

*Herzlich willkommen im*

***Haus am Meer in  
Graal-Müritz***

Wir begrüßen Sie herzlichst im Restaurant „Buhne 36“.  
Gaumen verwöhnen und Seele baumeln lassen.

Nehmen Sie Platz und genießen Sie bei einem  
guten Getränk das angenehme Ambiente unseres  
Restaurants und unsere regional geprägte Küche.

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

Im Hotel „Haus am Meer“ erwarten Sie  
in unmittelbarer Nähe zur Ostsee und dem weißen Strand  
modern eingerichtete Zimmer und Appartements  
in ruhiger und individueller Atmosphäre.

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihre Familien Nippkow & Lange



## Speisekarte

Unsere Küche ist täglich von 12:00 - 16:20 und 17:00 - 21:00 Uhr für Sie geöffnet.

### Suppen und Vorspeisen

#### Miso-gebeizter Lachs

Wasabi-Mayo, Ingwergurken, krosse Quinoa

#### Rote Bete Carpaccio & Cranberrys

karamellisierte Ziegenkäse-Crostini, Rucolasalat

#### Erbsen-Kokos-Crema

Vanille-Zitronenöl, gedämpfter Heilbutt

#### Norddeutsche Krabbensuppe

Nordseekrabben, kräftiger Fischsud, Krabbenchips

#### Hausgemachtes Würzfleisch

in der Blätterteigpastete mit Bergkäse

#### Großer Salat

Dressing nach Wahl: Joghurt, Mango-Maracuja, Himbeer-Balsamico

#### Kleiner Salat

Dressing nach Wahl: Joghurt, Mango-Maracuja, Himbeer-Balsamico



Euro

11,90

10,60

7,50

8,90

12,00

11,50

6,50

Zu Suppen und Vorspeisen servieren wir Baguette.

### Vegetarisch (auf Wunsch auch vegan)

#### Veggi Bowl

orientalischer Bulgur, Apfel-Curry-Spitzkohl, Tomaten-Apfelchutney

#### Thai-Curry

Kokosmilch, Chili & Erdnüsse, Basmatireis, Wok-Gemüse

#### Cremige Tagliatelle

wilder Brokkoli, Dörrotomaten-Pesto, Babyspinat

16,90

16,60

19,20

## Aus dem Wasser

Euro

<b>Drei Filets vom Aalrauchmatjes</b> -Nordische Art-, Hausfrauensauce, Drillinge, Dill	<b>21,80</b>
<b>Gebratenes Steinbutt-Steak</b> cremige Tagliatelle, Babyspinat, Zitronenbutter	<b>26,90</b>
<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> Apfel-Curry-Spitzkohl, Kartoffelpüree, Dillöl	<b>24,50</b>
<b>White Tiger Garnelen aus der Pfanne</b> Tagliatelle, Grana Padano-Sauce, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto	<b>22,90</b>
<b>Gedämpftes Filet vom Schwarzen Heilbutt</b> Süßkartoffelcurry, Edamame Bohnen	<b>24,90</b>
<b>Knusprig gebratenes Zanderfilet</b> süß-saures Gurkengemüse, Petersilienkartoffeln	<b>26,90</b>

## Fleisches Lust

<b>Lammhüfte 160 g, vom Lavasteingrill</b> Süßkartoffelcurry, Orientalischer Bulgur, Kräuterbutter	<b>24,00</b>
<b>Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz 170 g, aus der Pfanne</b> Senfjus, Wilder Brokkoli, Kartoffelpüree	<b>24,00</b>
<b>Geschmorte Rinderbacke</b> Karotten-Gemüse, cremiges Kartoffelpüree	<b>24,50</b>
<b>Putensteak 200 g, vom Lavasteingrill</b> Coleslaw, Kräuterbutter, Pommes Frites	<b>23,50</b>
<b>Klassisches Rumpsteak 230 g, vom Lavasteingrill</b> Coleslaw, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln	<b>29,60</b>



Unser  
Tipp:  
Primitivo

## Unsere Klassiker seit 1995

Euro

### Pommersche Entensülze im Weckglas

22,20

hausgemachte Remoulade, Bratkartoffeln

### Hamburger Schnitzel

23,90

Bratkartoffeln, Salatteller (Dressing zur Wahl: Joghurt, Mango-Maracuja, Himbeer-Balsamico)

### Schweinesteak au four

24,50

überbacken mit Würzfleisch & Käse, Pommes Frites

## Süßes & Käse

### Halbflüssiger Schokokuchen

9,90

Salz-Karamel-Eiscreme



Tipp:  
Portwein  
zum  
Kuchen

### Karamellierte Sanddorn-Tarte

9,90

Kirsch-Gries-Eis, Basilikum-Limettenschnee

### Wilder Schwede

9,90

Vanille-Eis, Apfelkompott, Eierlikörschaum, Butterstreusel

### Fürst Pückler Eisbecher

9,90

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, Schlagsahne

### Salzburger Bergkäse aus Heumilch

12,90

Birnensenf, Früchte-Nuss-Brot, Trauben

## Getränkete

### Aperitif

	Euro
<b>Blauer Hugo</b> Blue Curacao, Holunderblütensirup, Sekt, Limette, Minze	0,3 l <b>8,90</b>
<b>Fizzy Peachtree</b> Pfirsichlikör, Mineralwasser, Limettensaft	0,3 l <b>8,90</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,3 l <b>8,90</b>
<b>Ipanema 0,0 %</b> Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker	0,3 l <b>8,90</b>
<b>Volée Spritz 0,0%</b> Volée, alkoholfreier Sekt, Grapefruit	0,3 l <b>8,90</b>
<b>Andalö Splish</b> Sanddornlikör, Sekt, Mineralwasser	0,3 l <b>8,90</b>
<b>Green Spritz</b> P31 Aperitivo Green, Sekt, Mineralwasser, Limette	0,3 l <b>8,90</b>
<b>Campari-Orange</b> Campari, Orangensaft	0,3 l <b>8,90</b>

### Sherry, Portwein & Wermut

<b>Sherry Medium Cristina G. Byass</b> toller Sherry, samtweich vollmundig fruchtige Süße	5 cl <b>4,90</b>
<b>Portwein Selection Reserve Ruby Taylor</b> ein Highlight, dunkle Beerenfrüchte saftig kirschige Frucht	5 cl <b>4,90</b>
<b>Vermouth La Copa Blanco G. Byass</b> intensive Zitrusfrucht feine Kräuternoten	5 cl <b>5,90</b>

### Prickelndes

<b>Weinschorle</b> Weißwein, Mineralwasser	0,2 l <b>5,90</b>
<b>Prosecco Scavi &amp; Ray</b> Frizzante oder Frizzante Rosato trocken	0,2 l <b>6,90</b>
<b>Schloß Rheinach Sekt</b> halbtrocken oder trocken	0,75 l <b>19,90</b>
<b>Prosecco rosé Le Contesse</b> Spumante trocken	0,75 l <b>28,50</b>

## *Weißweine offen*

Euro

### **Chardonnay trocken**

0,2 l **6,50**

Grapes & Stripes, Central Valley, Kalifornien  
fruchtig mit Noten von Aprikose und Ananas

### **Kerner Kabinett halbtrocken**

0,2 l **6,90**

Trittenheimer Altärchen, Paul Basten, Mosel  
fruchtig, vollmundig, Blume, erinnert an reifen Pfirsich

### **Riesling trocken**

0,2 l **6,90**

Maximiner Burgberg, Paul Basten, Mosel  
viel Frucht und Körper, mit angenehmer Säure

### **Bacchus halbtrocken**

0,2 l **6,90**

Framersheimer Kreuzweg, WG Dr. Hinkel, Rheinhessen  
feinsaftig, frischen Trauben und Zitrusfrucht, gute Restsüße

### **Weiß- und Grauburgunder Cuvée trocken**

0,2 l **7,90**

Der Wein zum Fisch, Weingut Pfaffmann, Pfalz  
lebhaft, saftige Aromen von Apfel und Birne, ein Hauch Zitrus

### **Silvaner trocken**

0,2 l **7,60**

Freyburg-Unstrut WVG, Saale-Unstrut  
frisch und feinfruchtig nach Aprikose, Birne und Stachelbeere

### **Grauer Burgunder trocken**

0,2 l **7,90**

Edition Johanna Lorenz, WG Lorenz & Söhne, Nahe  
frisch und saftig, Aromen von Äpfeln und Aprikosen

## *Roséweine offen*

### **Zinfandel rosé halbtrocken**

0,2 l **6,50**

Grapes & Stripes, Central Valley, Kalifornien  
fruchtig, saftig, leicht scharfwürzige Schattenmorelle

### **Spätburgunder rosé trocken**

0,2 l **7,80**

Saigner rosé, Weinhaus Lergenmüller, Pfalz  
fruchtig-frisch im Abgang nach Pfirsich und Orangen

## Rotweine offen

Euro

### **Cabernet Sauvignon trocken**

0,2 l **6,50**

Grapes & Stripes, Central Valley, Kalifornien

vereint saftige Aromen von Johannisbeeren mit reifen Kirschen, kraftvoller Körper

### **Primitivo trocken**

0,2 l **7,90**

Piane del Levante, Casa Vinicola Minini, Venetien

harmonisch, voll und samtig, Rubinrot

### **Dornfelder halbtrocken**

0,2 l **7,40**

St. Annagut, Weinhaus Lergenmüller, Pfalz

Kräftig und fruchtig, ein Hauch von Kirschen und Brombeere

### **Merlot trocken**

0,2 l **8,90**

DS, Weingut De Stefani, Venetien

vollmundig, samtig, rubinrot, Aromen von Kirsche

## Weißweine in der Flasche

### **Chardonnay trocken**

0,75 l **20,90**

Grapes & Stripes, Central Valley, Kalifornien

fruchtig mit Noten von Aprikose und Ananas

### **Bacchus halbtrocken**

0,75 l **22,10**

Framersheimer Kreuzweg, WG Dr. Hinkel, Rheinhessen

feinsaftig, frischen Trauben und Zitrusfrucht, gute Restsüße

### **Weiß- und Grauburgunder Cuvée trocken**

0,75 l **25,30**

Der Wein zum Fisch, Weingut Pfaffmann, Pfalz

lebhaft, saftige Aromen von Apfel und Birne, ein Hauch Zitrus

### **Sauvignon Blanc trocken**

0,75 l **28,50**

Ein Tag am Meer, Christoph W. Hammel, Pfalz

Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit und Rhabarber

### **Grauer Burgunder trocken**

0,75 l **25,30**

Edition Johanna Lorenz, WG Lorenz & Söhne, Nahe

frisch und saftig, Aromen von Äpfeln und Aprikosen

### **Riesling Spätlese trocken**

0,75 l **28,90**

Weingut Paul Basten, Mosel

voluminös und süffig, elegant, mineralisch mit schöner Balance

## *Roséweine in der Flasche*

Euro

### **Monferrato Chiaretto rosé trocken**

0,75 l **23,70**

D.O.C, Cantine San Silvestro, Piemont

blumig, fruchtbetont nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche

### **Zinfandel rosé halbtrocken**

0,75 l **20,90**

Grapes & Stripes, Central Valley, Kalifornien

fruchtig, saftig, leicht scharfwürzige Schattenmorelle

### **Spätburgunder rosé trocken**

0,75 l **24,90**

Saigner rosé, Weinhaus Lergenmüller, Pfalz

fruchtig-frisch im Abgang nach Pfirsich und Orangen

## *Rotweine in der Flasche*

### **Cabernet Sauvignon trocken**

0,75 l **20,90**

Grapes & Stripes, Central Valley, Kalifornien

saftige Aromen von Johannisbeeren mit reifen Kirschen

### **Bordeaux trocken**

0,75 l **24,90**

Superiore A.C. Frankreich

tiefrot, kraftvolle Aromen roter Früchte, harmonische Tannine

### **Dornfelder halbtrocken**

0,75 l **23,70**

St. Annagut, Weinhaus Lergenmüller, Pfalz

kräftig und fruchtig, ein Hauch von Kirschen und Brombeere

### **Primitivo trocken**

0,75 l **25,30**

Piane del Levante, Casa Vinicola Minini, Venetien

harmonisch, voll und samtig, Rubinrot

### **Merlot trocken**

0,75 l **28,50**

DS, Weingut De Stefani, Venetien

vollmundig, samtig, rubinrot, Aromen von Kirsche

## Biere

				Euro
<b>Radeberger Pilsener</b> vom Fass	0,3 l	<b>3,80</b>	0,5 l	<b>5,60</b>
<b>Rostocker Dunkel</b> vom Fass	0,3 l	<b>3,90</b>	0,5 l	<b>5,70</b>
<b>Mahn &amp; Ohlerich</b> in der Flasche Rostocker Traditionspils			0,33 l	<b>3,80</b>
<b>Oberdorfer Helles</b> in der Flasche Bayrisches Brauhandwerk			0,5 l	<b>5,50</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen</b> in der Flasche hell, dunkel oder alkoholfrei			0,5 l	<b>5,70</b>
<b>Clausthaler Classic</b> in der Flasche alkoholfrei			0,33 l	<b>3,80</b>
<b>Alster/Radler</b> Radeberger Pils und Seven Up	0,3 l	<b>3,80</b>	0,5 l	<b>5,60</b>
<b>Berliner Weiße mit Schuss</b> Himbeer- oder Waldmeistergeschmack			0,33 l	<b>4,70</b>

## Alkoholfreies

<b>Pepsi Cola, Seven Up, Mirinda</b>	0,2 l	<b>2,90</b>	0,4 l	<b>5,20</b>
<b>Spezi</b> Pepsi Cola und Mirinda, <b>Pepsi Cola</b> Zero Zucker	0,2 l	<b>2,90</b>	0,4 l	<b>5,20</b>
<b>Apfelschorle</b> Apfelsaft und Mineralwasser	0,2 l	<b>2,90</b>	0,4 l	<b>5,20</b>
<b>Güstrower</b>				
<b>Gourmet-Wasser</b> feinperlig oder naturelle	0,25 l	<b>3,00</b>	0,75 l	<b>6,90</b>
<b>Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon</b>			0,25 l	<b>3,20</b>
<b>Vitamalz</b>			0,33 l	<b>3,60</b>

## Säfte

### Vaihinger

<b>Orangensaft, Tomatensaft, Trauben-Direktsaft, Naturrüber Rhabarber, Maracuja-Nektar, Kirschfrucht-Nektar, Bananen-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,90</b>	0,4 l	<b>5,20</b>
---	-------	-------------	-------	-------------

### Klindworth

<b>Klarer Apfel-Direktsaft</b>	0,2 l	<b>2,90</b>	0,4 l	<b>5,20</b>
--------------------------------	-------	-------------	-------	-------------

### Elmenhorster

<b>Sanddorn-Nektar</b>	0,2 l	<b>3,30</b>	0,4 l	<b>5,60</b>
------------------------	-------	-------------	-------	-------------

## Kaffee & Tee

Kaffee  
zum  
Dessert

SANSIBAR Caffè J.J. Darboven, Hamburg

Euro

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,90</b>
<b>Pott Kaffee</b>	<b>3,90</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>4,20</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,30</b>

Gerne servieren wir Ihnen unseren Kaffee auch koffeinfrei!

<b>Cappuccino oder Chococcino</b> (Cappuccino und Kakao)	<b>3,90</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,80</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,40</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,00</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,40</b>
<b>Glas Latte Macchiato</b>	<b>4,70</b>
<b>Glas Latte Macchiato mit Karamellsirup</b>	<b>4,90</b>

## Glas Tee 0,25 l

**4,50**

SANSIBAR hochwertiger Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität

### **Darjeeling Sommerpflückung**

zart und nussig, goldgelb

### **Ingwer-Sanddorn**

fruchtig-aromatisch

### **Earl Grey**

intensive Bergamotte

### **Grüntee China Lung Fu**

zart-süß

### **Grüntee Sencha Ingwer-Maracuja**

fruchtig-delikat

### **Beerenfrüchte**

fruchtig-frisch

### **Rooibos Karamell**

harmonisch-süß

### **Wiesenkräuter**

würzig-aromatisch

### **Orange mit Yuzu**

duftig-zitronig

### **Pfefferminze Melisse**

erfrischend

## Zum Aufwärmen

<b>Glühwein</b>	Glas	<b>4,50</b>
<b>Klassischer Grog mit Rum</b>	Glas	<b>5,20</b>
<b>Heißer Sanddornsaft</b>	Glas	<b>5,20</b>
<b>Heiße Zitrone, frisch gepresst</b>	Glas	<b>5,20</b>
<b>Sanddorn-Grog mit Rum</b>	Glas	<b>7,20</b>

## Aus der Brennerei Männerhobby

			Euro
<b>Förster Berry Gin serviert mit Tonic</b>		0,3 l	<b>9,90</b>
<b>Küstenfeuer</b> Ingwerlikör-Sanddorngeist 56 %	2 cl	<b>3,50</b>	4 cl <b>6,00</b>
<b>Milder Kräuter</b> Kräuterlikör 35 %	2 cl	<b>2,80</b>	4 cl <b>4,60</b>
<b>Kaland Kümmel</b> 40 %	2 cl	<b>3,40</b>	4 cl <b>5,80</b>
<b>Geiste</b> Sanddorn-Bernstein 40 %, Blutorange 42 %	2 cl	<b>3,90</b>	4 cl <b>6,80</b>
<b>Schwester Johanna</b>	2 cl	<b>2,80</b>	4 cl <b>4,60</b>
Likör aus schwarzen Johannesbeeren 20 %			



## Alkoholisches

<b>Rum Cola mit Havana Club</b>		0,3 l	<b>8,90</b>
<b>Gin Tonic mit Tanqueray Dry Gin</b>		0,3 l	<b>8,90</b>
<b>Laphroaig</b> Single Islay Malt, Whisky, 10 Jahre, 40 %	2 cl	<b>3,90</b>	4 cl <b>6,80</b>
<b>Glenmorangie</b> Malt Whisky, 10 Jahre, 40 %	2 cl	<b>4,20</b>	4 cl <b>7,40</b>
<b>Remy Martin</b> Cognac 40 %	2 cl	<b>4,00</b>	4 cl <b>7,00</b>
<b>Nordhäuser</b> Doppelkorn 38 %	2 cl	<b>2,50</b>	4 cl <b>4,00</b>
<b>Moscovskaya</b> Vodka 40 %	2 cl	<b>2,70</b>	4 cl <b>4,40</b>
<b>Original Lehment</b> Rostocker Doppelkümmel 38 %	2 cl	<b>2,70</b>	4 cl <b>4,40</b>
<b>Original Lehment</b> Rostocker Aquavit 42 %	2 cl	<b>2,80</b>	4 cl <b>4,60</b>
<b>Don Papa Baroko</b> Philip. Rum 40 %	2 cl	<b>3,60</b>	4 cl <b>6,20</b>
<b>A.H. Riise</b> XO Rum Port Cask, 45 %	2 cl	<b>4,20</b>	4 cl <b>7,40</b>
<b>Swatter Haase</b> Mecklenburger Kräuterbitter 35 %	2 cl	<b>2,80</b>	4 cl <b>4,60</b>
<b>Ramazotti</b> 30 %	2 cl	<b>2,80</b>	4 cl <b>4,60</b>
<b>Original Lehment</b> Küstenbrise 21 %	2 cl	<b>2,70</b>	4 cl <b>4,40</b>
<b>Baileys Irish</b> Cream Likör 17 %	2 cl	<b>2,80</b>	4 cl <b>4,60</b>
<b>Marzadro Giare</b> Grappa Amarone 41 %	2 cl	<b>3,80</b>	4 cl <b>6,60</b>

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 03/2024