

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	5,00 €
Tee aus frischem Ingwer und Zitrone	im Becher	5,50 €
Tee mit frischer Minze	im Becher	4,50 €
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 €
Eingelegter Feta – Käse Schaf- und Ziegenmilch, mit Blattsalaten, getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Kürbiskernen und Kräutern	8,80 €
Fruchtiger Couscous-Salat mit Himbeerdressing, saisonalem Gemüse und Joghurt Dip mit Limette	8,90 €

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	8,50 €
Auch als Hauptgang erhältlich	14,50 €

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

Leckereien

einfach hausgemacht



Brotkuchen

mit frischen Champignons in Rahmsoße

9,80 €

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

15,50 €

Quer durch den Garten – auch vegetarisch

Brot & hausgemachter Kräuterquark

4,50 €

Gebackene Süßkartoffel

überbacken mit körnigem Frischkäse, Oliven und getrockneten Tomaten

12,80 €

Gebratene Nudl

gebratene Gnocci, frisches Gemüse, fruchtige Tomatensoße

14,50 €

Großer Käsesalat

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

16,50 €

Geschnetzeltes a la cuisine

Putengeschnetzeltes mit Pilzen der Saison

mit Kartoffelbällchen und kleiner Salat

16,50 €

„Thailändisch“

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

17,50 €

Putensteak mit frischer Ananas

und Käse überbacken, Currysoße und Reis

18,50 €

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 €



- Highlight in der Saison -

„Frühlingserwachen“

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

17,50 €



Schmetterlingssteak

großes Steak vom Schweinerücken mit Champignons in Rahm und Pommes frites

16,50 €

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

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

21,50 €

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 12,50 €

Fischsülze vom Fischer aus Lindenhagen

Salatbeilage, Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade 13,50 €

Barschfilet

auf Rahmgraupen-Risotto in Dijon-Senfsoße 14,50 €

Fischteller

Filet von Zander, Forelle und Barsch gebraten auf Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto und Hummersauce 17,00 €

Zanderfilet

gebraten auf Lauch-Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln 17,50 €

„Kap“ Forellenfilets

in Butter gebraten mit frischen Garnelen
in Hummersauce, Salzkartoffeln 17,50 €

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 €

Käpt'n Blaubär

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

Bauer Knolli

drei kleine Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus 6,00 €

Dessert

etwas leckeres zum Abschluß

Lauwarmes Schoko-Törtchen

ausgarniert mit frischem Obst und Sahnehaube 7,50 €

EIS – fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.



Das besondere „Highlight“

... auch als Gutschein erhältlich

Überraschungsmenü für Zwei

...

Aperitif

...

Vorspeise

...

Hauptgang

Sie wählen zwischen Fisch oder Fleisch

...

Dessert

Lassen Sie sich überraschen

60,00 € für Zwei



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 Rharbarberlikör (Aperol)	0,1 l	3,50 €
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	5,80 €

Flasche ...

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