

# Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele...



## Hausaperitif

Martini rosso & Sanddornlikör

5 cl 6,90 €

Aperol o. Sanddornspritz

0,2l 7,80 €

Campari Orange/Soda

0,2l 7,20 €

Lillet Wild Berry

0,2l 7,80 €

Aperol Spritz alkoholfrei

0,2l 7,80 €

Gin Tonic alkoholfrei

0,2l 7,80 €

Rosato Bella

Ramazzotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry

0,2l 7,80 €



## Vorspeisen & Suppen

Im Hause gezaubertes Ragout fin

Baguette

11,50 €

Gratinierter Ziegenkäse

auf hausgebackenem Brot

Birnen-Preiselbeer-Chutney und Rucola

13,90 €

Rindercarpaccio

Rucola, Kirschtomaten, Nussbutter, Pesto, Grana Padano

13,90 €

Tomaten - Basilikumsuppe

7,20 €

Binzer Fischtopf

mit Gemügestiften<sup>7,14</sup>

9,50 €



# Salat & Vegetarisches

Caesar Salad  
pur 13,00 €  
mit gebratenen Garnelen 18,90 €

Der berühmte  
Gurken-Schmand-Salat  
5,50 €

In Knoblauchöl gebratene Garnelen  
mit mediterranem Gemüse  
und weißen Bandnudeln, Grana Padano  
21,50 €

Linsenbolognese  
Pappardelle, Avocado- und Ziegenkäsetopping  
18,50 €

Gnocchi  
Gorgonzolasoße, Williamsbirne  
17,90 €



# Fisch

Gebratenes Steinbeißerfilet  
Dijonsenfkruste, Wirsing & rote Zwiebel, Petersilienkartoffeln  
24,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet  
auf Bauernsenfsoße<sup>5</sup>, Petersilienkartoffeln,  
dazu Gurken-Schmand-Salat  
22,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
Schwarzwurzeln in Rahm, Rote-Bete - Kartoffelpüree  
24,50 €

Heilbuttfilet gebraten  
glasiertes Kürbis – Süßkartoffelgemüse,  
WeißweinsöÙe  
25,90 €

Fischvariation  
3 gebratene Fischfilets, Garnele und Jacobsmuschel  
Gemüsecurry, Bandnudeln, WeißweinsöÙe  
32,50 €



# Fleisch

## Gepökelte Schweinebäckchen<sup>1</sup>

Kartoffelpüree, Möhren-Schwarzwurzelgemüse

22,00 €

## Käse-Pfanne

3 Schweinemedallions mit Rahmchampignons  
und Käse überbacken, dazu Kroketten

25,90 €

## Steak „au four“

Schweinesteak mit hausgemachtem Ragout fin<sup>2</sup> und Käse  
gratiniert, dazu Pommes Frites und Krautsalat

24,50 €

## Hamburger Schnitzel

mit Spiegelei, Bratkartoffeln,<sup>3,5</sup> Krautsalat

21,50 €

## Promenaden - Pfanne

Schweinemedallion, paniertes Schnitzelchen,  
Rügener Wildbratwurst, Möhren-Schwarzwurzelgemüse,  
Rahmchampignons, Bratkartoffeln<sup>3,5</sup>

33,90 €

## Rosa gebratenes Roastbeef

Holger's Remoulade, Bratkartoffeln<sup>3,5</sup>, Gewürzgurke

28,50 €



## Eis & Dessert

1 Kugel Vanilleeiscreme<sup>2</sup>  
wahlweise Sanddornlikör oder Baileys  
6,50 €

Belgische Waffel 4,50 €  
Apfelmus o. warme Zwetschgen je 1,50 €  
Kugel Eis 1,20 €  
Sahne 1,00 €

Marillenknödel aus Topfenteig  
mit Zwetschgen  
8,20 €

Creme Brûlée  
7,50 €

Schlemmerbecher  
Schokoladeneiscreme, Vanilleeiscreme<sup>2</sup>, warmer  
Eierlikör, karamellisierte Walnüsse, Sahne  
7,90 €

Eis & Heiss  
Vanilleeiscreme<sup>2</sup>, heiße Zwetschgen  
7,90 €



# Wochenmarkt



Kürbis-Kokos-Suppe, Kerne & Öl  
7,50 €

Rügener Wildbratwurst  
Zwiebel-Kohlgemüse, Jus, Kartoffelpüree  
22,90 €

Klassischer Labskaus  
Kartoffeln, gepökelte Rinderbrust & Matjes als Püree,  
Spiegelei, Rote Bete und Kaviarsoße  
19,90 €



Kürbisgnocchi  
Kokos-Kürbis-Soße, Kerne & Öl  
17,90 €



Rosa gebratene Lammhüfte  
auf sämigem Meerrettich – Staudengemüse, marinierte Zwiebel on top  
25,90 €





Herzlich willkommen!

Genießen Sie bei uns Ihren Urlaub, entspannen Sie bei einem spontanen Wochenendurlaub, reisen Sie geschäftlich nach Binz oder lassen Sie sich von einem unserer Angebote inspirieren.

Unser charmantes, privat geführtes Hotel mit seinen 18 Zimmern und einem Restaurant ist Ihre erste Wahl für einen ungezwungenen und erholsamen Aufenthalt an der Ostsee. Meeresrauschen inklusive...

[www.promenade-binz.de](http://www.promenade-binz.de)





# Softdrinks

Mineralwasser 0,25l 2,70 €/0,5l 5,20 €  
 Gerolsteiner medium/naturell  
 Gerolsteiner medium/naturell

Bauer Säfte/Nektare 0,2l 3,20 €  
 Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsft, Bananennektar,  
 Cranberrynektar, Bio Apfelschorle  
 Bauer Rhabarberschorle 0,33l 3,50 €  
 Bio Sanddornnektar 0,2l 3,50 €

Limonaden 0,2l 3,00 € 0,4l 5,60 €

Coca Cola<sup>2,10</sup>, Coca Cola light<sup>2,10,12,14</sup>, Fanta<sup>2</sup>, Bitter Lemon<sup>13</sup>, Tonic Water<sup>13</sup>, Sprite, Spezi<sup>2,10</sup>, Schweppes Ginger Ale<sup>2</sup>

# Biere vom Fass & aus der Flasche

Lübzer Pils	0,25l 3,30 €	Duckstein	0,3l 3,70 €
	0,4l 4,90 €		0,5l 5,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l 3,70 €	Alsterwasser	0,25l 3,30 €
	0,5l 5,90 €		0,4l 4,90 €
Lübzer 0,0%	Fl.0,33l 4,20 €	Kandi Malz	0,33l 3,50 €
Alster 0,0%	Fl.0,33l 4,20 €	Berliner Weiße Schuß	0,3l 4,50 €
Benediktiner Weizen hell/alkoholfrei	0,5l 5,50 €		



# Weine weiß

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
<b>Grauburgunder</b>	7,20 €	24,50 €
Weingut Stefan Winter, Rheinhessen, trocken, 12,5%Vol. <i>Ein Grauburgunder der Extraklasse – fruchtig und saftig mit den Aromen von Ananas und Aprikose, feinbalanciert mit einem harmonischen Spiel von Süße und Säure.</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b>	7,20 €	24,50 €
Weingut von Wining, Pfalz–Deidesheim, trocken, 12,0%Vol. <i>Die Pfalz einmal ganz besonders - herrlich frisch mit den Aromen von Stachelbeere und exotischen Früchten präsentiert sich dieser Wein. Kräuter, Passionsfrucht im Spiel von Mineralität und Schmelz – ein Sauvignon Blanc der Weltspitze.</i>		
<b>Bacchus</b>	6,80 €	21,00 €
Weingut Pröstler, Franken, halbtrocken, 11,5%Vol. <i>Vollfruchtig und kraftvoll mit den opulenten Aromen von Holunder und Maracuja im anregenden Zitrusgeschmack, leicht mineralisch und füllig am Gaumen.</i>		
<b>Lugana</b>	9,50 €	30,50 €
Weingut Azienda Agricola Colli VaiBò, Sizilien, trocken, 13,0%Vol. <i>Ein Original – herrlich fruchtig und elegant mit Aromen von Birne, Aprikose und Mirabelle in anregender Exotik. Angenehm floral mit feinen Kräuternoten, Honig und Mandel im Finale – echt Lugana.</i>		
<b>Riesling</b>	6,80 €	21,00 €
Weingut Johannis Ohlig, Rheingau, trocken, 12,5%Vol. <i>Einfach lecker - vollfruchtig und saftig. Aromen von reifen Aprikosen, Äpfeln und Ananas bestechen in diesem lebendig-frischen Weißwein. Vollmundig und frisch mit einem typischen Rieslingcharakter – ein Schoppen mit viel Geschmack.</i>		



# Weine rosé/rot

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
<b>Spätburgunder Rosé</b>	7,20 €	24,50 €
Weingut Gebrüder Kauer, Nahe, trocken, 11,5%Vol. <i>Saftig - frisch &amp; knackig mit den Anklängen reifer, gelber Früchte im perfekten Süße-Säure-Spiel. Kräftige Würznoten im leicht mineralischen Finale</i>		
<b>Sissi &amp; Franz</b>	6,80 €	21,00 €
Weingut Hammel, Pfalz, lieblich, 10,5%Vol. <i>Portugieser, Dornfelder &amp; Spätburgunder, Sissi &amp; Franz liebliches Rot - vollmundig und samtig mit anregender Beerenfrucht in einer harmonischen Restsüße. Dezent würzige Noten am Gaumen – ein kaiserlicher Trinkgenuss.</i>		
<b>Barbera Passito</b>	7,20 €	24,50 €
Weingut Cantine San Silvestro, Piemont, trocken, 14,0%Vol. <i>Ein Piemonteser Amarone - kräftig und opulent mit den Aromen von Kirschen und Beeren in anregender Fruchtsüße. Leichte Kräuternoten in seidigem Tannin - eine alte Tradition neu entdeckt.</i>		
<b>Donna Marzia Primitivo</b>	6,80 €	21,00 €
Weingut Azienda Agricola Conti Zecca, Apulien, trocken, 13,5%Vol. <i>Der Klassiker aus dem Süden – vollmundig und kraftvoll mit den deutlichen Aromen reifer, roter Früchte im saftig langen Geschmack. Feinwürzig mit leicht pikanten Noten präsentiert er sich harmonisch weich am Gaumen – geadelter Genuss für jeden Tag.</i>		
<b>Tarima</b>	7,20 €	24,50 €
Weingut Bodegas Volverg, D.O.Alicante, trocken, 14,5%Vol. <i>90% Monastrell &amp; 10% Syrah, Vollmundige dunkle Beeren, dunkle Schokolade, Vanille und Würze treffen auf samtiges Holz &amp; weiche Tannine.</i>		
<b>Montepulciano d´Abruzzo</b>	6,80 €	21,00 €
Weingut Tenuta del Poggio Sensi, Toskana, trocken, 14,5%Vol. <i>Vollmundig und weich mit einem intensiven Veilchenduft und herrlichen Aromen von Kirschen ein frischer und lebendiger Wein – Basta!</i>		



# Spirituosen & Longdrinks

	2cl	4cl		2cl	4cl
Three Sixty Vodka	2,40 €	4,80 €	Laphroig 10 Years		13,50 €
Green Mark Vodka	3,60 €	6,90 €	Oban 14 Years		8,90 €
Malteser Aquavit	2,50 €	4,90 €	Writers Tears		6,80 €
Rostocker Doppelkümmel	2,40 €	4,60 €	Cardenal Mendoza		6,50 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2,40 €	4,80 €	Gordons Gin		4,40 €
Grappa die Reserva	3,30 €	6,40 €	Gin Sul		9,60 €
Sambuca Molinari	2,30 €	4,60 €	Gin Mare		6,80 €
Fischergeist	2,50 €		Bailey's Irish Cream		4,80 €
Underberg	2,40 €		Johnnie Walker Red Label		4,80 €
			Bulleit Bourbon		6,50 €
Jägermeister	2,40 €	4,60 €	Flor de Cana 15 Jahre		7,20 €
Borgmann	3,60 €	6,90 €			
Ramazotti	2,30 €	4,40 €			
Küstennebel	2,30 €	4,40 €			

Alle Spirituosen auch als Longdrink – Filler 2,40 €



# Prosecco, Sekt & Champagner

Mionetto Orange Label	Piccolo 0,2l	9,50 €
	Flasche 0,75l	24,00 €
Crémant trocken	Flasche 0,75l	34,00 €

Nummerierung der Zusatzstoffe

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) unter Verwendung von Alkohol, 8) mit Geschmacksverstärker, 9) chininhaltig, 10) koffeinhaltig, 12) Süßungsmittel Aspartam Phenylalaninquelle. 13) chininhaltig, 14 Süßungsmittel Acesulfam



# Kaffee, Tee & Spezialitäten



Kaffee Crema	2,80 €	Heiße Schokolade	4,30 €
Pott Crema	3,50 €	Heiße Schokolade mit Sahne	4,80 €
Espresso	2,90 €	Lumumba	6,90 €
Espresso doppelt	5,60 €	Heiße Schokolade, Rum, Sahne	
Espresso Macchiato	3,20 €	Bailey's Schokolade	6,90 €
Cappuccino	3,80 €	Bailey's, Heiße Schokolade, Sahne	
Milchkaffee	4,50 €	Dark Moccacino	5,80 €
Bailey's Coffee	6,90 €	Espresso, Heiße Schokolade	
Kaffee, Bailey's, Sahne			
Pharisär	6,90 €		
Kaffee, Rum, Sahne			

## Tee Gschwendner

Glas Tee 2,50 €

Bio Kamille, Bio Minze, Bio Ingwer, Gourmet Kräuter, Rooibos-Sahne-Caramel, Multifrucht, Marani, English Breakfast, Assam Mangalam, Earl Grey, Green Manjulai

Sanddorntee 3,30 €

