



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!

WINTER IM RESTAURANT AM STROM

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Toast / Käse

french onion soup / Toast / cheese

8 €

CAMEMBERT

Hausgemachter Camembert / Toast / Salatbukett / Preiselbeeren

camembert / toast / salad bouquet / cranberries

13,5 €

ENTENKEULE

Entenkeule / Rotkohl oder Rosenkohl / Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln / Jus

duck leg / red cabbage or Brussels sprouts / potato dumplings or boiled potatoes / jus

21,5 €

RINDER-SAUERBRATEN

Sauerbraten / Rotkohl / Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln / Jus

braised beef / red cabbage / potato dumplings or boiled potatoes / jus

26 €

POCHIERTES DORSCHFILET

Kohlrabi-Möhren-Gemüse / Kartoffelstampf

poached cod fillet / Kohlrabi and carrot vegetables / mashed potatoes

29 €

WIR HEIZEN VON INNEN

Glühwein	4 €
Mit Schuss	6,5 €
Zwetschke-Zimt Punsch	6 €
Mandarine-Ingwer Punsch	6 €
Lilet Hot Berry	7,5 €
Heißer Andalö	7,5 €

SUPPEN & VORSPEISEN

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

ANGEBOTE

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

HAUSWEIN ROT

Spätburgunder, Baden

0,2 l 7 €

0,5 l 15 €

0,7 l 22 €

Winzergilde Adam Müller
trocken, samtig

HAUSWEIN

Grauburgunder, Baden

0,2 l 7 €

0,5 l 15 €

0,7 l 22 €

Winzergilde Adam Müller
trocken, spritzig

SALATE

SALATTeller DER SAISON	Kleiner Salat	9 €
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika	Großer Salat	14 €
<i>mixed greens / tomato / cucumber / pepper</i>		

CHEF SALAT		17 €
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika / Käse / Schinken / Ei / Zwiebeln		
<i>mixed greens / tomato / cucumber / pepper / cheese / ham / egg / onion</i>		

CAESAR SALAT		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

TALER VOM ZIEGENKÄSE / Preiselbeeren / Toast	12 €
<i>goat cheese / cranberries / toast</i>	

VESPERPLATTE / Aufschnitt / Gewürzgurke / Ei / Butter / Brot	19 €
<i>salami / ham / cheese / pickles / egg / butter / bread</i>	

VEGETARISCHES

SPAGHETTI PESTO / Rucola / Kirschtomaten / Grana Padano	17 €
<i>spaghetti / pesto / arugula / cherry tomatoes / Grana Padano</i>	

FALAFEL-REIS-BOWL / Tomatensauce / Reis / Joghurt-Minze-Dip	18 €
<i>falafel / tomato sauce / rice / yoghurt mint dip</i>	

STEINPILZ TORTELLINI / 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
<i>vanilla</i> | • Stracciatella
<i>Stracciatella</i> |
| • Erdbeer
<i>strawberry</i> | • Joghurt
<i>Yogurt</i> |
| • Schoko
<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

Liköre	Wild – Pflaume	2 cl	4,3 €
Obstbrand	Mirabelle Birne	2 cl	4,3 €
Geist	Schlehe Sanddorn	2 cl	4,3 €
Von der Müritz	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 €