

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | MONTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

TOMATENSUPPE MIT BAGUETTE

a,i

### HAUPTSPEISEN

RINDERHÜFTSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER,  
GEBRATENE CHAMPIGNONS UND STEAKHOUSEPOMMES

g

#### ODER

GEBRATENES WELSFLEISCH AN RATATOUILLE MIT TAGLIATELLE

a,c,d

#### ODER

GRATINIERTER SCHUPFNUDEL PFANNE  
MIT PROVINZIALEM GEMÜSE UND KÄSE

a,c,g

### NACHSPEISE

TIRAMISU MOUSSE

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | DIENSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

RINDERCONSOMMÉ MIT KRÄUTERPFANNKUCHEN-STREIFEN

a,i,j

### HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL AN RAHMSAUCE,  
BUNTEM MARKTGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN

a,c,g

#### ODER

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET AN RIESLINGSAUCE  
MIT SPINAT UND BUTTERKARTOFFELN

g,d

#### ODER

TORTELLINI AN TOMATENSAUCE MIT PARMESAN

a,c,g

### NACHSPEISE

STRACCIATELLA MOUSSE

g

Zusatzstoffe:1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | MITTWOCH

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

MINISTRONE MIT CABANOSSI UND CIABATTA

a,i,j

### HAUPTSPEISEN

RINDERSAFTGULASCH MIT PILZGEMÜSE  
UND TRADITIONELL ZUBEREITETE SPÄTZLE

a,j,c,g

#### ODER

LACHSSTEAK AN ZERLASSENER BUTTER  
MIT PAPRIKA-MAISGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN

g,d

#### ODER

MEDITERRANE KARTOFFELPFANNE

g,h

### NACHSPEISE

WEISSE SCHOKOMOUSSE

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | DONNERSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

ROTE LINSEN COCOSSUPPE

i,h,g

### HAUPTSPEISEN

HOLSTEINER TAFELSPITZ AN MEERRETTICHSAUCE  
MIT VICHY KAROTTEN BOULLION KARTOFFELN

g,j,i

#### ODER

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET AUF WURZELGEMÜSE  
MIT HUMMERSAUCE UND KORIANDER-ERBSENPÜREE

i,b,d,g

#### ODER

BROCCOLITACO MIT GEDÜNSTETEM GEMÜSE  
UND JOGHURTDIP

g,h

### NACHSPEISE

MASCARPONE-HIMBEERQUARK

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | FREITAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

RIESLINGSUPPE MIT KRÄUTERCROUTONS

a,g,i,alc.

### HAUPTSPEISEN

LAMMROLLBRATEN AN DEMIGLACE,  
SPECK-BOHNENBÜNDEL UND MACAIRE-KARTOFFELN

a,i,c,g

#### ODER

GEBRATENER HERING MIT ZERLASSENER BUTTER,  
GEBRATENEN ZWIEBELN UND SELLERIEKARTOFFELPÜREE

d,i,g

#### ODER

KARTOFFEL-QUICHE MIT WIRSING  
AN TOMATENFRISCHKÄSE

a,c,g

### NACHSPEISE

GRIESSPUDDING MIT KIRSCHEN

a,g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | SAMSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

HÜHNERKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSEEINLAGE

i

### HAUPTSPEISEN

SCHWEINENACKENBRATEN UNTER EINER APFEL-HONIGKRUSTE  
AN BRATENSAUCE MIT MARKTGEMÜSE UND DAUPHIN KARTOFFELN

i,g,c

#### ODER

HOLSTEINER MATJES MIT SPECK-ZWIEBEL STIPPE  
DAZU GRÜNE BOHNEN UND SALZKARTOFFELN

d,g

#### ODER

CHAMPIGNON-SPIESSE VOM GRILL AUF KARTOFFELRÖSTI  
MIT KRÄUTERDIP

c,g,i

### NACHSPEISE

MOUSSE AU CHOCOLAT

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | SONNTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

BROCCOLICREMESUPPE

g,i

### HAUPTSPEISEN

MIT SPINAT GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN AN BALSAMICO SAUCE  
MIT SAUTIERTEN ZUCKERSCHOTEN UND GNOCCHI ROSSO

h,c,g

#### ODER

GEBRATENES ZANDERFILET AN SENFSCHAUM,  
MIT KARTOFFELSAUERKRAUTPUFFER UND WILDKRÄUTERSALAT

a,d,g,c,j

#### ODER

PIKANTE ZUCCHINI-PARMESANSPAGHETTI

a,c,g

### NACHSPEISE

ZITRONENCREME

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.