



Auszug aus unserer Getränkekarte

Biere vom Fass

<i>König Pilsener</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Lübzer Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Duckstein</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Erdinger Urweisse</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,90 €</i>

Flaschenbiere

<i>Holsten alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Urweisse</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Erdinger Weizenbier</i> <i>dunkel, kristall, alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Vita Malz</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jacob Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,00 €</i>

Kalte Getränke

*Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta, Spezi,
Wasser mit Kohlensäure oder Stilles Wasser*

<i>jeweils:</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Flasche Magnus Classic</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Flasche Magnus Still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>

Fragen Sie gern nach unserer Weinkarte!

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.



SILVESTER 2019

in der

Marina Travemünde

*Wir freuen uns sehr, dass Sie an diesem letzten Tag
des Jahres 2019 unsere Gäste sind. Machen Sie dieses
Silvester zum besten Silvesterfest von allen!*

Suppen

- Weißer Tomatensuppe* mit Räucherlachs-Streifen
und Zwiebellauch **6,90 €**
- Bärlauchsüppchen* mit pochierten Flusskrebsschwänzen **7,50 €**

Vorspeisen

- Cocktail von Flusskrebsschwänzen* mit Mandarinen
und Cherrytomaten auf Frisée-Salat, dazu Baguette **11,90 €**
- Gebratene Garnelen* in Zitronen-Öl auf knackigem
Wintersalat mit Knobi-Dip und Baguette **15,50 €**

Hauptspeisen (Fisch)

- Dorade „Royal“* mit mediterranem Pfannengemüse und
Rosmarinkartoffeln **18,50 €**
- Gebratenes Lachsfilet* mit Gorgonzola-Spinat und
Petersilienkartoffeln **18,90 €**
- Zanderfilet* auf glasierten Zuckerschoten mit
Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln **19,90 €**
- Hausgeräucherte Forelle* mit Wintersalat und
Petersilienkartoffeln **20,90 €**

Hauptspeisen (Fleisch)

- Ofenfrisches Schweinefilet* mit Waldpilzsoße, gebackenem
Blumenkohl und getrüffeltem Fettuccine **22,50 €**
- Geschmorte Kalbsbäckchen* in Schalotten-Rotwein-Jus
mit Dreierlei von der Bohne und Kartoffel-Sellerie-Stampf **25,90 €**
- Tranchiertes Rinderfilet aus dem Rohr* mit Sauce
Bearnaise, glasierten Zuckerschoten, Cherrytomaten und
Kartoffelgratin **27,90 €**
- Entrecôte vom Friesenochsen* (ca. 250gr.) mit
Meerrettichkräuterbutter, gemischtem Wintersalat,
Ofenkartoffel & Sourcream **31,90 €**

Hauptspeisen (vegetarisch)

- ½ Zucchini* gefüllt mit Tomaten-Zwiebel-Concasse
überbacken mit Mozzarella an Tomatensoße und Reis **14,90 €**
- Schwammerlragout* mit Semmelknödeln **16,90 €**

Dessert

- Vanilla Special*, zartschmelzendes Creme Vanille mit
Kürbiskern-Öl **4,50 €**
- Schokoladentörtchen* mit flüssigem Kern, Kirschen und
Walnußeis **6,90 €**
- Marzipan-Lebkuchen-Parfait* mit Rumpflaumen **7,90 €**
- Crêpe* in Orangen-Caramel-Soße mit Vanille-Eis **8,90 €**