

Bitte unbedingt den Gutschein vor dem Essen abgeben,
wir können diesen sonst leider nicht berücksichtigen.

SEERESTAURANT „Am Kap“ Fisch Variationen



Wir empfehlen



beginnen Sie erst mit

Aperol Spritz	0,2l	7,00 €
Sommerliche Bowle mit Beerenfrüchten	0,2l	8,00 €

Suppen

zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

Pfeffersuppe vom Rind feurig scharf mit frischen Nudeln		5,80 €
Cremige Fischsuppe ~ Spezialität des Hauses ~ mit frischen Fischwürfeln, Garnelen, Kräutern & Sahnehaube		10,20 €
Auch als Hauptgang erhältlich		16,00 €

Salate

zu allen Salaten servieren wir frisches Brot

„Fit for Fun“ hausgemachte Rohkostsalate, frische Blattsalate der Saison, Feta-Käse, Kürbiskerne & frisches Obst mit gebratenen Hähnchenstreifen	17,80 €
Großer Käsesalat warmer Ziegenkäse auf mit Essig & Öl angemachten Blattsalaten der Saison, gebratenen Pilzen & Obst	18,20 €

Vegetarisch

Gnocchi gebraten mit frischem Marktgemüse in fruchtiger Tomatensoße	15,80 €
---	---------

Matjesfilet mit Folienkartoffel, hausgemachtem Quark und Salatbeilage		15,80 €
Zanderfilet in Butter gebraten auf Lauch-Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln		18,80 €
Barschfilet in Butter gebraten in Dijon-Senfsauce, Bratkartoffeln		17,80 €
Fischteller Filet vom Zander, Forelle & Barsch in Butter gebraten auf frischen Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto und Hummersoße		22,10 €
Hausmacher Fische aus Lindenhagen Bratkartoffeln, Remoulade & Salatbeilage		15,80 €

Vom Landschwein, Hähnchen, Rind

„Kap“ Schnitzel ~ der Klassiker ~ Ein Schnitzel vom Schweinerücken mit brauner Butter, Pommes frites, kleiner Salat	17,80 €
Schmetterlingssteak vom Schweinerücken, Champignon-Rahmsauce, Pommes frites	16,60 €
Hähnchencurry in Kokosmilch mit frischem Gemüse der Saison, Reis	18,80 €
Grillteller „Dreierlei“ vom Schwein, Hähnchen und Rind, Pfeffer-Cognac-Soße & Pommes frites	22,80 €

Die besonderen Steaks

Rumpsteak 250 g mit einer Folienkartoffel, hausgemachtem Quark & Kräuterbutter, kleiner Salat	27,50 €
Filetsteak mit überbackener Strauchtomate auf Pfeffer-Cognac-Soße Pommes frites 180 g / 240 g	32,00 € / 38,00 €

Kindergerichte

Nur für Kinder bis 12 Jahren!

Käpt'n Blaubär Drei Fischstäbchen mit brauner Butter, Salzkartoffeln oder Pommes frites, Ketchup, Salatgarnitur	7,50 €
Bauer Knolli Drei kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus.	6,50 €
Miss Piggy kleines Schnitzel, Pommes frites, Ketchup, Salatgarnitur	7,50 €

Dessert

Hausgemachtes Kirsch Crumble mit Bourbon Vanilleeis, Krokant & Schlagsahne	8,20 €
Weißer Schokoladen Cookie mit Salzkaramell & frischem Obst	9,80 €



Eis, Kaffee & Tee

Entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte

Soft-Getränke

fritz-kola 0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,50 €
fritz-kola zuckerfrei 0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,50 €
fritz-limo Zitronen- oder Orangenslimo 0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,50 €
fritz mischmasch 0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,50 €
Glashäger Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale 0,25 l	3,90 €
Glashäger Mineralwasser sprudel/still 0,25 l	3,50 €
Glashäger Gourmet Mineralwasser medium 0,75 l.	6,80 €

Saft von Granini

Orange, Apfel, Rhabarber, Kirsch, Tomate mit Pfeffer & Tabasco, Banane oder Kiba Kirsch- & Banane 0,2 l	3,50 €
Auch Schorlen sind erhältlich 0,2 l / 0,5 l	3,10 € / 5,20 €

Bitte bringen Sie etwas Zeit mit ~ wir bereiten alle Gerichte so frisch und natürlich wie möglich zu.



Beilagenänderungen sind gegen Aufpreis möglich.
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Bitte unbedingt den Gutschein vor dem Essen abgeben,
wir können diesen sonst leider nicht berücksichtigen.

SEERESTAURANT „Am Kap“



Alkoholfreie Biere

Clausthaler 0,33 l	3,80 €
Schöfferhofer Weizen 0,5 l	5,10 €

Bier

Radeberger vom Fass 0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 5,20 €
Krusovice dunkel vom Fass 0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 5,20 €
Schöfferhofer Weizen kristall, hell oder dunkel 0,5 l	5,10 €
„Uckerwasser“ Radler vom Fass 0,3 l / 0,5 l	3,60 € / 4,80 €
Berliner Weiße rot oder grün 0,33 l	4,50 €

Schankweine, weiß

0,2 l

Müller-Thurgau QBA mild, Pfalz	5,80 €
„Tag für Tag“ Riesling QbA trocken / halbtrocken, Pfalz	5,80 €
„Tag für Tag“ Weißburgunder QbA trocken, Pfalz	5,80 €
Pinot Grigio Veneto IGT trocken, Villa Albinoni Venetien	5,80 €

Schankweine, rosé

0,2 l

Chantillon Rosé Vicomté d'Àumelas IGP Cuvée	6,10 €
„Tag für Tag“ Portugieser Weißherbst mild, Pfalz	5,80 €



Schankweine, rot

0,2 l

„Tag für Tag“ Dornfelder QbA halbtrocken, Pfalz	5,80 €
„Tag für Tag“ Spätburgunder trocken, Pfalz	5,80 €
Villa Albinoni Chianti DOCG trocken, Toskana	6,10 €
Proximo by Marqués de Riscal Rioja DOCa Bodegas Marqués de Riscal	6,10 €

Weinschorle

Allendorf „Save Water“ mit Alkohol / ohne Alkohol 0,33 l	5,80 € / 6,20 €
--	-----------------

Flaschenweine, weiß

0,75 l

Winkeler Brentanogarten Riesling Goethewein VDP, erste Lage, trocken, Weingut Allendorf, Rheingau	34,50 €
Grauer Burgunder QbA , trocken, Weingut Münzberg, Pfalz	26,50 €
„La Cibiose“ blanc , Cotes du Lubéron AOC, Michel Chapoutier, Cuvée	26,00 €
Blanco Rueda Marqués de Riscal , Rueda DO	27,00 €
Monte Velho Branco Herdade do Espora, Vinho Regional Alentejo	23,50 €



Flaschenweine, rot

0,75 l

Chateau Loyasson , Bordeaux AOC	26,00 €
Castillo de Eneriz Crianza Navarra , DO, Spanien	26,00 €
Quinta dos Murcas Reserva , Duoro DOC, Portugal	40,00 €
„ModÁ“ Montepulciano d`Abruzzo , DOC, Talamonti Abruzzo	26,00 €
Valpolicella , Classico DOC, Collezione Berrtani, Venetien	24,50 €

Seerestaurant "Am Kap" - Außenbereich



Scannen und einchecken

Bitte bringen Sie etwas Zeit mit ~ wir bereiten alle Gerichte so frisch und natürlich wie möglich zu.



Beilagenänderungen sind gegen Aufpreis möglich.
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.