

# *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“

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

### *Tatar – klassisch zubereitet*

RIND, WACHTELEI, SCHALOTTEN, GEWÜRZGURKE, SARDELLE, KAPERN,  
ZUPFSALAT, KRESSE, KIRSCHTOMATE

17,50 €

### *Gezupftes geräuchertes Forellenfilet*

BABYLEAF-SALAT, RADIESCHEN, MEERRETTICH, GRÜNES APFELGEL,  
SAUERRAHM, PUMPERNICKEL-CRANBERRY-CRUNCH

16,50 €

### *Gebratene Garnelen*

SÜSS-SAUERER KÜRBIS, WILDKRÄUTERSALAT, PINIENKERNE, WACHTELEI

18,50 €

### *Gebratene Schwarzfederhuhnbrust „Birnen, Bohnen, Speck“*

APFELMOSTSUD, BIRNE, KARTOFFELSTAMPF,  
DICKE BOHNENKERNE, PANCHETTA

16,50 €

## SUPPEN

### *Grüne Erbsencremesuppe*

PANCHETTA-CRUNCH, GRANATAPFEL, SHISOKRESSE

7,50 €

### *Cherrytomaten-Süppchen*

PARMESAN, PETERSILIEN-GREMOLATA

7,50 €

### *Fischsüppchen nach Art des Hauses*

SAFRAN-PERNOD-AROMEN  
FISCHEINLAGE, SHRIMPS, GEMÜSESTREIFEN, GARTENKRÄUTER

9,50 €

## VEGETARISCH

### *Bunte Blattsalate* *Vegan*

HAUSVINAIGRETTE, GURKEN, TOMATEN, CHAMPIGNONS, RADIESCHEN,  
GERÖSTETE KERNE UND NÜSSE, SPROSSEN, PUMPERNICKEL-CRANBERRY-CRUNCH  
**16,50 €**

### *Orecchiette Pasta* *Vegan*

GESCHMORTE CHERRYTOMATEN, ZUCCHINI, ZITRONEN-PETERSILIENÖL,  
PARMESAN, SHISOKRESSE  
**17,50 €**

### *Orientalischer Genuss*

COUSCOUS, LINSEN, AUBERGINEN, ORANGEN, KREUZKÜMMEL, CHILI, DATTELN,  
WALNÜSSE, KORIANDER, BABYSPINAT, GRÜNES PETERSILIEN-JOGHURT-HUMMUS,  
KÜRBIS-NUSS-DUKKAN (AFRIKANISCHE NUSS-GEWÜRZMISCHUNG)  
**16,50 €**

### *Gebratener Blumenkohl*

GRÜNES ERBSPÜREE , NUSSBUTTER, GRANATAPFEL  
**15,50 €**

## FISCH

### *Kabeljaufilet - auf der Haut - gebraten*

WEISSE PORTWEINSAUCE, SAUTIERTES WURZELGEMÜSE,  
NUSSBUTTER-KARTOFFELN

25,50 €

### *Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch*

PETERSILIEN-ZITRONEN-CREMOLATA, KÜRBIS, ZUCCHINI, OLIVEN,  
CHORIZO-CRUNCH UND SCHAUM, PINIENKERNE, KRÄUTERKARTOFFELN

25,50 €

### *Kutterscholle - im Ganzen gebraten -*

SPECKSTIPPE, BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING  
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN

25,00 €

### *Gebratenes Zanderfilet*

SENFSCMAND, KARTOFFEL-GURKENPÜREE,  
WILDKRÄUTERSALAT

25,50 €

## FLEISCH

### *Gefüllte Maishähnchenbrust „Erbsen & Möhren“*

HAFER-LIMETTENJUS, KAROTTEN & ZUCKERSCHOTEN, KARTOFFELSTAMPF

23,50 €

### *Gebackene Ochsenbacke*

LAUWARMER KARTOFFELSALAT, RADIESCHEN,  
ZITRONEN-MAYONNAISE

25,50 €

### *Rumpsteak*

CAFE DE PARIS-BUTTERSauce, GRÜNE BOHNEN, ROSMARINKARTOFFELN,  
KRÄUTER-CREME FRAICHE

32,50 €

### *Medaillons vom Schwein*

STROZZAPRETI-NUDELN, GORGONZOLASAUCE, BIRNEN,  
WALNUSKERNE, MARINIERTER BABYSPINAT

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, SCHWEINE- UND KASSLERBRATEN,  
SAUERGEMÜSE, FASSBUTTER, BROTAUSWAHL,  
WAHLWEISE MIT OSTSEELÄNDER KÄSE AUS ZÜSSOW ODER STREMELLACHS  
MIT KÄSE 18,50 € MIT LACHS 20,50 €

## DESSERT

### *Birnen-Haselnusskuchen*

PORTWEINGEWÜRZ-BIRNE, SAUERRAHMEIS

**8,50 €**

### *Süßer Couscous* *Vegan*

MANDELMILCH, ZIMT, VANILLE, DATTELN, FRÜCHTE, NUSS-TOPPING,  
GOLDEN MILKEIS, KOKOS-JOGHURT

**9,50 €**

### *Parlora-Törtchen*

KNUSPRIGER BAISER, SCHLAGSAHNE,  
RAGOUT VON ROTEN BEERENFRÜCHTEN

**9,50 €**

### *Käsiges*

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL & OSTSEELÄNDER KUHMITLCHKÄSE  
FEIGENSENF, KARAMELLISIERTE BIRNE, GESALZENE FASSBUTTER, LANDBROT

**10,50 €**





# EISKARTE

## *Unsere Eissorten:*

ESPRESSO KROKANT • CREME VANILLA • STRAWBERRY  
STRACCIATELLA CIOCCOLATA  
CITRONEN SORBET • HIMBEER SORBET • JOGHURT  
CHOCOLATE CHIPS • CARAMELITA • MAPLE WALNUTS

Mit Sahne  
1,50 €

Eine Kugel Eis  
nach Wahl  
1,50 €

## *Eisbecher und Eiskaffee/ -schokolade*

### *Karamell*

EINE KUGEL CRAMELITA ESPRESSO 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 €**



# EISKARTE

## *Schwedisch 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 €

## *Bananen Flic Flac*

CREME VANILLA UND CHOCOLATE CHIPS, KOMBINIERT MIT  
BANANENSCHNITZEN, 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 €