

---

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

### *Tatar Klassisch*

RIND | EIGELB | SCHALOTTEN | GEWÜRZGURKE | SARDELLE |  
KAPERNZUPFSALAT | KRESSE | CHERRYTOMATE

18,50 €

### *Wildkräutersalat*

ZIEGENKÄSECREME | FEIGEN-GEL | WALNÜSSE |  
THYMIAN-HONIG

16,50 €

---

## SUPPEN

### *Asiatische Miso-Nudelsuppe*

GEMÜSESTREIFEN | MIE-NUDELN | EDAMAME-BOHNEN |  
JUNGER LAUCH | EI  
VEGETARISCH (OHNE EI VEGAN)

7,90 €

### *Fischsüppchen nach Art des Hauses*

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

9,90 €

---

---

## VEGETARISCH

### *Grünes Kichererbsen-Kokos-Curry*

MANGO | PAPRIKA | KAROTTE | ERBSKRESSE

16,50 €

### *Gefüllte Gnocchi „Tomate-Mozzarella“*

TOMATENSUGO | GEGRILLTES SALATHERZ | PARMESAN

18,90 €

### *Champignon-Pasta*

STROZZAPRETTI-NUDELN | WIESENCHAMPIGNONS | RAHM  
PARMESAN | CHERRYTOMATEN | GREMOLATA

17,90 €

### *Gebratener Blumenkohl*

MANDELSCHAUM | SÜSSKARTOFFELPÜREE | GRANATAPFEL  
VEGAN

17,90 €



---

## FISCH

### *Lachsfilet auf der Haut gebraten*

BRATKARTOFFELN | GURKENSALAT | REMOULADE

26,90 €

### *Kutterscholle - im Ganzen gebraten -*

SPECKSTIPPE | BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING  
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN

28,90 €

### *Gebratenes Zanderfilet*

SENFSCHMAND | KARTOFFEL-GURKENPÜREE  
WILDKRÄUTERSALAT

26,90 €

### *Fischteller „Seerosé“*

HAFFZANDER | LACHSFILET | WOLFSBARSCH  
SÜSS-SAURE SAUCE | NAGEGEMÜSE  
KARTOFFEL-GURKENSTAMPF

27,90 €

### *Matjesfilet von Freester Fischern*

HAUSGEMACHTE REMOULADE | ZWIEBEL | ÄPFEL  
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN | BUNTE BLATTSALATE

19,90 €



---

---

## FLEISCH

### *Hähnchenbrust supreme*

RICOTTA-RAVIOLI | LAUCHGEMÜSE | RAHM  
CONFIERTE CHERRYTOMATE

23,90 €

### *Grillteller „Kölpinsee“*

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

28,90 €

### *Wiener Schnitzel - aus dem Kalbsrücken -*

KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN | BUNTER SALAT | HAUSDRESSING

28,90 €

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

APFEL-ZWIEBEL-RAGOUT | KARTOFFELSTAMPF | RÖSTZWIEBELN

23,90 €

### *Rumpsteak vom Grill*

WHISKEY-SENFCREME UND RÖSTZWIEBELN  
GEBRATENE QUETSCHKARTOFFEL  
RÖSTGEMÜSE - ZWEIERLEI MÖHREN UND PASTINAKE VOM GRILL

28,90 €

### *Vesper-Platte*

LANDRAUCHSCHINKEN | LUFTGETROCKNETE KAMINWURZEN  
LANDLEBERWURST | OSTSEELÄNDER KÄSE | GROBER SENF | RETTICH  
ROTE ZWIEBELN | SENFGURKEN | BAGUETTE | BUTTER

21,90 €

---

---

## WAS KLEINES ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

### *Orientalischer Safran-Milchreis*

MANDELN | PERSISCHES FEIGENGEL | PISTAZIEN-EIS

8,50 €

### *Sanddorn-Mascapone-Creme im Glas*

ORANGEN-RAGOUT | AMARETTINI-KEKS  
HIMBEERSORBET

8,50 €

### *Bircher-Müsli auf unsere Art*

JOGHURT | HIMBEEREN | APFEL | NÜSSE  
HAFERFLOCKEN-CRUNCH VANILLE-EIS

8,50 €

### *Käsiges*

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL UND  
OSTSEELÄNDER KUHMITLCHKÄSE | FEIGENSENF  
SAFRAN-BIRNE | GESALZENE FASSBUTTER | LANDBROT

KLEIN 9,90 €

GROSS 17,90 €



---

---

## *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 heutige Eigentümerfamilie 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, erfolgten in den Jahren 2006/2007 sowie 2024/2025 zwei bedeutende Erweiterungen.

Unser Küchenteam unter der 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 Service- und Bankettmanager 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“

---





# Eiskarte

EINE KUGEL EIS  
NACH WAHL  
2,00 €

MIT SAHNE  
1,80 €

## UNSERE EISSORTEN

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

## EISBECHER UND EISKAFFEE/-SCHOKOLADE

### *Karamell*

EINE KUGEL CARAMELITA ESPRESSO KROKANT UND MAPLE  
WALNUTS | GARNIERT MIT KARAMELLSAUCE UND SAHNE

8,00 €

### *SchwarzWald*

CREME VANILLA UND CHOCOLATE CHIPS | KOMBINIERT MIT  
KIRSCHEN SCHOKOSAUCE UND SAHNE

8,50 €

### *Schwedisch gut*

CREME VANILLA MIT APFELMUS | SAHNE | EIERLIKÖR

8,50 €



# Eiskarte

## *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  
BANANENSCHNITTEN | SCHOKOLADENSATZ | 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 €