €

Herkules Teller

Kalbsschnitzel, gebutterte Erbsen, Butterkartoffeln

7,50 €

Winnie Poo

Paniertes Hähnchenbrustfilet, Möhren, Pommes frites

7,00 €

Kater Karlos Leibgericht

4 gebackene Fischstäbchen, Kartoffelpüree, gebutterte Erbsen

6,00 €

Bobs Kraftpaket

3 Kartoffelpuffer, Apfelmus, Zimt und Zucker

5,00 €

Eiskarte

Unsere Eissorten:

Espresso Krokant • Creme Vanilla • Strawberry
Stracciatella Cioccolata
Citronen Sorbet • Himbeer Sorbet • Joghurt • Chocolate Chips
Caramelita • Maple Walnuts

Eine Kugel Eis nach Wahl	mit Sahne
1,50 €	1,50 €

Eisbecher und Eiskaffee/-Schokolade

Karamell

Eine Kugel Cramelita Espressso Krokant und Maple Walnuts,
garniert mit Karamellsauce und Sahne
6,90 €

SchwarzWald

Creme Vanilla und Chocolate Chips, kombiniert mit Kirschen,
Schokosauce und Sahne
7,50 €

Schwedsch gut

Creme Vanilla mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör
7,50 €

Fruchtig-frischer Joghurtbecher

Erfrischendes Joghurt Eis und fruchtiges Strawberry Eis
gebettet auf ausgewählten Früchten,
garniert mit Sahne und Fruchtsauce
7,50 €

Eiskarte

Bananen Flic Flac

Creme Vanilla und Chocolate Chips, kombiniert mit
bananenscheiben, Schokoladensauce und Sahne
7,50 €

Apfelstrudel und Eis

Apfelstrudel lecker kombiniert mit einer Kugel Eis
nach Wahl und Sahne
6,00 €

Eiskaffee/ Eisschokolade

Kaffeegenuss mit zwei Kugeln Creme Vanilla –
oder flüssiger Schokotraum mit Chocolate Chips und
Creme Vanilla, mit Sahne
5,50 €

Eiszwerg

Zwei Kugeln Eis nach Wahl
mit Sahne und Sauce
4,50 €