„Genuss mit Weitblick“*

Kräuterquark, Joghurt, pikanter Hummus, Avocadocreme,
Tomate-Mozzarellaspieß, Käse mit Feigensenf, Matjestartar, Räucherlachs
mit Honig-Senf-Sauce, Kartoffelpuffer, Konfitüre, Hähnchengrillwurst,
Donut, Muffin, Obst, Gemüse, Smoothie, 1 Glas Prosecco, Brötchen & Croissant

ab 2 Personen für 59,00 €
(Bitte bestellen Sie unser Highlight mindestens 2 Tage vorher.)









FRÜHSTÜCK von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

FÜR DEN KLEINEN HUNGER 5.20
2 halbe Brötchen (a1) mit Butter (f), wahlweise belegt mit Käse (f),
Mett (2,3,9), Salami (2,3,9), Roher Schinken (2,3,9), Hähnchengrillbrust(2,3,9), Kräuterquark (f),
Konfitüre (1,8) oder Nutella (h),(8)

SÜßES FRÜHSTÜCK* 9.90
1 Croissant (a1,g), 1 Brötchen (a1), Butter (f), Konfitüre (1,8) und Nutella (h)

ALLES „KÄSE“* 14.90
2 Brötchen (a1,a3), Butter (f), verschiedene Sorten Käse (f),
Kräuterquark (f) & Tomate mit Mozzarella (f)

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK* 13.90
2 Brötchen (a1,a3), 1 Croissant (a1,g), Butter (f), Salami (2,3,9), Roher Schinken (2,3,9),
Hähnchengrillbrust (2,3,9) , Käse (f), ein gekochtes Ei (c), Konfitüre (1,8) oder Nutella (h),(8)

VEGANES FRÜHSTÜCK* 14.90
2 Brötchen (a1,a3), vegane Wurst, veganer Käse(1), vegane Tomatencreme (m,h2),
Paprikahummus (j), vegane Konfitüre und Zuckerrübensirup

PAUSCH FRÜHSTÜCK* 16.90
2 Brötchen (a1,a3), 1 Croissant (a1,g), Butter (f), gemischte Platte mit Mett (2,3,9),
Käse (f), Salami (2,3,9), Roher Schinken (2,3,9), Hähnchengrillbrust(2,3,9)
1 gekochtes Ei (c), Kräuterquark (f), Konfitüre (1,8), Nutella (h),(8) und 1 Glas Orangensaft
Sonderpreis für 2 Personen: 28.90

GOURMET FRÜHSTÜCK* 22.50
2 Brötchen (a1,a3), 1 Croissant (a1,g), Butter (f), gemischte Platte mit Milano Salami (2,3,9),
Mett (2,3,9), Kochschinken (2,3,9), Hähnchengrillbrust(2,3,9) Käse (f), Räucherlachs (d), Rührei (c),
Kräuterquark (f),Konfitüre (1,8), Nutella(h),(8), Smoothie & 1 Glas Prosecco
Sonderpreis für 2 Personen: 39.90

KINDERFRÜHSTÜCK 5.90
1 Brötchen (a1), Butter (f), Salami (2,3,9) & Nutella (h),(8),
dazu eine Tasse Schokolade (f),(1,8) oder Milch (f)

***Zu diesen Frühstücken servieren wir Ihnen Filterkaffee satt.**

FRÜHSTÜCK von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

EIERSPEISEN

Rührei aus drei Eiern (c) mit Schnittlauch, Krustenbrot (a1, a2) und Butter (f)	6.90
Rührei aus drei Eiern (c) mit Bacon (2,3,7), Krustenbrot (a1, a2) und Butter (f)	8.90
2 Spiegeleier (c), Krustenbrot (a1, a2) und Butter (f)	5.90
2 Spiegeleier (c) mit Bacon (2,3,7), Krustenbrot (a1, a2) und Butter (f)	7.90
Omelett aus drei Eiern (f,c) mit Speck (2,3,7) und Zwiebeln	8.90
Omelett aus drei Eiern (f,c) mit Champignons und frischen Kräutern	8.90

MÜSLI, OBSTSALAT & PAN CAKES

Vollkornmüsli	
mit Milch (f) oder Joghurt (f)	5.90
mit Früchten (3), Milch (f) oder Joghurt (f)	8.40
Porridge	7.90
Haferflocken (a4), Hafermilch (a1,a4), Nüsse und frisches Obst	
Obstsalat	8.90
mit Joghurt (f)	9.90
mit Nüssen (e,g,h) und Kernen (j)	9.50
Pan Cakes (3 Stück) (a1,c,f) mit Ahornsirup und Früchten (3)	7.90
Pan Cakes (3 Stück) mit Roter Kirschgrütze und Schlagsahne (f)	6.90

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

1 Kartoffelbrötchen hell (a1)	1.30
1 Kartoffelbrötchen dunkel (a1,a3)	1.30
1 Croissant (a1,g)	1.80
Portion Nutella (h),(8) oder Konfitüre (1,8)	1.00
1 Portion Butter (f)	1.00
1 gekochtes Ei (c)	1.10
Portion Scheibe Käse (f) oder Salami (2,39)	1.30
Portion Mett (2,3,9)	1.50
Portion Kräuterquark (f),(11,9)	1.50
Portion Matjessalat (d),(2,8)	1.80
Portion Bacon (2,3,7)	2.00

KÜSTENSNACK

Fischbrötchen (a1) mit hausgemachter Remoulade
wahlweise mit:

Bismarckhering (d)	6.80
Matjesfilet „nordische Art“ (2,5,d)	6.80
Brathering (5,a1,c,d,i)	6.80

VORSPEISEN & SUPPEN

Winterlicher Salat 14.90
Feldsalat, Rote Bete, Orange, geröstete Walnüsse, Honig-Senf-Dressing (c,j)

mit in Panko (a1) frittiertem Feta (f) 18.90
mit gebratener Hähnchenbrust 18.90

Soljanka (2,l,m) 7.90
Herzhafte Suppe mit Wurst, Gurke und Tomate, Schmand, Zitrone, dazu Baguette (a1)

Kürbis-Kokossuppe (vegan) 7.50
Cremige Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch und Ingwer, dazu Baguette(a1)

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsass (a1,f),(2,9,11) 14.90
mit Schmand, Käse (f), Speck und Zwiebeln

Kürbis-Flammkuchen (a1,f) 15.90
mit Schmand (f), Käse (f), Hokkaido-Kürbis, Feta (f), roten Zwiebeln und Thymian

PAUSCH VEGAN

Cremiges Süsskartoffel-Spitzkohl-Curry mit Kokosmilch (a1,e,m,j) 17.90

Jackfruit Curry mit Basmatireis (m,h2,i) 17.90
Jackfruit, Kokosmilch mit Brechbohnen, Karotten, Bambussprossen,
Paprika, Erbsen und gebräunte Zwiebeln

HAUPTGERICHTE

Hühnerfrikassee 16.90
Zartes Hähnchenfleisch in heller Sauce (a1,f) mit Möhren und Erbsen, dazu Basmatireis

Königsberger Klopse (a1,i) 17.90
Zarte Klopse aus Rind- und Schweinehack nach Königsberger Art
in feiner Kapernsauce (a1,f), dazu Salzkartoffeln

Rinderroulade (a1,i) 21.50
mit Speck (2,3), Gurke (i) und Zwiebel gefüllt, dazu Rotkohl (a1,3) und Salzkartoffeln

Gulasch vom Landschwein (a1) 17.90
mit Zwiebeln, Paprika und Rigatoni (a1)

Mecklenburgischer Rippenbraten (a1,2,3) 19.90
mit Äpfeln und Backpflaumen gefüllter Schweinebraten,
dazu Rotkohl (a1,3), Salzkartoffeln und Bratensauce

Schnitzel „Wiener Art“ (a1,c) 19.90
Zartes Schweineschnitzel, goldbraun in knuspriger Panade gebraten,
dazu knusprige Pommes frites und eine Zitronenspalte

PAUSCH Hansewurst „Die Currywurst der Küste“ (1,8,9,i) 16.90
Hausgemachte Currysauce (2), dazu knusprige Pommes frites

AUS DEM WASSER

Backfisch (a1,c,d,i) 19.90
Knusprig gebackenes Fischfilet, dazu Bratkartoffeln (f,2,3,7) und Remoulade (a1,d)

Matjesfilet (2,5,d) „nordische Art“ 19.40
Fein eingelegtes Matjesfilet mit Remoulade (a1,d), dazu knusprige Bratkartoffeln (f,2,3,7)

Seelachsfilet (a1,d) 21.90
mit Rigatoni (a1,) in Blattspinat-Frischkäsesauce (a1,f)

PAUSCH

Kinderkarte

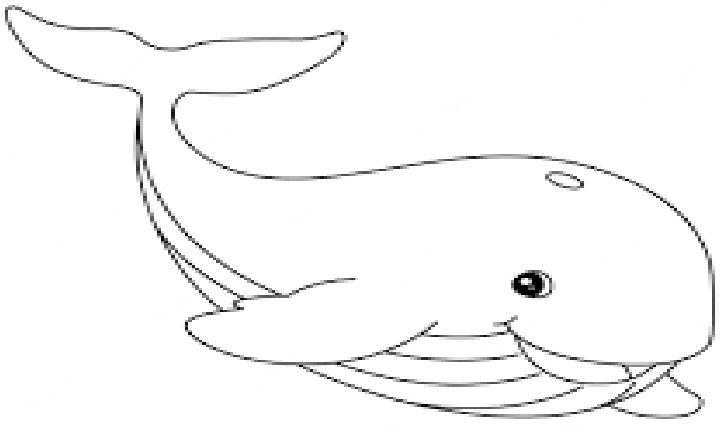
Chicken Nuggets (a1,c,d) mit Pommes frites
8.40

Warmer Milchreis (f)
mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder rote Grütze
6.40

Fusili (a1,c) mit Tomatensoße
7.40

Schweineschnitzel (a1,c,d) mit Pommes frites
8.90

Pizza mit Salami (a1,f),(3)
und Mozzarella-Käse auf würziger Tomatensauce
8.90



DESSERT

Warmer Apfelstrudel (a1,c) mit Vanillesauce (f)	6.90
Tiramisu (a1,c,f)	6.90
Warme belgische Waffel (a1,c,f) mit roter Grütze und Vanillesauce (f)	7.90

KUCHEN

Apfel-Pekanusskuchen (a1,a4,c,f,h1,m)	4.40
Käsekuchen (a1,c,f)	4.40
Schwarzwälder-Sahnetorte (a1,c,f,h2)	4.90
Sachertorte (a1,c,f,m)	4.90
Nuss-Sahne-Torte (a1,c,f,h,m)	4.90
Rüblitorte (a1,c,f,h,h3)	4.90

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

DERER SÄFTE AUS DER REGION

Orangensaft	0,20 l / 3.40	0,40 l / 6.20
Multivitaminsaft	0,20 l / 3.40	0,40 l / 6.20
Sanddornnektar	0,20 l / 3.40	0,40 l / 6.20
Sauerkirschnektar	0,20 l / 3.40	0,40 l / 6.20
Apfelsaft	0,20 l / 3.40	0,40 l / 6.20
Bananensaft	0,20 l / 3.40	0,40 l / 6.20
KiBa	0,20 l / 3.40	0,40 l / 6.20
Apfelsaftschorle	0,20 l / 3.20	0,40 l / 5.70
Rhabarberschorle	0,20 l / 3.20	0,40 l / 5.70
Johannisbeerschorle	0,20 l / 3.20	0,40 l / 5.70

Ebbe & Flut Mineralwasser	0,33 l / 3.20	
(raues und stilles)	0,75 l / 6.50	
PAUSCH Limonade (1,2,5)	0,50 l / 6.90	
(Erdbeer, Holunder, Wassermelone oder Mango)		
Himbeer- oder Waldmeisterbrause (8)	0,20 l / 2.80	
(Sirup mit Mineralwasser)	0,40 l / 4.90	
WATERKANT Limonade	0,33 l / 3.90	
(Apfel-Kirsch-Holunder, Maracuja-Limette oder Blutorange)		
Coca-Cola (1,8,10)	0,20 l / 3.00	0,40 l / 5.40
Coca-Cola Zero (1,8,10)	0,20 l / 3.00	0,40 l / 5.40
Fanta (1,8)	0,20 l / 3.00	0,40 l / 5.40
Sprite (1,8)	0,20 l / 3.00	0,40 l / 5.40
Glashäger Ginger Ale, Bitter Lemon (a1) oder Tonic Water (10a)	0,20 l / 3.40	0,40 l / 5.90

BIER

VOM FASS

Störtebeker Pils (a3)	0,30 l / 4.20	0,50 l / 6.40

BIERMIXGETRÄNKE

Alster (a3)	0,30 l / 4.10	0,50 l / 6.20
Erdbeer-Pils (1,8,a1,a3)	0,30 l / 7.90	
(Störtebeker Pils, weißer Rum, Erdbeersirup & Limette)		

Flaschenbiere von der Störtebeker Brauerei

Schwarzbier (a3)	0,50 l / 5.90
Bernsteinweizen (a1)	0,50 l / 5.90
Bernsteinweizen (a1) (alkoholfrei)	0,50 l / 5.90
Pils 0,0% (a3) (alkoholfrei)	0,50 l / 5.90

SEKT & PROSECCO

Henkell Sekt (4) 3.50 / 0,1 l
trocken, halbtrocken oder alkoholfrei 21.00 / 0,7 l

Mionetto Prosecco D.O.C. (4) 4.00 / 0,1 l
Vino Frizzante IGT 25.90 / 0,7 l

WEIN

WEISSWEIN (4,11)

Müller-Thurgau QbA 6.80 / 0,2 l
halbtrocken, Weinhaus Flick 29.00 / 1,0 l
Kompromisslos, schnörkellos, klare exotische Frucht, frische Säure und eine geradlinige Struktur.

Riesling QbA, trocken 7.00 / 0,2 l
Weingut Spiess, Rheinhessen 24.50 / 0,75 l
Leichtfüßig und beschwingt mit einer belebenden Säure.

„Der Tropische", trocken 7.20 / 0,2 l
Wir könnten dir hier was von Textur und Kleid erzählen… Wir finden Geschmack aber wichtiger. 25.20 / 0,75 l
Weniger Worte. Mehr Geschmack. Dein Sauvignon Blanc aus Baden.

ROSÈWEIN (4,11)

Ostseefisch Spätburgunder, trocken 7.00 / 0,2 l
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz 24.50 / 0,75 l
Er zeichnet sich durch eine feine Fruchtigkeit, spritzige Säure und eine lebendige Struktur aus.

ROTWEIN (4,11)

Rotenberger Schlossberg Trollinger 6.80 / 0,2 l
halbtrocken, Württemberg 29.00 / 1,0 l
Feine Tannine unterstreichen die zarte Süße und die schönen Fruchtaromen
wie Erdbeere, Himbeere und Kirsche.

Madame Rouge, trocken 7.00 / 0,2 l
Cuvée Merlot & Saint Laurent 24.50 / 0,75 l
Weingut Kesselring, Pfalz
Hat ein sehr üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, und Kakao.
Am Gaumen ist der Wein frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse.

COCKTAILS / LONGDRINKS

"PAUSCH Mule" (1) (Lav'a Belle, Ginger Beer & Rosmarin)	8.90
Sanddorn Spritz (1,8) (Sanddornlikör, Prosecco & Soda)	8.40
Aperol Spritz (1,8) (Aperol, Prosecco & Soda)	8.40
Lillet Wild Berry (1,8) (Lillet blanc, Wild Berry Limonade & Beeren)	8.40
Lavendel Spritz (1,4,8) (Lav'a Belle, Prosecco, Soda & Rosmarin)	8.40
Sarti Spritz (1,8) (Sarti, Prosecco, Soda & Limette)	8.40
Hugo (1,8) (Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette & Minze)	8.40
Limoncello Spritz (1) (Limoncelo, Prosecco, Soda & Zitrone)	8.40
Rhabarber G'misch (a1,1,8) (Rharbarbersaft, Prosecco, Vodka & Limette)	8.90
Italicus Lemon (Italicus Rosolio di Bergamotto & Bitter Lemon (a1))	8.40
Bombay Dry Gin Tonic (10a)	8.40
Malfy Citrus Gin Tonic (10a)	8.40
Havana 3 anos Cola (1,8,10)	8.40
Vodka Three Sixty mit Bitter Lemon (1,8)	8.40
Jack Daniels mit Ginger Ale (1,8)	8.40

ALKOHOLFREIE COCKTAILS / LONGDRINKS

Gordons Gin 0,0% mit Tonic Water	7.90
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0% mit Tonic Water (10a)	7.90
Mionetto Aperitivo Spritz 0,0%	7.90
Wild Berry Virgin Mojito (Mojito Mintsirup, Wild Berry Limonade, Beeren & Minze)	7.90
Volée mit Tonic Water	7.90

SPIRITUOSEN

	4 cl
Stralsunder Brise	4.20
Baileys	4.90
Kümmerling	4.90
Ramazzotti	4.90
Fernet Branca	4.90
Fürst Bismarck OTTO Craftkorn	4.90
Küstennebel	4.90
Mann un fru - Rostocker Doppelkümmel	4.90
Malteser Aquavit	4.90
Asbach Uralt	4.90
Glenfiddich	7.40

Qualitätsbrände von Derer	**2 cl**
Quitte	3.90
Williams	3.90
Apfel	3.90
Pflaume	3.90

HEIßES… AUS DEM HAUSE DARBOVEN

Kinderkaffee (Milchschaum & Popcorn Sirup)	2.00
Café Crème	3.20
Großer Café Crème	4.90
Cappuccino (f)	3.60
Milchkaffee (f)	4.20
Latte Macchiato (f)	4.20
Latte Macchiato (f) Crème Brûlée	5.60
Espresso	3.20
„PAUSCH“ Espresso - Kompromisslos kräftig, tief und intensiv	3.70
Heiße Schokolade	3.90
Heiße Schokolade mit Sahne	4.20
Flavour (f,h)	0.90

(Karamell, Haselnuss, Weiße Schokolade, Vanille, Zimt oder Popcorn)

Gern können Sie unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch genießen.
Hierfür berechnen wir zusätzlich 0,50 €.

TEE AUS DEM HAUSE „EILES“ — je 3.90

Sommerbeere, Kräutergarten, Grüntee Asia,
Darjeeling Royal, Earl Grey
Rooibos Vanilla oder Kamillenblüten

Frischer Pfefferminztee	3.90
Frischer Ingwertee	3.90
Heiße Zitrone	3.90

ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

1)	mit Farbstoff
2)	mit Konservierungsstoff
3)	mit Antioxidationsmittel
4)	Sulfit
5)	mit Geschmackverstärker
6)	geschwärzt
7)	mit Phosphat
8)	mit Süßungsmittel
9)	mit Nitritrpöckelsalz
10)	koffinhaltig
10a)	chininhaltig
11)	geschwefelt

ENTHÄLT ALLERGENE

a1)	Weizen
a2)	Roggen
a3)	Gerste
a4)	Hafer
a5)	Dinkel
a6)	Kamut
b)	Krebstiere
c)	Eier
d)	Fische
e)	Erdnüsse
f)	Milch / Laktose
g)	Pistazien
h)	Haselnüsse
h1)	Pekanüsse
h2)	Mandeln
h3)	Walnüsse
i)	Senf und Senferzeugnisse
j)	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
k)	Weichtiere
l)	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
m)	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

*Alle Preise in Euro