
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 €

Cherrytomaten-Aprikosensuppe

PARMESAN | PETERSILIEN-GREMOLATA
(OHNE PARMESAN 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

SENFSCMAND | 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-SENF CREME 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-Müсли 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.

Hinweis
zu Allergenen

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 informieren über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

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 | CAMELITA | MAPLE WALNUTS

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 €

Schwedisch gut

CREME VANILLA MIT APFELMUS | SAHNE | 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
BANANENSCHNITZELN | SCHOKOLADENSCHOKOLADE | 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 €