



meerblau
HOTEL · RESTAURANT · BAR

Moin,
haben Sie heute einen
schönen Tag verbracht?

Dann bringen Sie jetzt sicherlich
Appetit, Gelüste, vielleicht auch großen Hunger mit
oder freuen sich einfach darauf, fein zu essen
und etwas Gutes zu trinken.

Wir servieren Ihnen kulinarische Klassiker und regionale Spezialitäten,
allesamt lecker, frisch und mit Liebe zubereitet.

Also, wir sind gleich wieder da, beantworten Ihre Fragen,
empfehlen tagesaktuelle Angebote und sind gespannt,
für was Sie sich entscheiden.

Einstweilen von uns allen:
Willkommen im meerblau.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Homemade Lemonade	0,2l 3 €	0,4l 4,5 €
meerblau Wasser veredeltes Wasser aus eigener Herstellung still, medium und laut	0,2l 2 €	0,7l 5,5 €
Cola, Cola Zero, Orangenlimo, Zitronenlimo	0,2l 2,5 €	0,4l 4 €
Schorlen Apfel, Kirsch, Rhabarber	0,2l 3 €	0,4l 5 €
Säfte Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Rhabarber	0,2l 3 €	0,4l 5 €
Sanddornsaft Vitaminbombe aus der Region	0,2l 3 €	0,4l 6 €
Schweppes Tonic, Ginger Ale ⁽⁸⁾	0,2l 3 €	
Red Bull	0,25l 4 €	



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Bio & Fairtrade	3 €
Großer Kaffee Bio & Fairtrade	4 €
Milchkaffee	3,5 €
Cappuccino	3,5 €
Latte Macchiato	3,5 €
Espresso Macchiato	3 €
Doppelter Espresso	3 €
Espresso	2 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	3 € 3,5 €
Eilles Tee verschiedene Sorten Bio Früchte Natur, Bio English Breakfast, Grüntee Asia Superior, Rooibos Vanilla, Pfefferminze, Kamillenblüten	3 €



BIERE

Bier vom Fass

Lübzer Pils regionales Bier, feinherber Geschmack	0,25l 3 €	0,4l 4 €
Dingslebener Pils Thüringer Pils, würzig hopfig	0,25l 3 €	0,4l 4 €
Lübzer Schwarzbier regionales Schwarzbier, mild gehopft	0,25l 3,5 €	0,4l 5,5 €
Duckstein Weizen	0,3l 3,5 €	0,5l 5,5 €
Alsterwasser Bier mit Zitronenlimonade ⁽¹⁾	0,25l 3 €	0,4l 4 €

Flaschenbiere

Berliner Weiße rot oder grün	0,33l	3 €
Lübzer alkoholfrei	0,33l	3 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	4,5 €



SPRITZIGES

Aperol Spritz **7 €**
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Hugo **7 €**
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette

Lilet Vive **8 €**
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Erdbeere, Minze

SEKT

Weingut Borell-Diehl	0,1l	0,75l	1,5l
Sekt Chardonnay	5,5 €	35 €	85 €

Ausgewählte Chardonnay-Weine und traditionelle Flaschengärung verleihen diesem edlen Sekt einen ganz besonderen gehaltvollen Geschmack.

Weingut Borell-Diehl	0,75l	1,5l
Sekt Pinot Rosé	35 €	85 €

Der Borell-Diehl Pinot Rosé Sekt Brut ist eine spannende Cuvée aus den beiden deutschen Vorzeigerebsorten Spätburgunder und Weißburgunder.

Ersterer sorgt für den zarten Roséton und die präsenten Beerennoten. Letzterer wiederum bringt mit seiner lebendigen Säurestruktur fruchtig-frische Eindrücke ein, die in Kombination mit der Kraft des Spätburgunders ganz viel Trinkspaß bereiten.



WEISSWEINE

Grauer Burgunder	0,2l	0,75l
Weingut Herrengut St. Martin St. Martiner Schloss Ludwigshöhe trocken	6,5 €	25 €

Frisch fruchtiger Grauer Burgunder mit leuchtend heller, gelb-grüner Farbe. Filigrane Aromen geben ihm eine vornehme Eleganz begleitet von einem feinen Säurespiel. Ein herrlicher Wein zu leichten Sommergerichten.

Grüner Veltliner	0,2l	0,75l
Rockabilly Weinkult trocken	6,5 €	25 €

Strahlendes Grüngelb, in der Nase frische Kräuter und weißer Pfeffer, am Gaumen nach Apfel und Birne, sehr guter Trinkfluss, saftig, Pfeffer im Abgang - angenehmes Spiel von Extraktsüße und Säure.

Sauvignon Blanc	0,2l	0,75l
Weingut Hörner trocken	7,5 €	29 €

Finessenreicher Sauvignon mit konzentrierter Fruchtaromatik. Am Gaumen sehr schön knackig, mit viel saftiger Frucht und feiner Würze. Aromen von Kiwi, Stachelbeeren, Cassis, Limetten, Paprika, Salbei, Gras und Holunder.

Rheingau Riesling	0,2l	0,75l
Rauenthaler Baiken Toni Wagner	7,5 €	29 €

Baiken: Der Namen Baiken rührt von dem Begriff „biegen“ her, da die Weinbergslage in einer Beuge liegt. Der Rauenthaler Baiken zählt zu den bekanntesten und besten Weinlagen des Rheingaus und genießt weltweites Ansehen. Hier wachsen stoffige und körperreiche Weine mit viel Frucht und einer ausgeglichenen Säure.

Grauer Burgunder		0,75l
Weingut Wilker Pleisweiler-Oberhofen trocken		35 €

Goldene Farbe, in der Nase vielfältige Noten von Vanille, Grapefruit und Orangenschale erzeugen einen Aha-Effekt. Vergärung in 500l großen Holzfässern und eine kurze Maischestandzeit verleihen ihm einen weichen, französischen Stil.

Weißburgunder		0,75l
Weingut Meier aus Weyher Kalkmergel trocken		35 €

Duftet zart nach Nüssen und Birne, saftige Frucht mit filigraner Säure. Sehr typischer, klassischer Weißer Burgunder mit mineralischer Frische und guter Länge. Idealer Essenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Spargel & Co.



Riesling 0,75l
Urstoff Rheingau Reserve trocken **39 €**

Eine schöne eingebundene Säure, die die feine Frucht von Zitrusobst wie Litschis und Steinobst hervorhebt. Mit einem schönen Körper und gutem Trinkfluss macht der Wein Spaß auf mehr. Weine aus der Lage des Wölfens entfalten erst nach einiger Zeit ihr komplettes Potential und sind somit zu einem späteren Zeitpunkt auch noch sehr gut trinkbar.

Riesling 0,75l
Reichsgraf von Kesselstatt **49 €**
Josephshöfer Kabinett feinherb

Frische Noten von Weinbergpfirsich, Aromen von Orangenblüte, Zitronengras und ein Hauch Kräuter bestimmen das Bouquet. Jeder Schluck ist ein kleines Unikat.

Riesling 0,75l
Bibo Runge **85 €**
Revoluzzer Rheingau

Wein. Gleich zu Beginn steigt der Revoluzzer dicht und reichhaltig aus dem Glas. Er duftet nach Apfel, Birne und karamellisierten Ananas. Er ist reichhaltig im Mund und zeigt seinen ganz eigenen Charakter, losgelöst von allen Normen. (Konstantin Baum, Master of Wine) Machen. Unser REVOLUZZER geht neue Wege an oenologische Maximum. Der REVOLUZZER wurde von Hand gelesen, nach 48 Stunden Aromaextraktion in der Korbpresse verarbeitet und dann mindestens 15 Monate im Halbstückfass (600 l Eichenfass) spontan vergoren.

Weißburgunder 0,75l
Dr. Wehrheim Großes Gewächs Mandelberg **95 €**

Die hochwertige Verarbeitung mit 100% Handlese im Weingut Dr. Wehrheim unterstützt das besondere Reifepotenzial, das den Weißburgunder zu einem würdigen Vertreter der Pfalz in Ihrem Weinkeller macht. Die gelungene Balance von Fülle und Eleganz wird im Weißen Burgunder Mandelberg Muschelkalk GG zu einem Gaumenschmaus, die den expressiven Lagencharakter verkörpert.

Wenn die sonnigen Hänge der Südlichen Weinstraße zum Weingenuss einladen, präsentiert sich der Weiße Burgunder Mandelberg Muschelkalk GG als perfekter Begleiter. Der goldgelbe Tropfen mit den hellen Reflexen erweckt den Eindruck eines sonnenverwöhnten Obstkorb, in dem die Aromen von Birne, Mirabelle und Pfirsich mit einem zarten Hauch von Mandarinen eine perfekte Liaison eingehen.

Der Geschmack schmiegt sich lange an den Gaumen und lässt im Nachgang einen Hauch von Mineralität durch den lagentypischen Muschelkalkboden erahnen.

Genießen Sie den ausdrucksstarken Weißen Burgunder Mandelberg Muschelkalk GG zu hell gedünstem Fleisch, zu Pasta, Geflügel und Fisch oder zu Meeresfrüchten.



ROSÉ

Weingut Dollt

Pretty Pink

0,2l

6,5 €

0,75l

25 €

Spritzig-fruchtiger Rosé mit schöner Kirsch-Himbeer-Nase. Ein sympathischer Zeitgenosse aus den Rebsorten St. Laurent, Spätburgunder und Dolcetto.

Rockabilly Weinkult

Betty Rosé

0,2l

6,5 €

0,75l

25 €

In der Nase fruchtig nach Erdbeere und Himbeere, unterstützt durch etwas Minze, wodurch eine kühle erfrischende Aromatik entsteht, am Gaumen ebenfalls viel Frucht nach Beeren und frischer Birne, gute Struktur, macht richtig Spaß, der Geschmack bleibt lange im Mund.

Weingut Toni Wagner

Blanc de Noir

0,75l

29 €

Blanc de Noir. Ein Wein gekeltert aus roten Trauben, allerdings ohne Maischestandzeit-also ohne den langen Kontakt des Mostes zu Schalen und Kernen-so dass der Wein eher weiß bleibt. Das ist es, was Blanc de Noir bedeutet: das Weiße vom Schwarzen. Im Glas ein leichter Rosé-Stich, der den saftigen Gehalt der Kirscharomatik erahnen lässt. Ein Exot unter den Weißweinen: geschmacklich eher im Bereich der Rotweine, mit klarer Weißweinstruktur. Unbedingt probieren. Als Solist, Aperitif oder Begleiter zu leichten Speisen.



ROTWEINE

Weingut Heußler
Cuvée „Alla Hopp“

0,2l 0,75l
6,5 € **25 €**

Eine Interpretation der Pfälzer Mundart vinifiziert aus traditionellen Rebsorten sind diese Weine Sinnbild für Pfälzer Weingenuss. Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder.

Weingut Wilker
Cuvée „Aufbruch“ trocken

0,75l
35 €

Dieser farbkraftige Cuvée auf Basis von Carbernet Sauvignon und Merlot mit kleinen Anteilen von Dornfelder und Spätburgunder ist ein voller Erfolg. Das Bukett duftet nach intensiven Cassis, Brombeeren und dezente Vanillenoten im Hintergrund.

Weingut Heußler
Spätburgunder Spätlese trocken Line B

0,75l
49 €

Im Barriquefass gereifter Spätburgunder, der durch seine hervorstehenden Kirsch-Aromen die Nase betört und im Mund harmonisch und betörend mit leichten Vanillenoten viel Eindruck hinterlässt.

Weingut Bernhart
Spätburgunder Großes Gewächs

0,75l
95 €

Sauerkirsche und dunkle Waldfrüchte kitzeln in der Nase. Komplexer und dichter Wein mit perfekt eingebundener Holznote und kräftigen Tanninen. Der Schweigener Sonnenberg Spätburgunder „RG“ VDP. Großes Gewächs trocken gehört zu den absoluten Spitzenweinen des Weinguts Bernhart in der Pfalz.

Die fest eingebundene Holznote erlangt dieser erstklassige Spätburgunder durch den Ausbau im Barriquefass. Bereits in der Nase ist das Große Gewächs ein Traum!

Sanfte Aromen von Sauerkirsche und dunklen Waldfrüchten verführen einfach jeden Weinliebhaber zum Genuss dieses Weines. Im Geschmack ist der Rotwein komplex und dicht, aber auch sehr fein in seiner Textur. Perfekt und ausgewogen! Der Schweigener Sonnenberg Spätburgunder „RG“ VDP.

Großes Gewächs trocken besticht mit seinen kräftigen Tanninen und hat eine angenehme, spürbare Säure. Dieser Rotwein eignet sich perfekt zur Lagerung, da er mit etwas mehr Zeit noch besser wird.

Die Spitze des Sortiments von Weingut Bernhart und ein rundum toller Rotwein, der absolut jeden Rotwein-Liebhaber begeistern wird. Versprochen!



SPIRITUOSEN

<i>Diverse</i>	2cl	4cl
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2,5 €	5 €
Malteser Kreuz	3 €	5,5 €
Obstler	4,5 €	7 €
Grappa	5 €	8 €
<i>Kräuter</i>		
Jägermeister	3 €	5 €
Ramazotti	3 €	5 €
Küstennebel	3 €	5 €
<i>Likör</i>		
Baileys		5 €
Campari		5 €
Eierlikör		5 €
<i>Rum</i>		
Bacardi		5 €
Havana Club 3 Jahre		5 €
Havana Club 7 Jahre		7 €
<i>Wodka</i>		
Absolut	4 €	6 €
<i>Brandy / Cognac</i>		
Hennessy		8 €
<i>Wiskey</i>		
Johnny Walker Red Label		5 €
Chivas Regal 12 Jahre		7 €



GIN & TONIC

Gin 4cl

Gordon's	4 €
Bombay Sapphire	6 €
Tanqueray	6 €
Hendrick's	7 €
Monkey 47	8 €
Knut Hansen	8 €

Tonic 0,2l

Schweppes Dry	3 €
Thomas Henry Tonic Water	3,5 €
Fever Tree Indian Tonic	4 €

LONGDRINKS

Bacardi Cola 6,5 €
mit 4cl Bacardi Rum

Campari Orange 6,5 €
mit 4cl Campari

Wodka Red Bull 9 €
mit 4cl Wodka

Cuba Libre 7 €
mit 4cl Havanna (3 Jahre), Cola

Whiskey Cola 7 €
mit 4cl Whiskey

Moscow Mule 9 €
mit 4cl Wodka, Tonic, Gurke



COCKTAILS

Schmecken wie frisch gemixt, sind ready to drink.

Mai Tai	8 €
Rum, Orangenlikör, Ananassaft	
Sex on the Beach	8 €
Wodka, Ananassaft, Cranberry Aroma, Passionsfrucht	
Zombi	8 €
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Rum	
Swimmingpool	8 €
Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne ⁽⁶⁾	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Schmecken wie frisch gemixt, sind ready to drink.

Virgin Colada	6,5 €
Ananassaft, Kokossaft, Sahne ⁽⁶⁾	
Sportsman	6,5 €
Ananassaft, Maracujasaft, Zitrone	
Strawberry Colada	6,5 €
Erdbeersaft, Kokossaft, Sahne ⁽⁶⁾	

Zusatzstoffe in den Getränken:

1 Farbstoff, 2 chininhaltig, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidationsmittel, 5 Süßstoff, 6 laktosehaltig, Spuren von Nüssen, Gluten



VORSPEISEN

Salatmix vom Grünzeug aus dem Garten ^(a)	 7 €
getopt mit Garnelen in Kartoffelstroh ^(o,c)	13 €
Caesar Salad	13 €
mit gebratenen Hähnchenstreifen, Parmesan, Crôutons und Caesar Dressing	
Möhren-Mango-Süppchen	 6 €
Samtig, fruchtig, lecker. Hausgemacht? Klar. ^(a,g)	
meerblau-Stulle	 9 €
frisch gebackenes Brot mit gebeiztem Lachs – alles hausgemacht	
Bruschetta klassisch	 7 €
Geröstetes Zwiebelbrot, darauf Tomatenstückchen, Knoblauch und etwas Olivenöl, basta. ^(a,o)	
Ostsee-Bruschetta	15 €
unser Zwiebelbrot geröstet, in der regional-leckeren Variante, mit Krabben und Spiegelei ^(a,o,b,c)	
Happen vom Ostseehering mit Gewürzgurken-Relish	 7 €
(tut uns leid, das Relish-Rezept gibt der Küchenchef nicht preis) ^(o,d,m)	
Rinder-Carpaccio	15 €
wie es sich gehört: mit Rucola, Parmesan-Spänen, dünn gehobelten Champignons und etwas Olivenöl ^(a,o)	
Jakobsmuschel-Dreier (3 Stk.)	15 €
mit cremigem Dip vom Dill ^(a,g,o,r)	

DRESSING AUSWAHL

Himbeer-Vinaigrette
„meerblau“ Honig-Senf



FISCH

Jedes Fischgericht wird mit unserem Homestyle-Gurkensalat aufgetischt.

meerblau Fischfilet-Variation	29 €
3erlei Fischfilet mit Rosmarinkartoffeln und Dillsoße	
Riesengarnelen mit Radiatori-Nudeln	21 €
dazu etwas vom Mix aus dem Garten <small>(a,b,c,l,o)</small>	
Rotbarschfilet	18 €
mit gelber Zitronensauce und grünem Erbsenpüree - fein, farbig, famos <small>(a,d,g,o)</small>	
Seelachs überbacken	 17 €
mit Concassé aus sanft geschmorten Tomatenstückchen und knusprigen Bratkartoffeln <small>(a,d,o)</small>	
Heilbutt und Bratkartoffeln	22 €
Mehr braucht´s nicht. <small>(a,d,o)</small>	
Drei Ostseeheringe, gebraten	 15 €
mit Bratkartoffeln <small>(a,d,o)</small>	
Zwei Ostseeheringe, süß-sauer eingelegt	 15 €
dazu Bratkartoffeln <small>(a,d,o)</small>	
Happen vom Ostseehering	 14 €
mit luftigem Pastinaken-Püree <small>(d,o)</small>	



FLEISCH, BURGER & CO.




Alle Burger servieren wir im luftigen Sauerteig-Bun mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel und unserer süchtig-machenden BURGERSAUCE.

Welche Beilage darf es sein: die Crunchy Fries oder der kleine Salat?




meerblau Burger	19 €
Ein saftiges Patty vom Rind mit Apfel-Zwiebel-Chutney <small>(a,e,g,o)</small>	
Triple-Cheese Burger	21 €
Dreierlei Käsesorten schmelzen sich um ein saftiges Dry Aged Patty, mit Apfel-Zwiebel-Chutney <small>(a,e,g,o)</small>	
Sea-Dog	19 €
Hot-Dog goes Fish: gegrillter Wildlachs mit Meerrettich-Frischkäse-Creme, Träumchen! <small>(a,e,g,o,d)</small>	
Clubsandwich	 15 €
Triple-Toast, dazwischen zarte Hühnerbrust, krosser Speck, Schinken, Ei. <small>(a,e,g,o)</small> Eine Handvoll Chips passt trotzdem noch auf den Teller.	
Rinderfiletsteak	180g / 28 € * 250g / 38 € *
Tomaten-Tatar und luftigem Pastinaken-Püree <small>(g,o)</small>	
als Surf & Turf Variante mit Riesengarnele	38 € *
Schnitzel „Wiener Art“	 16 €
vom Schwein, mit Essig-Öl Kartoffelsalat <small>(a,c,o)</small>	







VEGETARISCHES

- Veggi Burger**  **15 €**
der mit dem Superfood Patty aus Chia Samen (a,c,e,g,p)
- Radiator-Nudeln mit Gartengemüse**  **12 €**
in der Pfanne geschwenkt und mit frischem Gemüse serviert (a,c,p)
- Erbsenpüree mit Frikadelle**  **15 €**
feines Erbsenpüree mit vegetarischer Gemüsefrikadelle (a,c,p)

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

- Räuberteller** (gratis aber nicht umsonst)
Viel Platz für das, was die anderen haben.
- Eine Handvoll von der Knolle**  **4 €**
Pommes mit Ketchup oder Majo (a,o)
- Knollenrösti**  **5 €**
Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt und Zucker (a,c)
- Kleines Schnitzel mit Pommes**  **6,5 €** (a,c,o)
- Radiator Bolo**  **6,5 €**
Italiener sagen „al Ragù“,
hierzulande heißt das Lieblingsgericht „Bolognese“ (a,o,c)
- Burger für die Minis**  **6,5 €**
mit oder ohne Käse, etwas Salat und Ketchup+Majo (a,e,g,o)

ETWAS FÜR ZWISCHENDURCH

- Flammkuchen wie im Elsass**  **9 €**
Creme fraîche, Speck und Zwiebeln (a,c,g,o)
- Flammkuchen wie im meerblau**  **9 €**
Creme fraîche, Räucherlachs und Lauch (a,e,d,g,o)
- Pommes**
mit Cheese (a,e,g,o)  **5 €**
mit Beef & Cheese (a,e,c)  **6 €**
- Vier knusprige Chicken Wings**  **6 €**
dazu unsere pikante Tomaten-Salsa (a)



VIELLEICHT DAS BESTE ZUM SCHLUSS?

Schokotörtchen

Das mit dem flüssigen Kern –
kommt mit einem Klacks fruchtigem Himbeersorbet. (a,c,e,h,o)

 7 €

meerblau Dessert

Rote Grütze im Glas getoppt mit weißem Schokomousse

 6,5 €

Kaiserschmarrn

beschwipst oder nüchtern mit Zwetschgenröster

8 €

Allerlei Eissorten / je Kugel

 1,5 €



Die Auswahl für unsere Halbpension-Gäste haben wir mit der meerblau-Düne gekennzeichnet. Für einen kleinen Aufpreis servieren wir auch jedes andere Gericht der Karte.

Vorspeisen + 5 €

Hauptgerichte + 4-7 €

* Rinderfiletsteak

180g / 12 €

250g / 18 €

Tomaten-Tatar und luftigem Pastinaken-Püree (g,o)

* als Surf & Turf Variante mit Riesengarnele

18 €

Allergene sowie daraus gewonnene Erzeugnisse in unseren Speisen:

(a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier von Geflügel, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch von Säugetieren, (h) Schalenfrüchte, (l) Sellerie, (m) Senf, (n) Sesamsamen, (o) Schwefeldioxid und Sulfite, (p) Lupinen, (r) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische