

# *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 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

*Caprese*



BUNTE TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA  
OLIVENÖL, BASILIKUM

**13,50 €**

*Rinder-Carpaccio*

OLIVENÖL, TRÜFFELMAYONNAISE, GEWÜRZBIRNE  
WILDKRÄUTERSALAT, SACHSENTRÜFFEL

**16,50 €**

## SUPPEN

*Karotten-Kokos-Ingwersuppe* *Vegan*

ZITRONENGRAS, ZUCKERSCHOTE, TOMATE, SHISOKRESSE

**7,50 €**

*Fischsüppchen nach Art des Hauses*

SAFRAN-PERNOD-AROMEN

FISCHEINLAGE, SHRIMPS, GEMÜSESTREIFEN, GARTENKRÄUTER

**9,50 €**

## VEGETARISCH

### *Champignon-Pasta*

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

**16,50 €**

### *Gebratener Blumenkohl* *Vegan*

MANDELSCHAUM, SÜSSKARTOFFELPÜREE, GRANATAPFEL

**16,50 €**

### *Pasta Norma*

PENNE, SCHMORGEWÜRE, OLIVENÖL, RICOTTA

**16,50 €**

### *Ofenkartoffel*

KRÄUTERQUARK, BUNTER SALAT  
CHERRYTOMATE, KRESSE

**10,50 €**

## FISCH

### *Lachsforellenfilet Fregola Sarda*

LIMETTENSCHAUM, PAPRIKA-ZUCCHINIGEMÜSE  
TRADITIONELLE SARDISCHE PASTA

**26,00 €**

### *Kutterscholle - im Ganzen gebraten -*

SPECKSTIPPE, BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING  
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN

**26,50 €**

### *Gebratenes Zanderfilet*

SENFSCHMAND, KARTOFFEL-GURKENPÜREE  
WILDKRÄUTERSALAT

**26,50 €**

### *Fischteller - Seerose -*

HAFFZANDER, NORDSEEKABELJAU, LACHSFORELLENFILET  
SÜSS-SAURE SAUCE, NAGEGEMÜSE, KARTOFFEL-GURKENSTAMPF

**26,50 €**

### *Matjesfilet von Freester Fischern*

HAUSGEMACHTE REMOULADE, ZWIEBEL, ÄPFEL  
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN, BUNTE BLATTSALATE

**18,50 €**

## FLEISCH

### *Paderborner Hähnchenbrust supreme*

JUS, APRIKOSENPOLENTA, ZUCKERSCHOTEN

25,50 €

### *Grillteller -Kölpinsee -*

MEDAILLONS VON RIND, SCHWEIN UND PUTE  
BOHNENBÜNDCHEN, GRILLTOMATE, KRÄUTERBUTTER, KRÄUTERKARTOFFELN

26,50 €

### *Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken*

KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN, BUNTER SALAT, HAUSDRESSING

26,50 €

### *Kalbsleber „Berliner Art“ - rosa gebraten -*

APFEL-ZWIEBEL-RAGOUT, KARTOFFELSTAMPF, RÖSTZWIEBELN

24,50 €

### *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

### *Ricotta-Mascaponecreme*

PFIRSICHKOMPOTT, HONIG, PINIENKERNE, PISTAZIENEIS

9,50 €

### *Warmes Schokoladenküchlein*

AMARETTOKIRSCHEN, VANILLESCHMAND

AMARETTINI-CRUNCH

9,50 €

### *Sorbet Variation* *Vegan*

FRISCHE FRÜCHTE

9,00 €

### *Käsiges*

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

**KLEIN 9,50 €**

**GROSS 16,50 €**



# 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 KAREMELLSAUCE 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

7,50 €

## *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 €