



Hotel „Seebrücke“ Moritz & Moritz GbR
Waldstrasse 5a, 17509 Lubmin
038354 3530
hotelseebruecke@web.de

Unsere Empfehlung vorweg:

**Vor und nach jedem Husten:
„Usedomer Thymiangeflüster“**

Handgemachter Thymianlikör aus frischem Thymian,
abgerundet mit Süßholz
2cl 2,90 4cl 4,50

Baltic Bitter

Amaro – Bitter Aperitiv 28 %
Aus der Gutsbrennerei Zinzow
4 cl 4,50

Sanddornsekt

Sekt mit Sanddorn-Wildlikör
4,50

Aperol Spritz

Aperol, aufgefüllt mit Sekt und
einem Schuss Mineralwasser auf Eis
6,80

Campari Tonic

Campari Bitter aufgefüllt mit Tonic Water
und einem Spritzer Zitrone
4,90

**„En goden Hapen brukt
en goden Sluk to Verdauung,“
sä de Buer un stellt
de leer Buddel in de Eck**



**Herzlich Willkommen
im Restaurant
des Hotel „Seebrücke“
im Seebad Lubmin**

Seit März 1994 können Sie bei uns die guten Seiten
der Gastlichkeit erleben und genießen.
Der Blick auf den Greifswalder Bodden, die Insel Rügen
und die Ostsee sorgen für Entspannung und Zufriedenheit.
Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche
und möchten Ihnen aus unserer Küche das Beste servieren.
Kenner wissen, dass frisch zubereitete Gerichte
nicht in zehn Minuten auf dem Tisch stehen können,
ein bisschen Geduld gehört dazu.
Wir freuen uns, wenn es Ihnen schmeckt
und wir Sie bald wieder begrüßen dürfen.
Wir achten sehr sorgsam auf Herkunft und Qualität der Waren.
So ist zu erklären, dass Sie an unseren Speisen kein *
für Zusatz- oder Konservierungsstoffe finden.
Wir möchten, dass es Ihnen gut geht.

Für Feierlichkeiten aller Art bis 30 Personen
stehen wir Ihnen ebenfalls gern zur Verfügung.

Täglich wechselnde Tagesangebote

**Wir kochen für Sie
11.30 - 20.30**

Suppen täglich wechselnde
Angebote in der Tageskarte

Salate

8 **Gurkensalat** mit Kräuternessig und Dill,
Salz, Pfeffer und Zucker 3,90

6 **Kleiner gemischter Salat** 5,40

26 **Salat „Fischermädchen“** 16,40
Rankwitzer Matjesfilets mit Zwiebeln
auf gemischtem Salat
Klein 8,90

10 **Salat „Meereswelle“** 18,40
Geratenes Zanderfilet auf gemischtem Salat
Klein 11,90

5 **„Bauern-Salat“** *vegetarisch* 14,40
Fetakäse auf gemischtem Salat
Klein 7,90

7 **„Fitness-Salat“** 17,90
Gebratene Hähnchenbrustfilets
auf gemischtem Salat
Klein 10,90

9 **Salat „Seebrücke“** 17,40
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
und Fetakäse auf gemischtem Salat

17 **Salat „Grüne Oase“** 14,90
Gebackene Falafelbällchen auf gemischtem Salat
mit Essig und Öl- *vegan*
mit Dillrahm- *vegetarisch*

Alle Salate servieren wir
mit Dillrahmdressing und Brot

auf Wunsch mit Essig und Olivenöl

Unsere Stampfkartoffeln sind mit Milch, Muskatnuß
und Butter gestampft.

Die Bratkartoffeln werden mit Zwiebeln,
Schinkenspeck, Äpfeln und Thymian zubereitet.

Der Reis ist eine Komposition
Aus Langkorn & Wildreis.

Fischgerichte

25 **„Rankwitzer Matjes“** 17,80
Matjesfilets mit Dillrahm und Zwiebelringen,
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat
21 Kleine Portion 11,50

13 **„Weißer Zander“** 19,90
Zanderfilet gedünstet in Dillsoße
mit Buttermöhren und Reis
14 Kleine Portion 12,50

15 **„Butter-Zander“** 19,90
Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter,
Stampfkartoffeln und Gurkensalat
16 Kleine Portion 12,50

19 **„Pikanter-Zander“** 19,90
Zanderfilet gebraten mit pikantem Honig-Senf-Dipp,
Buttermöhren und Stampfkartoffeln
20 Kleine Portion 12,50

24 **„Kräuter-Scholle“** 22,90
Schollenfilet, gebraten, mit Kräuterbutter,
Stampfkartoffeln und Gurkensalat
18 Kleine Portion 13,90

Vegan

29 „**Gebackene Falafel**“ 15,90
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,
Ofengemüse und Salzkartoffeln

28 „**Gemüse-Reispfanne**“ 14,90
Verschiedene Gemüse im Ofen gebacken
mit Olivenöl und Wildreis Mischung

Vegetarisch

27 „**Nudelauflauf**“ 11,90
Nudeln in Tomaten-Sahne- Soße
mit Käse überbacken

11 „**Tomaten-Nußbraten**“ 15,90
(wie Hackbraten aus verschiedenen Nüssen,
Saaten, Tomaten, Käse und Ei)
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,
Ofengemüse und Salzkartoffeln

Für den kleinen Hunger

54 „**Matjeshappen**“ 8,90
Rauchmatjesfilet mit Dillrahm
und Zwiebelringen auf Brot, dazu Salat

553 „**Anglerhappen**“ 8,40
Rührei mit Speck und Zwiebeln
auf Butterbrot, dazu Salat

49 „**Strammer Max**“ 8,90
2 Spiegeleier auf Brot mit geräuchertem Schinken
und gemischtem Salat

Fleischgerichte

36 „**Pfirsich-Hähnchen**“ 18,90
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich
und Käse überbacken,
dazu Ananas-Curry-Soße
und Backkroketten
37 Kleine Portion 11,90

32 „**Hähnchenbrust gebraten**“ 18,90
Hähnchenbrustfilet gebraten
mit Kräuterbutter,
Stampfkartoffeln und Ofengemüse
33 Kleine Portion 11,90

12 „**Kräuterbutter-Steak**“ 18,90
Schweinesteak mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

34 „**Zwiebel-Steak**“ 18,90
Schweinesteak mit Kräuterbutter,
geschmorten Zwiebeln
und Bratkartoffeln

Unsere Steaks sind Susländer:

Die Marke Susländer bietet das „reine“ Schwein –
ohne Antibiotika und
ohne chemische Zusätze,
natürlich gewachsen in Schleswig Holstein

Für unsere kleinen Gäste

44 „**Frau Holle**“ 3,90
Stampfkartoffeln mit Buttermöhren

10 „**Rumpelstilzchen**“ 4,90
Ein Eierkuchen mit Apfelmus

547 „**Doppelte Eierkuchen**“ 6,90

48 „**Rotkäppchen**“ 4,90
Nudeln mit Tomatensoße

548 „**Größere Portion Nudeln**“ 6,90

46 „**Froschkönig**“ 10,90
Schollenfilet mit Buttermöhren
und Stampfkartoffeln

45 „**Zwergnase**“ 9,90
Hähnchenbrustfilet am Spieß
mit Buttermöhren und Stampfkartoffeln

Wein

alle Weine 0,2 l Glas

*Fruchtweinspezialität von der
Kelterei Leithoff Stralsund*

189 **Schlehenwein** lieblich 3,90

Weißwein

166 **Riesling**, trocken 4,20
Rheingau, fruchtbetont,
mit Aroma von Äpfeln

165 **Grauburgunder**, trocken 4,50
Baden, elegant, dezente Blume

167 **Chardonnay**, trocken 4,50
Rheinhessen, frisch und lebendig

168 **Scheurebe**, halbtrocken 4,20
Rheinhessen, duftig,
Nuancen von Pfirsich und Cassis

170 **Müller-Thurgau**, lieblich 4,20
Pfalz, „Vision“ by Philipp Maurer,
süffig, mit Aroma von exotischen Früchten

Rosewein

172 **Spätburgunder Weißherbst**, halbtrocken 4,70
Baden, Ihringen,
vollmundig und füllig mit stoffigen Beerenfrüchten

Rotwein

173 **Dornfelder**, trocken 4,20
Pfalz, kraftvolle Fruchtnoten von Brombeere,
Sauerkirsche und Holunder

174 **Cabernet Sauvignon-Merlot**, trocken 4,50
Chile, Kraftvolle, vielfältige Aromen
roter Früchte mit Noten von Pflaumen

176 **Dornfelder**, halbtrocken 4,20
Pfalz, „ Vision „ by Philipp Maurer
Fruchtaromen von Sauerkirsch und Brombeere

178 **Blauer Portugieser**, lieblich 4,20
Pfalz, Ellerstadter Sonnenberg,
Süffig, harmonisch und elegant

Aperitifs

Baltic Bitter 5cl 4,50

Amaro – Bitter Aperitiv 28 %
Aus der Gutsbrennerei Zinszow

Aperol Spritz 6,80

Aperol, aufgefüllt mit Sekt und Soda

Lillet Vive 6,50

Lillet Blanc mit Tonic Water, Gurke und Erdbeere

Sanddornsekt 4,50

Sekt mit Sanddornlikör

Glas Sekt 3,50

Campari Orange oder **Tonic** 4,90



Biere vom Fass

Lübzer Pils

Lübzer Schwarzbier

Alster

0,3 l 3,20

0,5 l 4,50



und in der Flasche

Störtebeker Bernstein-Weizen

Störtebeker Weizen alkoholfrei

Duckstein Weizen

0,5 l Flasche 4,60

Lübzer Pils 0,0% alkoholfrei

0,33 l Flasche 3,10

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte aus heimischer Produktion (Lassan & Stralsund)

Sanddorn-Nektar 25 %



Holunderbeersaft 100 %



0,2l 2,50

Apfeldirektsaft 100%/ Schorle

0,2l 2,30
0,5l 4,30

Orangendirektsaft 100 %

Schwarzer Johannisbeer
Nektar 40%

Tomatendirektsaft 100%

Bananen Nektar 25%

Kirsch Nektar 60%

Kite

(Kirschsafte & Sprite)

0,2l 2,50
0,5l 4,50

Biologisch genießen!
Erfrischungsgetränke aus
Ostvorpommern



Melinza

(Zitronenmelisse & Pfefferminz)

Hollerblüh

(Holunderblütengetränk)

0,2l 2,30
0,5l 4,30

**Glashäger Mineralwasser,
medium oder still**

0,75l Fl. 4,90
0,25l Fl. 2,50

Mineralwasser

0,2l 2,30
0,5l 4,30

132 **Bionade Holunder**

0,33l Fl. 3,20

Ginger Ale

0,25l Fl. 2,60

**Cola, Spezi, Zitronenlimo
Orangenlimo, Tonic Water**

0,2l 2,50
0,5l 4,50

510 **Cola light** 0,33l 3,20

Spirituosen

Plauzenbügler
Kräuterbitterlikör 23%



Absacker Premium Kräuterbitterlikör 28%

Spezialitäten aus der Stralsunder Kelterei Leithoff:

Wildfrucht Sanddorn- oder Schlehenlikör 20 % vol

Sanddorn-Halbbitter Kräuterlikör 36 % vol

Sanddorngeist 40 % vol

2cl 2,20 4cl 3,50

Edel-Destillate aus der Gutsbrennerei Schloss Zinzow:

Himbeergeist, Schlehengeist, Zitronengeist,
Schwarze Johannisbeere, Williamschrist,
Apfelweinbrand 40%

Roter Weinberg Pfirsich Likör 20%

2cl 2,50 4cl 4,50

Nordhäuser Doppelkorn, Wodka Absolut,
Rostocker Doppelkummel,
Linie Aquavit, Grappa, Ramazotti,
Jack Daniels, Tullamore Dew, Dimple,
Baileys Irish Cream, Amaretto, Eierlikör

2cl 2,20 4cl 3,50

**Wahret das Absackertum!
In der Geselligkeit und Gastlichkeit
liegt die Kraft des Absackertums begründet.
Lasset uns diesen einzigartigen Brauch
hegen und pflegen, gute Gastgeber sein
und stets das Beste zum Schluß genießen.**

Wellnesscocktails mit und ohne Alkohol



Sonnentanz 4,60

**Mit offenen Armen
der Sonne entgegen**

Mandarine- & Maracuja
Cordial, Limettensaft, Staatl.
Fachingen Gourmet
mit Rum 6,90

Gartenkunst 4,60

**Sehen, Schmecken, Riechen. Im
Einklang mit der Natur.**

Gurke - & Basilikum Cordial,
Limettensaft,
Tomaten-, Gurkenscheiben,
Staatl. Fachingen Gourmet
mit Gin 6,90



Weltenbummler 4,60

**Das Fremde erleben.
Schönes suchen und finden.**

Grüner Apfel - &
Waldmeister Cordial,
Limettensaft,
Staatl. Fachingen Gourmet



Lillet Vive

Lillet Blanc mit Tonic Water,
Gurke und Erdbeere
6,50

Hugo

Holunderblütensip
& Sekt auf Eis
6,80



Pfirsichsekt
2 cl Pfirsichlikör
mit Zitronensaft
und Sekt
4,90



Sanddornsekt

2 cl Sanddornlikör
mit Sekt
4,50



Aperol Spritz

Sekt mit Aperol und Soda
und Orangen
6,80

Seemannsblut

Johannisbeersaft
mit 4 cl Rum und
2 cl Schlehenlikör
6,90

Gordons Pink Spritz

Gordons Pink, Zitronenlimo
und Sekt, Himbeere und Erdbeere
6,50

Campari Tonic

Tonic Water mit
4 cl Campari
und Zitrone
4,90

Eiskarte

240 **Eismaus**

1 Kugel Vanilleeis mit Sahne
bunt garniert
3,20

241 **Naschkatze**

1 Kugel Vanilleeis mit Apfelmus
und Sahne, bunt garniert
3,20

244 **Vanille-Schoko-Duo**

Je eine Kugel Vanille und Schokoeis
mit Sahne und Schokosoße
4,20

Eisdrinks

254 **Flotte Biene**

Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne
4,60

255 **Kalte Johanna**

Johannisbeersaft mit
Vanilleeis und Sahne
4,60

250 **Eiskaffee**

Kaffee mit Vanilleeis
und Sahne
4,60

252 **Doppelter Espresso
mit Vanilleeis**

4,20

256 **Sanfter Engel**

Orangensaft mit
Vanilleeis und Rum
5,90

251 **Eisschokolade**

Kakao mit Schokoeis
und Sahne
4,60

1 Kugel Eis mit Sahne 2,80

2 Kugeln Eis mit Sahne 3,90

3 Kugeln Eis mit Sahne 5,00



zur Wahl stehen Vanille, Schoko, oder Walnuß

248 **Bananensplit**

Banane mit 1 Kugel Schoko- und Vanilleeis,
Sahne und Schokosoße
7,20



246 **Schoko trifft Vanille**

1 Kugel Vanille- und 2 Kugeln Schokoeis
mit Sahne und Schokosoße
5,50

249 **Nußknacker**

Je 1 Kugel Walnuß-, Vanille- und Schokoeis
mit Sahne, Schokosoße und Walnüssen
5,90

242 **Schleckermäulchen**

1 Kugel Schokoeis mit Sahnehäubchen
und 2 cl Schlehen-Wildfruchtlikör
4,50

234 **Schokokuss**

2 Kugeln Schokoeis mit Sahne,
Schokosoße und 4 cl Eierlikör
5,90

247 **Sanddorreis**

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und 4 cl Sanddorn-Wildlikör
6,20



239 **Boddenbrummer**

2 Kugeln Schoko- und
1 Kugel Vanilleeis mit Kirschen
Sahne, Schokosoße und
2cl Schlehen-Wildfruchtlikör
7,90

245 **Kirschgondel**

1 Kugel Vanille- und Schokoeis
mit Kirschen und Sahne
5,90

236 **Alter Schwede**

2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,
Sahne und 4cl Eierlikör
6,50

238 **Knusperteller**

Je 1 Kugel Walnuß-,
Schoko- und Vanilleeis
mit Sahne, 2cl Baileys,
Schokosoße
und Krokantstreuseln
7,20



Kaffee und Heißgetränke

**Heißer Sanddorn-
oder Holunderbeersaft mit Honig**
2,90

Pott Tee
Früchte, Pfefferminz, Kamille,
Grüner Tee, Darjeeling, Earl Grey,
2,40

Tasse Kaffee 2,30

Pott Kaffee 2,80

Tasse Café creme 2,50

Tasse Café creme entcoffeiern 2,50

Milchkaffee 2,90

Latte Macchiato 3,20

Cappuccino 2,60

Espresso 2,20

Doppelter Espresso 3,20

Heiße Schokolade 2,90

Holländische Schokolade
mit 4 cl Eierlikör 4,90

Glühwein 3,00

Sanddornrog 3,50

Grog von 4cl Myer's Rum 3,50



Unser aktuelles Angebot
an Torte und hausgebackenem Kuchen
erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern

