

Seerestaurant „Am Kap“



Feiern Sie bei uns!

Gerne organisieren wir Ihre persönliche Feier in unseren Räumlichkeiten. Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns darauf, Sie beraten zu dürfen.

Unser Kap-Service:

Buffet ab 10 Personen außer Haus. Auf Wunsch stellen wir Ihnen Geschirr, Besteck und Personal zur Verfügung. Wir erfüllen Ihnen auch ganz individuelle Extrawünsche.

Sprechen Sie uns an. Wir kochen auch bei Ihnen Zuhause.

Gutscheine:

Liebe Gäste, bitte geben Sie Ihre Gutscheine vor der Essensbestellung ab!

Leider können wir aus kassentechnischen Gründen die Gutscheine nach dem Essen nicht mehr berücksichtigen.

Alle Preise sind inkl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Wir empfehlen - Sie genießen

beginnen Sie erst mit



Aperitivo Rosato mit Prosecco und frischer Minze	0,2l	6,50 €
Tee aus frischem Ingwer und Zitrone	im Becher	5,80 €
Tee mit frischer Minze	im Becher	5,50 €
Sekt mit Beerenfrüchten	0,2l	6,00 €

Vorneweg


oder nur so zum Spaß

zu allen Salaten servieren wir frisches Brot

Kleiner Salat hausgemachte Salate und Blattsalate, Joghurtdressing	5,50 €
Brot & hausgemachter Kräuterquark	5,00 €
Eingelegter Feta – Käse mit Blattsalaten, getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Kürbiskernen und Kräutern	8,80 €

Suppen

zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

Ingwer-Karotten-Süppchen mit frischem Ingwer	5,20 €
Pfeffersuppe feurig scharf mit frischen Nudeln, Rindfleisch und Kräutern	5,80 €
 Cremige Fischsuppe – Spezialität des Hauses mit frischen Fischwürfeln, Garnelen, Kräutern und Sahnehaube	8,90 €
Auch als Hauptgang erhältlich	15,50 €

Bringen Sie etwas Zeit mit – wir bereiten alle Gerichte so frisch und natürlich wie möglich zu. Beilagenänderungen sind gegen Aufpreis möglich.

Quer durch den Garten – auch vegetarisch

Gebackene Süßkartoffel

überbacken mit körnigem Frischkäse, Oliven und getrockneten Tomaten, Kräuter

13,20 €

Zwei Matjesfilets in der Ofenkartoffel

Salatbeilage und hausgemachter Kräuterquark

13,50 €

Frische Bandnudeln mit Gorgonzola

Blattspinat und Cherrytomaten

14,80 €

„Fit for Fun“

hausgemachte Rohkostsalate, frische Blattsalate der Saison, knusprige Putenstreifen, Feta-Käse, Kräuter, Kürbiskerne und frisches Obst, Brot und Butter

17,20 €

Großer Käsesalat

warmer Ziegenkäse auf angemachten Blattsalaten der Saison, gebratene Pilze und Obst, Brot und Butter

17,20 €

Geschnetzeltes a la cuisine

Putengeschnetzeltes mit Pilzen der Saison

und Kartoffelbällchen

16,80 €

„Thailändisch“

Geschnetzeltes von der Putenbrust in würziger Soße verfeinert mit Ingwer, frisches Gemüse und Reis

17,80 €

Bringen Sie etwas Zeit mit – wir bereiten alle Gerichte so frisch und natürlich wie möglich zu. Beilagenänderungen sind gegen Aufpreis möglich.

Vom Landschwein

„Kap“ Schnitzel – der Klassiker

ein Schnitzel vom Schweinerücken, braune Butter, Zitronenscheibe, kleiner Salat und Pommes frites

15,80 €

Schmetterlingssteak

großes Steak vom Schweinerücken mit Champignons in Rahm und Pommes frites

16,80 €

„Kap“ Spezial

ein Schnitzel vom Schweinerücken auf Kartoffelstampf, Rahmsoße und gebratene Pilze der Saison

17,80 €

Die besonderen Steaks

nur das Beste vom argentinischen Rind kommt in unsere Pfanne

Grillteller „Dreierlei“

Steak vom Schwein, Rind und Pute mit gebackenen Kartoffel-Karottenecken und Sour Cream

19,50 €

Mrs. Rumpsteak

200g aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken, mit gebratenen Pilzen der Saison und hausgemachter Kräuterbutter, Salatbeilage und Pommes frites

22,50 €

Mr. Rumpsteak

300g aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

29,90 €

Filetsteak

mit gratinierter Grilltomate auf Pfefferrahmsoße und Pommes frites

180 g 29,00 €

240 g 35,00 €

„Surf & Turf“ die „Kap-Spezialität“

200g Filetsteak mit Garnelen in Lauch-Weißweinsauce und Kartoffelbällchen

40,00 €

Bringen Sie etwas Zeit mit – wir bereiten alle Gerichte so frisch und natürlich wie möglich zu. Beilagenänderungen sind gegen Aufpreis möglich.

Fisch Variationen



„Fisch-Nudl“

große Folienkartoffel mit Fischfilet in Lauch-Weißweinsauce 14,50 €

Fischsülze vom regionalen Fischer

Salatbeilage, Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade 14,80 €

Barschfilet

auf Rahmgraupen-Risotto in Dijon-Senfsoße 14,80 €

Zanderfilet

gebraten auf Lauch-Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln 17,80 €

„Kap“ Forellenfilets

in Butter gebraten mit frischen Garnelen
in Hummersauce, Salzkartoffeln 17,80 €

Doradenfilet

Cherrytomaten, Oliven und frische Kräuter
auf Bärlauchstampf 18,50 €

Fischteller

Filet von Zander, Forelle und Barsch gebraten auf frischen
Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto und Hummersauce 19,00 €

Nur für unsere kleinen Gäste

... bitte haben Sie Verständnis dafür, dass diese Gerichte wirklich
nur für Kinder bis 12 Jahren bestimmt sind!

Käpt'n Blaubär

drei Fischstäbchen mit brauner Butter, Salatgarnitur, Ketchup,
Salzkartoffeln oder Pommes frites 5,80 €

Bauer Knolli

drei kleine Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus 6,00 €

Miss Piggy

kleines Schnitzel, Ketchup, Salatgarnitur und Pommes frites 7,00 €

Dessert

etwas leckeres zum Abschluß

Hausgemachtes Apfel Crumble

mit Bourbon Vanilleeis, Krokant und Schlagsahne 7,80 €

Lauwarmes Schoko-Törtchen

ausgarniert mit frischem Obst und Sahnehaube 8,50 €

EIS – fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.





Aperitif

Martini bianco, rosso oder extra dry mit Olive und Zitrone	5 cl	5,20 €
Sherry von Sandemann medium oder dry	5 cl	5,20 €
Campari mit Orangensaft	4 cl	6,20 €

Wir schenken Rotkäppchen-Sekt aus.

(trocken/halbtrocken/alkoholfrei)

pro Glas

Pur	0,1 l	3,20 €
mit Johannisbeerlikör	0,1 l	3,50 €
mit Holunderblütensirup (Hugo)	0,2 l	5,20 €
mit Rharbarberlikör und Sekt (Aperol Spritz)	0,2 l	6,50 €

Flasche ...

Prosecco Piccolo trocken	0,2 l	5,80 €
Rotkäppchen trocken & halbtrocken	0,75 l	18,20 €
Prosecco	0,75 l	19,20 €

Cocktails

Kaptail alkoholfrei

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker auf Eis 6,50 €

Caipirinha Cachaca

Limetten, Lime, Rohrzucker und Eis 6,80 €

Cuba Libre

Havana Club, fritz kola und Limette 6,80 €



Mixgetränke 4cl

„Futschi“

Goldkrone mit fritz kola auf Eis 5,80 €

Jim Beam

Whisky mit fritz kola auf Eis 6,80 €

verschiedene Sorten Gin mit Fever Tonic

Gordon Gin auf Eis mit Zitrone 6,80 €

Bombay Gin auf Eis mit Zitrone 7,80 €

Brokers Gin auf Eis mit Zitrone 8,80 €

Fragen Sie nach unserem Ginsortiment!

Absolut Wodka mit

Tonic auf Eis mit Zitrone 7,00 €

Orangensaft auf Eis mit Zitrone 7,00 €

Getränke



fritz-kola	0,2 l	2,50 €	0,5 l	5,00 €
fritz-kola zuckerfrei	0,2 l	2,50 €	0,5 l	5,00 €
fritz-limo Zitronen- oder Orangenlimonade	0,2 l	2,50 €	0,5 l	5,00 €
fritz mischmasch Kola-Orangelimonade	0,2 l	2,50 €	0,5 l	5,00 €

Glashäger Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,25 l 3,00 €

Mineralwasser

Die grüne Flasche Glashäger 0,25 l 3,00 €
Die große Gourmet Flasche Glashäger 0,75 l 6,20 €

Gutshof Grünheide

Gutes aus der Uckermark



Apfel Quitte 0,25 l 4,50 €
Apfel Rote Beete 0,25 l 4,50 €

Säfte von Granini 0,2l

Orangensaft 2,80 €
Rhabarber 3,10 €
Kirsch 3,10 €
Tomate mit Pfeffer & Tabasco 3,10 €
Banane 3,10 €
Pfirsich 3,10 €
Kiba Kirsch- & Bananensaft 3,10 €

Schorlen

Apfel 0,2 l 2,60 €
0,4 l 5,00 €
Rhabarber 0,2 l 2,90 €
0,4 l 5,60 €

Alkoholfreies Bier

Clausthaler	0,33 l	3,10 €
Schöffelhofer Weizen	0,5 l	4,50 €

Biere



Radeberger frisch vom Fass	0,3 l	3,80 €
Radeberger frisch vom Fass	0,5 l	4,80 €
Krusovice das Dunkle frisch vom Fass	0,3 l	3,80 €
Krusovice das Dunkle frisch vom Fass	0,5 l	4,80 €
Schöffelhofer Weizen kristall, hell oder dunkel	0,5 l	4,50 €
“Uckerwasser“ wie Radler für Radler klein	0,3 l	3,00 €
“Uckerwasser“ groß	0,5 l	4,30 €
Berliner Weisse rot oder grün	0,33 l	3,50 €



Fruchtige Weine

Erdbeerwein	0,2 l	4,80 €
Brombeerwein	0,2 l	4,80 €
Schlehenwein	0,2 l	4,80 €
Wein von der schwarzen Johannisbeere	0,2 l	4,80 €
Sauerkirschwein	0,2 l	4,80 €

Schankweine, weiß 0,2l

- Deutschland -

„Tag für Tag“ Bacchus, QbA mild

Frankhof Weinkontor, Pfalz

5,20 €

Duftig, harmonisch, saftig

„Tag für Tag“ Riesling, QbA trocken oder halbtrocken

Frankhof Weinkontor, Pfalz

5,50 €

Frische Aromen von Apfel und Pfirsich, unkompliziert

„Tag für Tag“ Weißburgunder, QbA trocken

Frankhof Weinkontor, Pfalz

5,50 €

Fruchtig, im Geschmack ausgewogen mit einer pikanten Säure

- Italien -

Pinot Grigio Veneto, IGT trocken

Villa Albinoni, Venetien

5,50 €

Ausgezeichnet als Aperitif oder zu Fischspeisen

- Frankreich -

Fleuron Chardonnay I.G.P. Pays d'Oc

5,50 €

Sortentypische Aromen von gelben Früchten wie Birne, Apfel und

Pfirsich werden von einer saftigen Struktur und einem feinen Schmelz begleitet.

Schankweine, rosé 0,2l

- Südfrankreich -

Chantillon Rosé Vicomté d'Aumelas IGP

5,80 €

Eine ausgewogene, belebende Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah.



Schankweine, rot 0,2l

- Deutschland -

„Tag für Tag“ Dornfelder, QbA mild

Frankhof Weinkontor, Pfalz

5,50 €

Sortentypische Aromen von Kirschen und Pflaumen, am Gaumen saftig, harmonisch und fruchtig.

„Tag für Tag“ Dornfelder, QbA trocken

Frankhof Weinkontor, Pfalz

5,50 €

Fruchtig, elegant, mit weichen Tanninen. Klasse Empfehlung zu unserem Schnitzel „Kap Spezial“.

- Italien -

Chianti, DOCG trocken

Villa Albinoni, Toskana

5,80 €

Spiegelt die typischen Aromen der Sangiovese-Traube wieder: kleine, rote Beeren wie Johannisbeere und Himbeere. Am Gaumen ist er weich mit angenehmer Säure.

- Frankreich -

Fleuron Merlot I.G.P. Pays d’Oc

5,20 €

Fruchtig, ausgewogen – empfehlenswert zu hellerem Fleisch mit Röstaromen, Gegrilltem sowie zu Pasta mit würzigeren Soßen und Hartkäse.

- Spanien -

Proximo Rioja DOCa

5,80 €

Bodegas Marqués de Riscal

Strahlende, rubinrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit Aromen von reifen Waldbeeren und Granatapfel. Perfekt zu unseren Steaks.

Alle offenen Weine erhalten Sie auch als Glas (0,1l) für 3,00 €.



Flaschenweine, weiß

- Deutschland -

Rheingau Riesling, QbA trocken 0,75 l 33,50 €

Weingut Robert Weil, Rheingau

Raffinierte Duftkombination von Apfel, Pfirsich und Zitronengras.

Am Gaumen feingeschliffene, mineralisch unterlegte Frucht, viel Saft und harmonische, lange nachklingende Säure.

Grauer Burgunder, QbA trocken 0,75 l 25,50 €

Weingut Münzberg, Pfalz

In der Nase angenehme Noten von Zitronengras, deutliche Aromen von Birne und etwas Honigmelone. Am Gaumen ist er knackig und hat eine gute Struktur.

Sulzfelder Silvaner „Muschelkalk“, QbA trocken 0,75 l 29,00 €

Weingut Zehnthof, Theo Luckert, Franken

Familiengeführtes, ökologisches Weingut, von Gault Millau 2016 zum

„Aufsteiger des Jahres“ gekürt – ein Wein mit bezaubernder Fruchtfülle, stoffig, gradlinig mit feiner Säure.

- Frankreich -

„La Ciboise“ blanc, Côtes du Lubéron AOC 0,75 l 25,00 €

Michel Chapoutier

Typische Cuvée des Kultwinzers von der Rhône mit fruchtigen Aromen exotischer Früchte und Zitrus, feinen Noten weißer Blüten und zartem Schmelz.

- Spanien -

Blanco Rueda Marqués de Riscal 0,75 l 26,00 €

Rueda DO

Intensive und komplexe Aromen der Verdejo-Rebe: exotische Früchte, Zitrus, Aprikose, Apfel und Stachelbeere werden von feinen Noten von frisch geschnittenem Gras ergänzt. Am Gaumen frisch und fruchtbetont mit zartem Schmelz und einem langen, ausgewogenen Nachhall.

- Portugal -

Monte Velho Branco Herdade do Esporão 0,75 l 22,50 €
Vinho Regional Alentejo

In der Nase sehr fruchtig mit Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Am Gaumen sehr intensiv, elegant mit einer harmonischen Säure. Passt toll zu unserem Fischteller.

Portal de Calçada Reserva Vinho Verde DOC 0,75 l 19,00 €

Mineralisch, florale Noten, fruchtige Birnen- und Melonenaromen, lebendige Säure. Seine Eleganz, Leichtigkeit und der geschmacksintensive Ausdruck machen diesen Wein aus.

Flaschenweine, rot



- Frankreich -

Château Loyasson 0,75 l 25,00 €

Bordeaux AOC

In der Nase Gewürze, trockene Blätter, Tabak und eine fruchtige Cassisnote. Im Geschmack weich und samtig, sehr präsent mit einem langen, sanften Abgang.

- Spanien & Portugal -

Castillo de Eneriz Crianza Navarra DO, Spanien 0,75 l 25,00 €

Würziger Wein aus Garnacha, Cabernet Sauvignon und Tempranillo mit schwarzdunklen Fruchtaromen, perfekt eingebundener Vanille und Kokos vom Holzfass, reife, samtweiche Tannine.

Quinta dos Murças Reserva, Douro DOC, Portugal 0,75 l 39,00 €

Florale und mineralische Noten in der Nase gepaart mit dunklen Früchten. Am Gaumen dann fest und konzentriert mit einer ausgewogenen Säure und reifen Tanninen. Insgesamt sehr kräftig mit Körper, Volumen und einem persistenten Abgang.

- Italien -

„Modá“ Montepulciano d' Abruzzo, DOC 0,75 l 25,00 €

Talamonti, Abruzzo

Delikate Duftnoten von Kirsche, Pflaume und frischen Himbeeren, Geschmack kleiner roter Früchte, gute Struktur. Ein Wein für jede Gelegenheit.

Valpolicella, Classico DOC 0,75 l 23,50 €
Collezione Bertani, Venetien

Dunkelrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase Duft von reifen Kirschen, Gewürzen und Trockenobst, deutliche Aromen rotfleischiger Früchte und Walnusskerne. Am Gaumen ist er füllig, weich, angenehm bitterlich, geschmacksintensiv und anhaltend. Genießen Sie diesen Wein in geselliger Runde zu unserem Grillteller!



Hochprozentige Spezialitäten Zcl

ein kleiner Auszug

Schladerer Williams-Birne	3,00 €
Schladerer Himbeergeist	3,00 €
Schladerer Obstwasser	3,00 €
Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	7,00 €
Ziegler Williamsbirnen-Brand	6,00 €
Pircher Williams Christbirne aus Italien	5,50 €
Pircher Wald-Himbeergeist aus Italien	5,50 €
Grappa di Prosecco La Gioiosa	3,00 €
Grappa di Merlot Trentino	3,00 €
Grappa di Moscato Trentino	3,00 €
Grappa di Barolo Villa Mazzolino	4,00 €

Nichts für Sie dabei?

Auf unserem Digestif-Tisch finden Sie zusätzlich die eine oder andere Spezialität, die Ihren Gaumen erfreuen wird.



Weinbrand, Cognac & Brandy 2cl

Wiltthener Goldkrone	2,40 €
Asbach Uralt	3,00 €
Hennessy	4,80 €
Remy Martin V.S. Grand Cru	5,20 €
Otard V.S.O.P.	5,80 €

Whisky 4cl

Pur, auf Eis oder mit Wasser

Johnnie Walker Red Label Scotch	5,20 €
Ballantines Scotch	5,20 €
Chivas Regal Scotch	5,80 €
Ballantines 12 Jahre Scotch	8,00 €
Dimple 12 Jahre Scotch	8,00 €
Glenfiddich Single Malt	6,20 €
Tullamore Dew Irish Whisky	5,20 €
Jim Beam Bourbon	4,80 €
Jack Daniels Bourbon	4,80 €



Nach dem Essen Eisgekühltes 2cl

Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €
Malteser Aquavit, Aalborg Jubiläums Aquavit	3,00 €
Linie Aquavit	3,10 €
Moskovskaya	2,80 €
Kümmerling, Underberg	2,50 €
Fernet Branca	2,30 €
Jägermeister	2,50 €
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	2,80 €

Süßes - nicht nur für die Damen 4cl

Baileys auf Eis	4,00 €
Amaretto	4,00 €

Kaffeespezialitäten



... aus dem Hause Darboven

Großer Pott Kaffee entspricht 2 Tassen	2,60 €
Kaffee Hag im Pott	2,60 €
Milchkaffee im Pott	2,60 €
Heiße Schokolade mit frischer Sahne	3,60 €
Cappuccino wie die Italiener ihn lieben	2,80 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Espresso doppelt und extra stark	3,90 €
Latte Macchiato	3,60 €
Latte Macchiato mit Baileys, Amaretto, Caramel oder Vanille	4,60 €



Eilles Tee ... der Teediamant

serviert nach Wunsch mit Honig, Kandis, Zitrone oder Sahne

Kräutertee Pfefferminzblätter besonders aromatisch und erfrischend sind die Öle grob geschnittener Minzblätter	3,00 €
Kräutertee Kamillenblüten Kamille hat ein honigartiges Aroma und wirkt angenehm beruhigend und ausgleichend	3,00 €
Rooibos Tee Tea Spa Magica erfrischend fruchtige Komposition aus feinem Rooibos mit Quitte und Apfel, begleitet von Sonnenblumen- und Brennesselblättern	3,00 €
Grüner Tee Sonne Asiens Royal Blatt zart-herber Grüntee mit Lemongras, Saflorblüten und exotisch frischem Zitrus-Aroma	3,00 €
Grüner Tee erfrischende Spearmintze kombiniert mit feinem Grüntee - ein belebender, angenehm erfrischender Genuss	3,00 €
Früchtemischung Sommerbeeren harmonisch sommerliche Früchtemischung mit Erdbeer-Himbeer-Aroma	3,00 €
Vita-Orange Früchtetee mit spritzigem Orangen-Aroma, der mit 10 Vitaminen sogar eine vitalisierende Eigenschaft besitzt	3,00 €
Schwarzer Tee Assam Special Broken kräftiger Edeltee aus Nordindien mit würzigem und malzigem Aroma	3,00 €
Schwarzer Tee Darjeeling Royal Second Flush hocharomatische, zartblumige Sommerpflückung, der Champagner unter den Tees	3,00 €

