

Köstliches charmant genießen

# Restaurant "Zum Strömer"

— WARNEMÜNDE —





## Unsere Philosophie kommt nicht von ungefähr ...

Heute erinnert bis auf den Standort direkt am “Alten Strom” wenig an den Ursprung des “Stromers”, obwohl es das älteste Restaurant im Ort ist. 1842 unmittelbar am ursprünglichen Warnemünder Hafen gelegen, war hier vor allem Treffpunkt für Fischer und Fahrensleute.

Rustikales maritimes Flair herrschte auch noch, als ich die verwaiste Gastwirtschaft 2006 übernahm. Mein Vorgänger hatte zwei Jahre zuvor den “Stromer” aufgegeben. So krepelte ich die Ärmel hoch und feilte zunächst an einem neuen kulinarischen Konzept. Doch zur frischen, kreativen, saisonorientierten Küche aus regionalen Produkten und hohem Bio-Anteil fehlte dem Restaurant noch der atmosphärische Pfiff. Gemeinsam mit dem eng befreundeten Künstler & Gestalter “Bo” Burkhard Fäcks erfolgte von 2009 - 2013 die etappenweise Umgestaltung inkl. der Außenfront. So gehören seitdem nicht nur die Originale des Warnemünder Malers zum Interieur des “Stromers”. Auch seine künstlerisch nostalgische Handschrift spiegelt sich in allen Räumen & Details unverkennbar wider.

Denn ein behagliches Ambiente für den Gast ist Bestandteil unserer Gastro-Philosophie. Dazu gehört auch: Wo der Gast König ist, sollte das Personal aus Prinzen und Prinzessinnen bestehen. Daher ist unser Service niveauvoll und herzlich auf Ihre Belange bestens eingestellt. Schließlich möchten wir, daß Sie “Köstliches charmant genießen”.

Ihr 

# VORNEWEG & ZWISCHENDURCH



## **AIOLI „STROMER ART“ #ABCN**

pikante Knoblauchcreme mit Brotauswahl € 7,00

## **KNOBLAUCHGARNELEN #ABCHN**

gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zitrone,  
Tomate und Brot € 17,00

## **FISCHSUPPE À LA STROMER #AGHJO**

mit allerlei edlem, gebratenem Fisch, Gemüse und Brot € 16,00

## **CARPACCIO VOM RIND #ABCN**

hauchdünnes rohes Rinderfilet mit frischen  
Champignons, Parmesan und einer  
Olivenöl-Knoblauch-Zitronenmarinade € 18,00

## **KNACKFRISCHER SALAT #AMNO**

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten  
und Dressing „Stromer Art“ € 9,00

# FRISCHES VON UNSEREM ACKER



## **GEMÜSEPFANNE** #ABCINO

Ackergemüse querbeet mit hausgemachtem Kräuterquark, dazu Kartoffelstampf oder Baguettebrot € 21,00

## **SALATE QUERBEET MIT ...**

### **...KÖHLERFILET GRATINIERT** #ABCGMNO

gebratenes Filet vom Köhler mit Ziegenkäse gratiniert, dazu Baguettebrot € 32,00

### **...LACHSFILET** #ABCGMNO

gebratenes Lachsfilet aus dem Ofen, dazu Baguettebrot € 32,00

### **...GARNELEN** #ABCHMNO

gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zitrone, Tomate, Aioli und Brot € 33,00

### **...MEDAILLONS** #ABCMNO

Medallions vom Rinderhüftsteak, dazu Baguettebrot und Aioli "Stromer-Art" € 33,00

# SCHMACKHAFTES AUS DEM MEER



## ECHTE FRISCHE & QUALITÄT VON HIER

Unser Fisch wird mehrfach in der Woche frisch angeliefert. Salate und den Großteil des Gemüses bauen wir selbst nahe Güstrow an. So entstehen à la carte wie auch in unseren wechselnden Wochenmenüs feine, saisonale Variationen – von handwerklicher Sorgfalt & Liebe zum Produkt geprägt!

### **KÖHLER N<sup>o</sup>. 1** #BCGO

gebratenes Köhlerfilet mit gegrilltem Landschinken<sup>(2:6)</sup>  
auf in Butter geschwenktem Wurzelgemüse,  
Kartoffelstampf und Rotweinjus € 32,00

### **KÖHLER N<sup>o</sup>. 2** #BCGHJMO

gedünstetes Filet vom Köhler auf mit Butter  
geschwenktem Wurzelgemüse und Kartoffelstampf € 32,00

### **LACHS** #BCEGM

gebackener Lachs aus dem Ofen auf Blattspinat  
und Rote-Beete-Kartoffel-Stampf € 32,00

### **10 RIESENGARNELEN MIT AIOLI** #ABCHN

gebratene Garnelen ohne Schale mit Knoblauch,  
Zitrone, Tomate, dazu Brot und hausgemachte  
Aioli „Stromer Art“ € 35,00

## ALLES RIND SAMT FEINER ZUTAT...



### **OCHSEN-BÄCKCHEN** #ON

im Ofen zart geschmort\*

€ 34,00

### **MEDAILLONS** #BC

Medaillons vom Rinderhüftsteak  
auf den Punkt in der Pfanne gebraten\*

€ 33,00

\* jeweils mit Erbsen-Kartoffelstampf, dazu  
Ackergemüse querbeet und Rotwein-Jus

## ALLES PASTA MIT...

### **...PESTO** #ABCDI

Pasta mit hausgemachtem Pesto, Gemüse  
und frisch geriebenem Parmesan

€ 18,00

### **...GARNELEN** #ABCDGHIJNO

Pasta mit gebratenen Garnelen, Knoblauch,  
Zitrone und Tomate

€ 33,00

### **...LACHS** #ABCDEGHIJMO

Pasta mit hausgemachtem Pesto, Kirschtomaten,  
Lauch und frisch geriebenem Parmesan,  
dazu Filet vom Lachs im Ofen gebacken

€ 32,00

*\*Allergene (siehe Liste von A bis O auf vorletzter Seite)*

## FÜR ALLE KLEINEN “STROMER”



**LECKERE NUDELN** #*ABCDMO*  
mit hausgemachter Tomatensoße € 5,00

**FRISCHES KÖHLERFILET** #*ABCGO*  
mit “Kartoffelpüüü” und Gemüse € 6,00

**EIERKUCHEN** #*ABCD*  
frisch gebackener Eierkuchen mit Apfelmus € 6,00

**PIRATENTELLER** #*ABCDEFGHIJKLMNO*  
Essen von Mama und Papa für lau €

## FÜR ALLE SÜSSEN “STROMER”

**STROMER CRUMBLE** #*ABCD*  
hausgemachtes Himbeersorbet auf Limettencreme  
und zerbröseltem Butterstreusel € 9,00

**DUNKLES SCHOKO-TÖRTCHEN** #*ABCD*  
warmes Schokotörtchen mit heißer Glasur von  
Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre, dazu Sorbet € 11,00

**WEISSES SCHOKO-TÖRTCHEN** #*ABCD*  
warmes Schokotörtchen mit heißer Glasur von  
weißer Kuvertüre, dazu Sorbet € 11,00

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



<b>WASSER &amp; MINERALWASSER</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Tafelwasser Naturell		€ 2,00
Glashäger Medium & Classic	€ 2,90	€ 6,90

<b>DIE LECKERSTEN SÄFTE AUS REGIONALEN MOSTEREIEN</b>		<b>0,20 l</b>
Sanddorn Nektar		€ 4,00
Apfel Direktsaft Streuobstwiese		€ 4,00
Schwarze Johannisbeere Frucht Nektar		€ 3,50
Rhabarber Nektar		€ 3,50
Sauerkirsch Nektar		€ 3,50
Birne Direktsaft		€ 4,00
Erdbeer Nektar		€ 3,50
Orange Direktsaft		€ 4,00
Banane Nektar		€ 3,50
	<b>0,20 l</b>	<b>0,50 l</b>
Die meisten Säfte gern auch als Schorle!	€ 3,50	€ 7,00

<b>SOFTDRINKS</b>		<b>0,25 l</b>
Aqua Monaco Tonic <sup>(4)</sup>		€ 3,90
Aqua Monaco Lemon <sup>(4)</sup>		€ 3,90
Aqua Monaco Ginger		€ 3,90

		<b>0,20 l</b>
Coca Cola & Coca Cola Zero <sup>(1;3)</sup>		€ 2,90
Fanta <sup>(6)</sup> & Sprite <sup>(6)</sup>		€ 2,90

*\*Allergene (siehe Liste von 1 bis 6 auf vorletzter Seite)*

# SPEZIALITÄTEN VOM BIERBRAUER



<b>VOM FASS</b>	<b>0,301</b>	<b>0,501</b>
Störtebeker Pils 4,9% vol.	€ 3,90	€ 5,90
Störtebeker Schwarzbier 5,0% vol.	€ 3,90	€ 5,90
Hoppen un Molt India Pale Ale 6,0% vol.	€ 4,10	€ 6,60

## FLASCHENBIERE

Hafenbräu - DDR-Legende 4,9% vol.	0,33 l	€ 3,90
Störtebeker Bernsteinweizen 5,3% vol.	0,50 l	€ 5,80
Hoppen un Molt Pilsener Brauart 4,9% vol. - gebraut in Warnemünde -	0,33 l	€ 4,40

## ALKOHOLFREIE BIERE

Störtebeker Bernsteinweizen ( <b>Bio</b> )	0,50 l	€ 5,90
Störtebeker Atlantik-Ale	0,33 l	€ 3,80

	<b>0,301</b>	<b>0,501</b>
Alster, Radler, Diesel & Co.	€ 3,90	€ 5,90

## LONG DRINKS & MIXGETRÄNKE

Aperol Spritz	0,20 l	€ 8,00
Hugo	0,20 l	€ 8,00
Lillet Blanc Rosenblüten-Limonade <sup>(2)</sup>	0,20 l	€ 8,00
Gin Tonic <sup>(4)</sup> 4cl	0,30 l	€ 9,50
Rum Cola <sup>(1,3)</sup> 4cl	0,30 l	€ 9,50
Wodka Lemmon <sup>(4)</sup> 4cl	0,30 l	€ 9,50
Campari Orange/Soda	0,30 l	€ 8,00
Ipanema alkoholfrei	0,30 l	€ 7,00
Cordino Tonic alkoholfrei	0,30 l	€ 7,00
Sorti Spritz	0,30 l	€ 8,00

*#Allergene (siehe Liste von 1 bis 6 auf vorletzter Seite)*

# WEISSWEINE, PORTWEINE & SEKT



## **Dorschkönig Sauvignon Blanc QbA trocken - F. Schollenberger / Baden**

Einladend, delikate Frucht. Perfekter Begleiter für die regionale Ostseeküche. Trocken.

0,20 l	€ 8,00
0,75 l	€ 28,00

## **"La vie est belle" Colombard 9,5 %vol, halbtrocken / Süd-West Frankreich**

Leicht und frisch. Intensive Aromen von Blüten, Grapefruit, Zitronen. Hochgenuß mit dezenter Restsüße und belebender Säure. Halbtrocken.

0,20 l	€ 7,00
0,75 l	€ 25,00

## **Krautwein Riesling trocken, TESCH / Rheinland-Pfalz**

Typisch, gehaltvolle Note mit einzigartiger Leichtigkeit. Lebendig, charismatisch. Trocken.

0,20 l	€ 9,00
0,75 l	€ 30,00

## **Hole in the Water, Sauvignon Blanc, trocken / Marlborough, Neuseeland**

Gepaart mit einem Duffthauch von Holunder, frischem Gras und Stachelbeere. Am Gaumen saftig frisch im Finale inkl. Guave- & Zitrusnote.

0,20 l	€ 12,00
0,75 l	€ 42,00

## **PORTWEINE / MADEIRA**

Churchill's Reserver Port	0,05 l	€ 7,00
Churchill's White Port	0,05 l	€ 7,50
Justino's Madeira	0,05 l	€ 7,00

## **SEKT / CHAMPAGNER**

Schollenberger	0,10 l	€ 6,00
Rotling Secco Rose` Trocken	0,10 l	€ 5,50
Haton & Filles Champ. Cadence Brut, 12%vol	0,10 l	€ 10,90
	0,75 l	€ 69,00
Haton & Filles Champ. Cuvée Agathe Rosé, 12,5%vol	0,10 l	€ 12,90
	0,75 l	€ 79,00

# ROTWEINE & BEGRÜSSUNGSDRINKS



## **Rondeur Appassimento IGP Pays d'Oc**

### **La Grange / Languedoc, Frankreich**

Dunkle Früchte, schwarze Johannisbeere,	0,20 l	€ 8,50
Rosinen, Rosmarin fein gewürzt. Halbtrocken.	0,75 l	€ 30,00

## **TANK 32 Primitivo IGT Appassimento**

Süßkirschen-Aromen mit Datteln, Feigen und	0,20 l	€ 8,00
Rosinen von feiner Nougat-Restsüße getragen.	0,75 l	€ 29,00

## **Enate Cabernet Sauvignon - Merlot DO/ Somontano, Spanien**

Klassisch saftig: Mit reifer roter Frucht plus	0,20 l	€ 9,00
Vanillehauch. Sehr elegant, äußerst harmonisch.	0,75 l	€ 31,00

## **ULISSE Montepulciano d'Abruzzo DOP**

### **Tenuta Ulisse / Abruzzen, Italien**

Vielfruchtige Beeren und Kirsche mit Schoko-	0,20 l	€ 9,50
Karamellnote. Samtig, weich und ausgewogen.	0,75 l	€ 35,00

## **ROSÉ „Rotling feinherb“**

Aromen-Explosion von Erdbeer & Waldfrucht	0,20 l	€ 8,00
mit hohem Spaßfaktor dank zarter Fruchtsüße.	0,75 l	€ 29,00

## **ROSÉ "La vie est belle", VDF, Cinsault**

Knackig-frisch mit Eisbonbon von Hollunder	0,20 l	€ 7,00
und Zitrus umrahmt. Saftig, süffig, charmant.	0,75 l	€ 25,00

## **APERITIFS**

Osborne Abovado Medium Sherry	0,05 l	€ 5,80
Osborne Fino Pale Dry Sherry	0,05 l	€ 5,80
Martini bianco	0,05 l	€ 6,00
Martini rosso	0,05 l	€ 6,00
Crodino alkoholfrei	0,10 l	€ 4,50

# FLASCHENWEINE WEISS & ROT



## **Enate Chardonnay 234 DO, Somontano/ Spanien / Weißwein Flasche**

Faszinierende Aromen von Birnen & Aprikosen  
umschmeicheln die Nase. Mineralische Nuancen  
samt nussigen Aromen dazu machen diesen

Wein zum harmonischen Begleiter. Trocken. 0,75 l € 39,00

## **Enate Rosado DO, Somontano/ Spanien / Rosé Flasche**

Saftige, frische hellrote Frucht, Grapetruit und  
Cassis mit pfeffrig-animierendem Auftakt und  
saftig-frisch-fruchtigem Abgang der Trauben;  
Cabernet Sauvignon, 14%vol.

0,75 l € 36,00

## **Embocadero DO, San Pedro Regalado, Ribera del Duero, Spanien / Rotwein**

Animierende Fruchtnoten von schwarzen Beeren,  
Schlehen, Pflaumen und Lorbeer mit Süßholz und  
Vanille verleihen eine elegante, nachhallende

Struktur, die an Zedernholz erinnert. 0,75 l € 39,00

## **Mea Culpa Vino Rosso Il Rimorso, Sizilien & Apulien, Italien / Rotwein**

Intensive tiefrote Frucht mit Tabak-,  
Vanille- und Veilchennoten. Imposanter  
Abgang und Genuß ohne Gewissensbisse.

14,5%vol. aus Merlot- und Syrahtrauben. 0,75 l € 40,00



## **TRESTERBRÄNDE**

**2cl**

Sibona La Grappa di Barolo	€ 3,20
Sibona Grappa di Chardonnay	€ 3,20
Nonino Grappa Chardonnay	€ 6,00
Nonino Grappa Merlot	€ 6,00

## **GEISTE, BRÄNDE, COGNACS & RUM**

**2cl**

Schwechower Sanddorngeist	€ 5,00
Schwechower Obstbrand Apfel	€ 5,00
Schwechower Obstbrand Zwetschge	€ 5,00
Schwechower Obstbrand Birne	€ 5,00
De Luze V.S.O.P Cognac	€ 6,00
Hennessy Very Special Cognac	€ 6,00
Death in Paradise Jamaica Rum 5 Jahre	€ 5,00
Ron Caney Kubanischer Rum 7 Jahre	€ 6,00

## **LIKÖRE & ANISSCHNÄPSE**

**2cl**

Likedeeler Sanddornlikör	€ 4,50
Baileys	€ 4,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Küstennebel	€ 4,00



<b>WHISKIES<sup>(1)</sup> &amp; WHISKEYS<sup>(1)</sup></b>	<b>2cl</b>
Laphroaig Single Islay Malt Quarter Cask	€ 6,30
Lagavulin Single Islay Malt 16 Jahre	€ 6,50
Finlaggan Single Islay Malt 10 Jahre	€ 5,50
Talisker Isle of Skye Single Malt 10 Jahre	€ 5,50
Glenrothes Single Speyside Malt Select Reserve	€ 5,50
Oban Single West Highland Malt 14 Jahre	€ 5,50
Glengoyne Single Highland Single Malt 10 Jahre	€ 5,50
Glenkinchie Single Lowland Malt 12 Jahre	€ 5,50
Bushmills Irish Whiskey 10 Jahre	€ 5,50
Dalwhinnie Highland Single Malt 15 Jahre	€ 5,50

## **GIN, WODKA, KÜMMEL, AQUAVITE ... 2cl**

Blücher baltic Gin	€ 5,90
Ginhead baltic dry Gin	€ 5,90
Modka baltic pure luxury Wodka	€ 4,50
Stoffel Dörstig Schmuggler Köm	€ 3,50
Echter Rostocker Doppelkümmel	€ 3,50
Likedeeler aus hundert Prozent Freibeuterkräutern	€ 3,50
Doberaner Klosterkräuter	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50
Aalborg Jubiläums-Aquavit	€ 3,50

*\*Allergene (siehe Liste von 1 bis 6 auf vorletzter Seite)*

# TEESPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT



<b>Earl Grey - Kännchen schwarzer Tee</b> Ceylon Tee mit köstlichem Bergamottearoma	€ 5,00
<b>Darjeeling FF Blond - Kännchen</b> Schwarzer Tee mit First Flush Charakter, helle Tasse	€ 5,00
<b>Jasmintee - Kännchen</b> Blumig frischer grüner Tee, natürliche Jasminblüten	€ 5,00
<b>Warnemünder Herzblatt - Kännchen</b> Roibuschtee mit Orangen-, Mango-, Erdbeerblättern	€ 5,00
<b>Sanddorn-Fliederblüte - Kännchen</b> Früchtetee: Apfel, Sanddorn, Hibiskus- & Fliederblüten	€ 5,00
<b>Warnemünder Früchtekorb - Kännchen</b> Früchtetee mit Malve, Johannis-, Brom- & Himbeere	€ 5,00
<b>Pfefferminztee - Kännchen</b> Tee mit reinen Napa-Minzeblätter	€ 5,00
<b>Kamillentee - Kännchen</b> Tee mit reinen Kamillenblüten	€ 5,00
<b>Kräuterhexe - Kännchen</b> Minze, Hibiskus, Eibischblätter, Thymian, Basilikum, Schafgarbe	€ 5,00

# KAFFEE UND SONSTIGE GETRÄNKE



## JULIUS MEINL KAFFEE SEIT 1862

Espresso	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 5,20
Tasse Kaffee	€ 3,20
Tasse Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50

## AUSSERDEM ...

Tasse heiße Schokolade	€ 4,90
Glas kalte Milch	€ 1,00
Tasse heiße Milch mit Honig	€ 3,00
Tasse heiße Zitrone	€ 3,00
Heißer Sanddornsaft	€ 4,00
Grog	€ 5,90
Sanddorn Grog	€ 6,50

### **Inhaltsangaben:**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) koffeinhaltig
- 4) chininhaltig
- 5) mit Süßungsmitteln
- 6) mit Antioxidationsmittel

### **Liste der Allergene:**

- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| <b>B</b> Laktose               | <b>A</b> Gluten         |
| <b>D</b> Hühnerei              | <b>C</b> Milcheiweiß    |
| <b>F</b> Erdnüsse              | <b>E</b> Soja           |
| <b>H</b> Krebstiere            | <b>G</b> Fisch          |
| <b>J</b> Weichtiere            | <b>I</b> Schalenfrüchte |
| <b>L</b> Sesam                 | <b>K</b> Lupine         |
| <b>N</b> Schwefeldioxid/Sulfit | <b>M</b> Senf           |
|                                | <b>O</b> Sellerie       |



**Geschenk-Tipp:**

Stromer-Gutschein

**Öffnungszeiten:**

Täglich ab 17 bis ca. 24 Uhr  
(außer Montag und Dienstag  
an unseren Ruhetagen)  
Warmküche bis ca. 21.15 Uhr

**Info & Reservierung:**

Telefon 0381 - 8 57 97 87  
[www.stromer-restaurant.de](http://www.stromer-restaurant.de)  
[info@stromer-restaurant.de](mailto:info@stromer-restaurant.de)

**Adresse/Anschrift:**

Am Strom Nr. 32  
18119 Warnemünde

**Inhaber/Küchenchef:**

Denis Arnhold

**Dank & Gedenken:**

Bo Fäcks († 18.08.2013)  
[www.burkhardfaecks.de](http://www.burkhardfaecks.de)