



## SEHR GEEHRTE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AM STROM.

Im Jahr 1936 wurde unser Restaurant erstmals unter dem Namen Bierstube „Störtebecker“ in der Warnemünder Geschichte erwähnt, bis es dann 1945 an den Konditormeister Rudolf Kolb verpachtet wurde. Kolb verfolgte neue Pläne mit dem Objekt und machte aus der einstigen Bierstube ein Café. Das „Café Kolb“. Damit traf er den Nerv der Warnemünder Flanierbegeisterten und das „Café Kolb“ entwickelte sich zu einer guten Adresse.

Nachdem Kolb im Zuge der Aktion „Rose“ enteignet wurde, ging er mit seiner Familie 1952 gen Westen und die HOG führte das „Café Kolb“ als „Café am Strom“ mit Emmi Gutzmann („Tante Emmi“) als Objektleiterin weiter. „Tante Emmi“ machte das „Café am Strom“ zu Ihrer Lebensaufgabe und sorgte mit Begeisterung und Hingabe für regen Zulauf. Das „Café am Strom“ wurde zu einer der angesagtesten Adressen Warnemünde.

Die Jahre zeichneten das „Café Am Strom“ bis es 1994 durch den Neueigentümer und Hotel Inhaber Helmut Jahn abgerissen und nach historischen Plänen neu errichtet wurde. Von dort an wurde es als Hotelgastronomie unter verschiedenen Pächtern geführt bis es 2016 zurück in den Familienbetrieb übernommen und in die selbständigen Hände der Tochter Antje Rausch übergeben wurde. Unter dem Namen „Restaurant Am Strom“ begrüßen Sie nun Frau Rausch und das gesamte Team vom „Restaurant Am Strom“.

Wir wünschen Ihnen einen tollen Aufenthalt und einen guten Appetit!

# KÜRBIS IM RESTAURANT AM STROM

## KÜRBISCREMESUPPE

Croûtons

*pumpkin cream soup croutons*

8 €

## CAMEMBERT

Hausgemachter Camembert / Toast / Salatbukett / Preiselbeeren

*Homemade camembert / toast / salad bouquet / cranberries*

11 €

## KÜRBIS FETA SALAT

Salat der Saison / Tomate / Kürbis / Feta / Croûtons / Dressing

*Seasonal salad / tomato / pumpkin / feta / croutons / dressing*

16 €

## PANIERTES FLUNDER FILET

Porree-Rahmgemüse / Salzkartoffeln

*Leek cream vegetables / boiled potatoes*

23 €

## GEBRATENES DORSCHFILET

Karamellisiertes Kürbis-Möhren-Gemüse / Kartoffelstampf

*Caramelized pumpkin and carrot vegetables / mashed potatoes*

29 €

## HEISSER ANDALÖ

Andalö / Wasser / Orangensaft

Zitrone

7,5 €

## SUPPEN & VORSPEISEN

<b>HAUSGEMACHTE SOLJANKA</b> / Zitrone / Crème fraîche <i>Soljanka / lemon / crème fraîche</i>		8 €
<b>TOMATENSUPPE</b> / Croutons <i>Tomatosoup / croutons</i>		8 €
<b>WARNEMÜNDER WÜRZFLEISCH</b> / Toast / Zitrone <i>spiced meat / toast / lemon</i>		9,5 €
<b>MECKLENBURGER FISCHTOPF</b> verschiedene Edelfische / Garnele / Pernod / Safran <i>fish / prawns / vermouth / saffron</i>	Kleine Portion Große Portion	11 € 15 €
<b>MATJES TATAR</b> / Apfel / Zwiebel / Schwarzbrot <i>matjes / apple / onion / brown bread</i>		15 €
<b>RINDERCARPACCIO</b> / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano <i>beef carpaccio / rocket salad / cherry tomatoes / Grana Padano</i>		14,5 €

## ANGEBOTE

<b>KNUSPER-EI SALAT</b> / Tomate / Gurke / Paprika / paniertes Ei <i>crunchy Egg Salad / lettuce / tomato / cucumber / pepper / breaded egg</i>		15 €
<b>PANIERTES FLUNDERFILET</b> Kartoffelstampf / Schmorgurken <i>Mashed potatoes / pickles</i>		22 €
<b>FISH AND CHIPS</b> im Bierteig frittiertes Fischfilet / Pommes / Remouladensauce / Salatbukett <i>fried fish / chips / remoulade / salad bouquet</i>		21,5 €
<b>SCHLEMMERFISCH</b> Zwergwelsfilet / Tomate / Käse / Sauce Hollandaise / Bratkartoffeln / Salatbeilage <i>butthead / tomato / cheese / hollandaise sauce / fried potatoes / salad</i>		23 €

<b>HAUSWEIN ROT</b> Spätburgunder, Baden 0,2 l 7 € 0,5 l 15 € 0,7 l 22 € Winzergilde Adam Müller trocken, samtig
--

<b>HAUSWEIN</b> Grauburgunder, Baden 0,2 l 7 € 0,5 l 15 € 0,7 l 22 € Winzergilde Adam Müller trocken, spritzig
--

## SALATE

<b>SALATTeller DER SAISON</b>	Kleiner Salat	9 €
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika	Großer Salat	14 €
<i>mixed greens / tomato / cucumber / pepper</i>		
<b>CHEF SALAT</b>		17 €
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika / Käse / Schinken / Ei / Zwiebeln		
<i>mixed greens / tomato / cucumber / pepper / cheese / ham / egg / onion</i>		
<b>CAESAR SALAT</b>		18,5 €
Romanasalat / Tomate / Croûton / Caesar Dressing / Grana Padano		
<i>romaine salad / tomato / crouton / caesar dressing / Grana Padano</i>		

Wählen Sie Selbst ein Dressing / Choose one dressing:

Caesar Dressing, Joghurt, Italien Dressing

*creamcheese, balsamico, joghurt or french*

\*\*\*DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ZUM SALAT GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN\*\*\*

*with roasted chicken breast strips +8 €*

## ZWISCHENGANG

<b>TALER VOM ZIEGENKÄSE</b> / Preiselbeeren / Toast	12 €
<i>goat cheese / cranberries / toast</i>	
<b>VESPERPLATTE</b> / Aufschnitt / Gewürzgurke / Ei / Butter / Brot	19 €
<i>salami / ham / cheese / pickles / egg / butter / bread</i>	

## VEGETARISCHES

<b>SPAGHETTI PESTO</b> / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano	17 €
<i>spaghetti / pesto / arugula / cherry tomatoes / Grana Padano</i>	
<b>FALAFEL-REIS-BOWL</b> / Tomatensauce / Reis / Joghurt-Minze-Dip	18 €
<i>falafel / tomato sauce / rice / yoghurt mint dip</i>	
<b>STEINPILZ TORTELLINI</b> / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano	19,5 €
<i>porcini mushroom tortellini / rocket / cherry tomatoes / Grana Padano</i>	



## FISCH *FISH*



### FISCH IM GANZEN *WHOLE FISH*

- 3 Heringe 20 €  
*3 Herrings*
- 3 Matjesfilets 21 €  
*3 Matjes*
- Forelle 26 €  
*Trout*
- Scholle 27 €  
*Righteye flunders*
- Dorade 27 €  
*Gitthead*

### FISCH ALS FILET *FILLET OF FISH*

- Zwergwelsfilet 24 €  
*Butthead*
- Lachsfilet 25 €  
*Salmon*
- Zanderfilet 25 €  
*Pike perch*
- Dorschfilet 25 €  
*Cod (Kabeljau)*
- 3 versch. Fischfilets 28 €  
*3 different fillets*

WÄHLEN SIE SELBST ZU JEDEM FISCHGERICHT EINE BEILAGE UND EINE SAUCE  
*CHOOSE ONE SIDEDISH & ONE SAUCE:*

### BEILAGE *SIDEDISH*

- Reis  
*rice*
- Pommes  
*chips*
- Kartoffelstampf  
*mashed potatoes*
- Bratkartoffeln  
*panfried potatoes*
- Rosmarin-Kartoffelplätzchen  
*potato pancakes*
- Rahmspinat mit Knoblauch  
*creamy spinach with garlic*
- Pfannengemüse  
*stir – fry vegetables*
- Speckbohnen  
*beans with bacon*
- Kräuter- Knoblauch- Baguette  
*herbs – garlic - baguette*
- Porree-Rahmgemüse  
*Leek cream vegetables*

JEDE WEITERE BEILAGE 5 €

### SAUCE

- Pfeffersauce  
*peppersauce*
- Senf - Sahne - Sauce  
*mustard sauce*
- Meerrettichsauce  
*horseradish sauce*

JEDE WEITERE SAUCE 4 €

## FLEISCH

### MEAT DISHES

SCHNITZEL WIENER ART / Pommes / Zitrone / Preiselbeeren 23 €

*pork schnitzel / chips / lemon / cranberrie dip*

SCHWEINEMEDAILLONS / gebratene Champignons / Kartoffelstampf 24 €

*pork filets / fried champignons / mashed potato*

GESCHMORTE RINDERROULADE / Speckbohnen / Jus / Salzkartoffeln 25 €

*beef Roulade / bacon beans / jus / boiled potatoes*

HÄHNCHENBRUST „ITALIA“ / Tomate / Mozzarella / Spaghetti / Pesto 26 €

*chicken breast / tomato / mozzarella / spaghetti / pesto*

200G RUMPSTEAK / Speckbohnen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter 33 €

*200g Rumpsteak / beans with bacon / fried potatoes / herb butter*

GRILLTELLER 35 €

Rinder Roastbeef / Schweinefilet / Hähnchenbrust / Speckbohnen / Bratkartoffeln

*roast beef / pork tenderloin / chicken breast / beans with bacon / fried potatoes*

## KINDERLIEBLINGE

### KIDS FAVOURITES

ENCANTO / Kartoffelpuffer / Apfelmus 6 €

*potato pancakes / applesauce*

EISKÖNIGIN / Milchreis / Zimt & Zucker 6,5 €

*rice pudding / cinnamon & sugar*

KÖNIG DER LÖWEN / Fünf Hähnchen- Crossies / Pommes 7 €

*chicken Crossies / chips*

ARIELLE / Fischstäbchen / Stampfkartoffeln 8 €

*fish sticks / mashed potatoes*

## DESSERTS

### SWEETS

CRÈME BRÛLÉE / Gebrannte Creme / Karamellkruste 7 €  
*caramel crusted white cream*

EISKAFFEE / Vanilleeiscreme / Sahne 8 €  
*Iced coffee / vanilla ice cream / whipped cream*

EISSCHOKOLADE / Vanilleeiscreme / Sahne 8 €  
*ice chocolate / vanilla ice cream / whipped cream*

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL / Vanillesauce / Vanilleeiscreme 9 €  
*apple strudel / vanillasauce / vanilla ice cream*

SCHWEDENBECHER / Drei Kugeln Vanilleeis / Apfelmus / Sahne / Eierlikör 9 €  
*3 scoops of vanilla ice cream / apple compote / egg liqueur / whipped*

SCHOKO BROWNIE / Warmer Schokokuchen / Schokoeis 9 €  
*warm chocolate brownie / chocolate ice cream*

CASSIS- SORBET / Sekt / Früchte 10 €  
*Cassis sorbet / sparkling wine / fruits*

## EIS

### ICE CREAM

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| • Vanille<br><i>vanilla</i>    | • Stracciatella<br><i>Stracciatella</i> |
| • Erdbeer<br><i>strawberry</i> | • Joghurt<br><i>Yogurt</i>              |
| • Schoko<br><i>chocolate</i>   |   |

KUGEL JE 2 €  
*per scoop of ice cream 2€*

## APERITIF

Aperol Spritz		7,5 €
Rosato Mio		7,5 €
Hugo		7,5 €
Campari Orange		7,5 €
Martini	5 cl	5,5 €
Sherry Sandermann	5 cl	5,5 €

## NORDISCHER APERITIF

ANDALÖ Spritz		7,5 €
---------------	--	-------

## PROSECCO UND SEKT

### HAUS SEKT

Schloss Buchenegg Baden Winzergilde Adam Müller trocken	Piccolo 0,75 l	6,5 € 22,5 €
Francesco Yello Mionetto Cuvee Frizzante	Piccolo	7,5 €

## BIER

### VOM FASS

Rostocker Pils	0,3 l	3,9 €	0,5 l	5,9 €
Rostocker Dunkel	0,3 l	3,9 €	0,5 l	5,9 €
M & O Mahn & Ohlerich	0,3 l	3,9 €	0,5 l	5,9 €
Alster/ Diesel	0,3 l	3,9 €	0,5 l	5,9 €
Schöffelhofer Weizen	0,3 l	4,5 €	0,5 l	6,2 €

### AUS DER FLASCHE

Schöffelhofer Weizen, alkoholfrei	0,5 l	5,4 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	4,2 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser classic / still	0,25 l	3,1 €	0,75 l	6,9 €
	0,25 l	3,1 €	0,75 l	6,9 €
Bluna Orange	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €
Seven Up	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €
Pepsi Cola	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €
Pepsi Cola light	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €
Spezi	0,3 l	4,1 €	0,5 l	5,5 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4 €		
Schweppes Tonic Water	0,2 l	4 €		
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	4 €		

## NIEHOFFS VAIHINGER NEKTARE & SÄFTE

Orange	Grapefruit	Rhabarber	Tomate	0,2 l	3,4 €
Apfel	Kiba	Cranberry	Kirsche	0,4 l	5,7 €
Banane	Maracuja				

ALLE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich

Satower Sanddornnektar	0,2 l	3,8 €	0,4 l	6,7 €
------------------------	-------	-------	-------	-------

### KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee creme	3,5 €
Pott Kaffee creme	5,5 €
Espresso	3 €
Doppelter Espresso	5 €
Cappuccino	3,9 €
Milchkaffee	4,5 €
Latte Macchiato	4,9 €
(mit Aroma, Vanille, Karamell, Mandel u.v.m.)	5,2 €
Heiße Schokolade weiß oder dunkel	3,5 €
mit Sahne	4,1 €
mit Rum, Amaretto oder Bailey's	5,9 €

### TEE

#### TEA DIAMOND

Assam	
Darjeeling	
Apfel Früchte	
Sonne Asien	
Vita Orange	
Kamille	
Kräutergarten	
Sommerbeere	
Roisboos Vanilla	
SPA Magica	
Kännchen	4,6 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

### GURKE MINZE

Grapefruit / Mineralwasser / Eis / Gurke / Minze 0,4 l 7,5 €

### INGWER ZITRONE

Ingwersirup / Zitrone / Mineralwasser / Eis 0,4 l 7,5 €

### ORANGE GRAPEFRUIT

Zitronenlimonade / Mineralwasser / Orange / Grapefruit / Eis 0,4 l 7,5 €

## COCKTAILS & LONGDRINKS

### CAIPIRINHA

Limette / Rohrzucker / Crasheis / Chachaca 9 €

Caipi Melone 9 €

Caipi Pfirsich 9 €

### MOJITO

Havana Rum / Minze / Limette / Rohrzucker / Mineralwasser 9 €

### PIÑA COLADA

Havana Rum / Sahne / Cocos / Ananassaft 9 €

### CUBA LIBRE

Cola / Limette Havana Rum 9 €

Pacto Navio 11,5 €

### WHISKY COLA

Jack Daniels oder Jim Beam / Cola 8,5 €

### GIN TONIC

Schweppes Tonic Gordon 8,5 €

Bombay 9 €

Hendrick's 9,5 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### IPANEMA

Limetten / Rohrzucker / Maracujasaft / Ginger Ale 8 €

### SUNRISE

Orangensaft / Grapefruitsaft / Zitrone / Grenadine 8 €

# WEISSWEIN

## HAUSWEIN

Grauburgunder, Baden	0,2 l	7 €
Winzergilde Adam Müller	0,5 l	15 €
trocken, fruchtig, gelber Apfel, Pfirsich, Cassis	0,7 l	22 €

## SAUVIGNON BLANC

Südafrika	0,2 l	7,5 €
Western Cape	0,5 l	16 €
trocken, leicht, frisch, tropische Früchte, leichte Säure	0,7 l	23 €

## CHARDONNAY „M A N“

Südafrika	0,2 l	7,5 €
Coastal	0,5 l	16,5 €
trocken, Honig, Melone, buttrige Noten	0,7 l	23,5 €

## CUVEE WEISS „SUMMERFEELING“

Baden	0,2 l	7,5 €
Weingut Landerer	0,5 l	16 €
trocken, spritzig, schöne Restsüße, natürliche Kohlensäure	0,7 l	23 €

## SCHEUREBE " TAG FÜR TAG"

Deutschland / Pfalz	0,2 l	7,5 €
Weinkontor Frankhof	0,5 l	16,5 €
feinherb, Johannisbeere, Aprikose, Limette, feine Würze	1,0 l	26,5 €

## RIESLING „JOHANNISBERGER ERNTEBRINGER“

Rheingau	0,2 l	7,5 €
Weingut Mehrlein	0,5 l	16,5 €
fruchtig, Apfel, Pfirsich, Steinobst, mineralisch	1,0 l	26 €

## GRÜNER VELTLINER

Österreich	0,2 l	7,5 €
Weingut Hugl	0,5 l	16,5 €
Trocken, Citrus, Pfirsich, weißer Pfeffer	1,0 l	27 €

## ROTWEIN

### HAUSWEIN

Spätburgunder, Baden	0,2 l	7 €
Winzergilde Adam Müller	0,5 l	15 €
trocken, samtig, weich, Brombeere, Johannisbeere, Kirsche	0,7 l	22 €

### SHIRAZ

Südafrika	0,2 l	7,5 €
MAN Family Wines Skaapveld	0,5 l	16,5 €
trocken, schwarze Johannisbeere, Pflaume	0,7 l	23 €

### TROLLINGER LEMBERGER

Baden	0,2 l	7,5 €
Kürnbacher Stiftsberg	0,5 l	16,5 €
trocken, würzig, Mandeln, Kräuter	1,0 l	27 €

### PRIMITIVO „INFINITI“

Italien	0,2 l	7,5 €
Cantine San Giorgio – Apulien	0,5 l	16 €
trocken, samtig, Apulien, Kirsche, Johannisbeeren, würzig	0,7 l	24 €

## FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

### SPÄTBURGUNDER

Behringer		
trocken, fruchtig nach vollen Kirschen und Beeren		
samtig würzige Tannine	0,75 l	32 €

### PETIT CHABLIS

duftendes Bouquet von Obst und Zitrusfrüchten		
lebhaft Säure	0,75 l	35 €

### GAVI DI GAVI

Bersano		
trocken, leichte Apfel und Birnennoten, mineralisch	0,75 l	48 €

## ROSÉ

### ROSÉ

Deutschland / Pfalz	0,2 l	7 €
Weingut Hammel	0,5 l	15,5 €
feinherb, fruchtig, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren	1,0 l	23,5 €

# GUTES AUS MECKLENBURG – VORPOMMERN & UMGEBUNG

## GUTSHOF SCHWECHOW

<b>Liköre</b>	Wild – Pflaume	2 cl	4,3 €
<b>Obstbrand</b>	Mirabelle Birne	2 cl	4,3 €
<b>Geist</b>	Schlehe Sanddorn	2 cl	4,3 €
<b>Von der Müritz</b>	Mürli Kräuterlikör	2 cl 4 cl	4,3 € 6,5 €

## SPIRITUOSEN & MEER

Rostocker Doppelkümmel	4 cl	6,5 €	Underberg	2 cl	4,3 €
Rostocker Aquavit	4 cl	6,5 €	Roter Hengst	4 cl	6,5 €
Linie Aquavit	4 cl	6,5 €	Jägermeister	4 cl	6,5 €
Malteser Aquavit	4 cl	6,5 €	Ramazzotti	4 cl	6,5 €
9 Mile Wodka	4 cl	6,5 €			
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	6,5 €			
Sambuca	4 cl	6,5 €			
Küstennebel	4 cl	6,5 €	Eierlikör	4 cl	6,5 €
			Bailey`s	4 cl	6,5 €
			Sanddornlikör Andalö	4 cl	6,5 €