



*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

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



## HEISSGETRÄNKE

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



## BIERE

### *Bier vom Fass*

<b>Lübzer Pils</b> regionales Bier, feinherber Geschmack	0,25l <b>3 €</b>	0,4l <b>4 €</b>
<b>Dingslebener Pils</b> Thüringer Pils, würzig hopfig	0,25l <b>3 €</b>	0,4l <b>4 €</b>
<b>Alsterwasser</b> Bier mit Zitronenlimonade	0,25l <b>3 €</b>	0,4l <b>4 €</b>

### *Flaschenbiere*

<b>Berliner Weiße</b> rot oder grün	0,33l	<b>3 €</b>
<b>Duckstein</b> Weizen	0,5l	<b>5,5 €</b>
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5l	<b>4,5 €</b>
<b>Lübzer Schwarzbier</b> regionales Schwarzbier, mild gehopft	0,5l	<b>5,5 €</b>
<b>Lübzer alkoholfrei</b>	0,33l	<b>3 €</b>



## SPRITZIGES

**Andalö Spritz** 8 €  
Andalö, Prosecco, Soda, Orange

**Aperol Spritz** 8 €  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

**Hugo** 8 €  
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette

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

## SEKT

<b>Weingut Borell-Diehl</b>	0,1l	0,75l	1,5l
Sekt Chardonnay	<b>5,5 €</b>	<b>35 €</b>	<b>85 €</b>

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



## WEISSWEINE

<b>Grauer Burgunder</b>	0,2l	0,75l
Weingut Herrengut St. Martin trocken	<b>6,5 €</b>	<b>25 €</b>

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.

<b>Grüner Veltliner</b>	0,2l	0,75l
Rockabilly Weinkult trocken	<b>6,5 €</b>	<b>25 €</b>

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.

<b>Sauvignon Blanc</b>	0,2l	0,75l
Weingut Hörner trocken	<b>7,5 €</b>	<b>29 €</b>

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.

<b>Tradition Riesling</b>	0,2l	0,75l
Weingut Nett trocken	<b>7,5 €</b>	<b>29 €</b>

Der Tradition Riesling leuchtet goldgelb mit grünem Schimmer im Glas. Die Nase präsentiert feinfruchtige Aromen nach Zitrusfrüchten, Apfel-Pfirsich-Noten sowie etwas Zitronengras und Stachelbeere. Am Gaumen herb-frisch mit einem animierenden Spiel zwischen Süße und Fruchtsäure, wobei eine klare Zitrusfrucht, die von zarter Mineralik unterlegt wird, zur Geltung kommt.

<b>Weißburgunder</b>		0,75l
Weingut Meier aus Weyher		<b>35 €</b>
Kalkmergel trocken		

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.

<b>Riesling</b>		0,75l
Reichsgraf von Kesselstatt		<b>49 €</b>
Josephshöfer Kabinett feinherb		

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



## **Weißburgunder**

Dr. Wehrheim Großes Gewächs Mandelberg

0,75l

**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.



## ROTWEINE

<b>Weingut Heußler</b>	0,2l	0,75l
Cuvée „Alla Hopp“	<b>6,5 €</b>	<b>25 €</b>

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

<b>Weingut Wilker</b>	0,75l
Cuvée „Aufbruch“ trocken	<b>35 €</b>

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.

<b>Weingut Bernhart</b>	0,75l
Spätburgunder Großes Gewächs	<b>95 €</b>

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



## GIN & TONIC

*Gin* 4cl

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

*Tonic* 0,2l

<b>Schweppes Dry</b>	<b>3 €</b>
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	<b>3,5 €</b>
<b>Fever Tree Indian Tonic</b>	<b>4 €</b>

## LONGDRINKS

**Bacardi Cola** 7 €  
mit 4cl Bacardi Rum

**Campari Orange** 7 €  
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



## COCKTAILS

Schmecken wie frisch gemixt, sind ready to drink.

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

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Schmecken wie frisch gemixt, sind ready to drink.




<b>Virgin Colada</b> Ananassaft, Kokossaft, Sahne <sup>(6)</sup>	<b>7 €</b>
<b>Sportsman</b> Ananassaft, Maracujasaft, Zitrone	<b>7 €</b>
<b>Strawberry Colada</b> Erdbeersaft, Kokossaft, Sahne <sup>(6)</sup>	<b>7 €</b>

Zusatzstoffe in den Getränken:

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



## VORSPEISEN

<b>Salatmix vom Grünzeug aus dem Garten</b> <sup>(a)</sup>	 <b>7 €</b>
getoppt mit Garnelen <sup>(o,c)</sup>	<b>13 €</b>
<b>Wild Süsschen</b>	 <b>8 €</b>
intensiv, cremig, lecker. Hausgemacht? Klar! <sup>(a,l,o)</sup>	
<b>Happen vom Ostseehering mit Gewürzgurken-Relish</b>	 <b>7 €</b>
(tut uns leid, das Relish-Rezept gibt der Küchenchef nicht preis) <sup>(o,d,m)</sup>	
<b>Rinder-Carpaccio</b>	<b>15 €</b>
wie es sich gehört: mit Rucola, Parmesan-Spänen, dünn gehobelten Champignons und etwas Olivenöl <sup>(a,o)</sup>	



## DRESSING AUSWAHL

**Himbeer-Vinaigrette**  
**„meerblau“ Honig-Senf**



## FISCH

**Jedes Fischgericht wird mit unserem Homestyle-Gurkensalat aufgetischt.**

<b>meerblau Fischfilet-Variation</b>	<b>29 €</b>
3erlei Fischfilet und eine Riesengarnele mit Rosmarinkartoffeln und Dillsauce <small>(a,d,o)</small>	
<b>Riesengarnelen mit Radiatori-Nudeln</b>	<b>21 €</b>
dazu etwas vom Mix aus dem Garten <small>(a,b,c,l,o)</small>	
<b>Rotbarschfilet</b>	<b>18 €</b>
mit Zitronensauce und Pastinakenpüree - fein und famos <small>(a,d,g,o)</small>	
<b>Dorsch und Bratkartoffeln</b>	<b>22 €</b>
Mehr braucht´s nicht. <small>(a,d,o)</small>	
<b>Drei Ostseeheringe, gebraten</b>	 <b>15 €</b>
mit Bratkartoffeln <small>(a,d,o)</small>	
<b>Zwei Ostseeheringe, süß-sauer eingelegt</b>	 <b>15 €</b>
dazu Bratkartoffeln <small>(a,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 Dry Age Patty vom Rind mit hausgemachter Burgersauce (a,e,g,o)

**Coq au vin** **19 €**  
In Rotwein geschmorte Hähnchenflügel mit Kräuterbaguette (a,l,o)

**Rinderfiletsteak** **180g / 28 €**  
Tomaten-Tatar und luftiges Pastinaken-Püree (g,o)

**Schnitzel „Wiener Art“**  **16 €**  
vom Schwein, mit Essig-Öl Kartoffelsalat (a,c,o)

**Hamburger Schnitzel**  **17,5 €**  
vom Schwein, mit Ei und Bratkartoffeln (a,c,o)



## VEGETARISCHES

### **Veggi Burger**

der mit dem Superfood Patty aus Chia Samen (a,c,e,g,p)

 **15 €**

### **Radiator-Nudeln mit Gartengemüse**

in der Pfanne geschwenkt und mit frischem Gemüse serviert (a,c,p)

 **12 €**

## FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

### **Räuberteller** (gratis aber nicht umsonst)

Viel Platz für das, was die anderen haben.

### **Eine Handvoll von der Knolle**

Pommes mit Ketchup oder Majo (a,o)

 **4 €**

### **Knollenrösti**

Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt und Zucker (a,c)

 **5 €**

### **Kleines Schnitzel mit Pommes** (a,c,o)

 **7 €**




### **Burger für die Minis**

mit oder ohne Käse, etwas Salat und Ketchup+Majo (a,e,g,o)



 **7 €**



## ETWAS FÜR ZWISCHENDURCH

<b>Brizza</b> Crème fraîche, Räucherlachs auf Brezelteigboden <small>(a,c,d,g)</small>	 <b>9 €</b>
<b>Pommes</b> mit Cheese <small>(a,e,g,o)</small>	 <b>5 €</b>
<b>Vier knusprige Chicken Wings</b> dazu unsere pikante Tomaten-Salsa <small>(a)</small>	 <b>6 €</b>

## VIELLEICHT DAS BESTE ZUM SCHLUSS?

<b>Schokotörtchen</b> Das mit dem flüssigen Kern – kommt mit einem Klacks fruchtigem Himbeersorbet. <small>(a,c,e,h,o)</small>	 <b>7 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> beschwipst oder nüchtern mit Zwetschgenröster <small>(a,c,g)</small>	<b>8 €</b>
<b>Allerlei Eissorten / je Kugel</b>	 <b>2 €</b>



**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.**

**Vor- und Nachspeisen + 3 €**  
**Hauptgerichte + 4-8 €**

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