



*Speisen
&
Getränke*

HIER ISST WARNEMÜNDE

Moin moin liebe Gäste und Freunde des guten Geschmacks,

wir freuen uns Sie im Kettenkasten, dem maritimen Restaurant in Warnemünde begrüßen zu dürfen, denn

Hier isst Warnemünde!

Bitte beachten Sie, dass wir mit viel Herz und Liebe kochen.

Wir kochen alle unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "a la Minute". Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten entstehen.

Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!

Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Sollte jedoch einmal die Qualität unseres Angebots oder Service nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so wenden Sie sich mit einer freundlichen Beschwerde an das Management unseres Hauses.

Sollten sich Ihre Pläne ändern, bitten wir Sie um rechtzeitige Stornierung bzw. Änderung ausschließlich per E-Mail, spätestens jedoch 4 Tage vor der Reservierung (bei Feiertagsreservierung 14 Tage und jeweils im Dezember 7 Tage). Anderenfalls müssen wir Ihnen bzw. Ihren Gästen eine No-Show-Gebühr berechnen.

In unserem Hause ausgestellte Gutscheine haben eine Gültigkeitsdauer von 1 Jahr beginnend ab dem Tag des Ausstellungsdatum. Eine spätere Einlösung kann auf Grund gesetzlicher Bestimmungen nicht entsprochen werden.

Auf unsere AGB's wird ausdrücklich verwiesen! Wir bitten um Ihr Verständnis!

EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30 € möglich!

*Ihr Team vom
Kettenkasten*

*- Das maritime Restaurant Warnemündes -
www.Hier-isst-Warnemuende.de*

Saisonkarte

Hol dir das Sommerfeeling ins Glas!

Georgia Peach Apéro

Pfirsichlikör,
Schweppes White Peach
9 €

Moscow Mule

Absolut Wodka, Ginger Beer,
Gurkenslices, Limette, Angostura
9 €

Strawberry Lillet

Lillet Rosé, Erdbeermus,
Ginger Ale
9 €

- | | | |
|----|---|--------|
| 70 | Spargelcrèmesuppe ^{a, g}
mit Schinkenstreifen & Bärlauchschmand | 9 € |
| 71 | Carpaccio vom Rind
mit gebratenem Spargel ^g , Bärlauchschmand ^g ,
Parmesan ^g & Kresse | 16 € |
| 72 | Spargel mit Räucherschinken ^g
Butterkartoffeln ^g & Sauce Hollandaise ^g | 23 € |
| 73 | Spargel mit Schnitzel ^{g, c}
Butterkartoffeln ^g & Sauce Hollandaise ^g | 25 € |
| 74 | Spargel mit Lachsfilet ^d
Butterkartoffeln ^g & Sauce Hollandaise ^g | 29 € |
| 75 | Risotto ^g
mit Spargel, Cherrytomaten & Parmesankäse ^g | 18 € |
| | + Hähnchenbrustfilet | + 6 € |
| | + 3 Garnelen ^d | + 10 € |
| 76 | Vanille Parfait ^{g, c}
mit Erdbeer-Rhabarber Grütze ^g | 9 € |

Weinempfehlung
Glas Silvaner
0,2L
8 €

Hausgemachte
Erdbeer - Zitronenlimonade
0,4L
7 €

Gönnen Sie sich zum Einklang einen anregenden Aperitif!
Ob mit oder ohne Alkohol immer ein Genuss.

- | | | | | | | |
|-----|---|--------|-----|-----|--|-----|
| 099 | Martini bianco | 0,05 l | 6 € | 110 | French Kiss Martini | 9 € |
| | | | | | (Martini Floreale, Holunderblüte, Cranberrysaft, Sekt afg) | |
| 100 | Andalö Spritz | | 9 € | 111 | Martini Floreale Spritz | 9 € |
| | (Sanddornlikör, Prosecco, Soda, Orangenschnitz) | | | | (Martini Floreale, Apfelsaft, Rosmarin) | |
| 101 | Campari Orange | | 9 € | 114 | Bitter Orange | 9 € |
| | (Campari, Orangensaft, Orange) | | | | (Monin Bitter, Orangensaft, Orangenschnitz) | |
| 102 | Campari Soda | | 9 € | 115 | Bitter Soda | 9 € |
| | (Campari, Soda, Orange) | | | | (Monin Bitter, Soda, Orangenschnitz) | |
| 103 | Campari Spritz | | 9 € | 116 | Bitter Spritz | 9 € |
| | (Campari, Prosecco, Soda, Orangenschnitz) | | | | (Der Bitter Spritz - intensiv bitter im Geschmack und doch erfrischend leicht durch die perlende, aromatische Note des alkoholfreiem Sekt, Monin Bitter, Soda, Orangenschnitz) | |
| | EMPFEHLUNG!!! | | | 117 | Orange Spritz | 9 € |
| | <i>SARTI Lemon Spritz</i> | | | | (Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas, Orange Spritz, Sekt afg, Soda, Orangenschnitz) | |
| 104 | Sarti Rosa Lemon Spritz | | 9 € | 118 | Crodino Spritz | 9 € |
| | (Sarti Rosa kommt aus Italien, Sizilien, mit der Süße von sonnengereiften Blutorangen. Seine leuchtend rosa Farbe und seinen fruchtigen Geschmack verdankt der Sarti Rosa hochwertigen Fruchtsäften von Blutorange, Maracuja und Mango. (Sarti Rosa, Bitter Lemon, Limette) | | | | (Crodino ist ein italienischer alkoholfreier Aperitif mit bittersüßem Geschmackserlebnis) | |
| | <i>SARTI Spritz</i> | | | 119 | Hugo alkoholfrei | 9 € |
| 105 | Sarti Rosa Spritz | | 9 € | | (Holunder, Minze, Limette, Soda, Ginger Ale) | |
| | (Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem Geschmack von sizilianischen Blutorangen. Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser) | | | | | |
| 106 | Aperol Spritz | | 9 € | | | |
| | (Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas, Aperol, Prosecco, Soda, Orange) | | | | | |
| 107 | DÉJÀ-VU TONIC | | 9 € | | | |
| | (Oriental Déjà-Vu, Tonic Water) | | | | | |
| 108 | Lillet Berry | | 9 € | | | |
| | (fruchtig-frischer Aperitif, Lillet Blanc, frische Beeren, Schweppes Wild Berry) | | | | | |
| 109 | Hugo | | 9 € | | | |
| | (Holunderblütenlikör, Minze, Limette, Soda, Prosecco) | | | | | |



Vorspeisen

Liebe Gäste,

*zu allen Suppen und kalten Vorspeisen
reichen wir Ihnen selbstverständlich Brot dazu!
Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit...*

- | | | |
|-----|---|------|
| 133 | Carpaccio vom Rind
mit Rucola an einer
Tomaten-Rosmarin Vinaigrette ² mariniert,
dazu Cherry-Tomate, Basilikum-Pesto ^{c, g, 2} ,
geröstete Pinienkerne ^{e, h} & Grana Padano ^g | 16 € |
| 134 | karamellisierter Ziegenkäsetaler ^g
mit Honig glasiert, dazu mariniertes Blattsalat,
Cherrytomaten, frischen Feigen & Walnusscrunch | 14 € |
| 135 | Ofenkartoffel
mit Kartoffelcreme ^g , dazu Blattsalat mariniert
mit hausgemäßem Dressing & Cherrytomate | 14 € |
| | mit Shrimps ⁶ in Dill-Butter ^g: | 20 € |
| | mit Hähnchenbrustfilet: | 20 € |
| 136 | Hausgemachtes Würzfleisch ^{a, i, f, d, g, 5, 14}
vom Schwein, mit Champignons, Zitrone | 12 € |
| 137 | Hausgebeizter Lachs ^{1, 11, 14, d}
gebeizt mit Aperol, auf einem Kartoffelrösti ^{a, c} ,
an Meerrettichsahnecreme ^g & Blattsalat | 17 € |

*Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Vorspeisen auf zwei Tellern
an berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 2,00 €, dieser entfällt
beim Verzehr von jeweiligen Hauptgerichten pro Gast.*

Suppen

- 143 **Hummercremesuppe** ^{b, g} 12 €
mit einer gebratenen Black Tiger Garnele ^b
Sahne ^g & Kresse
- 144 **Warnemünder Fischsuppe** ^{b, d, n, g} 10 €
aus Curry, Kokos, Schmand ^g, Wurzelgemüse ⁱ &
gewürfeltem Fisch ^d der Saison
- 145 **geräucherte Tomatensuppe** ^{g, i, 3} 9 €
mit Basilikumpesto, Sahne ^g,
kandierter Cherrytomate & Grana Padano ^g
*durch Änderungen auch Vegan erhältlich
- 147 **Soljanka** ^{g, 1, 2, 5, 13} 9 €
Tomatisierte Fleischbouillon mit
Fleischwurst, Salami, Gewürzgurken,
Paprika, serviert mit Schmand

Salatkompositionen

- 156 **Caesar Salad** 16 €
Romana-Salat mariniert mit
Caesar Dressing ^{c, d, g, j, 3}, dazu Cherrytomaten,
Croûtons ^{a, c, g, 2} & Grana Padano ^g
mit Hähnchenbrustfilet: + 6 €
mit drei gebratenen Black Tiger Garnelen ^b: + 10 €
- 158 **Warnemünder Kettenkasten Salat** 14 €
Gemischter Blattsalat mariniert
mit hauseigendem Dressing ^j dazu Gurke,
Cherrytomate, Paprika, Pinienkerne ^{e, h}
*Vegan
mit in Aperol hausgebeiztem Lachs ^d: + 6 €
mit Hirtenkäse ^g: + 5 €

Willkommen im Genusshafen Kettenkasten

- Dem maritimen Restaurant Warnemündes -

Fisch

- 308 **Fischvariation^d „Hier isst Warnemünde“** 28 €
Komposition von je einem Stück
Dorsch, Zander & Lachsfilet mit Kohlrabi
in einer Krustentierrahmsauce^{b, g} &
Meersalzkartoffeln
- 309 **Dorschfilet^d** 25 €
auf der Haut gebraten, an Dijon-Senfsauce^{h, j},
Kokos-Möhren, Kartoffelstampf^{h, 5} &
frisch geriebenen Meerrettich
- 310 **Filet von der Kutterscholle^d** 28 €
auf der Haut gebraten, mit Shrimps
in Dill-Butter^{b, g}, Gurkensalat & Bratkartoffeln
- 311 **Zanderfilet^d** 26 €
gebraten, mit Brokkoli-Gemüse^g,
an einer Limetten-Dillsauce^{h, 11} & Meersalzkartoffeln
- 312 **Lachstranche^d** 25 €
gebraten, an in Rahm gegartem Blattspinat^g,
einer Krustentierrahmsauce^{h, i} & Kartoffelstampf^{h, 5}
- 313 **Labskaus¹** 21 €
unter einem gebratenen Spiegelei,
an Rote Bete Gemüse², Gewürzgurke², Zwiebeln &
einem houseingelegten Rollmops^d
- 314 **Matjes^d** 23 €
auf einem Reibekuchen^{a, c}
an Hausfrauensauce^{c, h, j}, Apfelspalten & Zwiebeln
- 315 **Heilbuttfilet^d** 26 €
gebraten, mit Karotten-Gemüse^g,
& Erbsenpüree^g
- 316 **Grüne Heringe^{a, d}** 20 €
gebraten, an Bratkartoffeln
& einem kleinen Blattsalat

Mich Rollmops^d gibt's auch
lecker einzeln zum Bier oder
als kleinen Appetitanreger
4 €

Sollte ihr Hunger nicht so groß sein, ist es Ihnen möglich von fast
allen Gerichten auch eine kleine Portion zu bestellen.

Unsere Bratkartoffeln bereiten wir mit Speck & Zwiebeln zu.

Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Hauptspeisen auf zwei
Tellern an, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 6,00 €.

Fleisch

- 244 **Schweinemedallions** 28 €
in Orangen - Pfefferschmand^g,
mit Brokkoli^g & Meersalzkartoffeln
- 245 **250g Rumpsteak** 33 €
medium gebraten, mit Rucola & Cherrytomaten
an einer Tomaten-Rosmarin Vinaigrette² mariniert,
& hausgemachten Wedges, Kräuterbutter^g
- 246 **Kettenkasten Loín Ribs** 25 €
(Kotelettrippchen)
mit Potato Dippers, Currydip^{c,j,2} & Knoblauchdip^{c,j,2}
alternativ auch gerne mit einem Blattsalat
- 247 **Schweine Schnitzel**^{a,c} 24 €
mit einem Spiegelei^c, hausgemachte
Röstzwiebeln^a, Gurkensalat & Bratkartoffeln
- 248 **Schweine Schnitzel au four**^{a, i, f, d, g, 5, 14} 27 €
mit Würzfleisch & Käse^g gratiniert,
hausgemachten Wedges, Sour Cream
- 249 **Geflügelleber** 21 €
gebraten, in einer Balsamicojus^{i,5},
hausgemachte Röstzwiebeln^a & Kartoffelstampf^{g,5}
- 250 **Pasta Orecchiette** 18 €
mit Basilikum-Pesto^{c, g, 2}, Cherry-Tomaten,
Pinienkernen^h, Parmesan^g & Rucola
*durch Änderungen auch Vegan erhältlich
- mit Hähnchenbrustfilet:** + 6 €

Sollte ihr Hunger nicht so groß sein, ist es Ihnen möglich von fast allen Gerichten auch eine kleine Portion zu bestellen.

Unsere Bratkartoffeln bereiten wir mit Speck & Zwiebeln zu.

Richten wir auf Ihren Wunsch unsere Hauptspeisen auf zwei Tellern an, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 6,00 €.

Burger

- 266 **Der „Kettenkasten“ Burger** 18 €
180g Black Angus Rindfleisch,
Brioche Burger Bun ^{a, 1, 2}, Burgersauce, Rucola,
Fleischtomate, Cheddar ^g und Gouda ^g
dazu Potato Dippers mit Ketchup ^{i, j} & Mayonnaise ^c
- 267 **Veggie Burger** 17 €
Gemüse Pattie ^{a, c}, Brioche Burger Bun ^{a, 1, 2},
Burgersauce, Blattsalat & Fleischtomate,
dazu Süßkartoffelpommes mit Sour Cream ^g

Dessert

- 770 **Kartoffelpuffer** (180 gr.) ^{a, c} 10 €
mit Apfelmus & Zimt & Zucker
- 771 **Milchreis** ^g 8 €
mit Zimt & Zucker & Apfelmus
- 774 **Hausgemachte Erdbeer-Rhabarbergrütze** ^{1, 2, 9, 13} 9 €
mit Vanillesauce & Vanilleeis
- 775 **Crème Brûlée** ^{g, c} 8 €

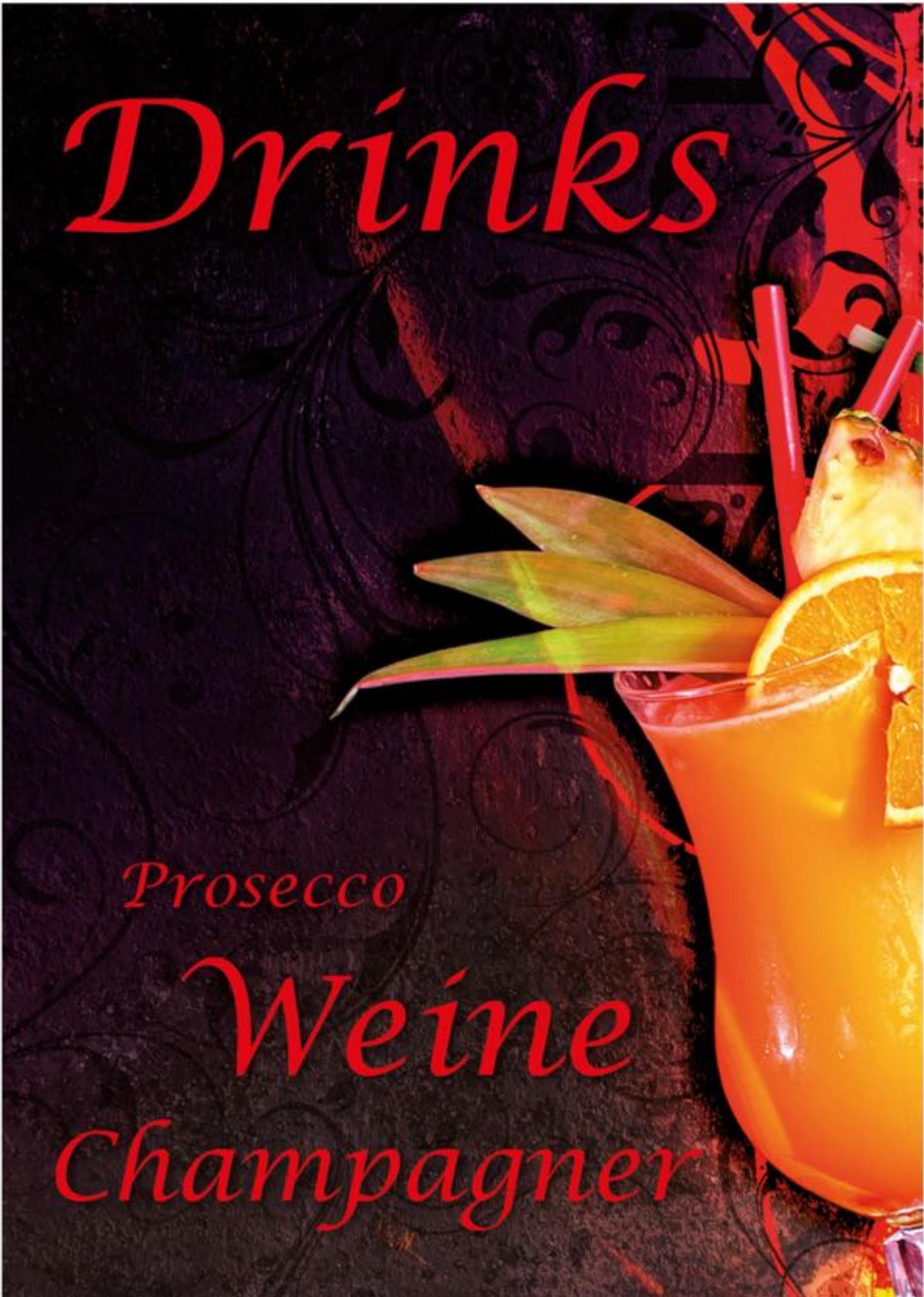
Kenzeichnung von Zusatzstoffen

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoffen (konserviert)
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Phosphat
9. Mit Süßungsmittel(n), enthält Phenylalaninquelle
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Mit Taurin
13. Mit Säuerungsmitteln
14. Mit Alkohol

Deklarationspflichtige Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(bohnen) u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Drinks

A vibrant orange drink in a glass, garnished with a slice of pineapple, several slices of orange, and a red straw. The drink is set against a dark, textured background with intricate, swirling floral patterns in shades of purple and red. The overall aesthetic is elegant and festive.

Prosecco

Weine

Champagner

Mineralwasser

032	<i>Güstrower Feinperliges Mineralwasser</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
033	<i>Güstrower Feinperliges Mineralwasser</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>8,50 €</i>
036	<i>Güstrower Mineralwasser Naturell</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
037	<i>Güstrower Mineralwasser Naturell</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>8,50 €</i>

Erfrischend anders! Unsere Hausgemachten Limonaden

833

*Wassermelone - Cranberry,
Himbeer - Zitrone,
Ananas - Minze,
Ingwer - Zitrone,
Gurke - Limette,
Sandorn - Holunder*

0,4 l 7 €

*Bitte fragen Sie die Servicebedienung, welche der Limonaden
diese Woche aktuell für Sie vorrätig ist.*

Homemade Ice Tea

318	<i>Hausgemachter Ice Tea</i>	<i>0,4 l</i>	<i>6 €</i>
-----	------------------------------	--------------	------------

Alkoholfreie Getränke

322	<i>Coca-Cola Zero</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
323	<i>Coca-Cola</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
325	<i>Fanta Exotic</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
327	<i>Mezzo Mix</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
329	<i>Sprite</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
331	<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
332	<i>Schweppes Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
333	<i>Schweppes Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
334	<i>Schweppes Ginger Beer</i> <i>Anregend intensiv und</i> <i>mit angenehmer Schärfe</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
335	<i>Granini</i> <i>Schorle Apfel Naturtrüb</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
337	<i>Granini</i> <i>Schorle Rhabarber Naturtrüb</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
338	<i>Almdudler</i> <i>Alpenkräuter Limonade</i>	<i>Fl. 0,35 l</i>	<i>5,00 €</i>

Granini Softbar

360	<i>Granini Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
361	<i>Granini Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
362	<i>Granini Pink Grapefruit Nektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
363	<i>Granini Kirsch Nektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
364	<i>Granini Bananen Nektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
365	<i>Granini Ananassaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
366	<i>Granini Mango Fruchtsaftgetränk</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
367	<i>Granini Cranberry Nektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 €</i>
368	<i>Granini Maracuja Nektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
369	<i>Sanddornsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>

Bierkarte *Biere vom Faß*

970	Rostocker Pils	0,3 l	4,50 €
971	Rostocker Pils	0,5 l	6,50 €

Rostocker Pils ist unser Premium-Pils – frisch, feinherb und spritzig. Gebraut wird es aus besten natürlichen Rohstoffen wie kräftigen Malzen und ausgesuchtem Hopfen aus der Hallertau, dem größten Hopfenanbaugebiet der Welt. Sie sorgen für ein angenehm mildes Malzaroma und einen feinherben, hopfigen Geschmack. Rostocker Pils – unser frisch-spritziges Premium von der Ostseeküste, dass jeden Pilskenner begeistert.

972	Störtebecker Pils	0,3 l	4,50 €
973	Störtebecker Pils	0,5 l	6,50 €

Das Störtebecker Pilsner ist ein untergäriges Bier mit einem Alkoholgehalt von 4,9% vol. Gebraut in unserem schönen Bundesland Mecklenburg-Vorpommern ist das Ergebnis ein gehaltvolles und herbes Gebräu bei dem die Hopfensorten Select, Perle, Tradition und Opal zum Einsatz kamen.

974	Störtebecker Schwarz-Bier	0,3 l	4,50 €
975	Störtebecker Schwarz-Bier	0,5 l	6,50 €

Das Schwarz-Bier besitzt eine milde Gärungskohlensäure und verschafft ein samtweiches, malzaromatisches Mundgefühl. Dies ist einer langen und kalten Gärung zu verdanken, bei der untergärige Hefe verwendet wird. Den herrlichen Röstgeschmack erhält das mattschwarze Bier durch dunkles Malz, sowie Röst- und Caramalze.

976	Störtebecker Bernstein-Weizen	0,3 l	4,50 €
977	Störtebecker Bernstein-Weizen	0,5 l	6,50 €

Das Störtebecker Bernstein-Weizen ist obergärig gebraut. Es ist ein naturbelassenes Hefeweizen. Der Alkoholgehalt beträgt 5,3% und der Stammwürzegehalt liegt bei 12,9%. Die empfohlene Trinktemperatur beträgt 10 Grad Celsius.

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

- 986 *Störtebecker Bio Freibier* Fl. 0,33 l 5,00 €
Alkoholfrei

Frei-Bier ist ein untergäriges, alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart. Genußtemperatur 8°C. Pilsener- und helle Spezialmalze lassen die strohgelbe Farbe und das volle Mundgefühl entstehen. Kalte Gärung sorgt für den trockenen Trunk und den festen weißen Schaum. Die kräftige Hopfung verleiht dem Bier den frischen Duft nach Gras und Kräutern sowie die kräftige Herbe.

- 987 *Störtebecker Bernstein-Weizen* Fl. 0,5 l 5,50 €
Alkoholfrei

Das Störtebecker Bio Bernstein Weizen alkoholfrei ist ein alkoholfreies und naturbelassenes Hefeweizen. Gebraut in unserem schönen Bundesland Mecklenburg-Vorpommern wirkt das bernsteinfarbene Bier, durch die aus kontrolliert biologischem Anbau stammenden Weizen-, Pilsner- und dunklen Braumalze, herrlich süß und malzig.

Wir kochen alle unsere Speisen für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und erst nach der Bestellung "a la Minute". Daher können schon einmal, vor allem bei guter Auslastung unseres Hauses und in den warmen Monaten des Jahres, Wartezeiten bis 60 Minuten entstehen.

Unsere Köche brauchen Zeit, um für Sie alles perfekt zu machen. All unsere Mitarbeiter geben für Sie das Allerbeste. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis, wenn dies bei Ihnen vorkommen sollte! Es wird sich lohnen!

Für eine Beilagenänderung berechnen wir Ihnen ein Serviceentgelt von 2 €. Optionale Beilagenänderung bieten wir ausschließlich Pommes, Süßkartoffelpommes, Ofenkartoffeln, Kartoffelpüree. Bevorzugen Sie Bratkartoffeln (können Sie diese für 3,50 € bestellen. Andere als die aufgeführten Beilagen können wir nicht produzieren!!

EC- und Kreditkartenzahlung ist ab 30,00 € möglich!



KETTENKASTEN

Das maritime Restaurant in Warnemünde

KÜCHNE BETREIBER GMBH

HIER ISST WARNEMÜNDE





KETTENKASTEN

Das maritime Restaurant in Warnemünde

KÜCHNE BETREIBER GMBH

HIER ISST WARNEMÜNDE





KETTENKASTEN

Das maritime Restaurant in Warnemünde

KÜCHNE BETREIBER GMBH

HIER ISST WARNEMÜNDE



Spirituosen

Wodka, Klare

521	<i>Three Sixty Vodka</i>	4 cl	7 €
522	<i>Absolut Wodka</i>	4 cl	7 €

Gin, Tequila

528	<i>Bombay Sapphire Gin</i>	4 cl	8 €
529	<i>Gordons Dry Gin</i>	4 cl	6 €
531	<i>Hendrick's Gin</i>	4 cl	8 €
533	<i>Monkey 47 Dry Gin</i>	4 cl	10 €
536	<i>Tequila Sierra Silver</i>	4 cl	6 €

Brandy, Cognac

541	<i>Wilthener Goldkrone</i>	4 cl	7 €
543	<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	4 cl	9 €

Bittere, Kräuterliköre

545	<i>Fischer Geist</i>	2 cl	4 €
546	<i>Leuchtfeuer</i>	4 cl	7 €
547	<i>Jägermeister</i>	4 cl	7 €
549	<i>Ramazzotti</i>	4 cl	7 €

Rum / Cachaca

555	Havana Club 3 J.	4 cl	6 €
557	Havana Club 7 J.	4 cl	8 €
558	Myer´s Pure Jamaica Rum	4 cl	7 €
560	Bumbu The Original Grand Reserve	4 cl	9 €
562	Canerock Jamaica	4 cl	8 €

EMPFEHLUNG

563	Ron Zacapa Solera Grand Reserve	4 cl	10 €
-----	------------------------------------	------	------

Liköre

	Chef´s Liebling		
565	Kettenfett (Lakritzlikör) ←	4 cl	7 €
566	Bailey´s	4 cl	7 €
567	Malibu	4 cl	6 €
569	Eierlikör	4 cl	5 €
574	Molinari Sambuca	4 cl	6 €
575	Küstennebel	4 cl	7 €

Whisk(e)y

581	Jack Daniel´s	4 cl	7 €
583	Johnnie Walker Black Label	4 cl	8 €
588	Glenfiddich 15 y	4 cl	9 €
591	John Jameson	4 cl	7 €

Aquavit / Kümmel

596	Original Lehment Rostocker Doppel-Kümmel	4 cl	6 €
597	Linie Aquavit	4 cl	6 €

Obstbrände

600	Alte Williams Birne Holzfass	4 cl	6 €
601	Alte Quetsch Holzfass	4 cl	6 €
602	Haselnuss	4 cl	6 €
603	Alte Marille	4 cl	6 €

Grappa aus dem Hause Nonino

Grappe Monovitigno® Vigneti

610	Lo Chardonnay "Monovitigno®"	2 cl	5 €
-----	------------------------------	------	-----

Frut

EMPFEHLUNG

614	Prunello Mandorlata Cru Savorgnano Colli Orientali Del Friuli	2 cl	5 €
-----	---	------	-----

Sehr geehrte Damen und Herren,
auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Speisen- und Getränkekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von den u. a. Allergene enthalten können:

- glutenhaltiges Getreide (namentlich)- Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fische und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milchprodukte
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
- Macadamia- und Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Klassische Spezialitäten

Auf Wunsch erhalten Sie gerne auch alle Kaffeespezialitäten koffeinfrei.

910	Tasse Café	3,50 €
911	Gr. Tasse Café	5,00 €
912	Espresso mit Vanilleeis	5,50 €
913	Einfacher Espresso	3,50 €
914	Doppelter Espresso	5,50 €
915	Espresso Macchiato	4,00 €
916	Cappuccino	4,00 €
917	Latte Macchiato (Milch mit Espresso)	4,50 €
918	Milchkaffee	4,50 €



919	Latte Macchiato aroma (mit Geschmack) (Vanille, Caramel, Amaretto, Kokos, Mandel)	5,00 €
-----	--	--------

920	Kettenkasten Spezial Café Crème mit Haselnussbrand, Sahne und Krokantstreusel	8,50 €
-----	---	--------

921	Heiße Schokolade	4,50 €
-----	------------------	--------

922	Heiße Schokolade mit Sahne	5,00 €
-----	-------------------------------	--------

923	Mocaccino	5,50 €
-----	-----------	--------

924	Baileys Schokolade mit Sahne	8,00 €
-----	---------------------------------	--------

925	Glas Tee	3,50 €
-----	----------	--------

926	Grog vom Meyer's Rum	6,00 €
-----	----------------------	--------

927	Irish Coffee	8,40 €
-----	--------------	--------

928	Glühwein	6,00 €
-----	----------	--------

929	Diplomatenkaffee	8,40 €
-----	------------------	--------

Café Crème mit Eierlikör & Sahne





Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Sollte jedoch einmal die Qualität unseres Angebots oder Service nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so wenden Sie sich bitte mit einer freundlichen Beschwerde direkt an das Management unseres Hauses.