

Herzlich Willkommen ...

... in unserer Brasserie und Bar „Sundowner“.



Auch wenn die Inseln Rügen und Hiddensee mit über 2000 Sonnenstunden im Jahr regelmäßig zu den sonnen-verwöhntesten Plätzen Deutschlands zählen, muss der rote Feuerball am Ende eines jeden Urlaubstages doch einmal schlafen gehen.

Wir hoffen, Ihre Zeit bei uns ist ausgefüllt mit viel Ruhe, guter Erholung und wunderbaren Erlebnissen. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie den Tag Revue passieren. Genießen Sie aromatischen Kaffee, ein gutes Glas Wein, ein gepflegtes Bier oder einen der leckeren Drinks, die Ihnen unser Bar-Team gerne zubereitet.

Wählen Sie für den kleinen und den großen Hunger Ihren Favoriten aus unserer Speisekarte. Stets frisch und mit Liebe zubereitet, wünschen wir Ihnen dabei recht guten Appetit.

Wir sind gern für Sie da.

SUPPEN

Gulaschsuppe ^K

5,20 €

Tomatencremesuppe ^{G,K}

... mit Pestosahne

5,90 €

VORSPEISEN

Chili con Carne ^A

... in der Brotterrine serviert

6,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{D,G}

... an einem Salatbukett und geräuchertem Forellenfilet

8,50 €

Clubsandwich made by Dorint ^{A,C,F,G,I,J,3}

... das traditionelle Turmsandwich mit Hähnchenbrust, Speck,
Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Ei und Pommes frites

19,50 €

Dorint Burger ^{A,C,F,G,I,J,3}

... Dinkel Hamburger-Brötchen mit 200 g Burgerfleisch vom Rind,
Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zwiebeln, Bacon, Burger-Sauce und Pommes frites

19,50 €

PASTA

Wählen Sie Ihre Pasta Spaghetti oder Bandnudeln

Bolognese „Vegetarisch“ ^{A,C,G,I}

... mit einer pikanten Gemüsebolognese und geriebenem Parmesankäse

10,90 €

Bolognese ^{A,C,G,I}

... mit einer Tomaten-Fleischsoße und geriebenem Parmesankäse

11,20 €

Funghi ^{A,C,G,L}

... mit frischen Champignons, Schinkenstreifen, Rahm und frischen Lauchzwiebeln

11,90 €

FRISCH UND GESUND

Gemischter Salatteller aus Blattsalaten der Saison

... mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Champignons

klein	7,20 €
groß	9,20 €

... wahlweise verfeinert mit

... Thunfisch ^D	3,00 €
... Hähnchenbruststreifen	3,50 €

... dazu ein hausgemachtes Dressing nach Wahl:

Himbeer Dressing - lieblich, mit Sonnenblumenöl, Himbeeressig und Früchten

Joghurt Dressing ^G - pikant, mit Sonnenblumenöl, Joghurt, Zitronensaft, Gewürzen

Italien Dressing ^{1,5} - mit gutem Olivenöl und etwas Balsamicoessig

zu unseren Salaten reichen wir Baguette ^{A,K}

AUS TOPF UND PFANNE

Sahnehering mit gebratenen Speckbohnen ^{C,D,G,J,2,3,11}

... dazu Bratkartoffeln

14,50 €

Gegrillte Hähnchenbrust ^{A,G}

... an knackigem Salat und Kräuterbaguette

16,90 €

Wiener Schnitzel ^{A,C,J}

... an lauwarmem Erdapfel-Ruccolasalat

19,20 €

Gebratene Filets vom Lachs, Zander und Kabeljau ^{A,D,G,I}

... an Dillsoße, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

19,50 €

5 Riesengarnelen ^{A,B,C}

... auf geschwenkte Parppadelle in Bärlauch-Öl und mediterranem Gemüse

20,50 €

Rumpsteak 180g ^{2,3,G}

... mit gebratenen Champignons, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

20,50 €

DESSERT

Crème Brûlée^{C,G}

... an frischem Obst

5,20 €

Apfelstrudel^{A,G}

... mit einer Kugel Vanilleeis 1 und Sahne

6,50 €

Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte. Unser Servicepersonal berät Sie gern.

KINDERKARTE – FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 11 JAHRE

Dagoberts Goldtaler

... 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und frischem Obst

4,50 €

Pumuckl^{A,C,G}

... Spaghetti mit Tomatensauce

4,50 €

Milchreis^G

... dazu Zimt und Zucker oder Apfelmus

4,50 €

Gefüllte Eierkuchen^{A,C,G,E}

... mit Nutella oder Marmelade

4,50 €

1 paar Wiener Würstchen^{A,C,I,J,1,4}

... mit dicken Pommes Frites

4,50 €

Käpt'n Hook^{A,D,G}

... Gebratenes Kabeljaufilet mit Rahmspinat und Kräuterkartoffeln

5,90 €

Goldgräber Teller^G

... Gebratene Putenbrust mit Erbsen und Kräuterkartoffeln

6,50 €

Räuberteller

... 1 Teller, 1mal Besteck und geraubt wird bei den Eltern

0,00 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
 Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie,
 Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

1 - Farbstoff	C - Eier
2 - Konservierungsmittel	D - Fisch
3 - Antioxidationsmittel	E - Nüsse
4 - Geschmacksverstärker	F - Soja
5 - Schwefeldioxid/Sulfite	G - Milch
6 - Eisensalze	H - Schalenfrüchte
7 - Stoffe mit Oberflächenbehandlung	I - Sellerie
8 - Süßstoffe	J - Senf
9 - Zuckeralkohole	K - Sesamsamen
10 - Phosphate	L - Schwefeldioxid/Sulfite
11 - Süßungsmittel	M - Lupinen
A - Glutenhaltiges Getreide	N - Weichtiere
B - Krebstiere	