

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele...



Filou's Start

Martini rosso & Sanddornlikör

5 cl 7,50 €

Aperol o. Sanddornspritz

0,2 l 8,90 €

Aperol Spritz o. Gin Tonic

alkoholfrei

0,2 l 8,90 €

Likör 43

mit Wild Berry oder Zitronenlimonade oder Kirschsaft

0,2 l 8,90 €

Lillet Wild Berry

0,2l 8,90 €

Lillet Himbeerspritz

0,2 l 8,90 €

Rosato Bella

Ramazzotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry

0,2l 8,90 €



Vorspeisen & Suppen

Im Hause gezaubertes Ragout fin ^{1,6}

Baguette

11,50 €

Gratinierter Ziegenkäse ^{1,2}

auf hausgebackenem Brot

Birnen-Preiselbeer-Chutney und Rucola

13,90 €

Rindercarpaccio²

Rucola, Kirschtomaten, Nussbutter, Bärlauchpesto, Grana Padano

13,90 €

Tomaten - Basilikumsuppe

7,20 €

Kürbis – Kokos- Suppe

8,50 €

Binzer Fischtopf ^{1,3,6}

mit Gemüsestiften

9,90 €



Salat & Vegetarisches

Caesar Salad ^{4,6,7}

pur 13,50 €

mit gebratenen Garnelen 21,90 €

Der berühmte
Gurken-Schmand-Salat

5,90 €

In Knoblauchöl gebratene Garnelen ¹

mit mediterranem Gemüse
und weißen Bandnudeln, Grana Padano

23,50 €

Linsenbolognese ^{1,2,3}

Avocado- und Ziegenkäsetopping,
Bandnudeln

19,90 €

Kürbisgnocchi

Kürbis-Kokos-Soße, Kürbiskernöl und Kerne

18,90 €



Fisch

Gebratenes Steinbeißerfilet ¹

Dijonsenfkruste, Rahmkohl mit Speck

Basmatireis

24,90 €

Filou's Labskaus ^{1,5,6}

Kartoffeln, gepökelte Rinderbrust & Matjes

als Püree, Spiegelei, Rote Bete

21,50 €

Gebratenes Lachsfilet ^{1,4,6}

auf Bauernsenfsoße ⁵, Petersilienkartoffeln,

dazu Gurken-Schmand-Salat

23,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{1,3,6}

Rahmschwarzwurzeln mit Tonkabohne,

Rote-Bete - Kartoffelpüree

24,50 €

Heilbuttfilet gebraten ^{1,6}

Kürbis-Süßkartoffelgemüse

Weißweinsoße

25,90 €

Fischvariation ^{1,6}

3 gebratene Fischfilets, Garnele und Jacobsmuschel

Gemüsecurry, Bandnudeln, Weißweinsoße

32,50 €



Fleisch

Gepökelte Schweinebäckchen ⁵

Möhren-Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelpüree

23,50 €

Käse-Pfanne ^{1,6}

3 Schweinemedallions mit Rahmchampignons
und Käse überbacken, dazu Kroketten

25,90 €

Steak „au four“ ^{1,6}

Schweinesteak mit hausgemachtem Ragout fin und Käse
gratiniert, dazu Pommes Frites und Krautsalat

24,50 €

Hamburger Schnitzel ¹

mit Spiegelei, Bratkartoffeln, ^{3,5} Krautsalat

21,50 €

Rügener Wildbratwurst auf Sahnekohl

Kartoffelpüree

25,90 €



Eis & Dessert

1 Kugel Vanilleeiscreme
wahlweise Sanddornlikör oder Baileys
6,50 €

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

Frühtecrumble ¹
Früchte der Saison, Vanilleeiscreme
7,90 €

Creme Brûlée ⁶
7,50 €

Schwedeneisbecher
Vanilleeiscreme², Apfelmus, Eierlikör, Sahne
8,90 €

Eis & Heiss
Vanilleeiscreme², heiße Kirschen
8,90 €

Filou's Kaiserschmarrn ¹
mit Beerenkompott
10,50 €





Käsefondue Deluxe 26,90 € p.P.

wahlweise:

Der Schweizer

Gruyère ~ Appenzeller ~ Kirsch ~ Sahne ~ Roséwein

Der Franzose

Brie ~ Sahne ~ Weißwein ~ Calvados ~ Apfelstücke

Der Edle/Gorgonzola

Edelpilzkäse ~ Sahne ~ Weißwein ~ Birnengeist ~ Schnittlauch

serviert mit hausgebackenem Brot* und Mixed Pickles

(*glutenfrei + 3,-€)

zusätzlich:

Schale Runzelkartoffeln mit Meersalz 4,90 €

Schale mediterranes Gemüse 4,90 €

...das passende Glas Rotwein: unser Merlot - 0,2l 6,50 €

...übrigens: Süßes glättet Falten

Das Schoki-Fondue

Vollmilch- oder Zartbitterschoki mit frischem Obst

12,- € p.P





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



Softdrinks

Mineralwasser 0,25l 2,80 €/0,5l 5,40 €

Gerolsteiner medium/naturell

Gerolsteiner medium/naturell

Bauer Säfte/Nektare 0,2l 3,30 €

Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsaft, Bananennektar,
Cranberrynektar, Bio Apfelschorle

Bauer Rhabarberschorle 0,33l 3,50 €

Bio Sanddornnektar 0,2l 4,00 €

Limonaden 0,2l 3,00 € 0,4l 5,60 €

Coca Cola^{2,10}, Coca Cola light^{2,10,12,14}, Fanta², Bitter Lemon¹³, Tonic Water¹³, Sprite, Spezi^{2,10}, Schweppes Ginger Ale²

Biere vom Fass & aus der Flasche

Lübzer Pils 0,25l 3,50 €

0,4l 5,40 €

Köstritzer Schwarzbier 0,3l 4,20 €

0,5l 6,90 €

Lübzer 0,0% Fl.0,33l 4,60 €

Alster 0,0% Fl.0,33l 4,60 €

Benediktiner Weizen hell/alkoholfrei 0,5l 5,90 €

Duckstein 0,3l 4,20 €

0,5l 6,90 €

Alsterwasser 0,25l 3,50 €

0,4l 5,40 €

Kandi Malz 0,33l 3,50 €

Berliner Weiße Schuß 0,3l 4,80 €



Weine weiß

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

Grauburgunder

7,60 €

25,50 €

Weingut Stefan Winter, Rheinhessen, trocken, 12,5%Vol.

Ein Grauburgunder der Extraklasse – fruchtig und saftig mit den Aromen von Ananas und Aprikose, feinbalanciert mit einem harmonischen Spiel von Süße und Säure.

Sauvignon Blanc

7,60 €

25,50 €

Weingut von Winning, Pfalz–Deidesheim, trocken, 12,0%Vol.

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.

Bacchus

7,20 €

24,50 €

Weingut Pröstler, Franken, halbtrocken, 11,5%Vol.

Vollfruchtig und kraftvoll mit den opulenten Aromen von Holunder und Maracuja im anregenden Zitrusgeschmack, leicht mineralisch und füllig am Gaumen.

Lugana

9,80 €

32,00 €

Weingut Azienda Agricola Colli VaiBò, Sizilien, trocken, 13,0%Vol.

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.

Riesling

7,20 €

24,50 €

Weingut Johannis Ohlig, Rheingau, trocken, 12,5%Vol.

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.



Weine rosé/rot

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

Spätburgunder Rosé

7,60 €

25,50 €

Weingut Gebrüder Kauer, Nahe, trocken, 11,5%Vol.

Saftig - frisch & knackig mit den Anklängen reifer, gelber Früchte im perfekten Süße-Säure-Spiel. Kräftige Würznoten im leicht mineralischen Finale

Sissi & Franz

7,20 €

24,50 €

Weingut Hammel, Pfalz, lieblich, 10,5%Vol.

Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder, Sissi & Franz liebliches Rot - vollmundig und samtig mit anregender Beerenfrucht in einer harmonischen Restsüße. Dezent würzige Noten am Gaumen – ein kaiserlicher Trinkgenuss.

Barbera Passito

7,60 €

25,50 €

Weingut Cantine San Silvestro, Piemont, trocken, 14,0%Vol.

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.

Donna Marzia Primitivo

7,20 €

24,50 €

Weingut Azienda Agricola Conti Zecca, Apulien, trocken, 13,5%Vol.

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.

Tarima

7,60 €

25,50 €

Weingut Bodegas Volverg, D.O.Alicante, trocken, 14,5%Vol.

90% Monastrell & 10% Syrah, Vollmundige dunkle Beeren, dunkle Schokolade, Vanille und Würze treffen auf samtiges Holz & weiche Tannine.

Montepulciano d'Abruzzo

7,20 €

24,50 €

Weingut Tenuta del Poggio Sensi, Toskana, trocken, 14,5%Vol.

Vollmundig und weich mit einem intensiven Veilchenduft und herrlichen Aromen von Kirschen ein frischer und lebendiger Wein – Basta!



Spirituosen & Longdrinks

	2cl	4cl		4cl
Three Sixty Vodka	2,60 €	4,90 €	Laphroig 10 Years	13,50 €
Green Mark Vodka	3,60 €	6,90 €	Oban 14 Years	8,90 €
Malteser Aquavit	2,60 €	4,90 €	Writers Tears	6,80 €
Rostocker Doppelkümmel	2,60 €	4,90 €	Cardenal Mendoza	6,50 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2,60 €	4,90 €	Gordons Gin	4,40 €
Grappa die Reserva	3,50 €	6,80 €	Gin Sul	9,60 €
Sambuca Molinari	2,40 €	4,60 €	Gin Mare	6,80 €
Fischergeist	2,70 €		Bailey's Irish Cream	4,80 €
Underberg	2,50 €		Johnnie Walker Red Label	4,80 €
			Bulleit Bourbon	6,50 €
Jägermeister	2,60 €	4,80 €	Flor de Cana 15 Jahre	7,20 €
Borgmann	4,60 €	8,90 €		
Ramazzotti	2,60 €	4,80 €		
Küstennebel	2,50 €	4,90 €		

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 Gluten, 2) mit Nüsse, Hülsenfrüchte, 3) mit Sellerie, 4) mit Senf, 5) Pökelsalz, 6) Lactose, 7) Verdickungsmittel

9) chininhaltig, 10) koffeinhaltig, 12) Süßungsmittel Aspartam Phenylalaninquelle. 13) chininhaltig, 14 Süßungsmittel Acesulfam



Kaffee, Tee & Spezialitäten



Kaffee Crema	3,50 €	Heiße Schokolade	4,50 €
Pott Crema	3,90 €	Heiße Schokolade mit Sahne	4,90 €
Espresso	2,90 €	Lumumba	7,50 €
Espresso doppelt	5,60 €	Heiße Schokolade, Rum, Sahne	
Espresso Macchiato	3,20 €	Bailey's Schokolade	7,50 €
Cappuccino	4,50 €	Bailey's, Heiße Schokolade, Sahne	
Latte Macchiato	4,90 €	Dark Moccacino	5,80 €
Milchkaffee	4,90 €	Espresso, Heiße Schokolade	
Bailey's Coffee	7,50 €	Pharisär	7,50 €
		Kaffee, Bailey's, Kaffee, Rum, Sahne	

Tee Gschwendner

Glas Tee 3,00 €

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

Sanddorntee mit Nektar 3,80 €

