

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 auffällige „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 Küchendirektor 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.

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

Brigitte und Gerd Schulz
SOWIE DAS TEAM DER „SEEROSE“

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Grillgemüsesalat

RÖMERSALAT, PARMESAN, CHERRYTOMATE
GEBRATENE GARNELEN, AIOLI

19,50 €

Klassisches Tatar

RIND, EIGELB, SCHALOTTEN, GEWÜRZGURKEN, SARDELLE
KAPERN, ZUPFSALAT, KRESSE, CHERRYTOMATE

19,00 €

SUPPEN

Cherrytomaten-Aprikosen-Suppe

PARMESAN, PETERSILIEN-GREMOLATA

8,00 €

Fischsüppchen nach Art des Hauses

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

10,50 €

GERNE SERVIEREN
WIR IHNEN UNSERE
CHERRYTOMATEN-
APRIKOSEN-SUPPE AUCH
ALS VEGANE VARIANTE
OHNE PARMESAN.

VEGETARISCH

Fruchtige Tofu-Bolognese *Vegan*

UDONNUDELN, TOFU, LAUCHZWIEBELN, TOMATE
PAPAYA-MANGOCREME, CASHEWKERNE

18,50 €

Gnocchi

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE, BASILIKUMPESTO
MOZZARELLA, RUCOLA

19,50 €

Champignon-Pasta

STROZZAPRETI-NUDELN, WIESENCHAMPIGNONS, RAHM
PARMESAN, CHERRYTOMATEN, GREMOLATA

18,50 €

Gebratener Blumenkohl *Vegan*

MANDELSCHAUM, SÜSSKARTOFFELPÜREE, GRANATAPFEL

18,50 €

Ofenkartoffel

KRÄUTERQUARK, BUNTER SALAT
CHERRYTOMATE, KRESSE

12,00 €

GERNE SERVIEREN
WIR IHNEN UNSER
GNOCCHI-GERICHT AUCH
ALS VEGANE VARIANTE
OHNE KÄSE.

FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten

FENCHEL-ORANGENGEMÜSE, DRILLINGE

28,50 €

Kutterscholle - im Ganzen gebraten -

SPECKSTIPPE, BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING

KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN

29,50 €

Gebratenes Zanderfilet

SENFSCHMAND, KARTOFFEL-GURKENPÜREE

WILDKRÄUTERSALAT

27,50 €

Fischteller - Seerose -

HAFFZANDER, LACHSFILET, WOLFSBARSCH

SÜSS-SAURE SAUCE, NAGEGEMÜSE, KARTOFFEL-GURKENSTAMPF

28,50 €

Matjesfilet von Freester Fischern

HAUSGEMACHTE REMOULADE, ZWIEBEL, ÄPFEL

KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN, BUNTE BLATTSALATE

20,50 €

FLEISCH

Grillteller – Kölpinsee –

MEDAILLONS VON RIND, SCHWEIN UND PUTE
BOHNENBÜNDCHEN, GRILLTOMATE, KRÄUTERBUTTER, KRÄUTERKARTOFFELN
29,50 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN, BUNTER SALAT, HAUSDRESSING
29,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ - rosa gebraten -

APFEL-ZWIEBEL-RAGOUT, KARTOFFELSTAMPF, RÖSTZWIEBELN
24,00 €

Hähnchenbrust supreme

CIDREFOND, SELLERIEPÜREE, ACKERGEMÜSE, APFEL-WALNUSS-SALSA
24,00 €

Vesper-Platte

LANDRAUCHSCHINKEN, LUFTGETROCKNETE KAMINWURZEN
LANDLEBERWURST, OSTSEELÄNDER KÄSE, GROBER SENF, RETTICH
ROTE ZWIEBELN, SENFGURKEN, BAGUETTE, BUTTER
22,50 €

Leckerer für kleine und große Inselentdecker

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine bunte **Kinderkarte** zusammengestellt.
Zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Gerne bringen wir Ihnen
diese Karte an den Tisch.



DESSERT

Schoko-Brownie *Vegan*

ERDNUSSBUTTERCREME, BANANE, CHERRY-COOKIE-VANILLEEIS

8,50 €

Limetten-Cheesecake im Glas

FRISCHKÄSE-CREME, AMARETTINI-CRUNCH
HIMBEER-COULIS, PASSISONSFRUCHTSORBET

8,50 €

Vanilleeis mit Olivenöl

SCHOKOERDE, PIEMONTESER HASELNÜSSE, MEERSALZ

7,00 €

Käsiges

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

KLEIN 10,50 €

GROSS 18,50 €



EISKARTE

Unsere Eissorten:

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

Mit Sahne
1,80 €

Eine Kugel Eis
nach Wahl
2,00 €

Eisbecher und Eiskaffee/ -schokolade

Karamell

EINE KUGEL CAMELITA ESPRESSO KROKANT UND MAPLE WALNUTS,
GARNIERT MIT KAMELITSAUCE UND SAHNE
8,00 €

SchwarzWald

CREME VANILLA UND CHOCOLATE CHIPS, KOMBINIERT MIT KIRSCHEN,
SCHOKOSAUCE UND SAHNE
8,50 €



EISKARTE

Schwedisch gut

CREME VANILLA MIT APFELMUS, SAHNE UND EIERLIKÖR

8,50 €

Fruchtig-frischer Joghurtbecher

ERFRISCHENDES JOGHURT EIS UND FRUCHTIGES STRAWBERRY EIS
GEBETTET AUF AUSGEWÄHLTEN FRÜCHTEN,
GARNIERT MIT SAHNE UND FRUCHTSAUCE

8,50 €

Bananen Flic Flac

CREME VANILLA UND CHOCOLATE CHIPS, KOMBINIERT MIT
BANANENSCHNITZEN, SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE

8,50 €

Apfelstrudel und Eis

APFELSTRUDEL LECKER KOMBINIERT MIT EINER KUGEL EIS
NACH WAHL UND SAHNE

8,50 €

Eiskaffee / Eisschokolade

KAFFEEGENUSS MIT ZWEI KUGELN CREME VANILLA –
ODER FLÜSSIGER SCHOKOTRAUM MIT CHOCOLATE CHIPS UND
CREME VANILLA, MIT SAHNE

6,50 €

Eiszwerg

ZWEI KUGELN EIS NACH WAHL MIT SAHNE UND SAUCE

5,00 €