Echt **Heimat**Genuss erleben

Das Beste aus der Mecklenburger Küche!

Als Apéritif:
„Sanddorn trifft Basilikum“
4 cl Andalö, aufgefüllt mit Soda Libre „The Basil“

Mariniertes Wildschweinefilet
Zwiebelkonfit / Wildkräutersalat
Preiselbeeren
(J, L)

* * *

Kürbis-Kokos-Süppchen

* * *

Gebratener Rehrücken
Schwarzwurzel / Süßkartoffel
(A1, G, I, L)

* * *

Schokoladenküchlein
Tonkabohneneis
(A1, C, G)

49,00 €

inklusive einer Spende von 2,00 € an die Spendenpartner
„Kinderhilfe Organtransplantation e.V. (KiO)“
und „Clowns für Kinder im Krankenhaus e.V.“



© Ringhotel Strandblick Kühlungsborn 2026

Vorspeisen & kalte Gerichte

Bunter Blattsalat
Gemüse / Croûtons / Fruchtfilets
(A1, J, L)
9,00 €

*****

Caesar Salat
Römersalat / Hähnchenbrust / Grana Padano / Croûtons
Caesar Dressing
(G, J, L)
als Vorspeise: 12,00 €
als Hauptgang: 18,00 €

*****

Gebackener Ziegenkäse
Rote Bete / Walnuss / Feldsalat
(G, J, L)
11,00€

*****

Pochierter Wildschweinrücken
Kürbischutney / Rauke
(A1, C, G, J, L)
12,00 €

*****

Würzfleisch
Zitrone / Ciabatta
(A1, B, G)
11,00 €

*****

Suppen

Kürbiscremesuppe
Schmand / Öl / Kerne
(G)
9,00 €

*****

Petersilienwurzelsuppe
Brokkoli / Mandel
(A1, G, H1, I)
9,00 €

*****

Rotkohl-Kirsch-Suppe
Geräucherte Entenbrust
9,50 €

*****

Mecklenburger Kartoffelsuppe
Speck / Zwiebel
(I)
8,50 €

*****

Wildkraftbrühe
Ravioli
(A1, C, I)
9,50 €

Gerichte aus dem Räucherofen

Geräucherte Entenbrust (kalt)
Salatbukett / Preiselbeerdressing / Kartoffelrösti
(A1, C, G, J , L)
22,00 €

*****

Geräuchertes Lachsfilet
Schmorgemüse mediterran / Kartoffelstampf
(A1, D, G)
25,00 €

*****

Vegetarische Räucherei (vegane Zubereitung möglich)
Schafskäse / Gemüse / Kräuter
(G)
18,00 €

*****

Geräucherte Welsfilets
Strauchtomate / Kartoffel-Gurken-Salat
(D, J, L)
25,00 €

Vegetarisch / Vegan

Vegane Bolognese
Hausgemachte Pasta
(A1, I)
18,00 €

*****

Vegetarisches Blumenkohlschnitzel
Gemüse mediterran / Couscous
(A1, C, G, I)
17,00 €

*****

Veganes Süßkartoffel-Linsen-Curry
Kokos / Basmatireis
(I, O)
18,00 €

*****

Vegetarisches Kürbisrisotto (vegane Zubereitung möglich)
(G, I)
17,00 €

Fisch

Gebratene Kutterscholle
Gurkensalat / Bratkartoffel
(A1, D, G)
26,00 €

*****

Gebratene Dorschfilets
Gurke / Senfsauce / Rote-Bete-Kartoffelpüree
(A1, D, G)
25,00 €

*****

Gebratene Welsfilets
Pastinake / Karotte / Gnocchi
(A1, D, G)
26,00 €

*****

Gebratene Zanderfilets
Rahmwirsing / Macairekartoffel
(A1, D, G)
28,00 €

*****

Gebratene Saiblingfilets
Schwarzwurzel / Petersilien-Kartoffel-Stampf
(A1, D, G)
29,00 €

Fleisch

Schweinesteak „au four“
Blattsalat / Macairekartoffeln
(A1, G, I, J, L)
26,00 €

*****

Rinderroulade
Rotkohl / Kartoffelpüree
(A1, G, I, J, L)
28,00 €

*****

Gebratene Entenbrust
Rosenkohl / Kartoffelgratin
(A1, C, G, I, L)
28,00 €

*****

Hähnchen-Kokos-Curry
Gartengemüse / Basmatireis / Kräuter
(G)
25,00 €

*****

Kalbsschnitzel
Bratkartoffeln / Gurkensalat
(A1, C, G)
30,00 €

Für unsere lütten Gäste (ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites
Ketchup und/oder Mayonnaise
(C, L, J)
4,50 €

*****

Pfannkuchen / Apfelmus
(A1, C, G)
7,00 €

*****

Nudeln / Bolognese
(A1, C, G)
8,00 €

*****

Hackbällchen / Rahmsauce / Bandnudeln
(A1, C, G, L)
8,50 €

*****

Fischstäbchen / Kräutersauce
Kartoffelpüree
(A1, A2, A3, C, D, G)
9,00 €

*****

Schweineschnitzel
buntes Gemüse / Pommes Frites
(A1, A2, A3, C, G)
9,50 €

Desserts

Créme Brûlée
(C, G)
8,00 €

*****

Zwetschgenknödel
Zimteis
(A1, C, G)
10,00 €
(Zubereitung ca. 15 Minuten)

*****

Spekulatiusparfait
Orangen-Kirsch-Ragoût / Pistazie
(A1, C, G)
9,00 €

*****

Apfelcrumble
Macadamiaeis / Mandel
(A1, C, G, H1, H2)
9,50 €

*****

Frittierte Kokosmilch
Ananas / Fruchtsauce
(A1, C)
9,00 €

Alle Speisenpreise beinhalten Service, Bedienungsgeld sowie 7% MwSt.

Allergene

A1 – Weizen
A2 – Roggen
A3 – Gerste
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse
F – Soja
G – Milch oder Milchprodukte (einschl. Lactose)
H1 – Mandeln
H2 – Macadamianuss
I – Sellerie
J – Senf
K – Sesamsamen
L – Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
M – Lupinen
N – Weichtiere

Zusatzstoffe

1 – mit Farbstoff
2 – mit Konservierungsstoffen
3 – mit Emulgator
4 – mit Säuerungsmittel
5 – mit Säureregulator
6 – mit Antioxidationsmittel
7 – mit Süßstoff
8 – koffeinhaltig
9 – chininhaltig
10 – mit Stabilisator
11 – sulfithaltig



Apéritifs

Campari (1) Soda / Orange	5 cl 6,50 €
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	5 cl 3,80 €
Sandemann Sherry fino / medium / sweet	5 cl 3,80 €
Royal Oporto Tawny Port	5 cl 3,80 €
Royal Oporto White Port	5 cl 3,80 €
Pernod	4 cl 4,50 €



Champagner
Sekt / Prosecco

Sekt

Kessler Extra Cuvée Brut	0,10 l 5,50 €	0,750 l 36,00 €
Kessler Rosé Extra Dry	0,10 l 6,00 €	0,750 l 39,00 €
Schlumberger Cuvée „Klimt“ 2012 Edition „Der Kuss“		0,750 l 49,00 €

Prosecco / Prisecco

Biscardo DOC frizzante DOC	0,10 l 4,50 €	0,750 l 29,00 €
„Rosenzauber“,Manufaktur Geiger (alkoholfrei, würzig-süßer Boskop, Himbeere)	0,10 l 4,50 €	0,750 l 29,00 €

Champagner

Charles du Monde „Blanc de noire“ Brut		0,750 l 85,00 €
Champagne „R“ de Ruinart Brut		0,750 l 125,00 €
Laurent-Perrier „La Cuvée“ Brut	0,10 l 15,00 €	0,750 l 98,00 €
Laurent-Perrier „Cuvée Rosé“ Brut		0,750 l 98,00 €



Spritzige Vielfalt
mit Prosecco oder Tonic

Andalö Spritz (1,11)
4 cl Sanddornlikör,
Prosecco
8,00 €

Andalö Basil (1)
4 cl Sanddornlikör,
Basilikumlimonande
8,00 €

Aperol Spritz (1,9,11)
4 cl Aperol, Prosecco,
Sodawasser, Limette, Minze
8,00 €

Déjà-Vu (1)
4 cl Déjà-Vu Likör
(Ingwer-Grapefruit),
Prosecco oder Tonic (4,9)
8,00 €

Hardy Hero
4 cl Gin
Apfel-Himbeer-Prisecco
8,00 €

Hibiskus Sprizz (1)
4 cl Apéritivo Rosato
Rhabarbersaft, Prosecco
8,00 €

Hugo (1,4,8,10)
2 cl Holunderblütensirup,
Prosecco, Sodawasser,
Limette, Minze
8,00 €

Lillet Wildberry (1,4,11)
4 cl Lillet Weinlikör,
Schweppes Wildberry
8,00 €

Nonino Spritz
4 cl Botanical Nonino
Prosecco oder Tonic (4,9)
8,00 €

Alkoholfrei

Horst (4)
Holunderblütensirup,
Limette, Minze
Tonic Water (4,9) oder Sprite
6,00 €

Pink Pettycoat (1,3,4,7,9)
2 cl Grapefruitsirup
4 cl Cranberrysaft, Tonic Water
6,00 €



Offener Weißwein

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Franken
Silvaner QbA, trocken
Würzburger Weingut Bürgerspital
saftig, klassisch feine Kräuteraromen,
erdige Töne, harmonische Säure
0,1 l 3,90 € 0,2 l 7,20 €

Franken
Müller-Thurgau QbA, trocken
Bürgerspital, Gutsabfüllung,
duftig, fruchtig und frisch
0,1 l 3,90 € 0,2 l 7,20 €

Pfalz
Weißer Burgunder QbA, trocken
Weingut Herbert Meßmer
zurückhaltende Säure, fruchtig
0,1 l 3,90 € 0,2 l 7,20 €

Baden
Grauburgunder QbA, trocken
Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden
kräftig, gehaltvoll auf der Zunge
0,1 l 3,90 € 0,2 l 7,20 €

Rheingau
Riesling QbA, trocken oder halbtrocken
Weingut Robert Weil
herausragende Qualitäten, ansprechende Frucht,
prickelndes Säurespiel, rassiger Nachhall
0,1 l 4,60 € 0,2 l 8,60 €

Saale-Unstrut
Portugieser QbA Blanc de noir, lieblich
Weingut Deckert
fruchtig, tropisch, saftiges Steinobst
0,1 l 3,90 € 0,2 l 7,20 €

Veneto
Chardonnay delle Venezie, trocken
Endrizzi
eleganter, frischer und leichter Wein
0,1 l 3,40 € 0,2 l 6,20 €



Offener Rotwein

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Württemberg
Lemberger QbA, trocken
Schloss Affaltrach
kräftiges Beerenaroma, sehr gehaltvoll
0,1 l 3,50 € 0,2 l 6,50 €

Pfalz
Hochstadter Rotwein, feinherb
Weingut Stern
samtig, weich, fruchtig, feine Restsüße
0,1 l 3,80 € 0,2 l 7,00 €

Languedoc
Merlot, Vin de Pays d´Oc, trocken
Belle Fontaine
würzige Note, saftige Fruchtfülle, weiches Tannin
0,1 l 3,80 € 0,2 l 7,00 €

Côtes du Rhônes
Noblesse Sauvage Réserva, A.O.P., trocken
Vielles Vignes
aus alten, knorrigen Reben mit intensiven Aromen,
Finesse und ausgereiftem Charakter, fruchtige Kirschen
0,1 l 4,80 € 0,2 l 8,50 €

Südafrika
Cabernet Sauvignon
MAN Family Wines
elegante Beeren und dunkle Kirsche
langer Abgang und seidige Tannine
0,1 l 4,20 € 0,2 l 7,60 €

Abruzzen
Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken
Farnese Vini, Larinum
dunkles Kirschrot, Aromen von Waldbeeren
und Wildkräutern, angenehme Fülle,
weiche Tannine
0,1 l 4,20 € 0,2 l 7,60 €



Offener Roséwein

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Baden 0,1 l 3,80 € 0,2 l 7,00 €
Spätburgunder Weißherbst, trocken
Alde Gott eG, Sasbachwalden
kernig, markant, frisch
feine Burgunderaromen

Pfalz 0,1 l 3,80 € 0,2 l 7,00 €
Spätburgunder Rosé QbA, halbtrocken
Weingut Herbert Meßmer
spritzig, frisch mit feinen Beerenaromen



Flaschenwein rosé

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Pfalz 0,75 l 29,00 €
Spätburgunger Rosé, trocken
Weingut Herbert Meßmer
feine Aromen von Himbeeren und
Frühkirschen, leicht und erfrischend

Baden 0,75 l 26,00 €
Schmetterlinge im Bauch, halbtrocken
Kaiserstuhl-Kellerei Friedrich Kiefer
eine beschwingte Rosécuvée mit kräftiger
Nase, merkbarer Kohlensäure, spritzig und
fruchtbetont, gut eingebauter Restzucker

Chile - Valle Central 0,75 l 31,00 €
Cabernet Sauvignon Reserva
Weingut Miguel Torres
trocken, frisch, fruchtbetont, lebendig
Perfekte Balance von knackiger Säure und feiner Süße



Flaschenwein weiß

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Rheingau
Riesling Kabinett, trocken
Weingut Robert Weil
herausragende Qualitäten,
klare Fruchteleganz, leicht, feinwürzig
0,75 l 45,00 €

Saale-Unstrut
Bacchus QbA, trocken
Freyburger Herrenberg
Weingut Florian Deckert
blumig mit fruchtiger Säure, leichter Muskatton
0,75 l 28,00 €

Sachsen
Elbling Gutswein VDP, trocken
Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe
intensives Aromaspiel von reifer Blutorange, Zitrone,
Birne und Stachelbeere,
angenehme Mineralität, ausbalancierter Körper
0,75 l 42,00 €

Franken
Silvaner, trocken
Würzburger Stein
Weingut Bürgerspital zum hl. Geist
VDP erste Lage
Feine Birnenfrucht mit Apfelaromen, intensive Frucht,
kompakt, erfrischend und harmonisch
0,75 l 49,00 €

Mosel-Saar-Ruwer
Riesling Hochgewächs
QbA Selection, trocken
Weingut Albert Kallfelz
Gutsriesling mit feiner Säure und Zitrusaromen
0,75 l 29,00 €



Flaschenwein weiß

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Rheinhessen
Grauburgunder Qualitätswein, trocken
Louis Guntrum, Nierstein
körperreich, aromatisch, gute Fülle,
angenehme Säure
0,75 l 31,00 €

Baden
Weißer Burgunder Kabinett, trocken
Eichstetter Herrenbruck
Kaiserstuhl-Kellerei Friedrich Kiefer
klare, frische Frucht, die an Äpfel
und Ananas erinnert, eleganter Wein
mit angeregter Säurestruktur
0,75 l 33,00 €

Rheingau
Riesling Kabinett, halbtrocken
Weingut Robert Weil
herausragende Qualitäten, feine Frucht,
elegante, reife Säure, nachhaltiger Körper
0,75 l 45,00 €

Saale-Unstrut
Portugieser QbA Blanc de noir, lieblich
Weingut Deckert
fruchtig, tropisch, saftiges Steinobst
0,75 l 31,00 €

Pfalz
Kerner, lieblich
Weingut Stern
sehr saftig, intensive Süße und schöne Säure
langer Nachhall mit viel Saft, exotische Früchte
0,75 l 29,00 €



Flaschenwein weiß

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Weinviertel, Österreich
Grüner Veltliner, trocken
D.A.C. Ausstich
Weingut Setzer
strohgelb, extraktreich, fruchtig, pfeffrig, aromatische Tiefe, erfrischender Abgang
Falstaff 90 Punkte

0,75 l 38,00 €

Languedoc-Roussillon
Chardonnay
Vin de Pays d'Oc, trocken
Domaine de Belle-Mare
delikate Aromen exotischer Früchte, würzig und ausgewogen

0,75 l 23,00 €

Bourgogne
Chablis AOC, trocken
Domaine Joseph Dourhin
Mineralischer Weißwein voller Rasse, aus der Chardonnaytraube

0,75 l 49,00 €

Marlborough (Neuseeland)
Sauvignon blanc, trocken
Weingut Villa Maria, Private Bin
Typische Sauvignonaromen von Stachelbeere und tropischen Früchten, kristallklare Frische, lebendig am Gaumen, feine Zitrusnoten im Abgang

0,75 l 42,00 €



Flaschenwein rot

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Baden
Spätburgunder QbA, halbtrocken — 0,75 l 28,00 €
Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden
strahlendes Rubinrot, Aromen von Beerenfrüchten, Harmonie zwischen feiner Herbe und spürbarer Süße

Württemberg
Schwarzriesling QbA, trocken — 0,75 l 34,00 €
Weingut Graf Neipperg
feine Frucht, weiches Tannin, zurückhaltende Säure, vollmundig

Rheinhessen
Dornfelder QbA, trocken — 0,75 l 28,00 €
Weingut Louis Guntrum
tiefes Rubinrot, intensive Brombeere, saftig

Ahr
Ruber Spätburgunder QbA, trocken — 0,75 l 36,00 €
Weingut Nelles
Ausbau im Holzfass, kräftig mit feiner Tanninstrukur, fruchtig

Languedoc-Roussillon
Merlot AOC, trocken — 0,75 l 23,00 €
Domaine de Belle-Mare
intensive Aromen von Pfeffer, Brombeeren und Kirschen, weiches Tannin, ausgewogen und vollmundig

Bourgogne
Pinot Noir AOC Laforet, trocken — 0,75 l 39,00 €
Domaine Joseph Drouhin
intensive Frucht, leichte Würze, gute Struktur bei feiner Säure, im Holzfass gereift



Flaschenwein rot

Bitte beachten Sie, dass alle Weine dieser Seite sulfithaltig sind.

Bordeaux
Château Chante Alouette, trocken
Saint-Emilion Grand Cru
rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett mit Noten von Kirschen, Johannisbeeren, Bitterschokolade, Tabak und feiner Würze, sehr gut definierte Tanninstruktur, ausgewogene Säure. Ein eleganter Wein mit langem Nachhall
0,75 l 54,00 €

Toskana
Evoluzione 5 Anni, Matteo Bernabei
Chianti Riserva D.O.C.G., trocken
frisch und strukturiert mit eigenständigem Charakter, tiefrote Kirsche, kräftige Säure harmoniert mit runden Tanninen
0,75 l 39,00 €

Venetien
Bardolino Classico DOC, trocken
Viticoltori Tommasi
frisch, fruchtig, mit dominanten Kirschtönen, feinherbe Säure
0,75 l 28,00 €

Rioja
Rioja Tinto Crianza DOC, trocken
Bodegas Compania Vinicola del Norte de Espana
elegant aber sehr spritzig, würzig, harmonische Säure
0,75 l 33,00 €

Chile
Cabernet Sauvignon Reserva, trocken
Valle del Maipo D.O., Santa EMA
Bukett von schwarzen Johannisbeeren, elegante Struktur, beeindruckende Länge
0,75 l 38,00 €



Störtebeker ist mehr als nur eine Brauerei, ein Erlebnis!
Seit 1827 wird am Standort in Stralsund Bier gebraut. Heute steht die Braumanufaktur für norddeutsche Identität und innovative Braukunst.
Handwerkliche Biere - dafür steht die Störtebeker Braumanufaktur.

Vom Fass

Störtebeker Pilsener (a)	0,30 l 3,80 €	0,50 l 6,10 €
Störtebeker Schwarzbier (a)	0,30 l 3,80 €	0,50 l 6,10 €
Alster	0,30 l 3,40 €	0,50 l 5,70 €

Aus der Flasche

Störtebeker Bernstein-Weizen (a)	0,50 l 5,80 €
Störtebeker Roggen-Weizen (a)	0,50 l 5,80 €

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Störtebeker „Freibier“ Pilsener (a)	0,33 l 3,80 €
Störtebeker Bernstein-Weizen (a)	0,50 l 5,80 €



Vom Fass

Radeberger Pilsner (a)	0,30 l 3,80 €	0,40 l 4,90 €

Aus der Flasche

Radeberger Pilsner (a)	0,33 l 3,80 €



Le Diciotto Lune
Grappa Stravecchia aus Trentiner Trestern: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay. 18 Monate in Fässern aus Eiche, Kirschholz, Esche und Akazie gereift. Weich und trocken
2 cl 4,00 € 4 cl 7,50 €

La Trentina Morbida
Mischung aus weißen Trentiner Rebsorten: Moscato, Chardonnay und Traminer. Einige Monate in Fässern gereift, die zuvor für die Reifung des Le Diciotto Lune verwendet wurden. Mild und angenehm
2 cl 4,00 € 4 cl 7,50 €

Giare Amarone
Grappa aus einzelner Rebsorte Amarone. 36 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500l gereift. Samtig und lang anhaltend
2 cl 5,00 € 4 cl 9,00 €

Giare Gewürztraminer
Grappa aus einzelner Rebsorte Gewürztraminer, auch roter oder gelber Traminer genannt. 36 Monate in Barrique gereift. Gehaltvoll und aromatisch
2 cl 5,00 € 4 cl 9,00 €

Giare Chardonnay
Grappa aus einzelner Rebsorte Chardonnay. In Eichenfässern 36 Monate gereift. Sehr intensiv und elegant
2 cl 5,00 € 4 cl 9,00 €

Grappa Tasting
Die Verkostung ist der beste Weg, um feine Unterschiede zu erkennen.
Drei verschiedene Grappi, drei unterschiedliche Geschmackserlebnisse.
3 x 1 cl 7,00 € 5 x 1 cl 11,00 €

Schwechower Obstbrände & Liköre

Schwechower
Mirabellenbrand
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

Schwechower
Obstbrand Birne
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

Schwechower
Zwetschgenbrand
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

Schwechower
Kirschbrand
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

Schwechower
Himbeergeist
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

Schwechower
Sanddorngeist
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

Schwechower
Schlehengeist
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €



Schwechower
Weinbergpfirsichlikör
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

Schwechower
Wildpflaumenlikör
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

Schwechower
Weichselkirschlikör
2 cl 3,60 € / 4 cl 7,00 €

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben



Wismarian Sloe Gin
(Würze und Frucht der Schlehe)

2 cl 3,00 € 4 cl 5,50 €

.

Echt HeimatGenuss erleben



Milder Kräuter
Küstentanne, leicht bittere Galantwurzel,
fruchtiger Sanddorn und Curaçaoschale

2 cl 2,80 € 4 cl 4,90 €

Küstenfeuer Likör 56% Vol.
scharfer Ingwer, fruchtiger Sanddorngeist und Feuer

2 cl 3,20 €

Echt HeimatGenuss erleben



Whisky / Whiskey

Johnny Walker Red Label	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
Chivas Regal blended Whiskey, 12 J.	2 cl	3,40 €	4 cl	6,60 €
Glenfiddich Pure Malt, double cask, 12 J.	2 cl	5,00 €	4 cl	9,50 €
Glenmorangie Single Malt Scotch, 10 J.	2 cl	5,50 €	4 cl	10,00 €
Tullamore Dew	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
Tullamore Dew 12 Jahre Special Reserve	2 cl	4,50 €	4 cl	8,50 €
Canadian Club	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
Jim Beam	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
Jack Daniel‘s	2 cl	3,40 €	4 cl	6,60 €
Jack Daniel‘s Gentleman Jack Tennessee	2 cl	3,80 €	4 cl	7,40 €
Wild Turkey Rare Breed Bourbon Barrel proof 58,4 % Vol.	2 cl	6,40 €	4 cl	12,00 €



Weinbrand / Cognac / Armagnac

Asbach Uralt 2 Jahre	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
Asbach Privatbrand 8 Jahre	2 cl	4,50 €	4 cl	8,50 €
Asbach Spezialbrand 15 Jahre	2 cl	7,00 €	4 cl	13,50 €
Asbach Selection 21 Jahre	2 cl	10,50 €	4 cl	20,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,50 €	4 cl	10,50 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	6,50 €	4 cl	12,00 €
Davidoff XO Cognac	2 cl	15,00 €	4 cl	28,00 €
Cles de Ducs XO Vieil Armagnac	2 cl	6,50 €	4 cl	12,00 €



Kräuter

Jägermeister	2 cl 2,30 €	4 cl 4,40 €
Mecklenburger Kräuter	2 cl 2,30 €	4 cl 4,40 €
Fernet Branca	2 cl 2,80 €	4 cl 4,90 €
Fernet Menta	2 cl 2,80 €	4 cl 4,90 €
Ramazotti	2 cl 2,80 €	4 cl 4,90 €
Radeberger Bitter	2 cl 2,30 €	4 cl 4,40 €
Benedictine D.O.M.	2 cl 3,00 €	4 cl 5,60 €
Kümmerling	2 cl 2,50 €	
Underberg	2 cl 2,90 €	



Liköre

Amaretto di Saronno (h)	2 cl 2,30 €	4 cl 4,40 €
Amarula (1,g)	2 cl 2,50 €	4 cl 4,80 €
Andalö Sanddornlikör	2 cl 2,50 €	4 cl 4,80 €
Baileys Irish Cream (1,g)	2 cl 2,50 €	4 cl 4,80 €
Cointreau	2 cl 2,50 €	4 cl 4,80 €
Grand Marnier	2 cl 3,20 €	4 cl 6,00 €
Kahlua	2 cl 2,50 €	4 cl 4,80 €
Licor 43	2 cl 2,80 €	4 cl 5,40 €
Sambuca	2 cl 2,80 €	4 cl 5,40 €
Southern Comfort	2 cl 2,80 €	4 cl 5,40 €



Old Pascas, echter Überseerum, 73 % Vol.	2 cl 3,00 €	4 cl 5,50 €
Havanna Club 3 Jahre	2 cl 3,00 €	4 cl 5,50 €
Bacardi Black Label	2 cl 3,00 €	4 cl 5,50 €
Plantation 3 Stars, 12 Jahre	2 cl 4,00 €	4 cl 7,50 €
Ron Botucal Planas White	2 cl 4,00 €	4 cl 7,50 €
Ron Botucal Reserva Exlusiva	2 cl 4,50 €	4 cl 8,50 €
Ron Zacapa, Solera 23 Jahre	2 cl 6,00 €	4 cl 11,50 €



Malteser Kreuz Aquavit	2 cl 2,60 €	4 cl 4,90 €
Jubiläumsaquavit	2 cl 2,90 €	4 cl 5,50 €
Linie Aquavit	2 cl 2,90 €	4 cl 5,50 €
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2 cl 2,20 €	4 cl 4,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl 2,20 €	4 cl 4,00 €
Küstennebel	2 cl 2,20 €	4 cl 4,00 €
Finsbury Dry Gin	2 cl 2,50 €	4 cl 4,80 €
Tanqueray No. Ten Gin	2 cl 3,50 €	4 cl 6,80 €
Tanqueray Rangpur Lime Gin	2 cl 3,50 €	4 cl 6,80 €
G-Vine Floraison Gin	2 cl 3,50 €	4 cl 6,80 €
Hausberg No. 1 (Sanddorn/Mandarine)	2 cl 3,90 €	4 cl 7,50 €
Hausberg No. 2 (Koriander/Wacholder)	2 cl 3,90 €	4 cl 7,50 €
Malfy con Arancia (Blutorange)	2 cl 3,90 €	4 cl 7,50 €
Absolut Vodka	2 cl 2,50 €	4 cl 4,80 €
Absolut Oak Barrel Crafted Vodka	2 cl 2,50 €	4 cl 4,80 €
Beluga Noble	2 cl 4,00 €	4 cl 7,50 €
Tequila Sierra	2 cl 2,30 €	4 cl 4,40 €



Cocktails

Piña Colada
Weißer Rum, Ananassaft,
Kokossirup (3), Sahne (g)
9,50 €

Caipirinha
Pitú, Limette, brauner
Rohrzucker, Crushed Ice
8,50 €

Blanco 43
Licor 43, Milch (g)
6,50 €

„HeiCo“
Ringhotels HeimatGenuss-Cocktail
Finsbury Dry Gin
Apfelsaft, Tonic Water (4,9)
6,20 €

Tequila Sunrise
Tequila, Orangensaft,
Lime Juice (2,11), Grenadine (1,2)
7,50 €

Cuba Cabano
Brauner und weißer Rum,
Ananassaft, Cranberrysaft,
Erdbeersirup (1)
9,50 €

Cuba Libre
Havanna Club, Limette,
Coca Cola (1,4,8)
8,00 €

Kirsch Colada
Weißer Rum, Kirschsaft,
Kokossirup (3), Sahne (g)
9,50 €

Peaches Cream
Peach Tree, Batida de Coco (g),
Sahne (g), Orangensaft
9,50 €

Mai Tai
Jamaika-Rum, Lime juice (2,11),
Orangenlikör, Mandelsirup (3,h)
€ 8,50

The Power of Fruit
Galliano (1,4), Cranberrysaft,
Maracujasaft, Lime Juice (2,11),
Mandelsirup (3,h)
€ 9,50

Sex on the Beach
Wodka, Peach Tree, Zitronensaft,
Orangensaft, Cranberrysaft
9,50 €

Manhattan
Bourbon Whiskey,
Martini Rosso, Angostura (1)
8,00 €

Gin Fizz
Gin, Zitronensaft,
Läuterzucker, Sodawasser
7,20 €



Alkoholfreie Cocktails

Summer Fresh
Cranberrysaft, Grapefruitsaft,
Maracujasaft, Sodawasser
6,50 €

Holo-Berry-Breeze
Cranberrysaft, Zzitronensaft,
Holundersirup (4), Sodawasser
6,50 €

Paradiso
Erdbeersirup (1), Ananassaft,
Orangensaft, Maracujasaft,
Bitter Lemon (4,9)
7,00 €

Summer Cooler
Sauerkirschnektar
Roses Lime Juice (2,11)
Ginger Ale (1,4)
6,50 €

Coco Loco
Kokossirup (3), Ananassaft,
Orangensaft, Maracujasaft,
Sahne (g)
7,00 €

Ipanema
Limette, Maracujasaft,
Rohrzucker, Ginger Ale (1,4)
7,00 €

Coco Loco Kirsch
Kokossirup (3),
Kirschsaft, Sahne (g)
7,00 €

Mogli (Kindercocktail)
Orangensaft, Maracujasaf,
Erdbeersirupt
3,50 €



Longdrinks

Die Preise enthalten wahlweise 0,2l:
Coca Cola, Sprite oder Fanta
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon
Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft, Mangosaft oder Kirschsaft

Gin	Finsbury Dry Gin	4 cl 8,50 €
	Tanqueray No. Ten Gin	4 cl 9,50 €
	Tanqueray Rangpur Lime Gin	4 cl 9,50 €
	G-Vine Floraison Gin	4 cl 10,50 €
	Hausberg No. 1	4 cl 11,00 €
	Hausberg No. 2	4 cl 11,00 €
	Malfy con Arancia	4 cl 9,50 €
Rum	Bacardi Black Label	4 cl 9,50 €
	Havanna Club 12 Jahre	4 cl 10,50 €
	Plantation 3 Stars	4 cl 10,50 €
Vodka	Absolut Vodka	4 cl 9,50 €
	Absolut Oak Barrel Crafted	4 cl 10,00 €
Whisky	Johnny Walker Red Label	4 cl 9,00 €
	Canadian Club	4 cl 9,00 €
	Jim Beam	4 cl 9,00 €
	Tullamore Dew	4 cl 9,00 €
	Jack Daniels	4 cl 10,00 €
	Southern Comfort	4 cl 10,00 €



Fruchtiges

Satower Apfelsaft	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Satower Orangensaft	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Satower Sanddornsaft	0,20 l 2,90 €	0,40 l 5,60 €
Satower Rhabarbersaft	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Satower Multivitaminsaft	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Satower Grapefruitsaft	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Satower Tomatensaft	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Vaihinger roter Traubensaft	0,20 l 2,70 €	0,40 l 5,10 €
Vahinger Bananennektar	0,20 l 2,70 €	0,40 l 5,10 €
Vahinger schwarzer Johannisbeersaft	0,20 l 2,90 €	0,40 l 5,50 €
Vahinger Kirschsaft	0,20 l 2,70 €	0,40 l 5,10 €
Apfelschorle	0,20 l 2,40 €	0,40 l 4,50 €
Fruchtschorle	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €



Limonaden & Co.

Coca Cola (1,4,8)	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Coca Cola Light (1,4,7,8)	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Fanta (1,4,6,10)	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Sprite (4,5)	0,20 l 2,60 €	0,40 l 4,90 €
Schweppes Bitter Lemon (4,9)	0,20 l 2,90 €	0,40 l 5,50 €
Schweppes Ginger Ale (1,4)	0,20 l 2,90 €	0,40 l 5,50 €
Schweppes Indian Tonic Water (4,9)	0,20 l 2,90 €	0,40 l 5,50 €
Schweppes Sodawasser	0,20 l 2,90 €	0,40 l 5,50 €



Mineralwasser

Glashäger Mineralwasser – Die Quelle unserer Kraft - seit 1908!
Glashäger ist das klare, authentische Mineralwasser aus unserer Heimat Mecklenburg-Vorpommern - und das bereits seit Generationen. Glashäger steht für absolute Natürlichkeit, eine harmonische Mineralisierung und vielfältige Erfrischungsvariationen, von sprudelnd bis still.
Glashäger Mineralwasser ist von ursprünglicher Reinheit und enthält von Natur aus eine verhältnismäßig geringe Mineralisierung.

Premium Mineralwasser	0,25 l 2,60 €	0,75 l 6,90 €
Premium Mineralwasser Medium	0,25 l 2,60 €	0,75 l 6,90 €
Premium Mineralwasser Still	0,25 l 2,60 €	0,75 l 6,90 €



Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème	3,30 €
Pott Kaffee Crème	4,80 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Cappuccino (g)	4,00 €
Latte Macchiato (g)	4,00 €
Tasse Milchkaffee (g)	4,00 €
Glas Meßmer Tee, versch. Sorten	3,00 €
Kännchen Meßmer Tee, versch. Sorten	5,50 €
Glas Milch (g)	2,20 €
Tasse heiße Schokolade (g) mit Sahne (g)	3,80 €

Alle Getränkepreise beinhalten Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer.



Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe:

1 – mit Farbstoff
2 – mit Konservierungsstoffen
3 – mit Emulgator
4 – mit Säuerungsmittel
5 – mit Säureregulator
6 – mit Antioxidationsmittel
7 – mit Süßstoff
8 – koffeinhaltig
9 – chininhaltig
10 – mit Stabilisator
11 – sulfithaltig

Allergene:

a – Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)
b – Krebstiere
c – Eier
d – Fisch
e – Erdnüsse
f – Soja
g – Milch oder Milchprodukte (einschließlich Lactose)
h – Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss und Queenslandnuss)
i – Sellerie
j – Senf
k – Sesamsamen
l – Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
m – Lupinen
n – Weichtiere