

Herzlich willkommen im Restaurant „Alexander“

GASTFREUNDSCHAFT MIT MEHR ALS HUNDERTJÄHRIGER TRADITION

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant „Alexander“ begrüßen zu dürfen. Genießen Sie unsere vielfältige Auswahl an regionalen und internationalen Köstlichkeiten gepaart mit einer herrlichen Aussicht auf die Ostsee.

Bereits 1897 eröffnete der Zimmermann Wilhelm Jäger an dieser Stelle eine Schankwirtschaft, die sich in den nachfolgenden Jahrzehnten zu einem Sommerhotel mit 14 Zimmern und gemeinsamen Sanitäreinrichtungen entwickelte. In den 1920er und 1930er Jahren galt die „Seerose“ als Geheimtipp und Treff bekannter UFA-Stars wie Willy Fritsch, Lilian Harvey, Hans Söhnker, Anni Ondra, Brigitte Horney, Grete Weiser, Zarah Leander, Pola Negri und Ernst Waldorff. Während seiner Tätigkeit als technischer Direktor der Heeresversuchsanstalt Peenemünde war auch Wernher von Braun wiederholt Gast der „Seerose“. In den 1950er und 1960er Jahren wurde das Hotel zunächst privat betrieben, später bewirtschaftete es die staatliche Handelsorganisation der DDR. Mitte der 1970er Jahre verkauften es die Eigentümer an einen Betrieb aus Halle/Saale und das Palasthotel Berlin, die es als Betriebsferienstätte nutzten. Im Jahr 1991 konnte Familie Schulz die baufällige „Seerose“ von der Treuhandanstalt und die benachbarte Villa „Jägersruh“ von den Alteigentümern erwerben. Nach langwierigen Verfahren wurde im Oktober 1995 die Genehmigung für den Neubau erteilt. Nach nur 14 Monaten Bauzeit öffnete im März 1997 - 100 Jahre nach Ersteröffnung – das Strandhotel „Seerose“ seine Pforten. Der großen Nachfrage Rechnung tragend, erfolgte in den Jahren 2006/2007 dann eine bedeutende Erweiterung.

Unser Küchenteam unter Leitung von Küchenchef Claus Preuß fühlt sich der frischen, leichten Küche, unter Einsatz regionaler Produkte sowie der Zubereitung a la minute verpflichtet. Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wird unser geschultes Personal dies gern bei der Zubereitung berücksichtigen. Gerne nehmen unsere Servicemitarbeiter unter der Leitung von unserem Restaurantleiter Frank Profe Ihre speziellen Wünsche entgegen und geben Auskunft über allergene Stoffe in unseren Speisen. Darüber hinaus können Sie eine schriftliche Dokumentation einsehen.

Als Gastgeber wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und Gaumenfreuden in unserem Restaurant „Alexander“!

Brigitte und Gerd Schulz
SOWIE DAS TEAM DER „SEEROSE“

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Rinder-Carpaccio

OLIVENÖL, TRÜFFELMAYONNAISE, GEWÜRZBIRNE
WILDKRÄUTERSALAT, SACHSENTRÜFFEL

18,50 €

Gebratene Riesengarnelen

SAUTIERTER KÜRBIS, HERBSTLICHER BLATTSALAT
CRANBERRY-SAUERRAHM

20,50 €

SUPPEN

Karotten-Kokos-Ingwersuppe *Vegan*

ZITRONENGRAS, ZUCKERSCHOTE, TOMATE, SHISOKRESSE

8,50 €

Fischsüppchen nach Art des Hauses

SAFRAN-PERNOD-AROMEN
FISCHEINLAGE, SHRIMPS, GEMÜSESTREIFEN, GARTENKRÄUTER

10,50 €

VEGETARISCH

Champignon-Pasta

STROZZAPRETI-NUDELN, WIESENCHAMPIGNONS, RAHM
PARMESAN, CHERRYTOMATEN, GREMOLATA

18,50 €

Gebratener Blumenkohl *Vegan*

MANDELSCHAUM, SÜSSKARTOFFELPÜREE, GRANATAPFEL

18,50 €

Pasta Norma

PENNE, SCHMORGEMÜSE, OLIVENÖL, RICOTTA

18,50 €

Ofenkartoffel

KRÄUTERQUARK, BUNTER SALAT
CHERRYTOMATE, KRESSE

12,00 €

FISCH

Lachsforellenfilet Fregola Sarda

LIMETTENSCHAUM, PAPRIKA-ZUCCHINIGEMÜSE
TRADITIONELLE SARDISCHE PASTA

29,00 €

Kutterscholle - im Ganzen gebraten -

SPECKSTIPPE, BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN

29,50 €

Gebratenes Zanderfilet

SENFSCHMAND, KARTOFFEL-GURKENPÜREE
WILDKRÄUTERSALAT

29,50 €

Fischteller - Seerose -

HAFFZANDER, NORDSEEKABELJAU, LACHSFORELLENFILET
SÜSS-SAURE SAUCE, NAGEGEMÜSE, KARTOFFEL-GURKENSTAMPF

29,50 €

Matjesfilet von Freester Fischern

HAUSGEMACHTE REMOULADE, ZWIEBEL, ÄPFEL
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN, BUNTE BLATTSALATE

20,50 €

FLEISCH

Grillteller – Kälpinsee –

MEDAILLONS VON RIND, SCHWEIN UND PUTE
BOHNENBÜNDCHEN, GRILLTOMATE, KRÄUTERBUTTER, KRÄUTERKARTOFFELN
29,50 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN, BUNTER SALAT, HAUSDRESSING
29,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ - rosa gebraten -

APFEL-ZWIEBEL-RAGOUT, KARTOFFELSTAMPF, RÖSTZWIEBELN
27,50 €

Rumpsteak vom Grill

SAUTIERTE WIESENCHAMPIGNONS, ROSMARIN-KARTOFFELN
KRÄUTERCREME, HERBSTLICHER BLATTSALAT
38,00 €

Vesper-Platte

LANDRAUCHSCHINKEN, LUFTGETROCKNETE KAMINWURZEN
LANDLEBERWURST, OSTSEELÄNDER KÄSE, GROBER SENF, RETTICH
ROTE ZWIEBELN, SENFGURKEN, BAGUETTE, BUTTER
22,00 €

Leckerer für kleine und große Inselentdecker

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine bunte **Kinderkarte** zusammengestellt.
Zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Gerne bringen wir Ihnen
diese Karte an den Tisch.



DESSERT

Ricotta-Mascaponecreme

CASSISBEERENKOMPOTT, HONIG, PINIENKERNE, PISTAZIENEIS

10,50 €

Warmes Schokoladenküchlein

AMARETTOKIRSCHEN, VANILLESCHMAND

AMARETTINI-CRUNCH

10,50 €

Sorbet Variation *Vegan*

FRISCHE FRÜCHTE

10,50 €

Käsiges

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL & OSTSEELÄNDER KUHMITLCHKÄSE
FEIGENSENF, KAREMELLISIERTE BIRNE, GESALZENE FASSBUTTER, LANDBROT

KLEIN 10,50 €

GROSS 18,50 €



EISKARTE

Unsere Eissorten:

ESPRESSO KROKANT • CREME VANILLA • STRAWBERRY
STRACCIATELLA CIOCCOLATA
CITRONEN SORBET • HIMBEER SORBET • JOGHURT
CHOCOLATE CHIPS • CAMELITA • MAPLE WALNUTS

Mit Sahne
1,80 €

Eine Kugel Eis
nach Wahl
2,00 €

Eisbecher und Eiskaffee/ -schokolade

Karamell

EINE KUGEL CAMELITA ESPRESSO KROKANT UND MAPLE WALNUTS,
GARNIERT MIT KAMELITSAUCE UND SAHNE
8,00 €

SchwarzWald

CREME VANILLA UND CHOCOLATE CHIPS, KOMBINIERT MIT KIRSCHEN,
SCHOKOSAUCE UND SAHNE
8,50 €



EISKARTE

Schwedisch gut

CREME VANILLA MIT APFELMUS, SAHNE UND EIERLIKÖR

8,50 €

Fruchtig-frischer Joghurtbecher

ERFRISCHENDES JOGHURT EIS UND FRUCHTIGES STRAWBERRY EIS
GEBETTET AUF AUSGEWÄHLTEN FRÜCHTEN,
GARNIERT MIT SAHNE UND FRUCHTSAUCE

8,50 €

Bananen Flic Flac

CREME VANILLA UND CHOCOLATE CHIPS, KOMBINIERT MIT
BANANENSCHNITZEN, SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE

8,50 €

Apfelstrudel und Eis

APFELSTRUDEL LECKER KOMBINIERT MIT EINER KUGEL EIS
NACH WAHL UND SAHNE

8,50 €

Eiskaffee / Eisschokolade

KAFFEEGENUSS MIT ZWEI KUGELN CREME VANILLA –
ODER FLÜSSIGER SCHOKOTRAUM MIT CHOCOLATE CHIPS UND
CREME VANILLA, MIT SAHNE

6,50 €

Eiszwerg

ZWEI KUGELN EIS NACH WAHL MIT SAHNE UND SAUCE

5,00 €