

Herzlich willkommen im

Haus am Meer in Graal-Müritz

Warme Farben, viel Licht und eine herzliche, ungezwungene und betont familiäre Atmosphäre, die sich bis auf die gemütliche Terrasse fortsetzt, prägen den Charakter unseres Restaurants „Buhne 36“.

Es erwarten Sie typische Gerichte der Mecklenburger Küche und leckere Steaks von unserem Lavasteingrill. Ausgewählte regionale Getränke ergänzen unser Angebot für einen schönen Aufenthalt in einem angenehmen Ambiente.

Sie lieben Erholung bei Sonne, Wind und Meer? Dann lassen Sie sich einfangen von einer traumhaften Umgebung, der einmaligen Dünenlandschaft und naturbelassenen Wäldern!

In unserem „Haus am Meer“ erwarten Sie in unmittelbarer Nähe zur Ostsee und dem weißen Strand schöne Zimmer und Appartements mit ruhiger und individueller Atmosphäre. Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familien Nippkow & Lange



Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Euro

Pommersche Hühnerbrühe
mit Hühnerfleisch und Gemüse

5,20

Soljanka Haus am Meer
mit Sahne

5,20

Chefs Fischsuppe
mit Bratfisch, tomatisiert

6,20

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Baguettebrot.

Bitte beachten Sie: Unsere Fischsuppe und die Grundsaucen kochen wir mit Wein.

Smörrebröd mit gebeiztem Lachs
dazu Gurken und Honig-Senf-Dillsauce

8,80

Ragout Fin
in der Blätterteigpastete mit Käse überbacken

9,00

Kleiner Salatteller
mit Salaten der Saison und Dressing nach Wahl

4,80

Wir bieten Ihnen für Ihren Salat folgende Dressings:
Joghurt, American, Mango-Orange, Himbeer-Balsamico

Für die Lütten

Pommes Frites
mit Mayo und Ketchup

4,40

Milchreis
mit Kirschen

5,30

Spaghetti
mit Tomatensauce

5,50

Hähnchenschnitzel
mit Pommes Frites

6,60

Fischstäbchen
mit Pommes Frites

6,60

Hähnchenschnitzel
mit Buttergemüse, Salzkartoffeln und Sauce

7,50

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Lecker aus dem Meer

Euro

Hausgebeizter Lachs*

15,70

an geschwenkten Kartoffelhälften mit Gurken und Schmand

Zweierlei Heringsfilets*

15,90

Sherry-Hering und Rauch-Matjes nordischer Art mit roten Zwiebeln, und Gewürzgurken, dazu eine Backkartoffel mit Sour Cream oder Brot & Butter

Gebrautes Heilbuttsteak mit Zitronenpfeffer

18,70

auf Spitzkohl-Pumpnickel-Gemüse mit Kartoffelhälften

Scholle nach Finkenwerder Art

18,90

mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salatteller

Gebrautes Lachsfilet

19,30

auf Kartoffelstampf mit Linsengemüse

Gebrautes Filet vom Kabeljau*

19,70

mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Salatteller

Zanderfilet an der Haut gebraten*

19,90

mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und Salatteller

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Fischfilets auch gedünstet.

Wir bieten Ihnen für Ihren Salat folgende Dressings:

Joghurt, American, Mango-Orange, Himbeer-Balsamico

Vom Lavasteingrill

Holzfüllersteak vom Schwein 280 g

16,90

mit Kräuterbutter und Coleslaw

Hähnchenbrustfilet 180 g

17,30

mit Rahmchampignons

Zwei Hüftsteaks vom Lamm* 170 g

17,90

mit Kräuterbutter und Coleslaw

Klassisches Rumpsteak 180 g

20,50

mit Kräuterbutter und Coleslaw

Hüftsteak vom Rind 200 g

21,00

mit Kräuterbutter und Coleslaw

Bitte wählen Sie sich die Inklusiv-Beilagen zum Grillgericht selbst aus:

Pommes Frites, Kartoffelstampf, Backkartoffel mit Sour Cream, Kartoffelhälften

Bitte wählen Sie auf Wunsch die Extra-Beilagen zum Grillgericht:

jeweils 3,50

Kartotten-Pastinaken-Gemüse, Spitzkohl-Pumpnickel-Gemüse, Buttergemüse

* Seniorenteller möglich (-2,00 €)

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Unsere Klassiker

Euro

Schweinerückensteak au four mit Ragout Fin und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	18,50
Klassisches Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller	17,80
Geschmorte Entenbrust dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	17,40
Ochsenbacke in Rotwein geschmort an Kartoffelstampf mit Karotten-Pastinaken-Gemüse	17,70
Gegrillte Hähnchenbrust auf Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und Kirschtomaten	16,50
Pommersche Entensülze im Weckglas mit Remoulade und Bratkartoffeln	15,90
Zwei Bratheringe* sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	14,50
Graaler Bauernfrühstück* mit Schinkenspeck, Gewürzgurken und roten Zwiebeln	11,40

Fisch - Salat - Mehr

Haus am Meer - Fischbrett mit Räucherlachs, Matjes, Rollmops, Garnelensalat, Meerrettich, Brot und Butter	16,50
Brotzeit - Haus am Meer* mit spanischer und italienischer Salami, Schinkenspeck, Rügener Badejunge, Harzer Roller, dazu Brot und Butter	13,90
Tagliatelle geschwenkt mit Basilikum-Pesto dazu Kirschtomaten und italienischer Hartkäse	12,30
zusätzlich 120 g gebratene Black-Tiger-Garnelen	17,30
Großer Salatteller	8,40
mit Salaten der Saison und Dressings nach Wahl	
dazu gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig	13,40
dazu gegrillte Hähnchenbrust tranchiert, 180 g	13,40
dazu 120 g gebratene Black-Tiger-Garnelen	13,40

Zu unseren Salattellern servieren wir Ihnen Baguettebrot.

Wir bieten Ihnen für ihren Salat folgende Dressings:
Joghurt, American, Mango-Orange, Himbeer-Balsamico

* Seniorenteller möglich (-2,00 €)

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Getränkekarte

Kaffee & Tee

Euro

SANSIBAR Caffè J.J. Darboven, Hamburg

Tasse Kaffee	2,30
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,30
Pott Kaffee	3,00
Kännchen Kaffee	3,50
Kännchen Kaffee koffeinfrei	3,50
Milchkaffee	3,50
Cappuccino	3,00
Chococcino (Cappuccino und Kakao)	3,00
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato	2,60
Heiße Schokolade	3,50
Glas Latte Macchiato	3,80
Glas Latte Macchiato mit Karamellsirup	4,20

Glas Tee 0,25 l

3,50

SANSIBAR hochwertiger Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität

Darjeeling Sommerpflückung zart und nussig, goldgelb	Beerenfrüchte fruchtig-frisch
Assam mit Vanille kräftig-vanillig, kupferrot	Rooibos Karamell harmonisch-süß
Earl Grey intensive Bergamotte	Wiesenkräuter würzig-aromatisch
Grüntee China Lung Fu zart-süß	Kamille Orangenblüte duftig-intensiv
Grüntee Sencha Ingwer-Maracuja fruchtig-delikat	Pfefferminze Melisse erfrischend

Zum Aufwärmen

Glühwein	Glas	3,90
Klassischer Grog mit Rum	Glas	4,40
Heißer Sanddornsaft	Glas	4,40
Heiße Zitrone, frisch gepresst	Glas	4,40
Sanddorn-Grog mit Rum	Glas	5,90

Alkoholfreies

Euro

Pepsi Cola	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Seven Up Zitrone	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Mirinda Orange	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Spezi Pepsi Cola und Mirinda	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Pepsi Cola Light	0,2 l	2,50		
Apfelschorle Apfelsaft und Mineralwasser	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Güstrower Gourmet-Wasser feinperlig			0,25 l	2,50
Güstrower Gourmet-Wasser naturelle			0,25 l	2,50
Güstrower Bitter Lemon			0,25 l	2,50
Güstrower Ginger Ale			0,25 l	2,50
Güstrower Tonic Water			0,25 l	2,50
Güstrower Gourmet-Wasser feinperlig			0,50 l	4,20
Güstrower Gourmet-Wasser naturelle			0,50 l	4,20
Güstrower Gourmet-Wasser feinperlig			0,75 l	5,90
Güstrower Gourmet-Wasser naturelle			0,75 l	5,90
Vitamalz			0,33 l	2,90

Säfte

von Vaihinger

Orangensaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Tomatensaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Trauben-Direktsaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Naturrüber Rhabarber	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Maracuja-Nektar	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Kirschfrucht-Nektar	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Bananen-Nektar	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Klindworth Klarer Apfel-Direktsaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
Elmenhorster Sanddorn-Nektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,80

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Biere

Radeberger Pilsener vom Fass	0,3 l	3,20	0,5 l	4,80
Rostocker Dunkel vom Fass	0,3 l	3,30	0,5 l	4,90
Mahn & Ohlerich Rostocker Traditionspils in der Flasche			0,33 l	3,20
Budweiser Budvar in der Flasche			0,5 l	4,90
Schöffelhofer Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei			0,5 l	4,90
Clausthaler Classic alkoholfrei in der Flasche			0,33 l	3,20
Alster/Radler Radeberger Pils und Seven Up	0,3 l	3,20	0,5 l	4,80
Berliner Weiße mit Schuss Himbeer- oder Waldmeistergeschmack			0,33 l	3,70

Beginner

Sandeman Sherry Cream 17 % lieblich Medium Dry 15 % halbtrocken Dry Seco 11 % trocken			5 cl	3,30
Martini Bianco 15 % Rosso 16 % Extra Dry 15 %			0,1 l	3,30

Prickelndes

Schloß Rheinach Sekt halbtrocken oder trocken			0,2 l	5,30
Schloß Rheinach Sekt halbtrocken oder trocken			0,75 l	15,90
Scavi & Ray Prosecco Frizzante oder Frizzante Rosato trocken			0,2 l	5,50
Sekt Hausmarke Schloss Reinhartshausen Riesling Sekt Brut			0,75 l	19,90

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Genuss

Weinschorle			0,2 l	4,00
Weißwein und Mineralwasser				
Rum Cola mit Havana Club			0,3 l	6,70
Gin Tonic mit Tangueray Dry Gin			0,3 l	6,70
Campari-Orange/Soda			0,3 l	6,70
Andalö Splish			0,3 l	6,70
Sanddornlikör, Sekt, Mineralwasser				
Aperol Spritz			0,3 l	6,70
Aperol, Sekt, Mineralwasser				
Dimple, Scotch Whisky 40 %	2cl	3,00	4cl	5,20
Laphroaig, Single Islay Malt, Whisky, 10 Jahre, 40 %	2cl	3,40	4cl	5,90
Glenmorangie, Malt Whisky, 10 Jahre, 40 %	2cl	3,30	4cl	5,80
Metaxa, griechischer Branntwein 40 %	2cl	2,50	4cl	4,20
Remy Martin, Cognac 40 %	2cl	3,30	4cl	5,80
Nordhäuser Doppelkorn 38 %	2cl	2,30	4cl	3,80
Moscovskaya Vodka 40 %	2cl	2,30	4cl	3,80
Original Lehment, Rostocker Doppelkümmel 38 %	2cl	2,30	4cl	3,80
Original Lehment, Rostocker Aquavit 42 %	2cl	2,40	4cl	3,90
Malteserkreuz Aquavit 40 %	2cl	2,40	4cl	3,90
Linie Aquavit 41,5 %	2cl	2,50	4cl	4,20
Don Papa, Philip. Rum 40 %	2cl	3,20	4cl	5,50
Ron Botucal Exclusiva, Venez. Rum 40 %	2cl	3,20	4cl	5,50
Fernet Branca 42 %	2cl	2,50	4cl	4,20
Radeberger Bitter 35 %	2cl	2,50	4cl	4,20
Jägermeister 35 %	2cl	2,50	4cl	4,20
Swaater Haase, Mecklenburger Kräuterbitter 35 %	2cl	2,50	4cl	4,20
Underberg 44 %	2cl	2,50		
Ramazotti 30 %	2cl	2,40	4cl	4,00
Original Lehment, Küstenbrise 21 %	2cl	2,30	4cl	3,80
Andalö Original, Sanddornlikör 15 %	2cl	2,30	4cl	3,80
Baileys Irish Cream Likör 17 %	2cl	2,40	4cl	3,90
Scavi & Ray, Grappa 40 %	2cl	3,00	4cl	5,20
Marzadro Giare, Grappa Amarone 41 %	2cl	3,40	4cl	5,80
Schwechower Obstbrand Birne 40 %	2cl	3,40	4cl	5,80
Schwechower Sanddorngeist 40 %	2cl	3,40	4cl	5,80

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Offene Weißweine

Sachsen

0,2 l 5,50

Sächsische Winzergenossenschaft Meißen
Bennoschoppen, trocken
 nach dem heiligen Bischof Benno, bekömmlich und
 leicht, fruchtig-frisch mit Zitrusaromen

Mosel

Weingut Paul Basten
Kerner Kabinett, halbtrocken
 Trittenheimer Altärchen, fruchtig, vollmundig, Blume
 erinnert an reifen Pfirsich

0,2 l 5,40

Riesling, trocken
 Maximiner Burgberg, viel Frucht und Körper, mit
 angenehmer Säure

0,2 l 5,40

Pfalz, unsere Empfehlung zu Fischgerichten:

Weingut Pfaffmann
Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder, trocken QW
 lebhaft mit saftigen Aromen von Apfel und Birne,
 ein Hauch Zitrus im Finale

0,2 l 6,80 0,75 l 22,50

Saale Unstrut

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Silvaner, trocken QbA
 frisch und filigran, feinfruchtig nach Aprikose,
 Birne und einem Hauch Stachelbeere

0,2 l 5,90 0,75 l 19,50

Baden

Winzergenossenschaft Oberbergen e.G.
Grauer Burgunder, Kabinett trocken
 Oberbergener Bassgeige, saftiger und fülliger Wein,
 belebende Aromen von Grapefruit und Honigmelone

0,2 l 6,70 0,75 l 22,00

Rheinhessen

Weingut Sander
Scheurebe, lieblich, Qualitätswein
 leichte Würze am Gaumen, fruchtbetont und süffig,
 anregendes Spiel von Süße und Säure

0,2 l 5,90 0,75 l 19,50

Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes
Chardonnay, trocken
 fruchtbetont mit Noten von Aprikose und
 Ananas, leicht pikanter Abgang

0,2 l 5,50 0,75 l 17,90

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Roséweine

Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes 0,2 l **5,50** 0,75 l **17,90**
Zinfandel Rosé, halbtrocken
 süffig mit Fruchtaromen von Walderdbeeren
 und Brombeeren, mit leicht würziger Note

Pfalz

Weingut Christoph W. Hammel 0,2 l **6,30** 0,75 l **20,70**
Sophie Helene, petit rosé, trocken
 lachsfarben mit Apricotreflexen,
 fruchtiges Bouquet nach roten Früchten

Rotweine

Pfalz

Weingut St. Annagut 0,2 l **6,70** 0,75 l **22,00**
Dornfelder Eroica, halbtrocken
 kraftvolle Aromen dunkler Waldbeeren mit weichen
 und sanften Tanninen in zarter Fruchtsüße

Villa Wolf GmbH 0,2 l **5,70** 0,75 l **18,90**
Dornfelder, trocken
 Kirschnoten mit Nuancen roter Beeren, fruchtbetont
 und saftig, mit eleganten Würznoten

Weingut Schneider / Pfaffmann 0,2 l **5,90** 0,75 l **19,50**
Dornfelder, lieblich
 süffig mit feinen Würznoten und intensiven Aromen
 von Kirsche, Brombeere und Holunder

Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes 0,2 l **5,50** 0,75 l **17,90**
Zinfandel, trocken
 fruchtig und saftig nach Schattenmorellen, feinwürzig
 mit leichter Schärfe

Central Valley, Grapes & Stripes 0,2 l **5,50** 0,75 l **17,90**
Cabernet Sauvignon, trocken
 vereint saftige Aromen von Johannisbeeren
 mit reifen Kirschen, kraftvoller Körper

Italien

del Venezie IGT di Paolo 0,2 l **6,90** 0,75 l **22,90**
Merlot, trocken
 Aromen reifer Beeren und Kirschen vereint

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Flaschen

Weißweine

Saale Unstrut

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG 0,75 l **21,50**
Müller Thurgau, trocken
gefällig und harmonisch, herrlicher Geschmack
nach reifen Äpfeln und Pfirsichen

Neuseeland

Misty Ocean 0,75 l **22,50**
Sauvignon blanc, trocken
süffig, saftig mit exotischen Fruchtnoten und Aromen
von Litschi und Stachelbeere

Mosel

Weingut Paul Basten 0,75 l **23,90**
Riesling Spätlese, trocken
voluminös und süffig, elegant, mineralisch mit schöner
Balance

Roséwein

Italien

Piemont Cantine San Silvestro 0,75 l **19,50**
Monferrat Chiaretto D.O.C, trocken
herrlich blumig und fruchtbetont nach Himbeere,
Erdbeere und Kirsche, ausgewogen und süffig

Rotwein

Italien

Apulien Ciello e Terra Spa 0,75 l **21,50**
Primitivo Gran Maestro Puglia IGP trocken
vollfruchtig, mit Aromen von Beeren, Kirschen und
delikatsten Kräuternoten

Frankreich

Bordeaux Superiore A.C. 0,75 l **24,90**
Bordeaux Château Brassac, trocken
tiefrot mit kraftvollen Aromen roter Früchte, seidig und
harmonisch mit vielversprechender Tanninstruktur

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer Stand 02/2020