Was zum Starten

- ofenfrisches Brot mit Dip
  mit Aioli **oder** Kräuterquark **6,50 €**

- Bruschetta
  Roma Tomate, Rucola, & Parmesan **12,00 €**

- Carpaccio vom Weiderind
  mit Rucola, Olivenöl & Parmesan **19,50 €**

- Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenkäse, Walnüssen,
  Olivenöl und Preiselbeervinaigrette **18,50 €**

- Vitello Tonnato mit einer Thunfischcreme, Kapernäpfeln,
  Cherrytomaten und Grünzeug **19,50 €**

- SeaSide's Vorspeisenplatte **- für 2 Pers. -**
  mit Burrata, Roastbeef, mariniertem Gemüse,
  Bruschetta, Garnelen, Parmesan & Rucola **29,00 €**

Das Suppig-Cremige

- Tomatensuppe
  mit Sahnehaube, Brot Croutons & Petersilie **8,50 €**

- Kürbis-Cremesuppe
  mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl & Petersilie **9,50 €**

Was knackig Grünes

Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate, Melone,
Sprossen & karamellisierten Kürbiskernen
mit Balsamico- **oder** Joghurt- Dressing

- **SeaSide Bowl - einfach grün - 10,50 €**
  mit Lachsstreifen 18,50 €
  mit gebratenen Putenstreifen 17,50 €
  mit Burrata 19,00 €
  mit Garnelen 19,50 €

Was mit Bratkartoffel

- Theos Brathering mit Zwiebelringen **19,50 €**

- Rosa gebratenes Roastbeef
  im Pfeffermantel & Remoulade **23,50 €**

- Matjes nordische Art
  mit roten Zwiebeln & Hausfrauensauce **19,50 €**

- Mutti's Sauerfleisch
  aus dem Schweinenacken mit Gewürzgurke & Remoulade **20,50 €**

Zu allen Gerichten von „Was mit Bratkartoffel" wird eine Salatbeilage gereicht.

Schnitzelliebe

- Knuspriges Schnitzel von der Pute **21,50 €**
- Knuspriges Schnitzel vom Landschwein **21,50 €**

- Schnitzelplatte **- <u>für 2 Pers</u>. 56,00 €**
  Putenschnitzel, Schweineschnitzel, Spiegeleier,
  knuspriger Bacon, Coleslaw, Bratkartoffeln,
  knackige Fritten, Preiselbeeren & Champignonsauce

Alle Schnitzel werden von einem hauseigenen Gurkensalat & Bratkartoffeln begleitet.

Frisches aus dem Meer

- Hamburger Pannfisch
  gebratenes Kabeljaufilet mit Bratkartoffeln, Gurkensalat & Dijon-Senfsauce **27,00 €**

- Hausgemachter Knusper-Backfisch
  mit Grünkohl-Kartoffelsalat, & Remoulade **23,50 €**

- Flammlachs
  Sellerie-Kartoffelpüree, confierte Tomaten & Mango-Chili-Gel **27,00 €**

- Zanderfilet auf Steckrüben-Kartoffelstampf
  mit confierten Tomaten & Meerrettichsauce **27,00 €**

- Scholle
  mit Bratkartoffeln, Gurkensalat & zerlassener Butter
  mit Speck **30,50 €**
  mit Krabben **33,50 €**

- „Bäckchen in Fluten“ (Ostseegericht 2026)
  zart geschmorte Kabeljau Bäckchen mit Schnittlauch-Kartoffelpüree,
  rosa Fenchel Salat & Dijon Senf Espuma **26,00 €**

- SeaSide’s Dreierlei Fischplatte **- für 2 Pers. -**
  mit Lachsfilet, Zanderfilet, Dorschfilet, 2 Riesengarnelen mit Kopf & Schale
  begleitet von Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Gurkensalat,
  zerlassener Butter, Senfsauce & Meerrettichsauce **62,00 €**

Pasta gefällig?

- Tagliatelle mit Pesto-Sahne
  mit getrockneten Tomaten **16,50 €**

mit Burrata, Rucola & Pinienkernen 23,50 €

mit gebratenen Putenstreifen 23,50 €

mit gebratenen Lachsstreifen 26,00 €

mit gebratenen Garnelen 26,50 €

Im 7. Burgerhimmel

- Classic SeaSide Beef Burger
  Cheddar, Bacon, Tomaten-Relish & knackiger Salat **21,50 €**

- Chefs Burger
  mit Cheddar, Bacon, Spiegelei,
  White BBQ Sauce, Tomaten-Relish & knackigem Salat **23,50 €**

- Veggie Burger
  mit gebackenem Halloumi, Preiselbeeren, Tomaten-Relish & knackigem Salat **22,00 €**

+ Trüffelmayo Dip 3,00 €

+ Spicy Salsa Dip 3,00 €

+ Chili Cheese Dip 3,00 €

Zu jedem Burger reichen wir unsere Super Crunch Pommes

Was für die Kleinen

- Will ich nicht
- Mag ich nicht
- Hab‘ keinen Hunger :)
- Penne mit Tomatensauce **7,50 €**
- Chicken Nuggets & Pommes **9,50 €**
- Fischstäbchen & Pommes **9,50 €**
- Kinder-Lachs mit Püree & Gemüse **10,50 €**
- Kinderschnitzel, mit Pommes & Gemüse **10,50 €**
- Kinder Beef Burger & Pommes **12,50 €**
- Fischstäbchen Burger & Pommes **11,50 €**

Life is short!

Eat Dessert first

- SeaSide‘s Bratapfel
  Ofenfrischer Bratapfel, gefüllt mit Rosinen & Marzipan,
  serviert auf warmer Vanillesauce, mit Puderzucker bestäubt **9,50 €**

- Spekulatius Crème Brûlée mit Früchten **9,50 €**

- Ofenfrischer Apfelstrudel
  mit Vanillesauce & Früchten **9,50 €**

SCHWARZES GOLD

Tasse Kaffee……. 3,60€

Cappuccino……... 4,20€

Latte Macchiato…… 4,80€

Milchkaffe…….. 4,80€

Espresso……... 3,20€

Espresso Doppelt…… 4,80€

Espresso Machhiato…… 3,60€

Espresso Machhiato Doppelt…. 4,80€

Heißes Schokoladengetränk……4,00€

mit Sahne……4,50€

Irish Coffee……. 7,00€

mit Hafermilch……..0,30€

mit Flavour……...2cl 0,50€

(Karamell, Mandel, Vanille)

Alkoholischen Schuss…….2cl 2,50€

(Amaretto, Baileys, Rum, Vodka)

AUS UNSERER TEEKÜCHE

Assam Tong Bio……..4,00€

Green Monjolai Bio…… 4,00€

Heiß & Inning……...4,00€

Rooibos Sahne Caramel……4,00€

Gourmet Kräuter Tee……..4,00€

Pfefferminz Bio……4,00€

Kamille Bio……4,00€

Grog mir Rum……...5,50

APERITIF

Geldermann Rosé…Piccolo…7,50€

Martini Bianco……5,00€

Gin mit Tonic/Wildberry……9,50€

ABSACKER

Korn……..2cl…..3,00€

Helbing……...2cl…..3,00€

Linie……..2cl…..3,00€

Küstennebel…….2cl…..3,00€

Jägermeister……...2cl….3,00€

Ramazzotti……4cl….5,00€

Averna……4cl….5,00€

Fernet Branca……4cl….5,00€

Ouzo……2cl….3,00€

Il Santo Sambuca…..2cl….3,00€

Baileys……4cl….5,00€

Carlos I……..2cl…5,00€

Grappa……..2cl…5,00€

Williams Birne & Marille..2cl..4,50€

AUF KURZ ÜBER LANG

Jack Daniels……4cl…...6,50€

Bacardi……4cl…...5,00€

Havanna Rum(3 Jahre)4cl…5,00€

Vodka……4cl…..5,00€

als Longdrink mit Soft oder Tonic **8,00€**

SOFTDRINKS

Coca Cola……..0,2L…….3,50€

Cola Zero……...0,2L…….3,50€

Fanta……..0,2L…….3,50€

Sprite……..0,2L…….3,50€

Mezzo Mix……..0,2L…….3,50€

GOLDBERG

Ginger Ale……..0,2L……..3,50€

Bitter Lemon……..0,2L……..3,50€

Tonic Water……...0,2L……...3,50€

HOPFENFRISCHES VOM FASS

Seaside Bier hell……...0,3L….3,90€

Alster (Bier& Zitronenbrause)…0,3L…..3,90€

Cola-Bier……0,3L…..3,90€

Landbier Dunkel……0,3L…..3,90€

Heineken vom Fass……..0,25L…3,20€

Maisel´s Weizen 0,3L../..3,90€ ...0,5L./…5,50€

als Bananenweizen……..…….0,5L…..5,50€

Alkoholfrei aus der Flasche

Maisel´s Entrance……...0,33L…3,80€

Maisel´s Weizen/Bananenweizen….0,5L.5,50€

RAUCH TRINKVITAMINE

Orangensaft……0,2L….3,50€……0,4L…4,80€

Naturtrüb Apfelsaft….0,2L….3,50€……0,4L…4,80€

Rhabarber Nektar…...0,2L…3,50€…….0,4L…4,80€

Maracuja Nektar……..0,2L…3,50€…….0,4L…4,80€

Bananen Nektar……..0,2L…3,50€…….0,4L…4,80€

Kirsch Nektar……...0,2L…3,50€…….0,4L…4,80€

Kiba……0,2L…3,50€…….0,4L…4,80€

RAUCH BIO SCHORLEN

Naturtrüb Apfelsaft……0,33L…4,50€

Schwarze Johannisbeere… 0,33L...4,50€

Naturtrüb Rhabarber…….0,33L…4,50€

Maracuja…….0,33L…4,50€

RAUCH LIMONADE

Orange, Zitrone, Cranberry..0,33L…4,50€

AQUA MORELLI

mit Blubber……..0,25L…3,20€…..0,75L……7,50€

ohne Blubber…...0,25L...3,20€…..0,75L……7,50€

WEINE

Weiße

Hauswein Grauburgunder…0,2L..7,00€

Weißburgunder…..0,2L..7,50€

Sauvignon Blanc……0,2L..7,50€

ROSéS

Hauswein……..0,2L…7,00€

ROTE

Merlot…….0,2L…7,00€

Primitivo…….0,2L…7,00€

WEINSCHORLE

Weiß, Rosé, Rot…….…..0,2L..6,00€