

# Seerestaurant „Am Kap“

die kulinarische Adresse in Prenzlau



© Foto: Ecki Raff

# Speisekarte

# Wir empfehlen - Sie genießen

beginnen Sie erst mit



## Lillet

mit Prosecco und frischen Himbeeren 0,2l 6,50 €

**Tee aus frischem Ingwer und Zitrone** im Becher 5,50 €

**Tee mit frischer Minze** im Becher 4,50 €

**Apfelpunsch mit Sahne** im Becher 5,00 €

## Vorneweg

oder nur so zum Spaß

## Kleiner Salat

hausgemachte Salate und Blattsalate, Joghurtdressing,  
Brot und Butter 5,50 €

## Eingelegter Feta - Käse

Schaf- und Ziegenmilch, mit Blattsalaten, getrockneten  
Tomaten, Oliven, Knoblauch, Kürbiskernen, Gartenkräutern,  
rosa Pfeffer und Kartoffelbrot 8,80 €

## Hausgemachte Antipasti

von Marktgemüse pro Person 6,00 €

# Suppen

zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

## Tomatensuppe

mit einem Schuss Gin und Sahnehaube

4,90 €

## Pfeffersuppe

feurig scharf mit frischen Nudeln, Rindfleisch und Kräutern

5,50 €

## Cremige Fischsuppe - Spezialität des Hauses

mit frischen Fischwürfeln, Garnelen, Kräutern und Sahnehaube

8,00 €

## Leckereien

einfach hausgemacht



### Brotkuchen

mit frischen Champignons in Rahmsoße

9,00 €

### Zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Salatbeilage und Speckkartoffeln

12,50 €

### „Fit for Fun“

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

14,50 €

**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

### Garten Nudl

große Folienkartoffel, frischer Kräuterquark 8,50 €

### Gebratene Nudl

gebratene Gnocci, frisches Gemüse, fruchtige Tomatensoße 12,50 €

### Großer Käsesalat

warmer Ziegenkäse auf angemachten Blattsalaten der Saison, gebratene Pilze und Obst, Brot und Butter 16,00 €

## Geschnetzeltes a la cuisine

### „Thailändisch“

geschnetzeltes von der Putenbrust in pikanter Currysoße, frisches Gemüse und Reis 17,50 €

### Putensteak mediterraner Art

mit Sherrytomaten, Pilzen der Saison, frische Kräuter und Oliven auf fruchtiger Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln 18,50 €

## Vom Landschwein

### „Kap“ Schnitzel - der Klassiker

ein Schnitzel vom Schweinerücken, braune Butter, Zitronenscheibe, kleiner Salat und Pommes frites 14,80 €



- Highlight in der Saison -

### „Frühlingserwachen“

ein Schnitzel vom Schweinerücken auf Kartoffelstampf, Rahmsoße und gebratene Pilze der Saison 15,80 €



### Schmetterlingssteak

großes Steak vom Schweinerücken mit Champignons in Rahm und Pommes frites 15,80 €

# Die besonderen Steaks

nur das Beste vom argentinischen Rind kommt in unsere Pfanne

## Grillteller „Dreierlei“

Steak vom Schwein, Rind und Pute auf Pfeffer-Cognacsoße und Pommes frites 19,50 €

## Mrs. Rumpsteak

180g aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken, mit gebratenen Kräutersaitlingen und hausgemachte Kräuterbutter, Salatbeilage und Pommes frites 17,50 €

## Mr. Rumpsteak

300g aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites 29,90 €

## Filetsteak

mit gratinierter Grilltomate auf Pfefferrahmsoße und Pommes frites

180 g 27,00 €  
240 g 32,00 €

## Fisch Variationen



## Fischteller

Filet von Zander, Forelle und Wolfsbarsch gebraten auf Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto und Hummersoße 17,00 €

## Zanderfilet

gebraten auf Lauch-Weißweinssoße, Petersilienkartoffeln 17,50 €

## „Kap“ Forelle

ohne Gräten in Butter gebraten mit frischen Garnelen in Hummersoße, Salzkartoffeln 16,50 €

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

# Nur für unsere kleinen Gäste

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

## Miss Piggy

kleines Schnitzel, Ketchup, Salatgarnitur und Pommes frites 6,60 €

## Käpf'n Blaubär

drei Fischstäbchen mit brauner Butter, Salatgarnitur, Ketchup,  
Salzkartoffeln oder Pommes frites 5,60 €

## Arielle

Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse 5,00 €

## Dessert

etwas Leckeres zum Abschluß

## Lauwarmes Schoko-Törtchen

ausgarniert mit frischem Obst und Sahnehaube 7,50 €



EIS

- fragen sie bitte nach unserer Eiskarte.

## Getränke

Vita Cola pur, Vita Zitrone oder Orange	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,60 €
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	5,50 €

hausgemachter Apfelsaft		2,70 €
-------------------------	--	--------

## Säfte von Granini 0,2l

Orangensaft		2,70 €
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	5,10 €

## Alkoholfreies Bier

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

## Biere



Radeberger frisch vom Fass	0,3 l	3,00 €
Radeberger frisch vom Fass	0,5 l	4,50 €
Krusovice das Dunkle frisch vom Fass	0,3 l	2,90 €
Krusovice das Dunkle frisch vom Fass	0,5 l	4,70 €
Schöffelhofer Weizen kristall, hell oder dunkel	0,5 l	4,50 €
“Uckerwasser“ wie Radler für Radler klein	0,3 l	2,60 €
“Uckerwasser“ groß	0,5 l	4,00 €
Berliner Weisse rot oder grün	0,33 l	3,50 €



## Fruchtige Weine

Erdbeerwein	0,2 l	4,70 €
Brombeerwein	0,2 l	4,70 €
Schlehenwein	0,2 l	4,70 €
Wein von der schwarzen Johannisbeere	0,2 l	4,70 €
Sauerkirschwein	0,2 l	4,70 €



# Aperitif

<b>Martini</b> bianco, rosso oder extra dry mit Olive und Zitrone	5 cl	5,20 €
<b>Sherry</b> von Sandemann medium oder dry	5 cl	5,20 €
<b>Campari</b> 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	3,20 €
mit Rharbarberlikör (Aperol)	0,1 l	3,20 €
mit Rharbarberlikör und Weißwein (Aperol Spritz)	0,2 l	5,20 €
mit Holunderblütensirup (Hugo)	0,2 l	5,20 €
mit frischen Früchten der Saison	0,2 l	5,70 €

## Flasche ...

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

## Cocktails

### **Kaptail** alkoholfrei

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker auf Eis

5,70 €

### **Caipirinha Cachaca**

Limetten, Lime, Rohrzucker und Eis

6,70 €

### **Cuba Libre**

Havanna Club, Vita Cola und Limette

6,70 €

## Mixgetränke 4cl

### **„Futschi“**

Goldkrone mit Vita Cola auf Eis

5,70 €

### **Jim Beam**

Whisky mit Vita Cola auf Eis

6,70 €

### **verschiedene Sorten Gin mit Fever Tonic**

**Gordon Gin** auf Eis mit Zitrone

6,70 €

**Bombay Gin** auf Eis mit Zitrone

7,70 €

**Brokers Gin** auf Eis mit Zitrone

8,70 €

### **Absolut Wodka mit**

Tonic auf Eis mit Zitrone

6,70 €

Orangensaft auf Eis mit Zitrone

6,70 €

# 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 Zcl

Wilthener Goldkrone	2,40 €
Asbach Uralt	2,80 €
Hennessy	4,70 €
Remy Martin V.S. Grand Cru	5,00 €
Otard V.S.O.P.	5,40 €
Martell Gordon Bleu	15,20 €

## Whisky Ycl

Pur, auf Eis oder mit Wasser

Johnnie Walker Red Label Scotch	5,20 €
Ballantines Scotch	5,20 €
Chivas Regal Scotch	5,70 €
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	4,70 €
Jack Daniels Bourbon	4,70 €

## Schankweine, weiß 0,2l

- Deutschland -

„Tag für Tag“ <b>Bacchus</b> , QbA mild, Rheinhessen	5,30 €
„Tag für Tag“ <b>Riesling</b> , QbA trocken oder halbtrocken, Pfalz	5,50 €
„Tag für Tag“ <b>Weißburgunder</b> , QbA trocken, Pfalz	5,50 €

- Italien -

<b>Villa Albinoni Pinot Grigio</b> , IGT trocken, Venetien	5,50 €
--	--------

- Frankreich -

<b>Fleuron Chardonnay</b> , I.G.P. Pays d'Oc	5,30 €
--	--------

- Spanien -

<b>Marqués de Riscal Blanco</b> , Rueda DO	halbe Flasche 0,375 l	10,30 €
Marqués de Riscal		

## Schankweine, rosé 0,2l

- Frankreich -

<b>Fleuron Cinsault Rosé</b> , I.G.P. Pays d'Oc	5,50 €
---	--------



## Schankweine, rot 0,2l

- Deutschland -

„Tag für Tag“ <b>Dornfelder</b> , QbA trocken <u>oder</u> mild, Rheinhessen	5,30 €
---	--------

- Italien -

<b>Villa Albinoni Chianti</b> , DOCG trocken, Toskana	5,80 €
---	--------

- Frankreich -

<b>Fleuron Merlot</b> , I.G.P. Pays d'Oc	5,30 €
--	--------

- Spanien -

<b>Proximo by Marqués de Riscal</b> , Rioja DOCa	5,80 €
Bodegas Marqués de Riscal	

# Flaschenweine, weiß

- Deutschland -

<b>Rheingau Riesling</b> , QbA trocken Weingut Robert Weil, Rheingau <i>Anklänge von Pfirsich, feine Säure, würzig und pikant, körperreich mit langem Nachhall</i>	0,75 l	29,00 €
<b>Grauer Burgunder</b> , QbA trocken Weingut Münzberg, Pfalz <i>duftet nach Ananas und Quitte, gut balanciertes Frucht-Säure-Spiel</i>	0,75 l	25,00 €
<b>Sulzfelder Silvaner „Muschelkalk“</b> , QbA trocken Weingut Zehnthof, Theo Luckert, Franken <i>vielschichtige Fruchtfülle, reife feine Apfelaromen, stoffig, gradlinig mit feiner Säure</i>	0,75 l	27,00 €

- Italien -

<b>Vernaccia</b> , Vernaccia di San Gimignano DOCG Teruzzi & Puthod <i>intensives und nachhaltiges Bukett, fruchtig und mit feiner Mineralik</i>	halbe Flasche 0,375 l	12,00 €
--	-----------------------	---------

- Frankreich -

<b>„La Ciboise“ blanc</b> , Côtes du Lubéron AOC Michel Chapoutier <i>Aromen von weißen Blüten, Zitronen und exotischen Früchten, sehr ausgewogen</i>	0,75 l	21,00 €
---	--------	---------

- Spanien -

<b>Montecillo Blanco</b> , Rioja DOCa Bodegas Montecillo, Rioja <i>frisches Bukett von grünen Äpfeln, Birnen und Grapefruit; trockener, cremiger und harmonischer Geschmack</i>	0,75 l	19,50 €
---	--------	---------

# Flaschenweine, rot

- Deutschland -

**„Kaiserstuhl“ Spätburgunder**, QbA trocken 0,75 l 27,00 €  
Weingut Schwarzer Adler, Franz Keller, Baden  
*fruchtiges Aroma nach roten Beeren mit einem Hauch von Kirschen und Brombeeren, samtig und kraftvoll, weiche Tannine im Abgang*

- Italien -

**Valpolicella**, Classico DOC 0,75 l 21,50 €  
Collezione Bertani, Venetien  
*harmonisches Kirschbukett, vollmundige, fruchtige Art am Gaumen, ohne Schwere, fein strukturierte Säure*

**Chianti Castiglioni**, DOCG 0,75 l 26,00 €  
Marchesi de' Frescobaldi, Toskana  
*Düfte von kleinen roten Beerenfrüchten wie Brombeere, Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere, am Gaumen warm und weich*

- Frankreich -

**Château Loyasson**, Bordeaux AOC 0,75 l 21,00 €  
*In der Nase Gewürze, trockene Blätter, Tabak und eine fruchtige Cassisnote. Im Geschmack weich und samtig, sehr präsent mit einem langen, sanften Abgang.*

**„Belleruche“**, Côtes du Rhône AOC halbe Flasche 0,375 l 14,50 €  
Michel Chapoutier  
*vollmundig mit seidigen Tanninen, eleganten Fruchtaromen von Cassis, Heidelbeeren, Brombeeren und dunklen Kirschen, sowie feinen dezenten Noten von Kräutern der Provence*

- Spanien -

**2006 Viñas del Vero Crianza**, Somontano DO 0,75 l 26,00 €  
Viñas del Vero  
*fruchtige, elegante, ausgewogene und gut strukturierte Crianza mit weicher Holznote, beeindruckender Fülle und verführerischer Aromenvielfalt*

**Montecillo Crianza**, Rioja D halbe Flasche 0,375 l 14,50 €  
*verführerisches Bukett von saftigen Kirschen und reifen Beeren, erlesenen Gewürzen und einer balsamischen Note; trocken, weich und samtig am Gaumen*

## Nach dem Essen Eisgekühltes Zcl

Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €
Malterer Aquavit, Aalborg Jubiläums Aquavit	3,20 €
Linie Aquavit	3,20 €
Moskovskaya	3,00 €
Kümmerling, Underberg	2,70 €
Fernet Branca	2,80 €
Jägermeister	2,60 €
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	2,80 €

## Süßes -

nicht nur für die Damen Ycl

Baileys auf Eis	4,50 €
Amaretto	4,50 €





# Kaffeespezialitäten

... aus dem Hause Darboven



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



## Eilles Tee ... der Teediamant

serviert nach Wunsch mit Honig, Kandis, Zitrone oder Sahne

### **Kräutertee Pfefferminzblätter**

3,00 €

besonders aromatisch und erfrischend sind die Öle grob geschnittener Minzblätter

### **Kräutertee Kamillenblüten**

3,00 €

Kamille hat ein honigartiges Aroma und wirkt angenehm beruhigend und ausgleichend

### **Rooibos Tee Tea Spa Magica**

3,00 €

erfrischend fruchtige Komposition aus feinem Rooibos mit Quitte und Apfel, begleitet von Sonnenblumen- und Brennnesselblättern

### **Grüner Tee Sonne Asiens Royal Blatt**

3,00 €

zart-herber Grüntee mit Lemongras, Saflorblüten und exotisch frischem Zitrus-Aroma

### **Früchtemischung Sommerbeeren**

3,00 €

harmonisch sommerliche Früchtemischung mit Erdbeer-Himbeer-Aroma

### **Schwarzer Tee Assam Special Broken**

3,00 €

kräftiger Edeltee aus Nordindien mit würzigem und malzigem Aroma

### **Schwarzer Tee Darjeeling Royal Second Flush**

3,00 €

hocharomatische, zartblumige Sommerpflückung, der Champagner unter den Tees



© Foto: Ecki Raff

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

### **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.

Seerestaurant

*„Am Kap“*

Uckerpromenade 84

17291 Prenzlau

Telefon 03984 7180305

[www.kap-prenzlau.com](http://www.kap-prenzlau.com)



Finde uns auf  
Facebook