

Der Herbst ist da

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen (s,aa)

5,80 € „s“

½ Cherry Valley Ente mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl (h,aa)
und Thüringer-Kartoffelklöße (m,s)

16,40 €

Grünkohl nach norddeutscher Art gekocht (v)
dazu Rauchwurst und Kasseler (i) mit Salzkartoffeln

13,90 €

Rehragout in Holunderbeerensauce (u,aa)
dazu Rosenkohl (i,m) und Spätzle (m,o)

15,90 € „s“

*Sehr geehrte Gäste,
alle mit einem „s“ gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion zum günstigeren Preis erhältlich. Selbstverständlich sind wir auch gern dazu bereit, unsere Gerichte nach Ihren Wünschen zu verändern, bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir dieses auf Grund des erhöhten Aufwands mit 0,50 € berechnen müssen, zuzüglich der Warenkosten!*

Frühstück

Auch wenn Sie noch nicht Gast in unserem *nympe strandhotel & apartments* sind, verwöhnen wir Sie gerne mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet in der Zeit von 7.30 Uhr bis 11.00 Uhr.

Sie haben die Auswahl an

einer reichhaltigen Brot- und Brötchenvielfalt,
Rührei, Spiegelei und vielen anderen Warmanteilen,
einem reichhaltigen Wurst- und Käsesortiment,
frischem Obst,
verschiedene Joghurt- und Quarkvariationen,
Müslis und Cerealien...

Dazu servieren wir Ihnen eine Kaffeespezialität nach Wahl oder Filterkaffee satt,
verschiedene Teesorten und diverse Säfte.



Vorspeisen

Buntes Matjestatar nach nordischer Art auf Pumpernickel (m)
serviert mit Sahnemeerrettich (b,c,s) und Salatbouquet

6,50 €

Tomate und Mozzarella (s)
mit Basilikumpesto (s,t) und Rucola-Salat

6,90 €

Rügener Senfei (o) mit feiner Senfsauce (h,s,v),
dazu Kartoffelpüree (s) und Lauchsalat mit Forellen-Kaviar

8,50 €

Kleiner gemischter Salat mit Tomate, Gurke und Paprika
dazu wahlweise Joghurt-Kräuterdressing (h,s) oder Balsamicodressing (f,h)

4,80 €

Suppen

Binzer Fischsuppe (p,u) mit feinen Fischfilets, Wurzelgemüse
und Cherrytomaten in kräftigem Fischsud

6,90 € „s“

Soljanka nach Art des Hauses, mit feinen Wurststreifen, Weißkohl, Gewürzgurken,
Paprika und Tomate, garniert mit Zitrone und Schmand (s)

5,50 € „s“

Tomatensuppe, fruchtig mit Mango abgestimmt,
gerösteten Pinienkernen (t) und Basilikum

5,00 € „s“

*Sehr geehrte Gäste,
alle mit einem „s“ gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion zum günstigeren Preis
erhältlich. Selbstverständlich sind wir auch gern dazu bereit, unsere Gerichte nach Ihren
Wünschen zu verändern, bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir dieses auf Grund des
erhöhten Aufwands mit 0,50 € berechnen müssen, zuzüglich der Warenkosten!*

Vegetarische und Pasta Gerichte

Frische Gemüsepfanne mit Spitzkohl, Paprika, Zuckerschoten und Zucchini in Olivenöl geschwenkt und feinem Basilikumpesto (s,t) abgeschmeckt, dazu würzige Rosmarinkartoffeln (f)

12,40 € „s“

Vegane Gemüsebolognese (u) auf Spaghetti (m) mit Rucola

10,90 € „s“

Spätzle (o,m) in einer cremigen Sauce vom Rügener Camembert (s) mit knusprigen Röstzwiebeln (m)

10,50 € „s“

Gebratene Hähnchenfilet-Spieße auf Spinat und Ricotta gefüllten Ravioli (m,o,s) in würziger Gorgonzolasauce (s) und Cherrytomaten

13,90 € „s“

Bunte Farfalle (a,m,o) mit rahmigen Sauce aus der Chorizo-Salami (s) und getrockneter Tomate mit frischen Parmesanspänen (s)

12,50 € „s“

*Sehr geehrte Gäste,
alle mit einem „s“ gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion zum günstigeren Preis erhältlich. Selbstverständlich sind wir auch gern dazu bereit, unsere Gerichte nach Ihren Wünschen zu verändern, bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir dieses auf Grund des erhöhten Aufwands mit 0,50 € berechnen müssen, zuzüglich der Warenkosten!*

Gerichte mit regionalen Produkten

Geflügelsülze vom Bauernhof Kliewe (h,u,aa)
mit feinwürziger Remouladensauce (b,c,h,o,v,aa)
kleiner Salatbeilage und deftigen Bratkartoffeln (i)

13,40 €

Rügener Kräutermatjesfilet nach nordischer Art (p)
mit hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmand (s), kleiner Salatbeilage
und Salzkartoffeln

12,40 € „s“

Schnitzel vom Schweinerücken, paniert mit zweierlei Rügener Senf
mariniert (b,m,s,o,v) und einem Spiegelei garniert (o),
dazu Bratkartoffeln (i)

12,90 € „s“

Wildschweinbraten aus Rügener Jagd in Kräuterjus,
mit hausgemachtem Apfelrotkohl (h,aa) und Kartoffelkroketten (m,o,s)

15,90 €

*Sehr geehrte Gäste,
alle mit einem „s“ gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion zum günstigeren Preis
erhältlich. Selbstverständlich sind wir auch gern dazu bereit, unsere Gerichte nach Ihren
Wünschen zu verändern, bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir dieses auf Grund des
erhöhten Aufwands mit 0,50 € berechnen müssen, zuzüglich der Warenkosten!*

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten (m)

dazu Lauchgemüse in Rahm (s) und feines Kartoffelpüree (s)

15,90 € „s“

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten an feiner Senfsauce (s,v)

dazu grüne Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln (f)

15,50 €

Scholle im ganzen gebraten (m) mit Speck-Zwiebelbutter garniert (i,s)

und Bratkartoffeln (i)

14,90 €

Duett von gebratenem und geräuchertem Lachsfilet (m)

in einem Türmchen von Kartoffelpuffern (m,o) , dazu frisches Pfannengemüse (s,t)
und Joghurt-Limettensauce (s,aa)

16,90 € „s“

*Sehr geehrte Gäste,
alle mit einem „s“ gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion zum günstigeren Preis erhältlich. Selbstverständlich sind wir auch gern dazu bereit, unsere Gerichte nach Ihren Wünschen zu verändern, bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir dieses auf Grund des erhöhten Aufwands mit 0,50 € berechnen müssen, zuzüglich der Warenkosten!*

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet saftig gebraten mit Rahmchampignons (s), gebutterte Erbsen (s) und Spätzle (o,m)

13,90 € „s“

Grillteller mit Steaks von Rinder- und Schweinerücken, saftiger Hähnchenbrust bedeckt mit Bratenjus (u), Schmorzwiebeln und Champignons dazu Kräuterbutter (s) und deftige Bratkartoffeln (i)

15,90 €

Rostbraten aus der Rinderlende mit Bratenjus (u) und knusprigen Zwiebeln (m) dazu Spätzle (m,o) in rahmiger Sauce vom Rügener Camembert (s)

18,50 € „s“

Geschmorte Schweinebäckchen

in Rotweinsauce serviert (l,u), dazu Speckbohnen (i) und Rosmarinkartoffeln (f)

13,90 €

Spareribs, rauchig und würzig mariniert (v) dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream (s), Weißkrautsalat und Barbecuesauce

16,90 €

*Sehr geehrte Gäste,
alle mit einem „s“ gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion zum günstigeren Preis erhältlich. Selbstverständlich sind wir auch gern dazu bereit, unsere Gerichte nach Ihren Wünschen zu verändern, bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir dieses auf Grund des erhöhten Aufwands mit 0,50 € berechnen müssen, zuzüglich der Warenkosten!*

Gerichte, nur für unsere kleinen Gäste

Kartoffelpuffer (m,o) knusprig frittiert mit Apfelmus (b,c,h)

3,80 €

Bunte Farfalle (a,m, o) mit gebratener paniertes Jagdwurstscheibe (Jägerschnitzel)
(b,i,m,o,s) und fruchtiger Tomatensauce

5,50 €

Lachstranche frisch paniert (m,o) mit Möhrenstiften
und feinem Kartoffelpüree (s)

6,40 €

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Wiener Panade (m,o)
dazu gebutterte Erbsen (s) und Pommes Frites

6,50 €

Milchreis (s) mit Apfelmus (b,c,h), Zimt und Zucker

4,90 €

*Sehr geehrte Gäste,
alle mit einem „s“ gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion zum günstigeren Preis
erhältlich. Selbstverständlich sind wir auch gern dazu bereit, unsere Gerichte nach Ihren
Wünschen zu verändern, bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir dieses auf Grund des
erhöhten Aufwands mit 0,50 € berechnen müssen, zuzüglich der Warenkosten!*

Dessert

Grütze von allerlei Waldbeeren

mit feinem Vanilleeis (a,h,o,s) und Sahne (s)

4,80 € „s“

Vanille-Zitrus-Parfait (s,aa)

mit hausgemachtem Pflaumen-Zimt-Ragout

6,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (m,s)

mit einem Ragout von Sauerkirschen und Vanillesauce (s)

6,90 €

Tete de moin (Schweizer Mönchskopfkäse) (s)

auf einem Kompott von Birnen und Feigen (v)

6,90 €

*Sehr geehrte Gäste,
alle mit einem „s“ gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion zum günstigeren Preis erhältlich. Selbstverständlich sind wir auch gern dazu bereit, unsere Gerichte nach Ihren Wünschen zu verändern, bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir dieses auf Grund des erhöhten Aufwands mit 0,50 € berechnen müssen, zuzüglich der Warenkosten!*

Eiskarte

vorrätig halten wir die **Geschmackssorten**

Vanille (a,b,h,o,s), Erdbeere (a,b,c,d,h,o,s), Schokolade (a,b,c,d,o,s),
Stracciatella (a,b,c,d,h,o,s), Walnuss (a,b,c,d,h,o,s,f) und Zitrone (a,b,c,d)

Kindereisbecher mit zwei Kugeln Eis nach Wahl
bunt garniert und einem Tupfer Sahne (s)

2,80 €

Gemischter Eisbecher, 3 Kugeln nach eigener Zusammenstellung
aus unserem Angebot mit Sahne (s)

4,20 €

Gemischter Eisbecher mit frischen Früchten, 3 Kugeln nach eigener
Zusammenstellung aus unserem Angebot mit Sahne (s)

4,90 €

Bananensplit, traditionell mit Bananenhälften, Vanilleeis, Schokoladensauce
und Sahne (s)

6,10 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und einem Tupfer Sahne (s)

6,20 €

Schwedeneisbecher, mit Vanilleeis, Eierlikör (h,l,o), Apfelmus (b,c,h)
und Sahne (s)

6,00 €

Eiskaffee (j) oder Eisschokolade (h,s) mit Vanilleeis
und Sahne (s)

4,20 €

alle Eisbecher werden selbstverständlich mit Waffeln (b,h,m,o,s,f) garniert

***Register der Kennzeichnungspflichtigen und Allergenen Stoffe
in unseren Lebensmitteln:***

- a) Farbstoffe
- b) Konservierungsstoff
- c) Antioxidationsmittel
- d) Geschmacksverstärker
- e) Geschwefelt
- f) Geschwärzt
- g) Gewachst
- h) Süßungsmittel
- i) Phosphat
- j) Enthält Koffein
- k) Enthält Chinin
- l) Enthält Alkohol ; nur bei Speisen
- m) Glutenhaltig
- n) Krebstiere wurden verwendet
- o) Eier oder Produkte aus Ei
- p) Fisch oder Produkte aus Fisch
- q) Erdnüsse oder Produkte unter Verwendung von diesen
- r) Soja oder Sojaprodukte
- s) Enthält Laktose
- t) Enthält Schalenfrüchte wie Nüsse
- u) Enthält Sellerie
- v) Enthält Senf oder senfähnliche Produkte
- w) Enthält Sesam oder Produkte aus Sesam
- x) Enthält Schwefeldioxid oder Sulfide
- y) Erzeugt mit Lupinen
- z) Enthält Weichtiere wie Muscheln, Krebstiere und Garnelen
- aa) Enthält Säuerungsmittel

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1,2) /Coca Cola light (1,2,9,10) 0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Fanta (2,12) , Sprite 0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Spezi (1,2,12) 0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser, medium 0,25l / 0,75l	2,50 € / 6,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser, still 0,25l / 0,75l	2,50 € / 6,00 €
Schweppes Bitter Lemon (3,12) 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Schweppes Ginger Ale (2) 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Schweppes Tonic Water (3) 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Fruchtschorle 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Niehoff Säfte 0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Apfel, Orange, Ananas (9), Mango, Kirsche, Maracuja (12), Banane (12), Pfirsichnektar (12), Kiba (12) Tomatensaft, Rhabarbersaft	

Kaffee, Schokolade, Tee- und Kaffeespezialitäten

Kaffee

Tasse Kaffee, Crème (1)	2,50 €
Kännchen Kaffee (1)	4,40 €
Café au lait (1,14)	3,60 €
Cappuccino (1,14)	3,10 €
Latte Macchiato (1,14)	3,60 €
Espresso (1)	2,30 €
Espresso Macchiato (1,14)	2,50 €
Doppelter Espresso (1)	4,20 €
Americano (1) gestreckter Espresso	2,40 €
Ristretto (1) stark gepresster Espresso	2,30 €

Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.

Schokolade

Heiße Schokolade (14)	2,80 €
Russische Schokolade (14) mit Wodka	4,70 €

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee (1,14) mit Irish Whiskey, braunem Zucker und Sahne	6,50 €
Rüdesheimer Kaffee (1,14) mit Asbach-Uralt und Sahne	4,70 €
Pharisäer (1,14) mit Rum und Sahne	4,70 €
Baileys Latte (1,14)	4,70 €
Omas Bester (14) heißer Eierlikör mit Milchschaum und Schokosplit	3,10 €
Grog mit Rum	4,50 €

Ronnefeldt Tee

Glas	2,40 €
Darjeeling (1), Earl Grey (1), Green Dragon (1), Morgentau (1) – Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack, Fruity White – Weißer Tee mit Birnen-Pfirsichgeschmack, Bergkräuter, Wellness Kräuter, Sweet Berries, Magic Moringa – Kräutertee mit Zitrus-Sahnegeschmack	

Biere vom Fass & Flaschenbiere

Biere vom Fass

Störtebeker Pils 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Störtebeker Schwarzbier 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Störtebeker Hefeweizen 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €

Flaschenbiere

Störtebeker Freibier, alkoholfrei 0,5l	4,80 €
Störtebeker Hefeweizen, alkoholfrei 0,5l	4,80 €
Vita Malz (2) 0,33l	3,20 €

Biermix

Alster Sprite mit Pils 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Diesel Cola (1,2) mit Pils 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Bananenweizen (12) 0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €

Weißweine offen & geschlossen

DEUTSCHLAND

Müller Thurgau, Kabinett halbtrocken
Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen
Ein Hauch von grünem Apfel und Muskat, säurearm
und mit dezenter Süße

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Gutedel, QbA trocken
Weingut Born, Saale-Unstrut
Ein gut balancierter und sehr bekömmlicher Wein mit dezentem Fruchtbukett

0,2l	6,20 €
0,75l	21,80 €

Weißburgunder, QbA trocken
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz
Klar und feinsaftig, ansprechende reife Aprikosenfrucht, kompakter
Körper, dabei lebendig und frisch

0,2l	5,60 €
0,75l	19,80 €

Markgräfler Grauer Burgunder, QbA trocken
Bezirkshellerei Markgräflerland, Baden
Cremig, elegant und weich mit geschmacklicher Fülle,
erinnert an reife Birnen

0,2l	5,80 €
0,75l	20,20 €

„Ro(sto)ck Lobster“, Silvaner und Riesling, trocken

Weingut Fürst Löwenstein

75% Silvaner aus Baden und 25% riesling aus dem Rheingau ergeben den fruchtig-frischen Geschmack, der perfekt zur leichten Ostsee-Küche passt. Dieser Wein ist ein Spaßmacher, hat Struktur und eine delikate Frucht.

0,2l	5,60 €
0,75l	19,80 €

Kreuznacher Narrenkappe Riesling, trocken

Weingut Paul Anheuser, Nahe

Typischer Riesling mit schöner Frucht nach Apfel und Aprikose und betonter Säure

0,2l	5,40 €
0,75l	19,20 €

Gewürztraminer, Kabinett lieblich

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße

0,2l	5,60 €
0,75l	19,80 €

Italien

Torresella Chardonnay Veneto IGT

Torresella, Venetien

Trocken und leicht mit einer eleganten weichen Frucht, angenehmer Frische und zarter Säure

0,2l	5,80 €
0,75l	20,20 €

Frankreich

„La vie est belle“ blanc, Colombard, halbtrocken
Sud De France

Wunderbar leicht und frisch mit intensiven Aromen von Blüten,
Grapefruit und Zitronenschale. Ein feines prickeln auf der Zunge,
eine belebende Säure und eine dezente Restsüße.

0,2l

5,50 €

0,75l

19,50 €

Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc

Le Cochonnet, Languedoc

Trockener, frischer und süffiger Weißwein von großer
Rasse und angenehmer Länge

0,2l

5,40 €

0,75l

19,20 €

Roséweine offen & geschlossen

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Weißherbst, QbA halbtrocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Ein leichter, herrlich fruchtiger und halbtrockener Wein,
ideal als erfrischender Sommerwein

0,2l

5,50 €

0,75l

19,50 €

Italien

Pinot Grigio Blush IGT

Sartori, Venetien

Eine Besonderheit, die Pinot Grigio Traube als Rosé gekeltert,
wunderbar spritzig und elegant

0,2l

5,50 €

0,75l

19,50 €

SPANIEN

„Montesierra“ Rosado

Bodegas Pirineos

Intensive Aromen von roten Früchten, Veilchen und Sandelholz,
elegant am Gaumen, weich und geschmeidig, langer Nachhall

0,2l

5,70 €

0,75l

19,90 €

Rotweine offen & geschlossen

DEUTSCHLAND

Trollinger mit Lemberger, QbA halbtrocken

Weingut Drautz-Hengerer, Württemberg

Eine typisch schwäbische Cuvée, mit optimaler Ergänzung. Der leichte Trollinger verleiht dem Wein die filigrane Säurestruktur, der beerige Lemberger rundet das Cuvée mit weichen Tanninen ab

0,2l	5,70 €
0,75l	19,90 €

Spätburgunder, QbA trocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Der Spätburgunder hat eine gute Konzentration, etwas Schokolade, leichte rauchig-würzige Noten, kompakt und ist gut konzentriert

0,2l	5,60 €
0,75l	19,80 €

Portugieser, QbA mild

Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen

Samtig weich mit Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren und schöner Restsüße.

0,2l	5,40 €
0,75l	19,20 €

Italien

Bardolino DOC

Sartori, Venetien

Brillante, hellrote Farbe, geradlinig, Kirsch betont fruchtige Art, verhaltene Tannine, bekömmlicher Rotwein für jeden Tag

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Montepulciano d'Abruzzo, trocken

Tenuta Ulisse, Abruzzen

Komplex und faszinierend dominieren vollfruchtige Aromen von roten Beeren und Schwarzkirsche, kombiniert mit dezenten Karamellnoten und dunkler Schokolade. Ma Gauemen saftig, weich und nicht zu schwer mit einer gut balancierten Säure und einer tollen struktur.

0,2l	6,10 €
0,75l	21,80 €

Doppio Passo Primitivo Salento IGT

Botter, Apulien

Die Besonderheit dieses Verfahrens liegt darin, dass der Wein nach der ersten Gärung noch einmal auf die Schalen gegeben wird, um dort ein zweites Mal zu vergären. Während dieses „doppelten Gangs“ (ital. doppio passo) entzieht der Wein den Schalen noch einmal Farbe, Aroma und einen verführerischen Hauch von Süße. Das Resultat ist ein wunderbar weicher, fülliger und außergewöhnlich nuancenreicher Wein von unwiderstehlicher Geschmacksdichte

0,2l	6,50 €
0,75l	22,80 €

Nero D'Avola Terre IGT **Biologischer Weinanbau**

Mont' Albano, Sizilien

Glänzende Farbe, mit violetten Spiegelungen, Bukett nach Veilchen, Gewürzen und Dörrpflaumen. Am Gaumen ist er körperreich, samtig, mit würziger Note im Finale

0,2l	5,70 €
0,75l	19,90 €

Frankreich

„La vie est belle“ rouge, Cinsault und Syrah, halbtrocken

Sud De France

Erfrischende, fruchtige Beerenaromen, intensive Kirschfrucht
und ein Hauch Würze, belebend, mit einem leichten, anregenden Prickeln
am Gaumen, lieblich und aromatisch

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Spanien

Rioja Tinto Crianza

Ferré I Catasús

Hier erlebt man Rioja durch einen Garten von Früchten.
Die Aromen von Kirsche, Kakao, Lakritze und Tannine agieren in einer perfekten Balance

0,2l	6,70 €
0,75l	23,20 €

Chille

San Ellias, Cabernet Sauvignon

Viña Siegel, Central Valley

Duft nach dunklen Beeren, Cassis und Brombeeren mit einem fein
würzigen Hintergrund, fruchtige Pizens am Gaumen,
getragen von wohl abgestimmten Gerbstoffen, guter Nachhall aller Aromen

0,2l	5,60 €
0,75l	19,80 €

Sekt

Lorenz & Dahlberg, halbtrocken oder trocken (13)	
0,1l	3,50 €
0,75l	21,50 €

Prosecco

Sartori Prosecco Spumante brut (13)	
0,1l	3,40 €
0,75l	21,00 €

Champagner

Lanson Black Label brut (13)	
0,2l Flasche	26,00 €

Before Dinner Drinks

Martini Bianco, Rosso, Extra dry (alle 13)	5cl	3,90 €
Sandemann Sherry Medium, Fino	5cl	3,90 €
Delaforce Port (13)	5cl	3,90 €
Campari (2) (Soda oder Orange)	4cl	6,50 €

Prosecco and Friends

Aperol Spritz (Aperol (2,3), Prosecco (13), Soda, Orange)		6,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco (13))		6,50 €
Rosato Mio (Ramazotti Rosato, Orange, Basilikum, Prosecco (13))		6,50 €
Mée Rouge (Miamee (2), Limettenzeste, Himbeeren, Prosecco (13))		6,70 €
Andalö Splish (Sanddornlikör Andalö (2), Prosecco (13), Orange)		6,50 €

Cocktails Dry & Medium

Cosmopolitan (Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrynektar, Limettensaft)	6,90 €
Margarita (Sierra Tequila Silver, Cointreau, Zitronensaft)	6,90 €
Daiquiri (Havana 3 Años, Limettensaft, Zuckersirup)	6,90 €
Manhattan (Canadian Club Whisky (2), Martini Rosso (13), Angostura Bitter)	6,90 €

Fizzes & Sours

Gin Fizz (Bombay Sapphire Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda)	7,00 €
Whiskey Sour (Jim Beam, Zuckersirup, Zitronensaft)	7,00 €
Aperol Sour (Aperol (2,3), Orangensaft, Zuckersirup, Zitronensaft)	7,00 €
Amaretto Sour (Amaretto, Orangensaft, Zuckersirup, Zitronensaft)	7,00 €

Coladas

Piña Colada (Havana 3 Años, Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))	8,50 €
Strawberry Colada (Havana 3 Años, Cocossirup, Erdbeermark (2,4), Ananassaft (12), Sahne (14))	8,50 €
Baileys Colada (Baileys (1,14), Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))	8,50 €
Swimming Pool (Absolut Vodka, Havana 3 Años, Blue Curaçao (2), Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))	8,50 €

Non alcoholic drinks

Virgin Colada (Ananassaft (12), Cocossirup, Sahne (14))	5,90 €
Strawberry Kiss (Maracujanektar (12), Mangonektar, Orangensaft, Erdbeersirup (2,4), Sahne (14))	5,90 €
Ipanema (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale (2))	5,90 €
Bora Bora (Orangensaft, Pfirsichsaft (12), Ananassaft (12), Grenadine (2), Zitronensaft)	5,90 €

Caribic & Fancy Drinks

Caipirinha (Cachaça Pitu, Limette, Rohrzucker (10))	8,00 €
Erdbeercaipirinha/ Himbeercaipirinha/ Sanddorncaipirinha (Cachaça Pitu, Limetten, Rohrzucker (10), Erdbeermark/ Himbeermark (2,4)/ Sanddornlikör Andalö (2))	8,50 €
Mojito (Havana 3 Años, Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker (10), Soda)	8,50 €
Planters Punch (Myers's Rum (2), Zitronensaft, Ananassaft (12), Orangensaft, Grenadine (2))	8,50 €
Mai Tai (Myers's Rum (2), Old Pasacas (2), Cointreau, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft (12), Zitronensaft)	8,50 €
Gin Tai (Gin, Apricot Brandy (2), Limettensaft, Mandelsirup, Rohrzuckersirup)	8,50 €
Bahama Mama (Captain Morgan, Myers's Rum (2), Havana 3 Años, Malibu, Grenadine (2), Orangensaft, Ananassaft (12), Zitronensaft)	9,50 €
Sex on the Beach (Absolut Vodka, Pfirsichlikör (2), Cranberrynektar, Orangensaft, Grenadine (2), Zitronensaft)	8,50 €
Campino 43 (Likör 43 (2), Maracujanektar (12), Pfirsichnektar (2), Sahne (14))	8,50 €
Singapore Sling (Gin, Kirschlikör, Cointreau, Bénédictine, Ananassaft (12), Zitronensaft, Angostura)	9,50 €
Zombie (Havana 3 Años, Myers's Rum (2), Old Pascas, Apricot Brandy (2), Grenadine (2), Orangensaft, Ananassaft (12), Zitronensaft)	10,90 €
Long Island Iced Tea (Absolut Vodka, Bombay Sapphire Gin, Havana 3 Años, Triple Sec, Sierra Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft, Cola (1,2))	11,90 €

Longdrinks

4 cl

Cuba Libre (Havana 3 Años, Limette, Cola (1,2))	7,90 €
Santo Libre (Captain Morgan (2), Limette, Sprite)	7,90 €
Southern Comfort mit Ginger Ale (2)	6,50 €
Jack Daniel's Cola (1,2)	7,90 €
Bacardi Orange/ Cola (1,2)	6,50 €
Havana 7 Años (2) Cola (1,2)	7,90 €
Wodka Orange/ Lemon (3,12) (Absolut Blue Vodka)	6,50 €
Garden Tonic (Gin, Angusturra, Maraschino, Tonic Water (3), Limette)	7,50 €
Bloody Mary (Absolut Vodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Worcestersauce (2,m,r,u), Tabasco)	7,90 €
Tequila Sunrise (Sierra Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine (2))	7,90 €
Moscow Mule (Absolut Vodka, Limettensaft, Gurke)	8,90 €

Gin und Gin Tonics

	4cl		4cl als Longdrink
Bombay Sapphire (London Dry Gin)	6,90€		7,90 €
Tanqueray Ten (London Dry Gin)	7,50€		8,50 €
Blücher Gin (Rostocker Gin)	7,50€		8,50 €
Saffron Gin (Französischer Gin)	7,90€		8,90 €
The Botanist (Islay Dry Gin Scotland)	7,90€		8,90 €
Tanqueray Bloomsbury (London Dry Gin)	8,50€		9,50 €
Gin Mare (Mediterraner Gin aus Spanien)	9,70€		10,70 €
Gin 27 Tonic (Appenzeller Dry Gin)	9,70€		10,70 €
Monkey 47 (Schwarzwald Gin)	9,70€		10,70 €
Gin Sul (Hamburger Gin)	10,50€		11,50 €
Hendrick's (London Dry Gin)	10,50€		11,50 €

Longdrink wahlweise mit Schweppes (3), Thomas Henry (3) oder Monaco dry (3)

Verschiedene Liköre, Grappa und Obstbrände

Liköre

2 cl

Baileys Irish Cream (1,14)	4cl	4,60 €
Cointreau		2,60 €
Malibu		2,60 €
Kahlua (1) Kaffeelikör		2,60 €
Likör 43 (2)		2,60 €
Amaretto		2,60 €
Sanddornlikör Andalö (2)		2,90 €

Kräuter-, Gewürz- und Bitterlikör

2 cl

Campari (2)		2,90 €
Jägermeister		2,70 €
Averna		2,70 €
Ramazotti		2,90 €
Fernet Branca		2,90 €
Likedeeler Kräuterlikör aus Rostock		2,70 €

Grappa und Obstbrände

2 cl

Grappa Vintage 2003		5,00€
Grappa Nonino Merlot		3,90 €
Grappa Nonino Chardonnay		3,90 €

Über unsere aktuellen Obstbrände von Scheibel informiert Sie gerne unser Servicepersonal

Obstbrand		4,60 €
Obstbrand „Edles Fass“		5,60 €

Rum

4 cl

Havana Club 3 Años	4,60 €
Havana Club 7 Años (2)	5,90 €
Myers´s Rum (2)	4,60 €
Captain Morgan	4,60 €
Pampero Anejo Especial (2)	5,00 €
Matusalem Grand Reserva 15 Jahre	6,50 €
Malecon Licor de Ron	5,90 €

Tequila

2 cl

Sierra Tequila Silver	2,50 €
Jose Cuervo Especial Gold (2)	2,50 €

Anis

2 cl

Fischergeist	3,50 €
Sambuca Molinari	2,80 €
Pernod (2)	2,80 €
Lehment Rostocker Küstenbrise	2,60 €

Wodka

2 cl

Russian Standard	2,50 €
Alpha Noble	2,80 €
Absolut Blue	2,80 €
Scheibel Honey Premium Wodka	7,50 €

Cognac und Weinbrand

2 cl

Hennessy V.S.	5,00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	5,00 €
Otard V.S.O.P.	5,00 €
Asbach Uralt	3,00 €

Klarer Brand und Aquavit

2 cl

Nordhäuser Doppelkorn	2,60 €
Lehment Rostocker Doppelkümmel	2,60 €
Linie Aquavit	3,10 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2,90 €
Lehment Rostocker Aquavit	3,10 €

Whisky/Whiskey

Single Malt Whisky

4 cl

The Glenlivet (2) 12 years	8,50 €
Glen Grant 8 years	8,50 €
Talisker (2) 10 years	10,50 €
Cragganmore (2) 12 years	10,50 €
Glenkinchie (2) 10 years	10,90 €
Dalwhinnie (2) 15 years	10,90 €
Laphroaig (2) 10 years	10,90 €
Oban (2) 14 years	12,70 €
Lagavulin Islay (2) 16 years	12,70 €

Irish Whiskey

4 cl

Jameson	6,10 €
Tullamore Dew	6,10 €

American Whiskey

4 cl

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	5,70 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	6,80 €

Blended Scotch Whisky

4 cl

Johnnie Walker "Red Label" (2)	5,90 €
Ballantine's Finest	5,90 €
Chivas Regal 12 years old (2)	8,00 €

Ein paar Worte...

Unser Team von der Bar „sea lounge“ und dem Restaurant „caprice“ ist bestrebt, Ihnen die Zeit so angenehm wie möglich zu gestalten. Über Lob und auch konstruktive Kritik freuen wir uns.

Empfehlen Sie uns gerne weiter.
Wir freuen uns auf Ihre Rückkehr!

Liebe Gäste,
das Gesetz verpflichtet uns, **Zusatzstoffe**, die **in Getränken** enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Hause unter größter Sorgfalt. **Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.**

- 1 koffeinhaltig**
- 2 mit Farbstoff**
- 3 chininhaltig**
- 8 mit Phosphat**
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle**
- 10 mit Süßungsmittel**
- 12 mit Antioxidationsmittel**
- 13 Sulfite**
- 14 Laktose**

nymphe strandhotel & apartments GmbH & Co. KG
Strandpromenade 48
18609 Ostseebad Binz/Rügen

Telefon +49(0)38393 1220-600, Telefax +49(0)38393 1220-999,
www.hotel-nymphe.de, info@hotel-nymphe.de

Geschäftsführer: Georg Böske
info@hotel-nymphe.de

Amtsgericht Stralsund HRA 2065