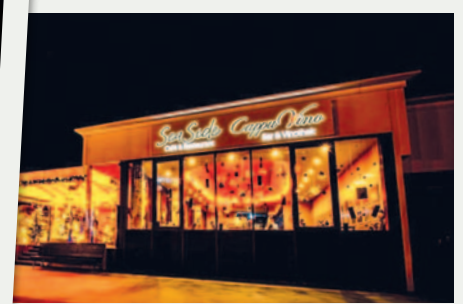




....WIE WÄR'S
MIT EINEM
APERITIF ODER
DIGESTIF
AUS UNSERER
CAPPUVINO
BAR ?

Sea Side

CAFÉ & RESTAURANT



Grönitz
genießt



Leidenschaft. Liebe. 7 Tage.

Direkt an der hiesigen Seebrücke findet euer Geschmack beste Gründe zum Genießen, Lauschen, Schauen und Chillen. Hauke, unser Chef de Cuisine kredenzt dort täglich was Knackig-Grünes, was Suppig-Cremiges, Sowas-Von-Geschmortes, ausgesuchte Veggilicious Variationen und natürlich reichlich Was-Mit-Fisch. Dazu auf den nächsten Seiten mehr.



GASTFREUDE.

Mal abgesehen von der 1-A-Lage und vom stylischen Ambiente schafft unser freundliches und zuvorkommendes Team wahre Glücksmomente mit Meerblick.

Feiert mit uns, Freunden und Freude, diese ganz besonderen Momente im SeaSide oder nebenan im CappuVino. Dein Geburtstag, deine Hochzeit oder eure Firmen- oder Weihnachtsfeier sind bei uns in besten Händen.



ANDAUERND.

Da krichst du die Tür nicht zu. Ja genau so haben wir uns das überlegt und so machen wir das jetzt auch, 7 Tage die Woche. Das Schönste für uns alle, jetzt können wir uns täglich noch öfter mal so richtig gern haben.



HEUTE. HIER.

Wir arbeiten eng mit kleineren Erzeugern, Händlern und Lieferanten zusammen, die hier bei uns in der Nachbarschaft, hochwertige Produkte in Frische und bester Qualität erzeugen.

Wir lieben Leidenschaft, unterstützen die Region und die lokale Wirtschaft.

Und wenn all das ressourcenschonend passiert, perfekt.

Liebe kann man schmecken. Guten Appetit.



Was zum Starten



OFENFRISCHES BROT..... 6,50

MIT AIOLI ODER KRÄUTERQUARK

BRUSCHETTA..... 12,00

ROMA TOMATE, BASILIKUM, RUCOLA, & GRANA PADANO

MANGO-AVOCADO-TATAR..... 16,50

FELDSALAT, CROSTINI, SAUERRAHM & GRANATAPFEL

VITELLO TONNATO..... 17,50

ZARTES KALBFLEISCH, THUNFISCHCRÈME, GEBACKENE KAPERN & AFFILAKRESSE

CARPACCIO VOM WEIDERIND.... 18,50

MIT KÜRBISCHUTNEY, RUCOLA & GRANA PADANO

SEASIDE'S WINTERLICHE VORSPEISENPLATTE PRO PERSON..... 14,50

AB 2 PERSONEN - BURRATA, ROASTBEEF, MARINIERTES GEMÜSE, KÜRBISCHUTNEY,
BRUSCHETTA, GARNELEN, GRANA PADANO & RUCOLA



Schatz es ist noch Suppe da

MUTTI'S TOMATENSUPPE..... 8,00

SAHNEHAUBE, BROT CROÛTONS & PETERSILIE

KÜRBIS-CREMESÜPPCHEN..... 9,50

KÜRBISKERNÖL, INGWER & SCHNITTLAUCH





Was knackig Grünes

SEASIDE BOWL..... 10,00

KNACKIGE BLATTSALATE MIT GURKE, TOMATE, MELONE,
SPROSSEN & KARAMELLISIERTEN KÜRBISKERNEN
MIT BALSAMICO ODER JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING

MIT LACHSSTREIFEN..... 18,50

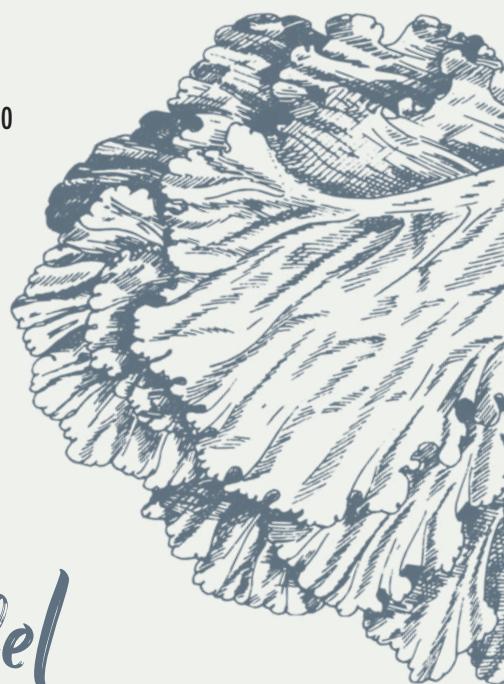
MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN 17,50

MIT GARNELEN 19,50

MIT TERIYAKI FALAFEL 18,50



Was mit der Bratkartoffel



THEOS BRATHERING MIT ZWIEBELRINGEN..... 19,50

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF..... 23,50
IM PFEFFERMANTEL & REMOULADE

MUTTI'S SAUERFLEISCH..... 19,50
AUS DEM SCHWEINENACKEN MIT GEWÜRZGURKE & REMOULADE

ZARTE MATJESFILETS..... 19,50
MIT ROTEN ZWIEBELN & HAUSFRAUENSAUCE





Sowas von geschmort & gebraten

WILD-SCHMORTOPF....24,50

AUS DER HIRSCHKEULE GESCHNITTEN, MIT GESCHMORTEM HOKKAIDO, CONFIERTEN TOMATEN, SCHUPFNUDELN, GURKENSALAT & PREISELBEEREN

ROULADE VOM WEIDERIND....26,00

GEFÜLLT MIT ZWIEBELN, GURKE & SPECK, HAUSGEMACHTER APFEL-ROTKOHL & KARTOFFELPÜREE

ZARTE OCHSENBÄCKCHEN..... 29,50

WILDER BROKKOLI, ZWEIERLEI PASTINAKE, CONFIERTE TOMATEN & EIGENE JUS

FILETSTEAK..... 36,00

GEREIFTES RINDERFILET, MIT GORGONZOLA PAPPARDELLE & GERILLTER FEIGE



Schnitzelliebe

KNUSPRIGES SCHNITZEL VON DER PUTE..... 21,50

KNUSPRIGES SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN21,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB.....29,50

MIT BRATKARTOFFELN & GURKENSALAT

+ CREMIGE CHAMPIGNONSAUCE.....3,00 + WILDPREISELBEEREN2,50

SCHNITZELPLATTE FÜR 2 PERSONEN54,00

PUTE, SCHWEIN, GURKENSALAT, COLESLAW, BRATKARTOFFELN, FRITTEN, CHAMPIGNONSAUCE, PREISELBEEREN & SPIEGELEI + SPECK





Meeresgeflüster

HAMBURGER PANNFISCH 26,00

OHNE SCHNICKSCHNACK

GEBRATENES KABELJAUFILET MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT & DIJON-SENFSAUCE

HAUSGEMACHER KNUSPER-BACKFISCH.... 22,50

MIT KARTOFFEL-GRÜNKOHL-SALAT, GURKENSALAT & SÜSSER REMOULADE

FLAMMLACHS.... 26,50

AUF PESTO-KARTOFFEL-SALAT, CONFIIERTEN TOMATEN & MANGO-CHILI DIP

KROSSER ZANDER.... 24,50

AUF DER HAUT GEBRATEN MIT RAHMWIRSING, PETERSILIEN-KARTOFFELN & MEERRETTICHSAUCE

OSTSEE UNTERM DECKCHEN.... 26,00

KABELJAU UNTER EINER KRÄUTER-SCHMAND-KRUSTE MIT
EINEM KARTOFFEL-BIRNEN SALAT & RADICCHIO





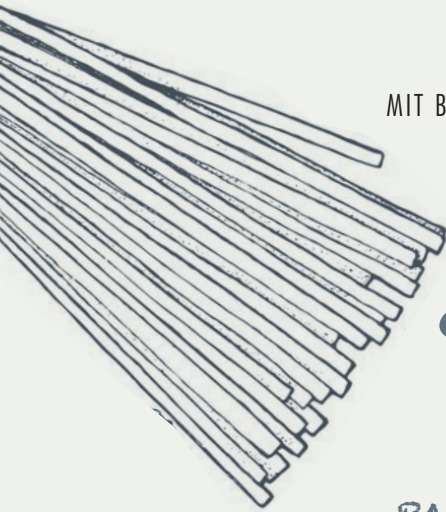
Veggieilicious

VEGGIE CHEESE BURGER.....20,00

GEGRILLTER KÄSE MIT KNACKIGEM SALAT, TOMATEN-RELISH, MANGO-CHILLI & FRITTEN

STEINPILZRAVIOLI.....19,50

MIT BABY SPINAT, PINIENKERNEN, GRANA PADANO & CONFIERTEN TOMATEN



Keep calm & eat Pasta

PAPPARDELLE IN GORGONZOLA-SAHNE....17,50

MIT GERILLTER FEIGE & BABY SPINAT

+ GEBRATENE PUTENSTREIFEN.....24,00

+ GEGRILLTE RINDERFILETSTREIFEN.... 27,00

+ BLACK TIGER GARNELEN27,00





Im 7. Burgerhimmel

CLASSIC SEASIDE BEEF BURGER.....21,00

CHEDDAR, BACON, TOMATEN-RELISH & KNACKIGER SALAT

SURF & TURF BURGER.....23,50

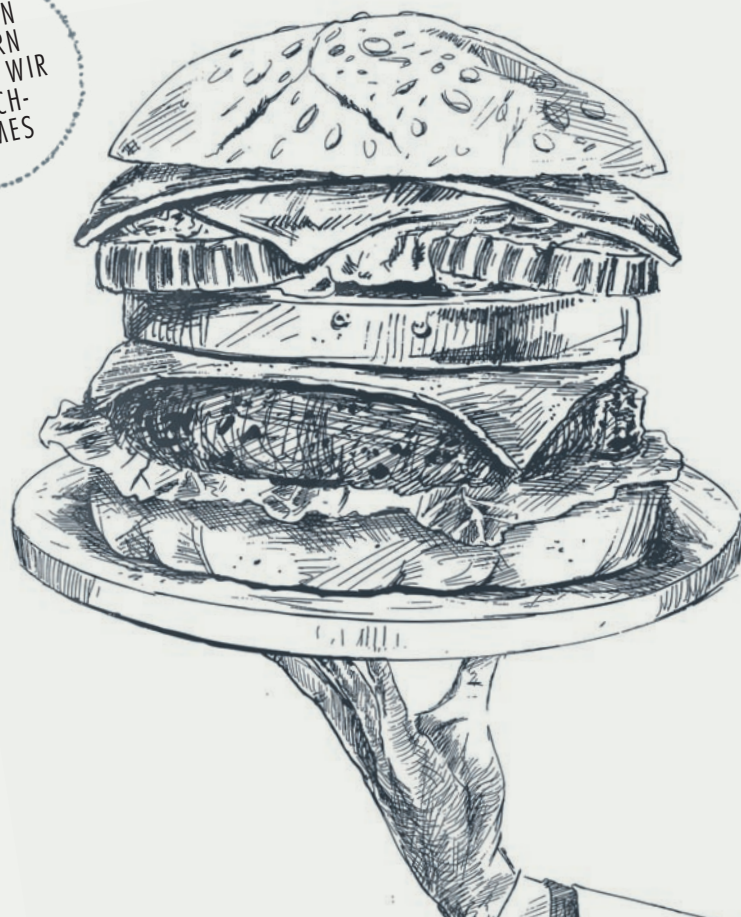
TRANCHEN VOM RUMPSTEAK, BLACK TIGER GARNELE, KNACKIGER SALAT & CHIPOTLE SAUCE

BACKFISCH-BURGER.....21,00

MIT RUCOLA, ROTEN ZWIEBELN & REMOULADE

+ TRÜFFELMAYO.....3,00 + JALAPENO BBQ DIP.....3,00 + CHILI CHEESE DIP3,00

ZU ALLEN
BURGERN
REICHEN WIR
CRUNCH-
POMMES



Winterliche Glücksmomente

SWEET DUCK BURGER.....21,50

MIT SOUS VIDE GEGARTER ENTENBRUST, MARINIERTEM ROTKOHL,
KNACKIGEM SALAT, KÜRBISCHUTNEY & FRITTEN

HALBE ENTE HOLSTEINER ART.....29,50

MIT HAUSGEMACHTEM APFEL-ROTKOHL, WINTERLICHEM GEMÜSE, ENTENJUS,
SEMMEKNÖDELN ODER PETERSILIENKARTOFFELN

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL.....9,00

MIT MANDELN, ROSINEN & VANILLESAUCE

Silvester Gause 7-Gang-Menue

CHAMPAGNER EMPFANG

AMUSE-BOUCHE

JAKOBSMUSCHEL

WILDKRÄUTERSALAT, PINIENKERNE
HOKKAIDO CHUTNEY

SÜSSKARTOFFEL-LIMONEN
SÜPPCHEN

SAUERRAHM - GRANATAPFEL - SHISO

SEETEUFEL SALTIMBOCCA

PARMASCHINKEN - PAPPARDELLE - GRÜNER SPARGEL
SALBEI SCHAUM

CASSIS SORBET

ROSÉ CHAMPAGNER

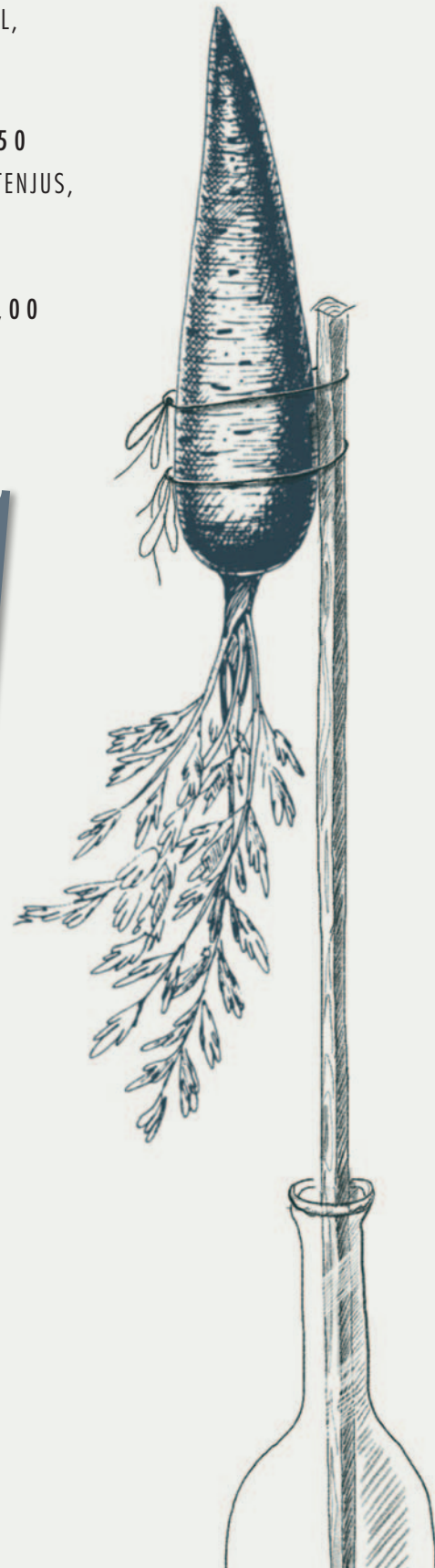
INVOLTINI VOM KALB

MANGOLD - MACAIRE - PASTINAKE - CALVADOS

DUETT VON DER
MOUSSE AU CHOCOLAT

NOUGAT- MOHN- BROMBEERE

7-GANG-MENÜ INCL. EINER GETRÄNKE-AUSWAHL.....165,00



Was für die Kleinen

- PENNE MIT TOMATENSAUCE7,50
REIBEKUCHEN MIT APFELKOMPOTT9,50
CHICKEN NUGGETS & POMMES9,50
KINDERSCHNITZEL, JUNGES GEMÜSE & POMMES.....9,50
FISCHSTÄBCHEN & POMMES9,50
LACHSFILET, JUNGES GEMÜSE & KARTOFFELPÜREE.....9,50
KINDER BEEF BURGER & POMMES12,50
KINDER FISH BURGER & POMMES12,50



Life is Short! Eat Dessert first

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN..... 9,50

MIT APFELKOMPOTT, ROSINEN & PUDERZUCKER

WEISSES TARTUFO.... 12,00

HALBGEFRORENES MIT ZABAIONE CRÈME, BROMBEERE & LEBKUCHEN CRUNCH

SPEKULATIUS CRÈME BRÛLÉE.... 9,50

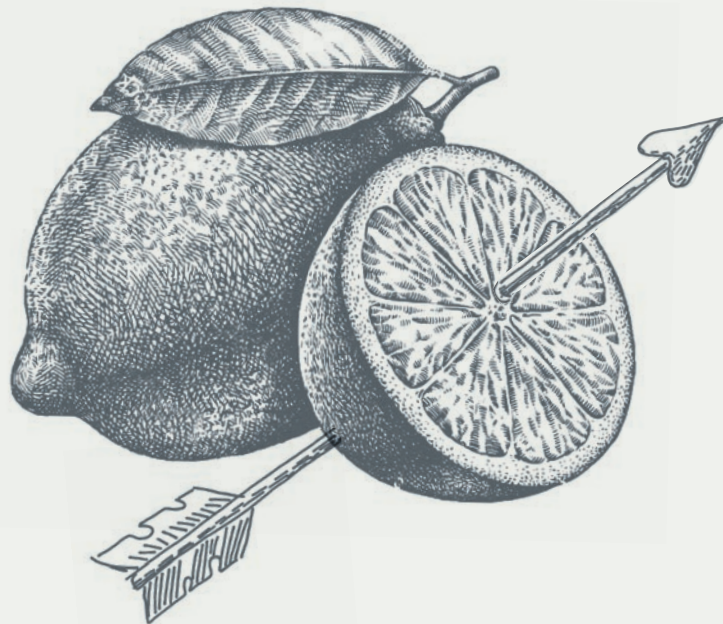
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN & MINZE

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ.....12,50

MIT FLÜSSIGEM KERN, GLÜHWEINKIRSCHEN & VANILLEEIS



HINWEIS!
ALLERGENE STOFFE
SIND EINSEHBAR.
EINE KREUZKONTA-
MINATION DURCH
ALLERGENE STOFFE
KANN NICHT
AUSGESCHLOSSEN
WERDEN.



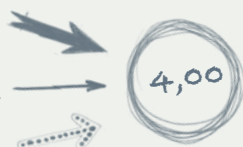
..... SCHWARZES GOLD

TASSE KAFFEE.....	3,60
CAPPUCCINO.....	4,20
LATTE MACCHIATO	4,80
MILCHKAFFEE	4,80
ESPRESSO	3,20
ESPRESSO DOPPELT	4,80
ESPRESSO MACCHIATO.....	3,60
ESPRESSO MACCHIATO DOPPELT	4,80
HEISSES SCHOKOLADENGETRÄNK.....	4,00
MIT SAHNE.....	4,50
IRISH COFFEE.....	7,00

MIT HAFERMILCH.....	0,30
MIT FLAVOUR..... 2CL	0,50
(KAREMELL, MANDEL, VANILLE)	
ALKOHOLISCHEN SCHUSS..... 2CL	2,50
(AMARETTO, BAILEYS, RUM, VODKA)	

.... AUS UNSERER TEEKÜCHE

- > ASSAM TONGA BIO
- > GREEN MONJOLAI BIO
- > HEISS & INNIG
- > ROOIBOS SAHNE CARMEL
- > GOURMET KRÄUTER TEE
- > PFEFFERMINZ BIO
- > KAMILLE BIO



GROG MIT RUM / 5,50

..... 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... 3,50



WILLIAMSBIERNE
UND MARILLE

BAILEYS.....	4CL... 5,00
CARLOS I.....	2CL... 5,00
GRAPPA.....	2CL... 5,00

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



APERITIF

GELDERMANN ROSÉ	PICCOLO.....	7,50
MARTINI BIANCO		5,00
GIN MIT TONIC/WILDBERRY.....		9,50

SOFTDRINKS

COCA COLA.....	0,2L	3,50	...	0,4L	4,80
COLA ZERO.....	0,2L	3,50	...	0,4L	4,80
FANTA.....	0,2L	3,50	...	0,4L	4,80
SPRITE.....	0,2L	3,50	...	0,4L	4,80
MEZZOMIX.....	0,2L	3,50	...	0,4L	4,80

GOLDBERG

GINGER ALE.....	0,2L	3,50
BITTER LEMON.....	0,2L	3,50
TONIC WATER.....	0,2L	3,50

RAUCH TRINKVITAMINE

ORANGensaft.....	0,2L	3,50	...	0,4L	4,80
NATURTRÜBER 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

NATURTRÜBER APFELSAFT.....	0,33L.....	4,50
SCHWARZE JOHANNISBEERE.....	0,33L.....	4,50
NATURTRÜBER RHABARBER.....	0,33L.....	4,50
MARACUJA	0,33L.....	4,50

RAUCH LIMO

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

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 NATURTRÜB.....	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	0,5L	5,50
ALS BANANENWEIZEN	0,5L	5,50

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	7,50

WEINSCHORLE

WEISS, ROSÉ, ROT	0,2L	6,00
------------------------	------	------

Glücksbibel Zombies & Zollfrei



Gleich nebenan vom SeaSide mixt euch das freundliche Team vom CappuVino, mit hausgemachten Zutaten euren Lieblingscocktail und serviert euch erlesene Weine oder frisch gezapfte Hopfenklassiker. Hier findet ihr in der hauseigenen Glücksbibel nahezu 100 coole, erfrischende Cocktails. Freude, Freunde, chillige Beats, stilvolles Ambiente vereint mit einem traumhaften Blick auf die freie See. Wahre Glücksmomente.

Grönitz tanzt

JEDEN MONAT. IM CAPPUVINO.



29. MÄRZ

Antanz
Ball

90/2000'ER
mit DJ Gordan

19. APRIL

Eierlei
Eijeiei

OSTERSPEZIAL
mit DJ Andy

24. MAI

Achtung
Wild

JÄGER MEISTEREI
mit DJ Gordan

20. JUNI

Lopes
Duo

LIVE MUSIC

23. JUNI

Redbull
Night

mit DJ Gordan

26. JULY

Schlager
Nacht

mit DJ Andy

23. AUGUST

Rum
Sommern

DJ JORDEN
and Friends

27. SEPTEMBER

Birthday
Bash

2 JAHRE GASTRO EVENTS
mit DJ Gordan

25. OKTOBER

Cappus
Night

2000'ER
mit DJ Andy

29. NOVEMBER

Achtung
Wild

WILDE WILDEREI
mit DJ Gordan

27. DEZEMBER

Lopes
Duo

LIVE MUSIC

IMMER AB 21 UHR, INKLUSIVE WELCOME DRINK, FINGERFOOD BUFFET & SPASS FÜR'N 10'ER EINTRITT!

Unsere hausgemachten Partys sind begehrt & begrenzt, bestenfalls also früh genug antanzen

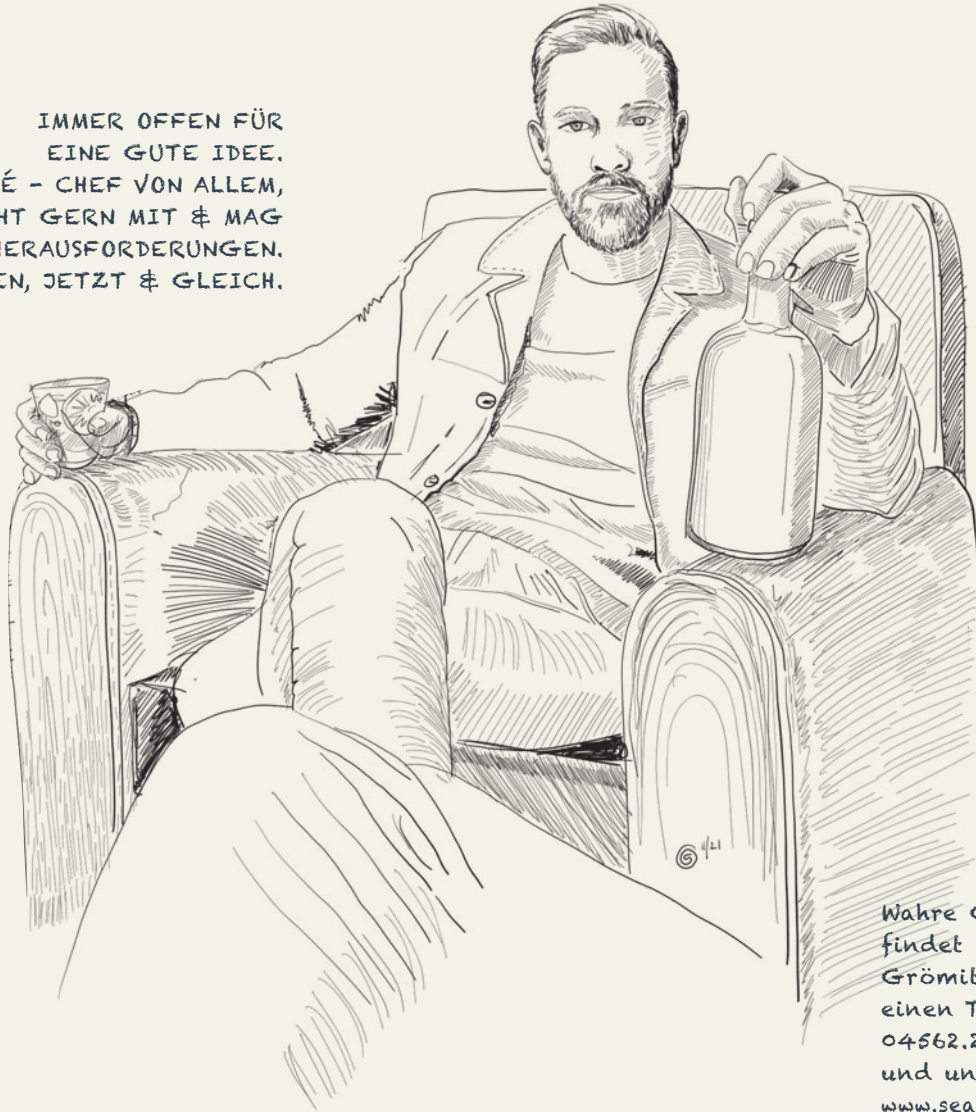


seasidegrönitz

CappuVino
Bar & Vinothek

Auf eine gute Zeit

IMMER OFFEN FÜR
EINE GUTE IDEE.
RENÉ - CHEF VON ALLEM,
MISCHT GERN MIT & MAG
HERAUSFORDERUNGEN.
EBEN, JETZT & GLEICH.



Wahre Glücksmomente
findet ihr an der
Grömitzer Seebrücke,
einen Tisch unter
04562.25880
und uns unter:
www.seasidegroemitz.de
📷 seasidegroemitz.de

Sea Side
CAFÉ & RESTAURANT

CappuVino
Bar & Vinothek



WERBWERKSTADT