



BUTTER BEI DIE FISCHE

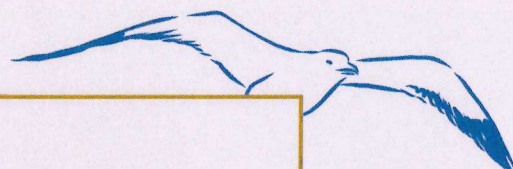
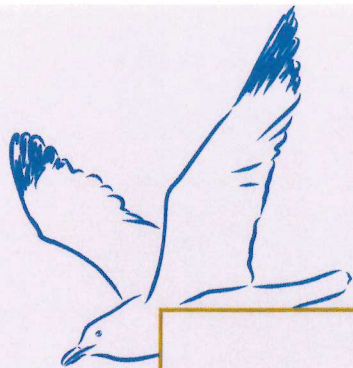
RESTAURANT
SEEBRÜCKE SELLIN



@seebrücke.sellin



@seebrückesellin



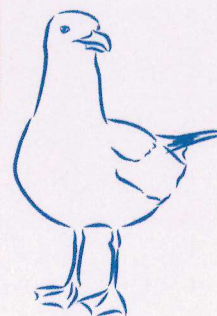
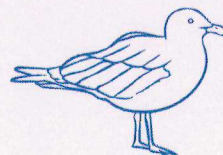
DIE SEEBRÜCKE

SIE IST MUTIG UND SIE HAT EIN GROSSES HERZ.
NUR WEIL SIE UNS DEN WEG BEREITET, TRAUEN
WIR UNS SO WEIT AUF DIE OSTSEE HINAUS. IN
DER MORGENSTILLE HÖREN WIR UNSERE EIGENEN
SCHRITTE AUF DEN PLANKEN.

BEI OSTSEEBRISE UND SONNENSCHNEIN
JAUCHZEN WIR MIT DEN MÖWEN UM DIE WETTE
UND AM ABEND FEIERN WIR MIT DEN
SELLINERN WILDE FESTE.

OB WIR VERLIEBT SIND, FERNWEH HABEN ODER
EIN KULTUREREIGNIS SUCHEN – DIE SELLINER
SEEBRÜCKE LIEBT UNS ALLE. DIE ERSTE SELLINER
LANDUNGSBRÜCKE WURDE 1906 EINGEWEIFHT.
SIE WAR RUND 500 METER LANG, DOCH STURM
UND EISGANG VERURSACHTEN IMMER
WIEDER SCHÄDEN. IM FURCHTBAREN EISWINTER
1941/42 BLIEB NUR NOCH DAS BRÜCKENHAUS
STEHEN UND WURDE AB 1956 ZU EINER BELIEBTEN
TANZGASTSTÄTTE. 1974 WURDE DIE ANLAGE
JEDOCH GESPERRT, VIER JAHRE SPÄTER ERFOLGT
DER ABRISS.

SEIT 1998 STRAHLT DIE SEEBRÜCKE NUN WIEDER
IN IHRER HISTORISCHEN GESTALT VON 1927.
„HIMMELSLEITER“ UND FAHRSTUHL FÜHREN HINAB
ZU DER 394 METER LANGEN SEEBRÜCKE, DIE SEIT
2014 DURCH DIE GEMEINDE SELLIN,
EIGENBETRIEB KURVERWALTUNG GEFÜHRT WIRD.



UNSERE REGIONALEN PRODUKTE AUF DER SPEISEKARTE

**Regional und lecker... Unser Fleisch kommt direkt
vom Ökobauern Priebe aus Lancken-Granitz...**

UNSER LECKERES BIO-FLEISCH FINDEN SIE
UNTER FOLGENDER MARKIERUNG BEI UNS:



Wildgulasch vom Neuensiener Hügel - Saisonbedingt

Zum kochen benutzen wir Insel Salz

Hausgemachter Kuchen

Bratheringe in der Saison März-April

FRISCH GEFANGEN VOM FISCHER SILVIO MUNDT,
DIREKT VOM ANLEGER DER SEEBRÜCKE SELLIN

**Wussten Sie schon, dass in Lancken-Granitz sogar
Wein angebaut wird? Nein?**

Dann probieren Sie ihn direkt bei uns!

BIO HANDVERLESENER WEIN VOM HOF HOHMANN

**Unsere regionalen Spirituosen von der
Mönchgut Brennerei in Alt Reddewitz**

KRIEDENWITT - KRÄUTERLIKÖR MIT ANIS & LAKRITZ
ODER KÜMMEL

**Störtebeker Bier aus der Braumanufaktur
Stralsund. Probieren Sie gerne unsere
vorhandenen Sorten:**

PILS, BERNSTEINWEIZEN, SCHWARZBIER,
KELLERBIER, BIO SANDDORNWEIZEN, FREI-BIER
(ALKOHOLFREI) &
BERNSTEINWEIZEN (ALKOHOLFREI)



VORSPEISEN

WÜRZIGE SUPPEN WÄRMEN UNS NACH DEM
STRANDSPAZIERGANG. FRISCHES GRÜN WECKT
KNACKIG UNSERE SINNE. MIT VORFREUDE
ERWARTEN WIR DIE KULINARISCHE ERFÜLLUNG.

BRUSCHETTA SICILIANA

(A, L, 1, 3, 5, 6)



9,00 €

*Drei Scheiben kross angebratenes Weizenbaguette,
belegt mit frischen Tomaten & Zwiebeln, dazu
schwarze Oliven, Rucola & ein Hauch von
Balsamico.*

OFENKARTOFFEL

(G, L, 2)

13,00 €

*Gebackene Ofenkartoffel serviert mit einer
kleinen Salatbeilage, dazu eine
köstliche Portion hausgemachter Kräuterquark
mit Lauchzwiebeln.*

BUNT GEMISCHTER

SOMMERSALAT

(C, G, I, J)

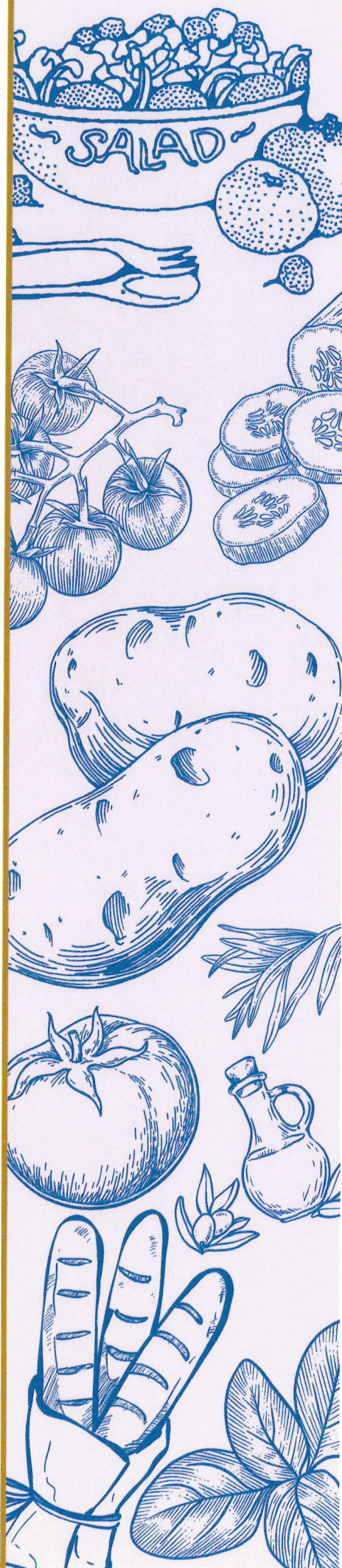
14,00 €

*Ein kunterbunter Mix aus Tomaten, Gurken, roten
Zwiebeln & Balkankäse, begleitet von einem
französischen Dressing.*

Für eine besondere Note:

18,00 €

Mit zart gegrillter Hähnchenbrust.



SUPPEN

DIE SANFTE VERFÜHRUNG ZU EINEM GUTEN
MAHL STREIFT FRÖHLICH DURCH DIE WELT.
SIE SAMMELT ALLES EIN, WAS FRISCH, PIKANT
UND AROMATISCH IST.

SELLINER
FISCHRAHMSUPPE
(B, D, N, L, G, 2, 4)

9,50 €

*mit zarten Fischstreifen und frischen
Gartenkräutern*

SÜSSKARTOFFEL
CREMESUPPE
(G, I, L, 2, 6)

11,00 €

*mit Kürbiskernöl, Kartoffelchips &
etwas Chili.*

Extras

PORTION KRÄUTERQUARK
HARTKÄSE GRAN MORAVIA
PORTION KETCHUP
PORTION MAYONNAISE
BEILAGENSALAT
SIE WÜNSCHEN EINE ANDERE
BEILAGE

3,00 €
3,50 €
2,00 €
2,00 €
6,50 €
1,50 €



Hauptgerichte

Für den großen Genuss

QUICKLEBENDIG SCHWIMMEN SIE DURCH DIE
OSTSEE, ATLANTIK & BODDEN.
FRISCH GEFANGEN LANDEN SIE AUF UNSEREN
TELLERN. GESUND & WOHLSCHECKEND.

Fisch

KABELJAUFILET

(A, C, D, G, L, 10)

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet, serviert auf einem Bett aus regionalem Gartengemüse. Begleitet von Kartoffelstampf & einer feinen Zitronen-Dill-Sauce.

28,00 €

ROTBARSCHFILET

(A, D, E, G, L)

Gebratenes Rotbarschfilet unter einer knusprigen Erdnussskruste, serviert mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln. Begleitet von einer feinen Dill-Zitronen-Sauce.

22,50 €

FISH AND CHIPS

(A, C, D, G, I, L, J, 2, 3)

Zarter Seelachs, gehüllt in knusprigen Bierteig, begleitet von goldbraunen Pommes, serviert mit einem kleinen Salat & Remouladensauce.

19,00 €

FISCHPLATTE FÜR ZWEI

(A, B, D, E, G, L, 10)

Eine verführerische Fischplatte für Genießer: Gebratenes Kabeljaufilet, Rotbarschfilet, Wolfsbarschfilet & White Tiger Garnelen, serviert mit regionalem Gartengemüse & hausgemachten gebratenen Kartoffeln.

57,00 €



Fleisch

ESSEN NÄHRT DEN KÖRPER, GENUSS
STREICHELT DIE SEELE.

“PREETZER SALZWIESEN RIND”
SEEBRÜCKEN BIO
SMASH-BURGER SEIT 2018
(A, G, C, L, 10)

*Zwei saftige Bio-Rinderhack-Patties (220g)
im Kartoffelbrötchen mit Cheddar Käse, Zwiebelsalat,
hausgemachter Joghurt-Knoblauch-Sauce.
Dazu servieren wir mini Kartoffeldonuts für ein
einzigartiges Geschmackserlebnis.*

24,00 €

VEGANER SMASH-BURGER
(A, L, G, 10)



*mit Hausgemachten Zwiebelsalat, Gourmet
Burgerbrötchen & vegane BBQ-Sauce.
Dazu servieren wir Steakhouse-Pommes.*

18,00 €

SCHWEINELACHS SCHNITZEL
(A, C, G, L, 2, 10)

*Gebratenes Schweinelachs Schnitzel, serviert mit
einer kleinen Salatbeilage, dazu gebratene Kartoffeln
& eine hauseigene delikate Pfefferrahmsauce.*

22,00 €

Unser Azubi empfiehlt:

HÄHNCHEN SESAM
(K, F, , I, G, L, 2, 3, 10)

*Knusprig gebratene Hähnchenstreifen in einer
aromatischen Sojasauce,
serviert mit saftigem Basmatireis & Wurzelgemüse.*

21,00 €



Pasta

**DAS LEBEN IST EINE KOMBINATION AUS
MAGIE & PASTA.**

**BOLOGNESE VOM PREETZER
BIO RIND** 18,50 €
(A, L, G, C, 2, 3, 10)

*Grande Rigatoni mit hausgemachter
Tomaten Hackfleischsauce vom Preetzer Salzwiesen
Bio Rind, verfeinert mit Cocktailtomaten,
Lauchzwiebeln, Rucola & italienischer Hartkäse
Gran Moravia.*

PASTA AL POMODORO 16,00 €
(A, L, G, C, 2, 3)

*Grande Rigatoni in hausgemachter Tomatensauce
verfeinert mit Cherrytomaten, Lauchzwiebel, Rucola &
italienischer Hartkäse Gran Moravia.*

**PASTA MIT RINDERSTREIFEN
VOM PREETZER BIO RIND** 24,00 €
(A, L, G, C, 2, 3, 10)

*Grande Rigatoni mit Rinderstreifen
vom Preetzer Salzwiesen Bio Rind
in feiner Rahmsauce, dazu Lauchzwiebeln,
Cocktailtomaten, Rucola & talienischer Hartkäse
Gran Moravia.*

PASTA AI GAMBERONI 24,00 €
(A, L, G, C, B, G, 2, 3, 10)

*Grande Rigatoni mit White Tiger Garnelen,
in feiner Tomatensauce mit Knoblauch,
dazu Cherrytomaten, Lauchzwiebel, Petersilie,
Rucola & italienischer Hartkäse Gran Moravia.*



Flammkuchen

FEUER, WASSER & MEHL, DAZU EIN PIKANTER
BELAG. WIR KEHREN ZURÜCK ZU DEN
WURZELN DER KOCHKUNST & ERLEBEN DEN
GESCHMACK DES EINFACHEN. TARTE FLAMBÉE!

ELSÄSSER ART

(2,3,10,A,AL,G,I,J)

14,00 €

*Ein Gaumenschmaus nach Elsässer Art:
Belegt mit Crème fraîche, einer Symphonie
aus Lauchzwiebeln & roten Zwiebeln sowie
geräuchertem Bauchspeck vom Schwein.*

EMMENTALER (VEGETARISCH)

(A,G)

14,50 €

*Ein vegetarischer Genuss:
Mit Crème fraîche & großzügig bestreut mit
würzigem Reibekäse.*

Dessert

SÜSSE VERSUCHUNG

ERDBEER-CRÈME BRÛLÉE

(G,C,1,2,49)

11,00€

*Zarte Erdbeer-Crème Brûlée, perfekt karamellisiert &
serviert mit einer köstlichen Portion Vanilleeis.*



Eisboote

SEEBRÜCKENBOOT

Vanille Eis, Stracciatella Eis, Quark Sanddorn Eis mit Sahne & Sanddornlikör (A,G,F)

10,50 €

SCHWEDENBOOT

Vanille Eis mit Apfelmus, Sahne & Eierlikör

10,50 € (C,G)

KROKANTBOOT

Toffie Eis, Haselnuss Eis, Schoko Eis mit Sahne, Karamellsauce & Haselnusskrokant (A,H,G)

9,50 €

JOGHURETTE-KIRSCHBOOT

Joghurette Eis, Schoko Eis, Amarena Eis mit Kirschen, Sahne, Schokoraspeln & Schokosauce (A,F,G)

10,00 €

PINA-COLADABOOT

Bounty Eis, Bananen Eis, Vanille Eis mit Ananasstücke, Kokosnusslikör & Sahne (A,G,F,H)

10,50 €

SCHOKOLADENBOOT

Stracciatella Eis, Schokoladen Eis, Joghurette Eis mit Sahne, Schokoraspeln & Schokosauce (A,F,G)

10,00 €

EISSCHOKOLADE

Schokoladen Eis mit Kakao & Sahne

7,00 € (A,G)

EISKAFFEE

Vanille Eis mit Kaffee & Sahne

7,00 € (A,G,7)



Kinder Eisbecher

PINOCCHIO

*Erdbeer Eis, Marshmallow Eis mit
mini Marshmallows & Sahne*

7,00 € (A,C,G)

MICKY MAUS

*Schokoladen Eis, Bananen Eis
mit Smarties & Sahne*

7,00 € (A,C,E,F,G,H)

Eiskugel

VANILLE (G,1)

SCHOKOLADE (G,2)

STRACCIATELLA (G,F)

ERDBEERE (4)

HASELNUSS (G,H)

MELONE (6)

BANANE (G)

AMARENA (G)

BOUNTY (G,H)

QUARK SANDDORN (G)

MARSHMALLOW (G,C)

JOGHURETTE (G,F)

BLUEBERRY MUFFIN (G)

TOFFIE (G,H)

JE KUGEL 2,20 €

Wählen Sie Ihre Soße aus.

Karamell- oder Schokosoße

1,50 €

Wählen Sie Ihre Toppings aus.

Bunte Streusel, Schoko Streusel, Schokoraspeln,
Smarties, Krokant, Schoko-Kaffeebohnen, Mini-
Marshmallows oder Gummibärchen

1,00 €

Portion Sahne 1,50 €



Hausgemachter Kuchen

KAFFEEGEDECK

Tasse Kaffee Crème mit Pflaumen-Streuselkuchen		7,00 €
oder Kirsch-Streuselkuchen		
Käsekuchen	A,C,G	5,50 €
Russischer-Zupfkuchen	A,C,G	5,50 €
Pflaumenstreuselkuchen	A,C	4,50 €
Kirsch-Streuselkuchen	A, C	4,50 €
Schokobrownie mit Vanilleeis & Sahne	A,C,F,G,H	8,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	1,3,A,E,G,C	8,50 €
Weitere Tagesangebote erfragen	Portion Sahne	1,50 €
<i>Sie bitte bei unserem Servicepersonal.</i>		

Heißgetränke

KAFFEE

Tasse Kaffee Crème	11	3,50 €
Pott Kaffee Crème	11	5,50 €
Cappuccino	11,G	4,00 €
Cappuccino groß	11,G	7,00 €
Pott Milchkaffe	11,G	5,50 €
Latte Macchiato	11,G	5,00 €
Espresso	11	3,50 €
Doppelter Espresso	11	5,50 €

„Alle unsere Kaffees sind auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich.“

SCHOKOLADE

Braune heiße Schokolade ohne Sahne	G	5,50 €
Weißer heiße Schokolade ohne Sahne	G	5,50 €
mit Sahne		7,00 €

SANDDORN

Heißer Sanddornnektar	6,00 €
Heißer Sanddorn Grog	8,00 €

Alle unsere Heißgetränke sind wahlweise mit folgenden alkoholfreien Flavours erhältlich: Vanille, Karamell & Haselnuss 1,00 €



Kaffeespezialitäten

RUSSISCHE SCHOKOLADE	G	8,00 €
Heiße Schokolade mit Rum & Sahnehaube		
LUMUMBA	G	8,00 €
Heiße Schokolade mit Amaretto & Sahnehaube		
KAFFEE BAILEYS	11	8,00 €
Kaffee mit Baileys & Sahnehaube		
HOLLÄNDER KAFFEE	11,G	8,00 €
Kaffee mit Eierlikör & Sahnehaube		
PHARISÄER	11	8,00 €
Kaffee mit Rum & Sahnehaube		
IRISH COFFEE	11	8,00 €
Kaffee mit Whiskey, Rohrzucker & Sahnehaube		

Teespezialitäten - serviert im Teeglas

ASSAM SPECIAL BROKEN	5,00 €
Schwarzer Tee - würzig, malzig	
EARL GREY PREMIUM BLATT	5,00 €
Schwarzer Tee - pikant aromatisch	
PFEFFERMINZ	5,00 €
besonders aromatisch und erfrischend	
ROOIBOS VANILLA	5,00 €
Kräutertee - aromatisierter Rotbusch mit Vanille	
VITA ORANGE + 7 VITAMINE	5,00 €
aromatische Früchteteemischung	
KRÄUTERGARTEN - KRÄUTERMISCHUNG	5,00 €
wohltuend, erfrischender Geschmack	
GRÜNER TEE	5,00 €
exotisch, frisches Zitrusfrucht Aroma	



Getränkekarte

Erfrischungsgetränke

Coca Cola	1,2,3,1	0,2L	3,50 €	0,4L	6,00 €
Coca Cola Zero	1,2,3,1	0,2L	3,50 €	0,4L	6,00 €
Fanta	1,2,3	0,2L	3,50 €	0,4L	6,00 €
Sprite	1,2,3	0,2L	3,50 €	0,4L	6,00 €
Ginger Ale	1	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Tonic Water	1	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €
Bitter Lemon	1	0,2L	4,00 €	0,4L	7,50 €

Wasser

Güstrower Gourmet (feinperlig)	0,25L	3,50 €	0,5L	6,00 €
Güstrower Gourmet (naturell)	0,25L	3,50€	0,5L	6,00 €

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2L	3,50 €	0,4L	6,50 €
Apfelschorle naturtrüb	0,2L	3,50 €	0,4L	6,50 €
Orangensaft/-schorle	0,2L	3,50 €	0,4L	6,50 €
Kirschsaft/-schorle	0,2L	3,50 €	0,4L	6,50 €
Bananennektar/-schorle	0,2L	3,50 €	0,4L	6,50 €
Kiba (Kirschsaft & Bananennektar)	0,2L	3,50 €	0,4L	6,50 €
Johannesbeernektar/- schorle	0,2L	3,50 €	0,4L	6,50 €
Maracujasaft/-schorle	0,2L	3,50 €	0,4L	6,50 €

Orangensaft

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2L	6,00 €
----------------------------------	------	--------



Bier vom Fass

Störtebeker Pils	0,3L	4,00 €	0,5L	7,00 €
Störtebeker Bernsteinweizen	0,3L	4,50 €	0,5L	7,50 €
Alster	0,3L	4,00 €	0,5L	6,50 €
Duckstein Rotblond	0,3L	4,50 €	0,5L	7,50 €

Flaschenbier

Störtebeker Schwarzbier	0,5 L FLASCHE	6,50 €
Störtebeker Kellerbier	0,5 L FLASCHE	7,00 €
Störtebeker Bio Sanddornweizen	0,33L FLASCHE	5,50 €
Störtebeker Frei-Bier (alkoholfrei)	0,33L FLASCHE	4,50 €
Störtebeker Bernsteinweizen (alkoholfrei)	0,5L FLASCHE	7,00 €

Longdrinks

Aperol Spritz	0,2L	4CL	9,00 €
Sanddorn Spritz	0,2L	4CL	9,00 €
Maracuja Spritz	0,2L	4CL	9,00 €
Lillet Wild Berry	0,2L	4CL	9,00 €
Sarti Spritz	0,2L	4CL	9,00 €
Hugo	0,2L	4CL	9,00 €
Campari Spritz	0,2L	4CL	9,00 €
Whiskey Cola	0,2L	4CL	9,00 €
Bombay Gin Tonic	0,2L	4CL	9,00 €
Gin45 Tonic		4CL	13,00€



OFFENE WEINE

Weißwein

PINOT GRIGIO,
MARC DEL LAGO

trocken, QbA

Italien

mittlere Säure mit eleganter Nase nach Apfel

0,2 L

8,00 €

CHARDONNAY,
MARC DEL LAGO

trocken, DOC

Italien

Aprikose und exotische Früchte

0,2 L

7,50 €

MÜLLER-THURGAU,
SCHLOSS BERGFELS

halbtrocken, QbA

Baden

weiße Blüten, Williams Birne & Holunder

0,2 L

8,00 €

KERNER
SCHLOSS BERGFELS

lieblich, QbA

Baden

angenehm süß

0,2 L

8,00 €

Roséwein

SCHWARZRIESLING
ROSÉ SCHLOSS BERGFELS

halbtrocken, QbA

Baden

saftiger Rosé mit toller Fruchtsüße nach Waldbeeren

0,2 L

7,50 €



Rotweine

SPÄTBURGUNDER,
WEIN & HOF HÜGELHEIM
trocken, QbA
Baden
mittlere Säure & leichte Tannine

0,2 L
8,50 €

MERLOT,
LES FERMES
trocken, IGP
Frankreich
trocken mit leichter Restsüße

0,2 L
8,00 €

CABERNET SAUVIGNON,
CHÂTEAU PALISSE
trocken, IGP
Bordeaux
Warme erdige Aromen und pfeffrige Würze

0,2 L
8,50 €

TROLLINGER & LEMBERGER
WEINKONVENT DÜRRENZIMMER,
halbtrocken, Cuvée
Württemberg
Wildkirschen & Erdbeeren

0,2 L
8,50 €

Schaumweine

HAUSMARKE SEKT
trocken

0,1L 0,75L
5,50 € 36,00 €

MOËT & CHANDON
Brut Impérial

0,75L
95,00 €

PROSECCO FRIZZANTE
trocken

0,1 L
5,50 €

INFINETEA THE DUKE OF
BLACKTEA **ALKOHOLFREI**
elegant, mit erfrischender Perlage und tiefen
Schwarztee-Noten

0,1 L 0,75L
5,00 € 32,00 €



FLASCHEN WEINE

Weißwein

VOLLRATZ RIESLING,
WEINGUT SCHLOSS VOLLRADS
trocken, QbA
Rheingau
frische, fruchtig, trocken & Klasse

0,75 L
39,00 €

ALS WÄRS EIN STÜCK VOM HIMMEL
WEINGUT HAMMEL CIE
trocken, Cuvée
Pfalz
Gewürztraminer, Silvana, Scheurebe,
Grüner Veltliner & Muskat
frisch aromatisch

0,75 L
37,00 €

SAUVIGNIER GRIS,
WEINGUT HOHMANN
INSEL RÜGEN
trocken, Bio Handverlesen
Regional aus Lancken-Granitz
Ein sehr fruchtbetonter Duft: reife Birne & Heidelbeere

0,75 L
42,00 €

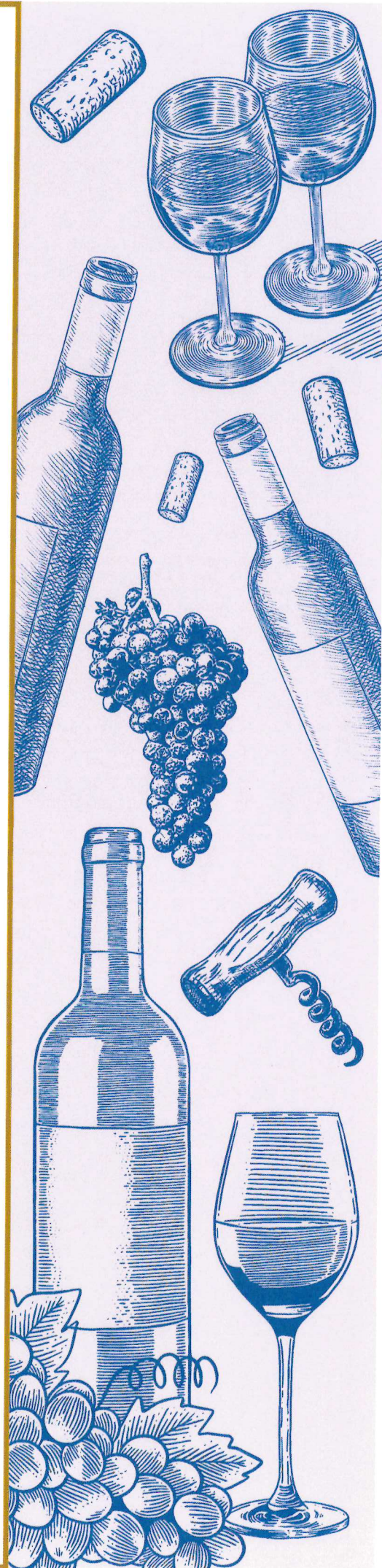
0,1 L
6,00 €

LORENZ & SÖHNE
LIEBESSPIEL
lieblich, Cuvée
Nahe
Orange, reifer Williamsbirne & Blütenhonig

0,75 L
33,00€

SEEBRÜCKEN HAUSWEIN
GRAUBURGUNDER
SCHLOSS AFFALTRACH
trocken, Qualitätswein
Baden
frisch und fruchtig

0,75 L
29,00 €



Roséwein

WEINGUT BICKEL STUMP

TWENTYSIX ROSÉ

halbtrocken, VDP, Cuvée

Franken

Portugieser & Spätburgunder

leicht & fruchtig

0,75 L

37,00 €

Rotwein

WEINGUT MARKUS PFAFFMANN

CHAPEAU MERLOT

trocken, QbA

Pfalz

klassisch & traditionell, säurearm

0,75 L

32,00 €

BARÓN DE LEY

RESERVE RIOJA

trocken, Cuvée

Spanien

Tempranillo, Graciano & Maturana

kräftig & leichte Tanninen

0,75 L

53,00 €

LEONARDO DA VINCI

MONNALISA SANGIOVESE

trocken, superiore DOC

Italien

intensiv, mit fruchtigen Noten

0,75 L

42,00 €

PIANE DEL LEVANTE,

PRIMITIVO

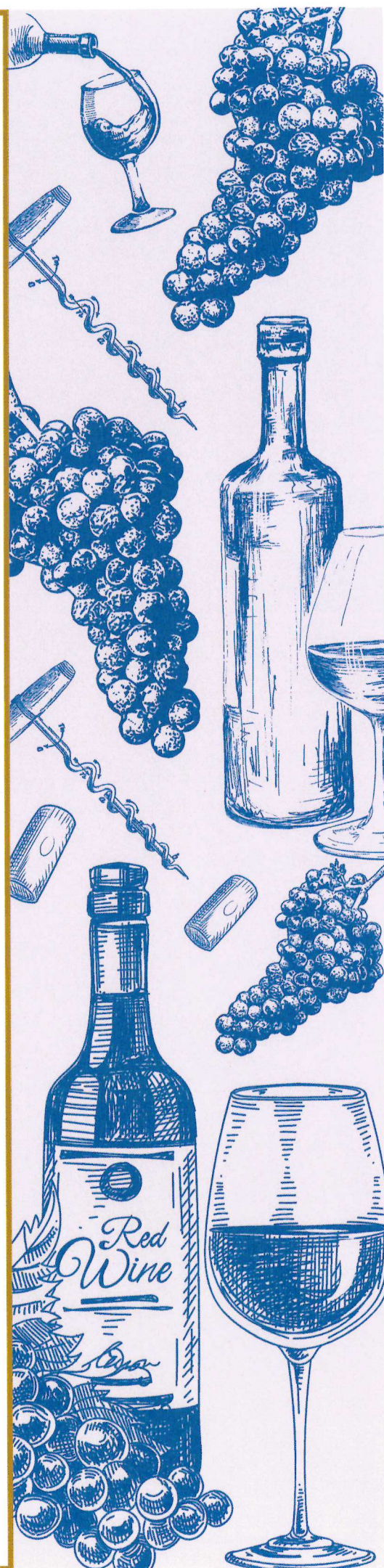
halbtrocken, IGT

Italien

vollmundig & feine würzige Note

0,75 L

32,00 €



Aperitif

Martini Bianco 5cl 6,50 €
Feinwürziger, weißer Wermut mit einer leichten Vanille-Note

Martini Extra Dry 5cl 7,50 €
Trockener Wermut mit frischen Kräuter- & Zitrusnoten

Brinkmann

Ron Zuarin Classic 2cl 7,00€ 4cl 13,50€
 ein 8 jähriger Rum aus der Karibik mit einem
 fruchtig süßen Aroma

T. Sonthi & Ron Zuarin 2cl 8,00€ 4cl 15,50€
 Plum Cake Edition

Ron Zuarin Private Cask#1 2cl 8,00€ 4cl 15,50€
 mit Zimt & feinen Süßholznoten
 bis zu 10 Jahre gelagerte Rumqualitäten aus Jamaica
 und Nicaragua.

Wotans Whisky 2cl 7,50 € 4cl 14,50 €
 Bourbon Whisky feine Würzigkeit & leichten
 süße geprägt

Regionales

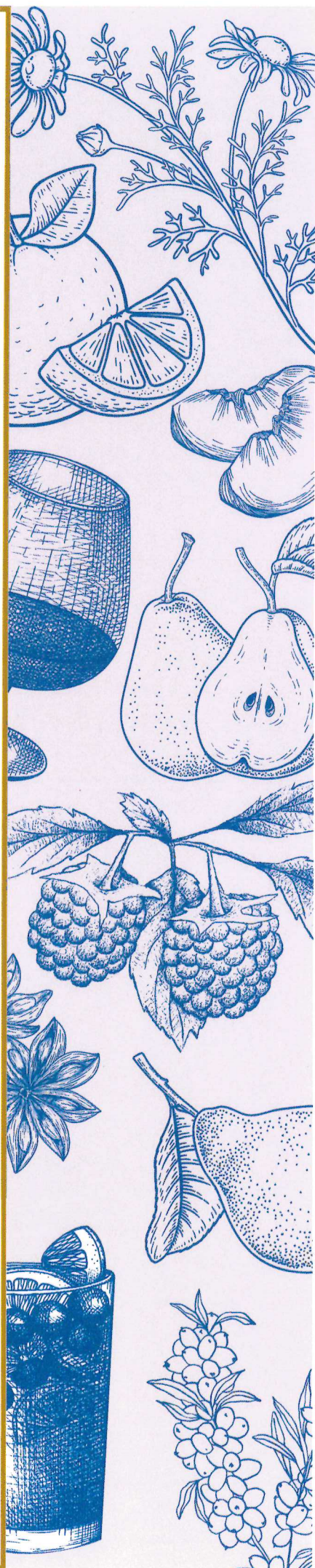
Schwechower Obstbrände 2cl 5,50 € 4cl 9,00 €
 Birne, Zwetschge

Schwechower Obstgeiste 2cl 5,50 € 4cl 9,00 €
 Himbeere, Sanddorn

Ebbe & Flut- Brennerei Insel Rügen

Kriedenwitt 2cl 5,50 € 4cl 9,00 €
 Kräuterlikör mit Anis & Lakritz

Kümmel 2cl 5,50 € 4cl 9,00 €
 Feinwürzige Kümmelnote



Spirituosen

Linie Aquavit	2CL	4,00 €	4CL	7,50 €
Malteser Aquavit	2CL	3,50 €	4CL	6,50 €
Strolichnaya	2CL	4,00 €	4CL	7,50 €
Sambuca	2CL	3,50 €	4CL	6,50 €
Jack Daniels			4CL	7,50 €
Jameson			4CL	6,50 €
Ballantine's			4CL	6,50 €
<i>Scotch Whisky</i>				
Hennessy VS			4CL	14,00 €
Jägermeister	2CL	4,00 €	4CL	7,50 €
Fernet Branca	2CL	3,50 €	4CL	6,50 €
Ramazzotti	2CL	3,50 €	4CL	6,50 €
Rostocker Kümmel	2CL	3,50 €	4CL	6,50 €
Küstennebel	2CL	3,50 €	4CL	6,50 €
Andalö Sanddornlikör	2CL	4,00 €	4CL	7,50 €
Baileys			4CL	6,50 €
Grappa Nonino Moscato	2CL	6,00 €		
<i>Aromatisch & Blumig</i>				
Grappa Nonino Chardonnay	2CL	7,00 €		
<i>12 Monate Barriques gereift</i>				

LEGENDE

Zusatzstoffe		Allergene	
1	mit Farbstoff	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hybridstämme)	A
2	mit Konservierungsstoffen	Krebstiere	B
3	mit Antioxidationsmittel	Eier	C
4	mit Geschmacksverstärker	Fische	D
5	geschwefelt	Erdnüsse	E
6	geschwärzt	Sojabohnen	F
7	gewachst	Milch (einschließlich Laktose)	G
8	mit Süßungsmittel	Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)	H
9	Aspartam- Phenylalaninquelle	Sellerie	I
10	mit Phosphat	Senf	J
11	coffeinhaltig	Sesamsamen	K
12	chininhaltig	Schwefeldioxid & Sulfit	L
<i>Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.</i>		Lupinen	M
		Weichtiere	N





WLAN

Gastzugang

Passwort: seebruecke



@seebrücke.sellin



@seebrückesellin

