

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 *Dominik Seidel*

VORNEWEG & ZWISCHENDURCH



AIOLI „STROMER ART“ #ABCN

pikante Knoblauchcreme mit Brotauswahl € 5,90

KNOBLAUCHGARNELEN #ABCHN

in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch,
Zitrone, Tomate und Weißwein, dazu Brot € 12,90

FISCHSUPPE À LA STROMER #AGHJO

mit Weißwein, allerlei edlem Fisch und Gemüse € 12,90

CARPACCIO VOM RIND #ABCN

hauchdünnes rohes Rinderfilet mit frischen
Champignons, Parmesan und einer
Olivenöl-Knoblauch-Zitronenmarinade € 14,90

KNACKFRISCHER SALAT #AMNO

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten
und Dressing „Stromer Art“ € 7,90

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

AUS DEM GARTEN & VOM FELD



GEGRILLTES OFENGEMÜSE & PESTO #ABCINO

saisonales Gemüse aus dem Ofen mit hausgemachtem Pesto, dazu Brotauswahl (Steckrübe, Rote Beete, Pilze, Kürbis, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Kohlrabi) € 17,90

KNACKIGE GEMISCHTE SALATE MIT...

...DORSCHFILET GRATINIERT #ABCGMNO

gebratenes Filet vom Dorsch mit Ziegenkäse gratiniert, dazu Baguettebrot € 24,90

...FISCHFILET DES TAGES #ABCGMNO

in Butter gebratenes Filet vom tagesaktuellen Fisch, dazu Baguettebrot € 24,90

...GARNELEN #ABCHMNO

in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zitrone, Tomate und Weißwein, dazu Brot € 24,90

...FLANK STEAK #ABCMNO

Flank Steak vom Rind, dazu Baguettebrot und Aioli "Stromer-Art" € 25,90

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

VON UNSEREN FISCHERN



STEINBUTT, FLUNDER, SCHOLLE

... und Co. frisch gefangen und direkt vom Kutter.
Gleich bei uns in köstlichen Variationen zubereitet.
- entspr. Fanglage je nach Tagesangebot & Preis -

DORSCH N^o. 1 #BCGO

gebratenes Dorschfilet mit gegrilltem Landschinken^(2,6)
auf in Butter geschwenktem Wurzelgemüse,
Stampfkartoffeln und Rotweinjus

€ 24,90

DORSCH N^o. 2 #BCGHJMO

gedünstetes Filet vom Dorsch auf mit Butter
geschwenktem Wurzelgemüse, Stampfkartoffeln und
wahlweise dazu Senfsauce oder zerlassene Butter

€ 24,90

LACHS #BCEGM

gebackener Lachs aus dem Ofen auf Blattspinat
und Rote-Beete-Kartoffel-Stampf

€ 24,90

10 RIESENGARNELEN MIT AIOLI #ABCHN

gebratene Garnelen o. Schale in Knoblauchöl mit Weiß-
wein abgelöscht, dazu Baguette & Aioli „Stromer Art“ € 32,90

VON UNSEREN BAUERN



OCHSEN-BÄCKCHEN #ON

Kürbis-Kartoffel-Püree an saisonalem Gemüse aus dem Ofen, Jus und gesottene Bäckchen vom Rind € 24,90

FLANK STEAK #BCO

Flank Steak vom Rind an Zuckerschoten, Kirschtomaten, Grenaille-Kartoffeln mit Rotweinjus € 25,90

ALLES PASTA HAUSGEMACHT...

...MIT PESTO #ABCDI

Pasta mit hausgemachtem Pesto, Gemüse und frisch geriebenem Parmesan € 16,90

...MIT GARNELEN #ABCDGHIJNO

Pasta mit in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Garnelen, frischem Gemüse, abgelöscht mit Weißwein € 24,90

...MIT LACHS #ABCDEGHIJMO

Pasta mit hausgemachtem Pesto, Kirschtomaten, Lauch und frisch geriebenem Parmesan, dazu Filet vom Lachs im Ofen gebacken € 24,90

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

FÜR ALLE KLEINEN “STROMER”



LECKERE NUDELN #ABCDMO	
mit hausgemachter Tomatensoße	€ 4,90
FRISCHES DORSCHFILET #ABCGO	
ohne Haut, mit “Kartoffelpüüü” & Gemüsestreifen	€ 5,90
EIERKUCHEN #ABCD	
frisch gebackener Eierkuchen mit Apfelmus	€ 5,90
PIRATENTELLER #ABCDEFGHIJKLMNO	
Essen von Mama und Papa für lau	€

FÜR ALLE SÜSSEN “STROMER”

STROMER CRUMBLE #ABCD	
eiskaltes Himbeersorbet auf Limettencreme und warmen Schokokeks	€ 8,90
DUNKLES SCHOKO-TÖRTCHEN #ABCD	
warmes Schokotörtchen mit heißer Glasur von Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre, dazu Vanilleeis ⁽¹⁾	€ 9,90
WEISSES SCHOKO-TÖRTCHEN #ABCD	
warmes Schokotörtchen mit heißer Glasur von weißer Kuvertüre, dazu Vanilleeis ⁽¹⁾	€ 9,90

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



MINERALWASSER	0,25 l	0,75 l
Glashäger Naturell, Medium & Classic	€ 2,40	€ 6,50

DIE LECKERSTEN SÄFTE AUS REGIONALEN MOSTEREIEN

Sanddorn Nektar		€ 3,80
Apfel Direktsaft Boskoop		€ 3,10
Apfel Direktsaft Streuobstwiese		€ 3,10
Schwarze Johannisbeere Frucht Nektar		€ 3,30
Rhabarber Nektar		€ 3,30
Sauerkirsch Nektar		€ 3,30
Birne Direktsaft		€ 3,10
Erdbeer Nektar		€ 3,10
Orange Direktsaft		€ 2,90
Banane Nektar		€ 2,90

	0,20 l	0,50 l
Die meisten Säfte gern auch als Schorle!	€ 2,90	€ 6,90

SOFTDRINKS

Aqua Monaco Tonic ⁽⁴⁾		€ 4,30
Aqua Monaco Lemon ⁽⁴⁾		€ 4,30
Aqua Monaco Ginger		€ 4,30

	0,20 l	
Coca Cola & Coca Cola light ^(1;3)	€ 3,20	
Fanta ⁽⁶⁾ & Sprite ⁽⁶⁾	€ 3,20	

SPEZIALITÄTEN VOM BIERBRAUER



VOM FASS	0,30 l	0,50 l
Störtebeker Pils 4,9% vol.	€ 3,20	€ 5,10
Störtebeker Schwarzbier 5,0% vol.	€ 3,20	€ 5,10
Hoppen un Molt Nordic Pale Ale 5,5% vol.	€ 4,60	€ 7,50

FLASCHENBIERE

Störtebeker Bernsteinweizen 5,3% vol.	0,50 l	€ 5,10
Störtebeker Roggenweizen (Bio) 5,3% vol.	0,50 l	€ 5,10
Rothaus Tannenzäpfle 5,1% vol.	0,33 l	€ 3,30

CRAFT BEER - gebraut in Warnemünde

Hoppen un Molt Baltic Pale Ale 5,0% vol.	0,33 l	€ 5,00
Hoppen un Molt Brown Ale 4,5% vol.	0,33 l	€ 5,00

ALKOHOLFREIE BIERE

Störtebeker Bernsteinweizen (Bio)	0,50 l	€ 5,10
Störtebeker Freibier Pilsner Brauart	0,33 l	€ 3,20

	0,30 l	0,50 l
Alster, Radler, Diesel & Co.	€ 3,20	€ 5,10

LONG DRINKS & MIXGETRÄNKE

Aperol Spritz	0,20 l	€ 6,90
Hugo	0,20 l	€ 6,90
Lillet Blanc ⁽²⁾	0,20 l	€ 6,90
Gin Tonic ⁽⁴⁾	0,30 l	€ 7,90
Rum Cola ^(1;3)	0,30 l	€ 7,90
Wodka Lemmon ⁽⁴⁾	0,30 l	€ 6,90
Campari Orange/Soda	0,30 l	€ 6,00
Ipanema alkoholfrei	0,20 l	€ 5,00

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	€ 25,90

"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	€ 7,50
0,75 l	€ 24,90

Dusky Sounds Sauvignon Blanc, trocken, Mud House / Marlborough, Neuseeland

Expressives Bouquet von Kiwi, Grapefruit und Anklänge von Kräutern. Frischer Säureakzent und saftiges Finish mit feiner, trockenen Note.

0,20 l	€ 10,50
0,75 l	€ 31,00

Grauer Burgunder Kabinett trocken, Bassgeige, WG Oberbergen / Baden

Typisch, gehaltvolle Burgunder-Spezialität vom Kaiserstuhl. Delikat und fruchtig. Trocken.

0,20 l	€ 9,00
0,75 l	€ 28,90

PORTWEINE / MADEIRA

Churchill's Reserver Port	0,05 l	€ 6,00
Churchill's White Port	0,05 l	€ 6,50
Justino's Madeira	0,05 l	€ 6,00

SEKT / CHAMPAGNER

Schollenberger	0,10 l	€ 5,00
Rotling Secco Rose` Trocken	0,10 l	€ 5,00

Champagner Laurent Perrier „La Cuvee“

feinfruchtig, elegant mit feiner Perlage, ein großartiger Klassiker

0,10 l	€ 9,90
0,75 l	€ 59,00

ROTWEINE & BEGRÜSSUNGSDRINKS



Rondeur Appassimento IGP Pays d'Oc

La Grange / Languedoc, Frankreich

Dunkle Früchte und schwarze Johannesbeere
in einer Melange mit Rosinen, Rosmarin und
Gewürzen. Enorm zugänglich. Halbtrocken.

0,20 l	€ 9,50
0,75 l	€ 28,50

Spätburgunder Rotwein trocken, Bassgeige, WG Oberbergen / Baden

Intensives Beeren- und Kirscharoma samt
milder Gerbstoffe verleihen eine kräftige, füllige
Struktur mit wunderbarer Samtigkeit. Trocken.

0,20 l	€ 8,00
0,75 l	€ 26,90

Hacienda López de Haro Crianza, San Vicente de la Sonsierra, Rioja/ Spanien

Klassischer Rioja mit reifer roter Frucht, Blüten
und Lederhauch. Sehr elegant, äußerst zugänglich.

0,20 l	€ 9,00
0,75 l	€ 28,90

ULISSE Montepulciano d'Abruzzo DOP Tenuta Ulisse / Abruzzen, Italien

Vielfruchtige Beerenaromen und Schwarzkirsche
mit dezenter Karamell- und Schokoladennote.
Komplex, sanftig, weich und nicht zu schwer.

0,20 l	€ 11,00
0,75 l	€ 31,90

Rosé „Rotling feinherb“

Aromen-Explosion von Erdbeer & Waldfrucht
mit hohem Spaßfaktor dank zarter Fruchtsüße.

0,20 l	€ 8,50
0,75 l	€ 26,50

APERITIFS

Osborne Abovado Medium Sherry 0,05 l € 5,00

Osborne Fino Pale Dry Sherry 0,05 l € 5,00

Martini bianco 0,05 l € 5,00

Martini rosso 0,05 l € 5,00

Crodino alkoholfrei 0,10 l € 4,00



TRESTERBRÄNDE

2cl

Sibona La Grappa di Barolo	€ 3,20
Sibona Grappa di Chardonnay	€ 3,20
Nonino Grappa Chardonnay	€ 6,00
Grappa Sarpa di Poli	€ 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
Hennessy Fine de Cognac	€ 6,00
Hennessy Very Special Cognac	€ 6,00
Larsen V.S.O.P. Fine 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
Pistole Butter Scotch Likör	€ 5,00
Baileys	€ 4,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Küstennebel	€ 4,00



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

GIN, WODKA, KÜMMEL, AQUAVITE ...	2cl
Blücher baltic Gin	€ 5,50
Ginhead baltic dry Gin	€ 5,50
Modka baltic pure luxury Wodka	€ 4,00
Stoffel Dörstig Schmuggler Köm	€ 3,00
Echter Rostocker Doppelkümmel	€ 3,00
Likedeeler aus hundert Prozent Freibeuterkräutern	€ 3,00
Doberaner Klosterkräuter	€ 3,00
Linie Aquavit	€ 3,00
Aalborg Jubiläums-Aquavit	€ 3,00

TEESPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT



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

KAFFEE UND SONSTIGE GETRÄNKE



JULIUS MEINL KAFFEE SEIT 1862

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,80
Tasse Kaffee	€ 2,90
Tasse Cappuccino	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90

AUSSERDEM ...

Tasse heiße Schokolade	€ 3,80
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:

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



Geschenk-Tipp:

Stromer-Gutschein

Öffnungszeiten:

Täglich ab 17 bis ca. 24 Uhr
(außer Mo., Di. von Sept. bis Juni;
sonst Ruhetag nur am Dienstag)
Warmküche bis ca. 21.15 Uhr

Info & Reservierung:

Telefon 0381 - 8 57 97 87
www.stromer-restaurant.de
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