



Hotel „Seebrücke“ Moritz & Moritz GbR  
Waldstrasse 5a, 17509 Lubmin  
038354 3530  
hotelseebruecke@web.de

Unsere Empfehlung vorweg:

**Vor und nach jedem Husten:  
„Usedomer Thymiangeflüster“**

Handgemachter Thymianlikör aus frischem Thymian,  
abgerundet mit Süßholz  
2cl 2,90      4cl 4,50

**Baltic Bitter**

**Amaro** – Bitter Aperitiv 28 %  
Aus der Gutsbrennerei Zinzow  
4 cl 4,50

**Sanddornsekt**

Sekt mit Sanddorn-Wildlikör  
4,90

**Aperol Spritz**

Aperol, aufgefüllt mit Sekt und  
einem Schuss Mineralwasser auf Eis  
6,90

**Campari Tonic**

Campari Bitter aufgefüllt mit Tonic Water  
und einem Spritzer Zitrone  
4,90

**„En goden Hapen brukt  
en goden Sluk to Verdauung,“  
sä de Buer un stellt  
de leer Buddel in de Eck**



**Herzlich Willkommen  
im Restaurant  
des Hotel „Seebrücke“  
im Seebad Lubmin**

Seit März 1994 können Sie bei uns die guten Seiten  
der Gastlichkeit erleben und genießen.  
Der Blick auf den Greifswalder Bodden, die Insel Rügen  
und die Ostsee sorgen für Entspannung und Zufriedenheit.  
Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche  
und möchten Ihnen aus unserer Küche das Beste servieren.  
Kenner wissen, dass frisch zubereitete Gerichte  
nicht in zehn Minuten auf dem Tisch stehen können,  
ein bisschen Geduld gehört dazu.  
Wir freuen uns, wenn es Ihnen schmeckt  
und wir Sie bald wieder begrüßen dürfen.  
Wir achten sehr sorgsam auf Herkunft und Qualität der Waren.  
So ist zu erklären, dass Sie an unseren Speisen kein \*  
für Zusatz- oder Konservierungsstoffe finden.  
Wir möchten, dass es Ihnen gut geht.

Für Feierlichkeiten aller Art bis 30 Personen  
stehen wir Ihnen ebenfalls gern zur Verfügung.

***Täglich wechselnde Tagesangebote***

**Wir kochen für Sie  
11.30 - 20.30**

**Suppen** täglich wechselnde  
Angebote in der Tageskarte

**Salate**

- 8 **Gurkensalat** mit Kräuternessig und Dill,  
Salz, Pfeffer und Zucker 4,30
- 6 **Kleiner gemischter Salat** 5,40
- 26 **Salat „Fischermädchen“** 16,40  
Matjesfilets mit Zwiebeln  
auf gemischtem Salat  
Klein 8,90
- 10 **Salat „Meereswelle“** 18,40  
Gebratenes Zanderfilet auf gemischtem Salat  
Klein 11,90
- 5 **„Bauern-Salat“** *vegetarisch* 14,40  
Fetakäse auf gemischtem Salat  
Klein 7,90
- 7 **„Fitness-Salat“** 17,90  
Gebratene Hähnchenbrustfilets  
auf gemischtem Salat  
Klein 10,90
- 9 **Salat „Seebrücke“** 17,90  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
und Fetakäse auf gemischtem Salat
- 17 **Salat „Grüne Oase“** 14,90  
Gebackene Falafelbällchen auf gemischtem Salat  
mit Essig und Öl- *vegan*  
mit Dillrahm- *vegetarisch*

Alle Salate servieren wir  
mit Dillrahmdressing und Brot

auf Wunsch mit Essig und Olivenöl

Unsere Stampfkartoffeln sind mit Milch, Muskat  
und Butter gestampft.

Die Bratkartoffeln werden mit Zwiebeln,  
Schinkenspeck, Äpfeln und Thymian zubereitet.

Der Reis ist eine Komposition  
aus Langkorn & Wildreis.

**Fischgerichte**

- 25 **„Matjes“** 17,80  
Matjesfilets mit Dillrahm und Zwiebelringen,  
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat  
21 Kleine Portion 11,50
- 13 **„Weißer Zander“** 19,90  
Zanderfilet gedünstet mit Dillsoße  
Buttermöhren und Reis  
14 Kleine Portion 12,90
- 15 **„Butter-Zander“** 19,90  
Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter,  
Stampfkartoffeln und Gurkensalat  
16 Kleine Portion 12,90
- 19 **„Pikanter-Zander“** 19,90  
Zanderfilet gebraten mit pikantem Honig-Senf-Dipp,  
Buttermöhren und Stampfkartoffeln  
20 Kleine Portion 12,90
- 24 **„Heilbuttfilet“** 19,90  
Heilbuttfilet, gebraten, mit Kräuterbutter,  
Stampfkartoffeln und Gurkensalat  
18 Kleine Portion 12,90

## Vegan

29 „**Gebackene Falafel**“ 15,90  
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,  
Ofengemüse und Salzkartoffeln

28 „**Gemüse-Reispfanne**“ 14,90  
Verschiedene Gemüse im Ofen gebacken  
mit Olivenöl und Wildreis Mischung

## Vegetarisch

27 „**Nudelauflauf**“ 11,90  
Nudeln in Tomaten-Sahne- Soße  
mit Käse überbacken

11 „**Tomaten-Nußbraten**“ 16,90  
(wie Hackbraten aus verschiedenen Nüssen,  
Saaten, Tomaten, Käse und Ei)  
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,  
Ofengemüse und Salzkartoffeln

## Für den kleinen Hunger

54 „**Matjeshappen**“ 8,90  
Matjesfilet mit Dillrahm  
und Zwiebelringen auf Brot, dazu Salat

553 „**Anglerhappen**“ 8,40  
Rührei mit Speck und Zwiebeln  
auf Butterbrot, dazu Salat

49 „**Strammer Max**“ 8,90  
2 Spiegeleier auf Brot mit geräuchertem Schinken  
und gemischtem Salat

## Fleischgerichte

36 „**Pfirsich-Hähnchen**“ 18,90  
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich  
und Käse überbacken,  
dazu Ananas-Curry-Soße  
und Backkroketten  
37 Kleine Portion 11,90

32 „**Hähnchenbrust gebraten**“ 18,90  
Hähnchenbrustfilet gebraten  
mit Kräuterbutter,  
Stampfkartoffeln und Ofengemüse  
33 Kleine Portion 11,90

12 „**Kräuterbutter-Steak**“ 18,90  
Schweinesteak mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

34 „**Zwiebel-Steak**“ 18,90  
Schweinesteak mit Kräuterbutter,  
geschmorten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln

Unsere Steaks sind Susländer:

Die Marke Susländer bietet das „reine“ Schwein –  
ohne Antibiotika und  
ohne chemische Zusätze,  
natürlich gewachsen in Schleswig Holstein

## Für unsere kleinen Gäste

44 „**Frau Holle**“ 3,90  
Stampfkartoffeln mit Buttermöhren

47 „**Rumpelstilzchen**“ 4,90  
Ein Eierkuchen mit Apfelmus

547 „**Doppelte Eierkuchen**“ 6,90

48 „**Rotkäppchen**“ 4,90  
Nudeln mit Tomatensoße

548 „**Größere Portion Nudeln**“ 6,90

46 „**Froschkönig**“ 9,90  
Heilbuttfilet mit Buttermöhren  
und Stampfkartoffeln

45 „**Zwergnase**“ 9,90  
Hähnchenbrustfilet am Spieß  
mit Buttermöhren und Stampfkartoffeln

## Wein

### *alle Weine 0,2 l Glas*

*Fruchtweinspezialität von der  
Kelterei Leithoff Stralsund*

189 **Schlehenwein** lieblich 3,90

### *Weißwein*

166 **Riesling**, trocken 4,40  
Rheingau, fruchtbetont,  
mit Aroma von Äpfeln

165 **Grauburgunder**, trocken 4,60  
Baden, elegant, dezente Blume

167 **Chardonnay**, trocken 4,60  
Rheinhessen, frisch und lebendig

168 **Scheurebe**, halbtrocken 4,40  
Rheinhessen, duftig,  
Nuancen von Pfirsich und Cassis

170 **Müller-Thurgau**, lieblich 4,40  
Pfalz, „Vision“ by Philipp Maurer,  
süffig, mit Aroma von exotischen Früchten

### *Rosewein*

172 **Spätburgunder Weißherbst**, halbtrocken 4,70  
Baden, Ihringen,  
vollmundig und füllig mit stoffigen Beerenfrüchten

## Rotwein

- 173 **Dornfelder**, trocken 4,40  
Pfalz, kraftvolle Fruchtnoten von Brombeere,  
Sauerkirsche und Holunder
- 174 **Cabernet Sauvignon-Merlot**, trocken 4,60  
Chile, kraftvolle, vielfältige Aromen  
roter Früchte mit Noten von Pflaumen
- 176 **Dornfelder**, halbtrocken 4,40  
Pfalz, „Vision“ by Philipp Maurer  
Fruchtaromen von Sauerkirschen und Brombeere
- 178 **Blauer Portugieser**, lieblich 4,40  
Pfalz, Ellerstadter Sonnenberg,  
Süffig, harmonisch und elegant

## Aperitifs

- Amaro Baltic Bitter** 4cl 4,50  
Bitter Aperitiv 28 %  
aus der Gutsbrennerei Zinszow
- Aperol Spritz** 6,90  
Aperol, aufgefüllt mit Sekt und Soda
- Lillet Vive** 6,90  
Lillet Blanc mit Tonic Water, Gurke und Erdbeere
- Sanddornsekt** 4,90  
Sekt mit Sanddornlikör
- Campari Orange** 4,90
- Campari Tonic** 4,90



## Biere vom Fass



### Lübzer Pils

Sonnengoldfarbenes, prickelndes Pilsener aus Mecklenburg-Vorpommern  
mit ausgewogener Hopfen-Malz-Mischung für mild-herben Geschmack  
ALK.% VOL: 4,9  
0,3 l 3,30 0,5 l 4,60

### Grimbergen Double-Ambrée

Dunkles, vollmundiges Double nach belgischer Brauart mit feiner Süße von Karamell- und  
Röstmalzaromen gefolgt von einem brandyähnlichen, fast fruchtigen Abgang.  
ALK.% VOL: 6,5 0,25 l 3,60

### Duckstein Weizen

Unser naturtrübes Duckstein Weizen zeichnet sich durch bananige Fruchtnoten, malzaromatische Süße  
und eine sanfte Hopfenbittere aus. Es ist intensiv aromatisch, aber dennoch spritzig-schlank im Abgang.  
ALK.% VOL: 5,3 0,5 l 4,60

### Carlsberg 0,0

Erfrischendes, alkoholfreies Premium Lager mit perfekter Balance  
von Hopfen- und Malznoten  
ALK.% VOL: 0,0  
0,3 l 3,30 0,5 l 4,60

## und in der Flasche

### Störtebeker Bernstein-Weizen

Ein naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen. Weizen- und Pilsener Braumalze verleihen eine kräftige  
Bernsteinfarbe und schaffen die Grundlage für die sich ankündigenden Fruchtaromen. Warme Gärung  
sorgt für den satten Duft nach Bananen und roten Früchten sowie die kräftige Kohlensäure. Dezent  
Hopfung mit den Hopfensorten Perle und Smaragd lässt den Fruchtaromen die volle Entfaltung.  
ALK.% VOL: 5,3

### Störtebeker Weizen alkoholfrei

Ein naturbelassenes, alkoholfreies Hefeweizen. Weizen-, Pilsener- und dunkle Braumalze  
verleihen eine kräftige Bernsteinfarbe und die malzige Süße. Kurze warme Gärung sorgt für  
feine, süß-saure Fruchtaromen. Dezent Hopfung mit den Sorten  
Cascade und Mandarina Bavaria betont die Fruchtnoten.  
ALK. < 0,5% VOL

0,5 l Flasche 4,60

## Alkoholfreie Getränke

### Fruchtsäfte aus heimischer Produktion (Lassan & Stralsund)

Sanddorn-Nektar 25 %



Holunderbeersaft 100 %



0,2l 2,60

Apfeldirektsaft 100%/ Schorle

0,2l 2,30  
0,5l 4,50

Orangendirektsaft 100 %

Schwarzer Johannisbeer  
Nektar 40%

Tomatendirektsaft 100%

Bananen Nektar 25%

Kirsch Nektar 60%

**Kite**

(Kirschsafte & Sprite)

0,2l 2,50  
0,5l 4,60

Hollerblüh  
(Holunderblütengetränk)



0,2l 2,30  
0,5l 4,50

Glashäger Mineralwasser,  
classic oder still

0,75l Fl. 4,90  
0,25l Fl. 2,60

Bionade Eistee Pfirsich

0,33l Fl. 3,30

Ginger Ale

0,25l Fl. 2,60

Vita Cola Pur,  
Spezi,  
Zitronenlimo  
Orangenlimo,  
Tonic Water

0,2l 2,50  
0,5l 4,60

Vita Cola light

0,33l 3,30

## Spirituosen

Plauzenbügler  
Kräuterbitterlikör 23%



Absacker Premium Kräuterbitterlikör 28%

*Spezialitäten aus der Stralsunder Kelterei Leithoff:*

Wildfrucht Sanddorn- oder Schlehenlikör 20 % vol

Sanddorn-Halbbitter Kräuterlikör 36 % vol

Sanddorngeist 40 % vol

2cl 2,30 4cl 3,90

**Edel-Destillate aus der Gutsbrennerei Schloss Zinzow:**

Himbeergeist, Schlehengeist, Zitronengeist,  
Schwarze Johannisbeere, Williamschist,  
Apfelweinbrand 40%

Roter Weinberg Pfirsich Likör 20%

2cl 2,90 4cl 4,50

Nordhäuser Doppelkorn, Wodka Absolut,  
Rostocker Doppelkummel,  
Linie Aquavit, Grappa, Ramazotti,  
Jack Daniels, Tullamore Dew, Dimple,  
Baileys Irish Cream, Amaretto, Eierlikör

2cl 2,30 4cl 3,90

*Wahret das Absackertum!  
In der Geselligkeit und Gastlichkeit  
liegt die Kraft des Absackertums begründet.  
Lasset uns diesen einzigartigen Brauch  
hegen und pflegen, gute Gastgeber sein  
und stets das Beste zum Schluß genießen.*

## Wellnesscocktails mit und ohne Alkohol



### Sonnentanz

Mit offenen Armen  
der Sonne entgegen

Mandarine- & Maracuja  
Cordial, Limettensaft, Staatl.  
Fachingen Gourmet

Alkoholfrei 4,60  
mit Rum 6,90

### Gartenkunst

Sehen, Schmecken, Riechen. Im Einklang  
mit der Natur.

Gurke - & Basilikum Cordial,  
Limettensaft,  
Tomaten-, Gurkenscheiben,  
Staatl. Fachingen Gourmet

Alkoholfrei 4,60  
mit Gin 6,90



### Weltenbummler

Das Fremde erleben.  
Schönes suchen und finden.

Grüner Apfel - &  
Waldmeister Cordial,  
Limettensaft,  
Staatl. Fachingen Gourmet

Alkoholfrei 4,60  
mit Wodka 6,90

### Lillet Vive

Lillet Blanc mit Tonic Water,  
Gurke und Erdbeere  
6,50

### Hugo

Holunderblütensip  
& Sekt auf Eis  
6,90



### Pfirsichsekt

2 cl Pfirsichlikör  
mit Zitronensaft  
und Sekt  
5,90



### Sanddornsekt

2 cl Sanddornlikör  
mit Sekt  
4,90



### Aperol Spritz

Sekt mit Aperol und Soda  
und Orangen  
6,90

### Seemannsblut

Johannisbeersaft  
mit 4 cl Rum und  
2 cl Schlehenlikör  
6,90

### Gordons Pink Spritz

Gordons Pink, Zitronenlimo  
und Sekt, Himbeere und Erdbeere  
6,90

### Campari Tonic

Tonic Water mit  
4 cl Campari  
und Zitrone  
4,90

## Eiskarte

### 240 Eismaus

1 Kugel Vanilleeis mit Sahne  
bunt garniert  
3,20

### 241 Naschkatze

1 Kugel Vanilleeis mit Apfelmus  
und Sahne, bunt garniert  
3,20

### 244 Vanille-Schoko-Duo

Je eine Kugel Vanille und Schokoeis  
mit Sahne und Schokosoße  
4,30

## Eisdrinks

### 254 Flotte Biene

Sanddornsafft mit Vanilleeis und Sahne  
4,90

### 255 Kalte Johanna

Johannisbeersaft mit  
Vanilleeis und Sahne  
4,90

### 250 Eiskaffee

Kaffee mit Vanilleeis  
und Sahne  
4,90

### 252 Muntermacher

Doppelter Espresso  
mit Vanilleeis  
4,60

### 256 Sanfter Engel

Orangensaft mit  
Vanilleeis und Rum  
5,90

### 251 Eisschokolade

Kakao mit Schokoeis  
4,90



1 Kugel Eis mit Sahne 2,90  
2 Kugeln Eis mit Sahne 4,10  
3 Kugeln Eis mit Sahne 5,30

zur Wahl stehen Vanille, Schoko, oder Walnuß

248 **Bananensplit**

Banane mit 1 Kugel Schoko- und Vanilleeis,  
Sahne und Schokosoße  
7,20



246 **Schoko trifft Vanille**

1 Kugel Vanille- und 2 Kugeln Schokoeis  
mit Sahne und Schokosoße  
5,40

249 **Nußknacker**

Je 1 Kugel Walnuß-, Vanille- und Schokoeis  
mit Sahne, Schokosoße und Walnüssen  
5,90

242 **Schleckermäulchen**

1 Kugel Schokoeis mit Sahnehäubchen  
und 2 cl Schlehen-Wildfruchtlikör  
4,50

234 **Schokokuss**

2 Kugeln Schokoeis mit Sahne,  
Schokosoße und 4 cl Eierlikör  
5,90

236 **Alter Schwede**

2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,  
Sahne und 4cl Eierlikör  
6,50

247 **Sanddorreis**

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne  
und 4 cl Sanddorn-Wildlikör  
6,50



239 **Boddenbrummer**

2 Kugeln Schoko- und  
1 Kugel Vanilleeis mit Kirschen  
Sahne, Schokosoße und  
2cl Schlehen-Wildfruchtlikör  
7,90

238 **Knusperteller**

Je 1 Kugel Walnuß-,  
Schoko- und Vanilleeis  
mit Sahne, 2cl Baileys,  
Schokosoße  
und Krokantstreuseln  
7,20

## Kaffee und Heißgetränke

**Heißer Sanddorn-  
oder Holunderbeersaft mit Honig**  
2,90



**Pott Tee**  
Früchte, Pfefferminz, Kamille,  
Grüner Tee, Darjeeling, Earl Grey,  
2,40

**Tasse Kaffee** 2,30

**Pott Kaffee** 2,90

**Tasse Café creme** 2,50

**Tasse Café creme entcoffeiern** 2,50

**Milchkaffee** 3,20

**Latte Macchiato** 3,30

**Cappuccino** 2,60

**Espresso** 2,20

**Doppelter Espresso** 3,20

**Heiße Schokolade** 2,90

**Holländische Schokolade**  
mit 4 cl Eierlikör 4,90

**Glühwein** 3,00

**Sanddornrog** 3,90

**Grog von 4cl Myer's Rum** 3,90



Unser aktuelles Angebot  
an Torte und hausgebackenem Kuchen  
erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern

