

Seaside Pepelow

*Wir heißen Sie recht herzlich Willkommen,
hier im Seaside Pepelow Restaurant.*

*Lassen Sie sich entführen und genießen Sie bei uns die
wunderschöne und einzigartige Aussicht auf das Salzhaff
und seiner natürlichen Umgebung.*

*Geprägt von einer einmaligen Tier- und Pflanzenwelt,
die hier auf den Salzwiesen ihr zu Hause haben.*

*Lassen Sie sich bei uns im Seaside verwöhnen.
Genießen Sie unsere Küche, bestehend aus deutschen
Klassikern und mediterranen Speisen,
sowie herrlich erfrischenden Cocktails, um den Abend
ausklingen zu lassen.*

*Da wir jedes Gericht frisch für Sie zubereiten,
kann es gelegentlich zu längeren Wartezeiten kommen.
Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.*

Ihr Team vom Seaside Pepelow



*Regional, Fair Trade,
Tierwohl und beste Qualität.
Ein Anspruch der immer wichtiger wird.*



Red Bull ENERGY DRINK



*Wir arbeiten mit ausgewählten Partnern zusammen,
die diese Prinzipien vertreten und umsetzen,
um die bestmögliche Qualität auf den Tisch zu bringen.*

Burger

Classic Burger₇

Rindfleischpatty rosa gebraten,
Salat, Tomate, rote geschmorte Zwiebeln, Gewürzgurken,
Parmesan, hausgemachte Burgersauce

Cheese Burger_{1,2}

Rindfleischpatty rosa gebraten,
Salat, Tomate, rote geschmorte Zwiebeln, Gewürzgurken
Gouda, hausgemachte Burgersauce

Chicken Burger₁

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Salat, Tomate, rote geschmorte Zwiebeln, Gewürzgurken,
Parmesan, hausgemachte Burgersauce

Zucchini Burger (V)

gebratenen Zucchinischeiben
Salat, Tomate, roten geschmorten Zwiebeln, Gewürzgurken,
hausgemachte Burgersauce

Je 17,90 €

**Zu allen Variationen reichen wir eine Beilage nach Wahl.
Auf Wunsch auch gern mit feurigen Jalapenoscheiben...**

Hausgemachte Suppen

Zu allen Suppen reichen wir Baguette

Tomatencremesuppe mit Rauchspeck aromatisiert, Basilikumcroutons 1,5	7,90 €

Mango-Möhren-Suppe	7,50 €

„Seaside“ Fischsuppe Lachsfilet, Gemüse, Garnele am Spieß	8,90 €

Vorspeisen & kleiner Hunger

Bruschetta Tomaten, Basilikum, Parmesan, Krustenbrot	8,50 €

Würzfleisch 2 mit Zitrone und Baguette	7,50 €

Seiden-Matjesfilet Nordische Art, hausgemachte Remouladensauce, 5, Bratkartoffeln 1,5	15,90 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 5, Salatbeilage	7,90 €
wahlweise mit gebratenen Garnelen Hähnchenbruststreifen	13,90 € 13,50 €

Currywurst Pommes mit hausgemachter Currysauce	11,90 €
auch Vegan	12,90 €

Hausgemachte Schnitzel

**Unsere Schnitzel sind alle aus dem Schweinerücken.
Zu allen Schnitzeln reichen wir eine Beilage
Ihrer Wahl**

Schnitzel „Wiener Art“	15,90 €

Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce	16,90 €

Schnitzel au four ₂ mit Würzfleisch überbacken	17,90 €

Schnitzel „Mediterran“ mit Tomaten-Lauch-Gemüse und Mozzarella überbacken	18,90 €

Steak

**Zu unseren Steaks reichen wir Kräuterbutter und
eine Beilage Ihrer Wahl**

Rumpsteak von der deutschen Färse ca. 250g	27,90 €

Fairmast Hähnchenbrustfilet ca. 230g	20,90 €

Steak au four ₂ vom Schwein, mit Würzfleisch überbacken	18,90 €

Fisch

**Zu unseren Fischgerichten reichen wir
eine Beilage Ihrer Wahl**

Lachsfilet
ca. 200g

20,90 €

Kabeljaufilet
ca. 200g

20,90 €

Wählen Sie Ihre Beilage

Eine Beilage ist im Preis enthalten. Jede weitere wird mit 2,50 €
berechnet, Saucen und Dips mit 1,80 €.

Ofenkartoffel mit Sour Cream 5

Gebackene Kartoffelspalten

Pommes Frites

Bratkartoffeln 1,5

Kartoffelkroketten

Kräuterbaguette

Gemüsebeilagen

Sautiertes Pfannengemüse mit Parmesan

Gebratene Speckbohnen 1,5

Rahmspinat

Saucen und Dips

Salsa

Sour Cream 5

Rahmsauce

Pfefferrahmsauce

Honig-Senf-Sauce

Jalapenos

hausgemachte Remouladensauce

Ketchup / Majo

0,70 €

Salate

Kleiner gemischter Salat
Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Sprossen 4,90 €

Salatteller mit Hähnchenbrust
Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Sprossen 13,90 €

Salatteller mit gebratenen Garnelen
Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Sprossen 14,50 €

Dressings: Balsamicocream, French Dressing, Balsamicoessig und Olivenöl

Nudelgerichte

Linguine Lachs
Spinat, Kirschtomaten, Rahmsauce
Pinienkerne 18,90 €

Linguine Hähnchen
mit gebratenem Pfannengemüse, Rahmsauce 17,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Portion Kinderpommes 2,90 €

Nudeln mit Tomatensauce 4,50 €

hausgemachte Klöpschen
Mischgemüse, Salzkartoffeln 9,90 €

Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes Frites 8,90 €

Eierpfannkuchen
mit Apfelmus, Schokoladensauce oder Erdbeersauce 5,50 €

Alternativ stehen Ihnen auch alle anderen Gerichte
als Kinderportion zu Verfügung, ausgenommen Burger

Vegetarisch oder Vegan

Suppe

Mango-Möhren-Suppe
mit Baguette 7,50 €

Hauptgerichte

Linguine
gebratenes Pfannengemüse, Olivenöl 13,90 €

Linguine
Spinat, Kirschtomaten, Pinienkerne, Olivenöl 14,90 €

hausgemachte Linsen-Nuss-Timbale
Gemüsesauce, Preiselbeeren 17,90 €

Burger
gebratenen Zucchinischeiben
Salat, Tomate, roten geschmorten Zwiebeln, Gewürzgurken,
hausgemachte Burgersauce 17,90 €

Currywurst Pommes
mit hausgemachter Currysauce 12,90 €

Zudem bieten wir, unter den anderen Kategorien, weitere Speisen im
vegetarischen Bereich an. Oder kombinieren Sie sich, aus unseren Beilagen,
Ihr persönliches Gericht.

Bei Bestellung oder Fragen, sprechen Sie uns einfach an.

- Zusatzstoffe
- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Konservierungsstoffe | 5. Säuerungsmittel |
| 2. Emulgator | 6. Koffein |
| 3. Süßstoff | 7. Chinin |
| 4. Farbstoff | 8. Antioxidationsmittel |

Bier vom Fass

Lübzer Pils	0,3l	3,30€	0,5l	5,50€
Erdinger Weizen			0,5l	5,90€
Duckstein	0,3l	3,60€	0,5l	5,90€
Alsterwasser	0,3l	3,30€	0,5l	5,50€

Bier

Lübzer Küstenhelles			0,5l	5,90€
Erdinger alkoholfrei			0,5l	5,90€
Lübzer alkoholfrei			0,33l	3,60€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,4,7}			0,2l	3,00€
Fanta ^{2,4,5}			0,2l	3,00€
Sprite ^{2,4,7}			0,2l	3,00€
Spezi ^{2,4,5,7}			0,2l	3,00€
Coca Cola zero ^{2,3,4,7}			0,2l	3,00€

<u>Glashäger</u> classic, medium, still			0,25l	2,50€
--------------------------------------------	--	--	-------	-------

<u>Glashäger</u> classic, still			0,75l	6,90€
------------------------------------	--	--	-------	-------

Red Bull			0,25l	4,90€
----------	--	--	-------	-------

<u>Schweppes</u> Tonic Water			0,20l	2,90€
Ginger Ale			0,20l	2,90€
Wild Berry			0,20l	2,90€

Rauch Säfte

Orangensaft	0,2l	3,00€
Apfelsaft	0,2l	3,00€
Bananennektar	0,2l	3,00€
Kirschnektar	0,2l	3,00€
Kiba	0,2l	3,00€
Mango	0,2l	3,00€
Maracujanektar	0,2l	3,00€
Ananassaft	0,2l	3,00€
<u>Granini</u>		
Pink Grapefruitnektar	0,2l	3,00€
<u>Satower</u>		
Sanddornnektar	0,2l	3,90€

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema ⁷	2,90€
Pott Kaffee Crema ⁷	3,90€
Espresso ⁷	2,50€
Espresso Macchiato ⁷	2,90€
Milchkaffee ⁷	3,90€
Cappuccino ⁷	3,50€
Latte Macchiato ⁷	3,90€
Heiße Schokolade	3,90€
Glas Tee	2,90€
Hibiskus-Himbeere, Minze, Darjeeling, Grüner, Feldkräuter	
Heißer Sanddornnektar	5,90€

Spirituosen

Longdrinks

mit 4cl Standardspirituose 8,50€

Rum

Bacardi 2cl 2,50€

Havana Club 3 Jahre 2cl 2,50€

Kraken Rum 2cl 3,50€

Papagoyen-Hinricus Noyte`s 2cl 3,50€

Vodka

Vyssemaraa-Hinricus Noyte`s 2cl 3,50€

Absolut 2cl 2,50€

Whisky

Jim Beam Bourbon 2cl 2,90€

Baltach Single Malt 2cl 4,50€

Liköre

Baileys Irish Cream ^{7,2,8} 2cl 2,50€

Amaretto 2cl 2,50€

Rostocker Küstenbrise 2cl 2,20€

Verpoorten Eierlikör 2cl 2,50€

Sambuca 2cl 2,50€

Fischergeist 2cl 3,10€

Tatratea (slowakischer Likör auf Teebasis)

Tatratea 37 Roter Tee, Hibiskus 2cl 2,60€

Tatratea 52 Schwarzer Tee, Kräuter 2cl 2,80€

Tatratea 57 Sanddorn 2cl 3,00€

Tatratea 62 Waldbeere 2cl 3,20€

Gin

Dry Gin- Hinricus Noyte`s 2cl 3,50€

Bombay Sapphire 2cl 2,50€

Bitteres

Jägermeister 2cl 2,50€

Ramazotti 2cl 2,90€

Fernet Branca 2cl 2,80€

Brände

Williams 2cl 3,20€

Hennessy Cognac VS 2cl 4,90€

Weine

Roséwein

Metzger Pink, rose feinherb	Fl.0,75l	19,50€	0,2l	5,90€
Nimm dir Zeit, rose trocken	Fl.0,75l	19,50€	0,2l	5,90€

Rotwein

Le Cochonnet Merlot, trocken	Fl.0,75l	19,90€	0,2l	6,10€
Vina Cerrada Crianza, trocken	Fl.0,75l	26,90€	0,2l	7,90€
Terre Avare Puglia Primitivo	Fl.0,75l	21,50€	0,2l	6,70€
Danie de Wet	Fl.0,75l	19,90€	0,2l	6,10€
Cabernet Sauvignon/Merlot				

Weißwein

Nimm dir Zeit, trocken	Fl.0,75l	19,50€	0,2l	5,90€
Elbling, halbtrocken	Fl.0,75l	21,50€	0,2l	6,70€
Elbling, trocken	Fl.0,75l	21,50€	0,2l	6,70€
Chardonnay, trocken	Fl.0,75l	22,90€	0,2l	6,90€
Weinschorle			0,2l	5,50€

Sekt / Champagne

Rotkäppchen Piccolo, trocken			0,2l	5,50€
Rotkäppchen Piccolo, halbtrocken			0,2l	5,50€
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	Fl.		90,00€

Aperitif / Digestif

Martini Bianco			5cl	5,50€
Rostocker Kümmel			2cl	2,20€
Rostocker Aquavit			2cl	2,40€
Alter Mosel Trester-Brand			2cl	3,50€

Cocktails

Caipirinha	8,50€
Cachaca, Rohrzucker, Limetten, Zitronensaft	
Pina Colada ⁸	8,50€
weißer Rum, Malibu, Cocos Monin, Sahne, Ananassaft	
Sex on the Beach ^{2,4,1}	8,50€
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Maracujanektar	
Mai Tai ⁸	10,90€
weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Mandel Monin, Zitronensaft, Maraschino, Orangensaft, Ananassaft	
Tequila Sunrise ^{2,4,1}	8,50€
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	
Seaside ^{2,4,1}	8,50€
Wodka, Cocos Monin, Grenadine, Sahne, Grapefruitnektar	
Aperol Sprizz	7,90€
Aperol, Sekt	

Hausgemachte Seaside Shot`s

2cl je 2,00€

Waldbeere
Mango-Maracuja

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	7,90€
Rohrzucker, Limetten, Zitronensaft, Ginger Ale	
Virgin Colada ⁸	7,90€
Cocos Monin, Sahne, Ananassaft	
Cinderella ^{2,4,1}	7,90€
Cocos Monin, Grenadine, Sahne, Orangensaft, Ananassaft	
Seaside ^{2,4,1,8}	7,90€
Cocos Monin, Sahne, Grenadine, Grapefruitnektar	

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoffe
3. Süßstoff
4. Säuerungsmittel
5. Antioxidationsmittel
6. Chinin
7. Koffein
8. Emulgatoren