



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 krempelte 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^o. 1 #BCGO

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

KÖHLER N^o. 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



WASSER & MINERALWASSER	0,25 l	0,75 l
Tafelwasser Naturell		€ 2,00
Glashäger Medium & Classic	€ 2,90	€ 6,90

DIE LECKERSTEN SÄFTE AUS REGIONALEN MOSTEREIEN		0,20 l
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
	0,20 l	0,50 l
Die meisten Säfte gern auch als Schorle!	€ 3,50	€ 7,00

SOFTDRINKS		0,25 l
Aqua Monaco Tonic ⁽⁴⁾		€ 3,90
Aqua Monaco Lemon ⁽⁴⁾		€ 3,90
Aqua Monaco Ginger		€ 3,90

		0,20 l
Coca Cola & Coca Cola Zero ^(1;3)		€ 2,90
Fanta ⁽⁶⁾ & Sprite ⁽⁶⁾		€ 2,90

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

SPEZIALITÄTEN VOM BIERBRAUER



VOM FASS	0,301	0,501
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 (Bio)	0,50 l	€ 5,90
Störtebeker Atlantik-Ale	0,33 l	€ 3,80

	0,301	0,501
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 ⁽²⁾	0,20 l	€ 8,00
Gin Tonic ⁽⁴⁾ 4cl	0,30 l	€ 9,50
Rum Cola ^(1,3) 4cl	0,30 l	€ 9,50
Wodka Lemmon ⁽⁴⁾ 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



WHISKIES⁽¹⁾ & WHISKEYS⁽¹⁾	2 cl
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 ... 2 cl

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



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



Our Philosophy Comes Not by Chance...

Today, little remains of the original “Stromer,” apart from its location directly on the “Alte Strom,” despite being the oldest restaurant in town. Established in 1842, right at the original Warnemünde harbor, it was primarily a gathering place for fishermen and seafarers.

When I took over the deserted restaurant in 2006, the rustic maritime flair was still present. My predecessor had abandoned the “Stromer” two years earlier. I rolled up my sleeves and first worked on a new culinary concept. However, the restaurant was still missing the atmospheric flair that complemented the fresh, creative, seasonal cuisine made from regional products with a high organic content. Together with my close friend, artist & designer “Bo” Burkhard Fäcks, the restaurant underwent a step-by-step transformation from 2009 to 2013, including the exterior. Since then, not only are the originals by the Warnemünde painter part of the “Stromer’s” interior, but his artistically nostalgic signature is also unmistakably reflected in all rooms & details.

A cozy ambiance for the guest is part of our gastro-philosophy. This also includes: Where the guest is king, the staff should consist of princes and princesses. Therefore, our service is refined, friendly, and perfectly attuned to your needs. After all, we want you to “enjoy delicious food charmingly.”

Your *Dirk Seidel*

STARTERS & LIGHT BITES



STROMER-STYLE AIOLI #ABCN

Spicy garlic cream with a selection of bread € 7,00

GARLIC PRAWNS #ABCHN

Pan-fried prawns with garlic, lemon, tomato, and bread € 17,00

STROMER FISH SOUP #AGHJO

With various noble, fried fish, vegetables, and bread € 16,00

BEEF CARPACCIO #ABCN

Thin slices of raw beef fillet with fresh mushrooms, parmesan, and an olive oil-garlic-lemon marinade € 18,00

FRESH SALAD #AMNO

Mixed leaf salad with cherry tomatoes and Stromer-style dressing € 9,00

**Allergens (see list from A to O on the penultimate page)*

FRESH FROM OUR GARDEN



VEGETABLE PAN #*ABCINO*

A variety of garden vegetables with homemade herb quark, served with mashed potatoes or baguette bread € 21,00

MIXED SALAD WITH ...

...GRATINATED COALFISH FILLET #*ABCGMNO*

Pan-fried coal fish fillet gratinated with goat cheese, served with baguette bread € 32,00

...SALMON FILLET #*ABCGMNO*

Oven-baked salmon fillet, served with baguette bread € 32,00

...PRAWNS #*ABCHMNO*

Pan-fried prawns with garlic, lemon, tomato, aioli and bread € 33,00

...MEDALLIONS #*ABCMNO*

Medallions of beef sirloin steak, served with baguette bread and Stromer-style aioli € 33,00

TASTY DELIGHTS FROM THE SEA



GENUINE FRESHNESS & LOCAL QUALITY

Fresh fish arrives several times a week, while salads and most vegetables are grown by us near Güstrow. From this, seasonal creations emerge - à la carte and in our weekly menus - shaped by craftsmanship and love for the product.

COALFISH N^o. 1 #BCGO

Pan-fried coal fish fillet with grilled country ham^(2,6) on buttered root vegetables, mashed potatoes, and red wine jus

€ 32,00

COALFISH N^o. 2 #BCGHJM

Steamed coal fish fillet on buttered root vegetables and mashed potatoes

€ 32,00

SALMON #BCEGM

Oven-baked salmon on spinach and beetroot-potato mash

€ 32,00

10 GIANT PRAWNS WITH AIOLI #ABCHN

Pan-fried prawns without shell, with garlic, lemon and tomato, served with bread and homemade Stromer-style aioli

€ 35,00

BEEF AND FINE INGREDIENTS...



OX CHEEKS #ON

Tenderly braised in the oven★ € 34,00

MEDAILLONS #BC

Pan-fried beef sirloin
steak medallions★ € 33,00

★ served with pea-potato-puree,
garden vegetables and red wine jus

ALL PASTA WITH...

...PESTO #ABCDI

Pasta with homemade pesto, vegetables
and freshly grated parmesan € 18,00

...PRAWNS #ABCDGHIJNO

Pasta with pan-fried prawns, garlic,
lemon and tomato € 33,00

...SALMON #ABCDEGHIJMO

Pasta with homemade pesto, cherry
tomatoes, leek and freshly grated parmesan,
served with oven-baked salmon fillet € 32,00

FOR ALL LITTLE “STROMERS”



DELICIOUS NOODLES #*ABCDMO*
With homemade tomato sauce € 5,00

FRESH COALFISH FILLET #*ABCGO*
With “mashed potato” and vegetables € 5,00

PANCAKE #*ABCD*
Freshly baked pancake with apple sauce € 6,00

PIRATE PLATE #*ABCDEFGHIJKLMNO*
Food from mom and dad for free €

FOR ALL SWEET “STROMERS”

STROMER CRUMBLE #*ABCD*
Homemade raspberry sorbet on lime cream and crumbled butter sprinkles € 9,00

DARK CHOCOLATE CAKE #*ABCD*
Warm chocolate cake with hot glaze of dark or milk couverture, served with sorbet € 11,00

WHITE CHOCOLATE CAKE #*ABCD*
Warm chocolate cake with hot glaze of white couverture, served with sorbet € 11,00

#Allergens (see list from A to O on the penultimate page)

NON-ALCOHOLIC DRINKS



WATER & MINERAL WATER	0,25 l	0,75 l
Natural table water		€ 2,00
Glashäger Medium & Classic	€ 2,90	€ 6,90

THE MOST DELICIOUS JUICES FROM REGIONAL PRESSERIES

Sea Buckthorn Nectar		€ 4,00
Apple Direct Juice from Meadow Orchard		€ 4,00
Blackcurrant Fruit Nectar		€ 3,50
Rhubarb Nectar		€ 3,50
Sour Cherry Nectar		€ 3,50
Pear Direct Juice		€ 4,00
Strawberry Nectar		€ 3,50
Orange Direct Juice		€ 4,00
Banana Nectar		€ 3,50
	0,20 l	0,50 l
Most juices also available as spritzer!	€ 3,50	€ 7,00

SOFT DRINKS

Aqua Monaco Tonic ⁽⁴⁾		€ 3,90
Aqua Monaco Lemon ⁽⁴⁾		€ 3,90
Aqua Monaco Ginger		€ 3,90

	0,20 l	
Coca Cola & Coca Cola Zero ^(1;3)		€ 2,90
Fanta ⁽⁶⁾ & Sprite ⁽⁶⁾		€ 2,90

#Allergens (see list from 1 to 6 on the penultimate page)

BEER SPECIALTIES



ON TAP	0,301	0,501
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

BOTTLED BEERS

Hafenbräu - GDR legend 4,9% vol.	0,33 l	€ 3,90
Störtebeker Amber Wheat 5,3% vol.	0,50 l	€ 5,80
Hoppen un Molt Pilsener Brauart 4,9% vol. - Brewed in Warnemünde -	0,33 l	€ 4,40

NON-ALCOHOLIC BEERS

Störtebeker Amber Wheat (Bio)	0,50 l	€ 5,90
Störtebeker Atlantic Ale	0,33 l	€ 3,80

	0,301	0,501
Alster, Radler, Diesel & Co.	€ 3,90	€ 5,90

LONG DRINKS & MIXED DRINKS

Aperol Spritz	0,20 l	€ 8,00
Hugo	0,20 l	€ 8,00
Lillet Blanc Rose Lemonade ⁽²⁾	0,20 l	€ 8,00
Gin Tonic ⁽⁴⁾ 4cl	0,30 l	€ 9,50
Rum Cola ^(1;3) 4cl	0,30 l	€ 9,50
Vodka Lemon ⁽⁴⁾ 4cl	0,30 l	€ 9,50
Campari Orange/Soda	0,30 l	€ 8,00
Ipanema Non-Alcoholic	0,30 l	€ 7,00
Cordino Tonic Non-Alcoholic	0,30 l	€ 7,00
Sorti Spritz	0,30 l	€ 8,00

**Allergens (see list from 1 to 6 on the penultimate page)*

WINES (WHITE & PORT & SPARKLING)



Dorschkönig Sauvignon Blanc QbA Dry - F. Schollenberger / Baden

Inviting, delicate fruit. Perfect companion for regional Baltic cuisine. Dry.

0,20 l	€ 8,00
0,75 l	€ 28,00

"La vie est belle" Colombard 9,5 %vol, semi-dry / Southwest France

Light and fresh. Intense aromas of flowers, grapefruit, lemons. A high delight with a subtle sweetness and lively acidity. Semi-dry.

0,20 l	€ 7,00
0,75 l	€ 25,00

Krautwein Riesling - Dry, TESCH / Rhineland Palatinate

Typical, full-bodied character with a unique lightness. Lively and charismatic. Dry

0,20 l	€ 9,00
0,75 l	€ 28,90

Hole in the Water, Sauvignon Blanc, Dry / Marlborough, New Zealand

Paired with a scent of elderflower, fresh grass, and gooseberry. Juicy and fresh on the palate with a final touch of guava & citrus notes..

0,20 l	€ 12,00
0,75 l	€ 42,00

PORT WINES / MADEIRA

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

SPARKLING WINES / CHAMPAGNE

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

RED WINES & WELCOME DRINKS



Rondeur Appassimento IGP Pays d'Oc

La Grange / Languedoc, France

Dark fruits, blackcurrant, raisins and rosemary, 0,20 l € 8,50
delicately spiced. Semi-dry. 0,75 l € 30,00

TANK 32 Primitivo IGT Appassimento

Aromas of sweet cherries with dates, figs and 0,20 l € 8,00
raisins, supported by a fine nougat sweetness. 0,75 l € 29,00

Enate Cabernet Sauvignon - Merlot DO/ Somontano, Spain

Classically juicy with ripe red fruit and a hint 0,20 l € 9,00
of vanilla. Elegant & exceptionally harmonious. 0,75 l € 31,00

ULISSE Montepulciano d'Abruzzo DOP

Tenuta Ulisse / Abruzzo, Italien

Multi-layered berry and cherry aromas with 0,20 l € 9,50
notes of chocolate and caramel. Well balanced. 0,75 l € 35,00

ROSÉ „Rotling feinherb“

Strawberry and wild berry aromas with a 0,20 l € 8,00
delicate fruit sweetness. 0,75 l € 29,00

ROSÉ "La vie est belle", VDF, Cinsault

Crisp and fresh with elderflower ice candy and 0,20 l € 7,00
citrus notes. Juicy, easy-drinking and charming. 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 Non-Alcoholic 0,10 l € 4,50

BOTTLED WINES WHITE & RED



**Enate Chardonnay 234 DO, Somontano/
Spain / White Wine Bottle**

Fascinating aromas of pears and apricots
caress the nose. Mineral nuances with
nutty aromas make this wine a
harmonious companion. Dry.

0,75 l € 39,00

**Enate Rosado DO, Somontano/
Spain / Rosé Wine Bottle**

Juicy, fresh light red fruit with notes of
grapefruit and blackcurrant. A peppery,
lively opening and a fresh, fruit-driven
finish. Cabernet Sauvignon. 14% vol.

0,75 l € 36,00

**Embocadero DO,
San Pedro Regalado, Ribera del Duero,
Spain / Red Wine Bottle**

Lively fruit notes of black berries, sloes and plums,
complemented by bay leaf, liquorice and vanilla.
An elegant reminiscent of cedarwood.

0,75 l € 39,00

**Mea Culpa Vino Rosso Il Rimorso,
Sicily & Apulia / Italy / Red Wine Bottle**

Intense deep red fruit with notes of tobacco,
vanilla and violet. An impressive finish - pure
enjoyment without remorse.
Merlot & Syrah · 14.5% vol.

0,75 l € 40,00



GRAPPA

2cl

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

SPIRITS, COGNAC & RUM

2cl

Schwechower Sanddorngeist	€ 5,00
Schwechower Apple Brandy	€ 5,00
Schwechower Plum Brandy	€ 5,00
Schwechower Pear Brandy	€ 5,00
De Luze V.S.O.P Cognac	€ 6,00
Hennessy Very Special Cognac	€ 6,00
Death in Paradise Jamaica Rum 5 years	€ 5,00
Ron Caney Cuban Rum 7 years	€ 6,00

LIKÖRS & ANIS SCHNAPPS

2cl

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



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

GIN, VODKA, KÜMMEL, AQUAVIT...	2cl
Blücher baltic Gin	€ 5,90
Ginhead baltic Dry Gin	€ 5,90
Modka baltic pure luxury Vodka	€ 4,50
Stoffel Dörstig Smuggler Köm	€ 3,50
Echter Rostocker Doppelkümmel	€ 3,50
Likedeeler from 100% Freebooter Herbs	€ 3,50
Doberaner Monastery Herbs	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50
Aalborg Jubiläums-Aquavit	€ 3,50

**Allergens (see list from A to O on the penultimate page)*

TEAS FROM AROUND THE WORLD



Earl Grey - Pot of black tea

Ceylon tea with delicious bergamot aroma € 5,00

Darjeeling FF Blond

Pot of black tea with first flush character, light cup € 5,00

Jasmine Tea

Pot of floral fresh green tea, natural jasmine blossoms € 5,00

Warnemünde Heartleaf

Pot of rooibos tea with orange, mango, strawberry leaves € 5,00

Sea Buckthorn-Elderflower - Pot of fruit tea

Früchtetee: Apfel, Sanddorn, Hibiskus- & Fliederblüten € 5,00

Warnemünde Fruit Basket - Pot of fruit tea

with mallow, currants, blackberries & raspberries € 5,00

Peppermint Tea

Pot of tea with pure Napa mint leaves € 5,00

Chamomile Tea

Pot of tea with pure chamomile blossoms € 5,00

Herbal Witch

Pot of tea with mint, hibiscus, marshmallow leaves, thyme, basil, yarrow € 5,00

COFFEE AND OTHER BEVERAGES



JULIUS MEINL COFFEE SINCE 1862

Espresso	€ 3,20
Double Espresso	€ 5,20
Cup of Coffee	€ 3,20
Cup of Cappuccino	€ 3,50
Café au lait	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50

ALSO ...

Cup of Hot Chocolate	€ 4,90
Glass of Cold Milk	€ 1,00
Cup of Hot Milk with Honey	€ 3,00
Cup of Hot Lemon	€ 3,00
Hot Sea Buckthorn Juice	€ 4,00
Grog	€ 5,90
Sea Buckthorn Grog	€ 6,50

Ingredients:

- 1) with dye
- 2) with preservatives
- 3) caffeinated
- 4) Contains quinine
- 5) with sweeteners
- 6) with antioxidants

List of allergens:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| B Lactose | A Gluten |
| D Egg | C Milk Protein |
| F Peanuts | E Soy |
| H Crustaceans | G Fish |
| J Molluscs | I Nuts |
| L Sesame | K Lupine |
| N Sulphur Dioxide/Sulfites | M Mustard |
| | O Celery |



Gift Tip:

Stromer Voucher

Opening Hours:

Daily from 5:00 PM to 12:00 PM
(except Monday and Tuesday on
our days off)

Warm kitchen until around 9:15 PM

Information & Reservation:

Phone 0381 - 8 57 97 87

www.stromer-restaurant.de

info@stromer-restaurant.de

Address:

Am Strom Nr. 32

18119 Warnemünde

Owner/Chef:

Denis Arnhold

Thanks & Remembrance:

Bo Fäcks († 18.08.2013)

www.burkhardfaecks.de