

Haus Windhook



An de Küst von't Fischland, twüschen Dierhagen un Wustrow, steiht dicht achter de Dünen dat „Huus Windhoek“, mit sein twei Etaschen un drei Finsterreigen. Dat staatsche Huus lücht't witt verputzt, hett'n swores, grieses Strohdack mit hölten Pierköpp dorvör.

Ut de Mansardenfinster kann ein wiet öwer de Ostsee kieken – bät hen na de dicken Dampers, de dor buten up den Weg von un na Sweden un Finnland sünd.

In dit Huus wahnte de Generalarzt a.D. Dr. Berg, de in de Kaisertit de öberst Militärdoktor von de dütschen Kolonien wärst wier. Uns Familienmitglied harr dat na den Krieg von den ollen Generalarzt köfft. Dat Huus steiht noch just so as dunn. Um de Eck von Huus Windhoek fichtelt der Seewind un hüt hürt, Karl Middelbäk dor'n Restaurant-Pension ut makt.

Nach dem Bau der Mauer 1961 wurde das Haus staatlich verwaltet. Unsere Familien durften es nicht einmal betreten. Das Haus wurde zum „Kleinen Käpt'n Brass“ umbenannt und vom „Großen Käpt'n Brass“ – auch in Dierhagen ansässig - verwaltet und versorgt. Nach vielen Kämpfen, konnten wir Ende 1990 das Haus und den Boden kaufen und „loslegen“. Es wurde umgebaut: neue Heizungen, Einrichtungen, Isolierungen und mehr waren nötig.

„Haus Windhook“ öffnete am 9. Juni 1991 seine Türen. Vorgesehen war eine Pension mit einem kleinen Kaffee. Nach den Anfangsschwierigkeiten stellten wir fest, dass ein Kaffee nicht das Richtige war – die Gäste wollten etwas „Fischiges“ am Abend essen – frisch aus der Ostsee oder dem Bodden sollte es sein.

Natürlich war es für uns „drei“ nicht gerade leicht, so ein Restaurant mit Pension zu betreiben – kamen wir doch alle aus anderen Berufen. Mit viel Mut entstand das jetzige „Haus Windhook“ mit Gaststätte und Pension in Dierhagen-Ost, dem ruhigsten Teil von Dierhagen, direkt in den Dünen – einen Steinwurf vom Ostseestrand entfernt.

Wir möchten Ihnen den Aufenthalt in unserem Haus angenehm gestalten und hoffen, dass wir Sie bald wieder begrüßen dürfen.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch. Familie Mittelbach

Feste & Feiern

Familienfeiern aller Art und Ähnliches, werden von uns gerne nach Ihren Vorstellungen organisiert. Bitte wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an unser Team. Danke!

Ihr Team Haus Windhook

Gaststätte und Pension

Haus Windhook

Amselweg 4

18347 Ostseebad Dierhagen

Telefon 03 82 26/8 04 95

Telefax 03 82 26/8 05 71

E-Mail info@haus-windhook.de

www.haus-windhook.de



Über die allergenen Stoffe können Sie sich bei unseren Mitarbeitern erkundigen, es können in allen Speisen und Getränken Spuren von allergenen Stoffen enthalten sein.

Vorspeisen & Suppen

Fischsuppe „Haus Windhook“ hausgemacht	4,90 €
Tomatensuppe hausgemacht mit Sahnehäubchen	4,50 €
Goulaschsuppe mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt	4,30 €
Camembert gebacken, mit Preiselbeeren	5,50 €
Ragout fin Worcester Sauce, Zitrone	5,50 €
Knoblauchbrot mit reiner Butter, frischem Knoblauch und feinen Kräutern	4,50 €

FrISChe Salate



Marktfrischer bunter Salat der Saison	5,50 €
• mit Schafskäse	6,90 €
• Ceasar art mit Chicken Flakes	8,90 €
• Tomate-Mozzarella	6,90 €
• mit Garnelen	8,80 €

Dressings

- American – cremig-mild mit Dill, Estragon und Petersilie
- French – cremig-pikant mit Joghurt, Senf, Knoblauch und Kräutern
- Kräuter-Senf-Vinaigrette – leicht gebundenes, süß-säuerliches Dressing mit dezenter Kräuternote

Fischgerichte

Filet vom Zander gebraten, Dillsauce, Salzkartoffeln und Salatbeilage	15,90 €
Fischfiletplatte „Haus Windhook“ verschiedene, gebratene Fischfilets und Salatbeilage	19,90 €
Lachsfilet pochiert Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Salatbeilage	15,90 €
Lachsfilet naturell gebraten und Salatbeilage	15,90 €
Filet vom Ostseedorsch nach Art des Hauses (Curry) und Salatbeilage	14,90 €
Filet vom Ostseedorsch naturell gebraten und Salatbeilage	14,90 €
Fischfilet in Bierteig und Salatbeilage	14,90 €
Fischfilet in Parmesankruste und Salatbeilage	14,90 €
Kutterscholle naturell gebraten und Salatbeilage	14,90 €
Aal gebraten und Salatbeilage	18,90 €
Brathering hausgemacht, sauer eingelegt und Salatbeilage	10,90 €
Sahneheringsfilet und Salatbeilage	10,90 €
Matjesfilet mit Honigsauce und Salatbeilage	10,90 €



Grüner Hering naturell gebraten und Salatbeilage	11,90 €
Schollenfilet naturell gebraten und Salatbeilage	13,90 €
Schollenfilet gefüllt gebraten und gefüllt mit Räucherlachs (hauseigenem) und Salatbeilage	15,90 €
Seelachsfilet in Eihülle und Salatbeilage	13,90 €
Geräucherter Osteelachs auf Reibekuchen	13,90 €



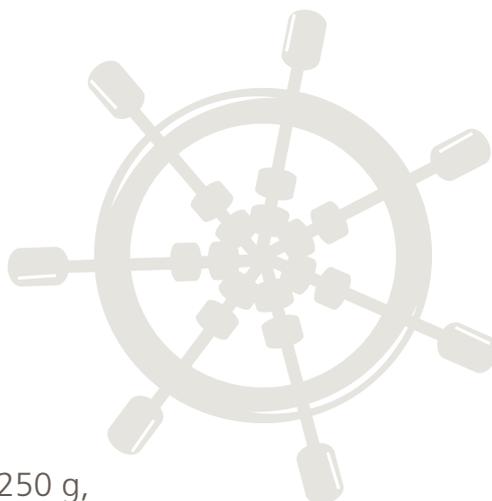
Fleischgerichte

Sauerfleisch hausgemacht nach Mecklenburger Art und Salatbeilage	10,90 €
Holzfäller Cordon Bleu, ca. 250g kräftig mit Zwiebeln, Käse und Bacon gefüllt	17,90 €
Paprika-Zitronenhähnchen gebratene, zarte Hähnchenbruststreifen in einer aromatischen Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone	14,90 €
Maispouardenbrust Supreme mit Trüffelinguini in feiner Sahne	17,90 €
Schweinelachssteak mit Champignons oder Kräuterbutter und Salatbeilage	15,90 €
Schweineschnitzel paniert aus dem Schweinelachs	12,90 €
Kalbsschnitzel paniert aus der Oberschale – das Original aus Österreich	17,90 €

Speisekarte Windhook „spezial“

Rib-Eye Mastercut, 12oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g,
mit kleinem Fettauge, gut marmoriert
der Stolz unserer Fleischer,
Knoblauchbrot & Kräuterbutter



26,90 €

Rumpsteak

vom ausgewählten jungen Rind
mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g,
kernig und zart, Knoblauchbrot und Kräuterbutter

23,90 €

Riesengarnelen in Curry-Safransauce

Riesengarnelenschwänze ohne Schale in einer Sauce
von Kokos, grünem Curry und Safranfäden

15,90 €

Ochsenbacke – alte Klassiker wiederentdeckt

in Merlot geschmortes Ochsenbäckchen,
besonders zart und aromatisch

18,90 €

Schweinefiletmedaillons

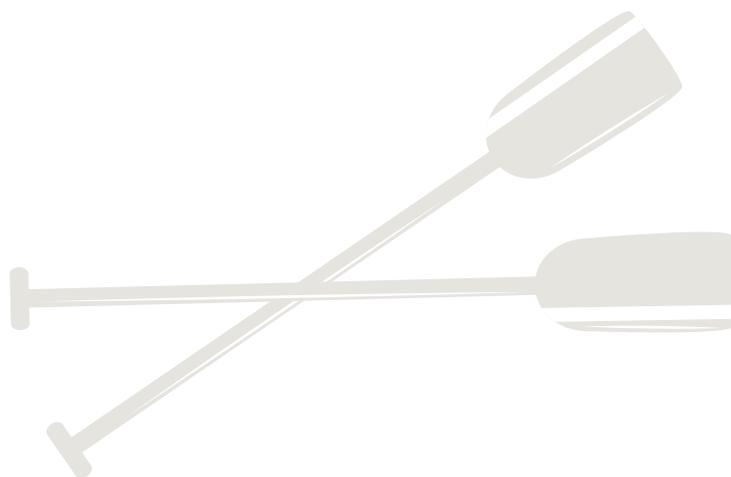
in Champignonrahmsauce aus Sahne,
Zwiebeln und frischen Champignons

16,90 €

Coq au Vin

Marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotwein mit Speck und
Perlzwiebeln geschmort, dazu Gemüse der Saison Kartoffelstampf

17,90 €

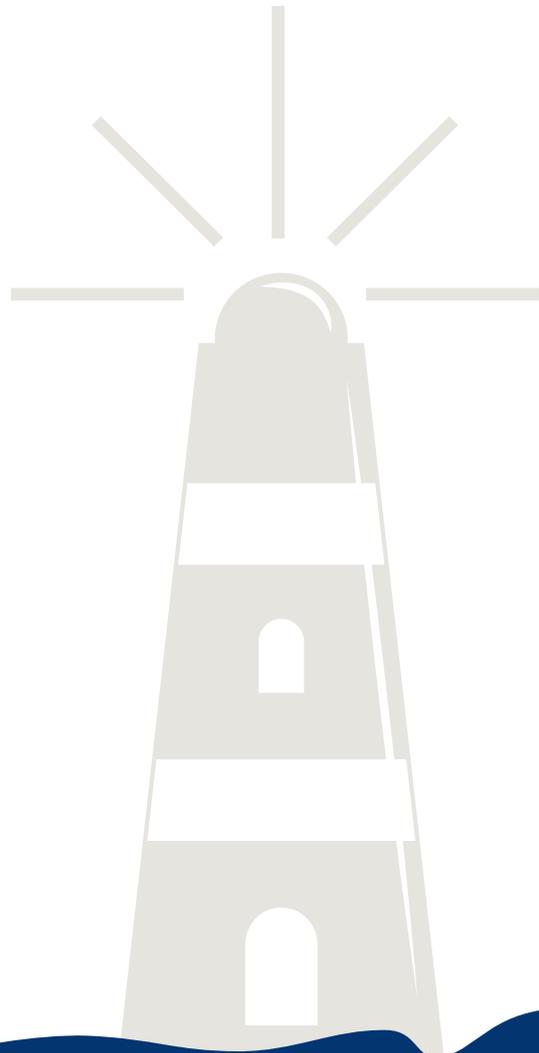


Beilagen

- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Fussiloni
- Tagliarini grün
- Kartoffelsalat
- Kroketten
- Pommes Frites
- Kartoffelecken
- Reis
- Kartoffelstampf
- verschiedenen Brotsorten

Gemüsebeilagen je 3,50 €

- Rote Bete Gemüse
- Wirsinggemüse in Rahm
- Saisongemüse
- Rahmchampignons



Eis & Dessert

Schokokuss Eiscreme Schoko, Sahne	5,00 €
Himbeertraum Eiscreme Vanille, heiße Himbeeren, Sahne	6,00 €
Gemischtes Eis Eiscreme Vanille, Schoko, Erdbeer	4,90 € mit Sahne 5,90 € mit Früchten 6,50 € mit Sahne und Früchten 6,90 €
Kugel Eis aus eigener Herstellung Erdbeere, Vanille oder Schoko	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Erd- und Stachelbeeren, Sauerkirschen	4,90 €
Cheese Cake cremig-aromatisch auf Basis von Frischkäse mit knusprigem Boden	6,90 €
Schokoladensoufflé saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade	6,90 €



Getränkekarte



Fassbiere

Radeberger	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Rostocker Dunkel	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Alsterbier	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €

Flaschenbiere

Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,00 €
Schöfferhofer Weizen naturtrüb oder dunkel	0,5 l	3,90 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{2,8} , Fanta ^{2,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{2,4,8}	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,80 €
Apfelschorle	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,80 €
Glashäger Mineralwasser	0,25 l	2,30 €
	0,75 l	4,90 €
Säfte Orange, Banane, Kirsche, Apfelsaft	0,3 l	2,80 €
Kiba	0,5 l	4,30 €
Ginger Ale ⁷ , Bitter Lemon ⁷ , Tonic Water ⁷	0,3 l	2,90 €



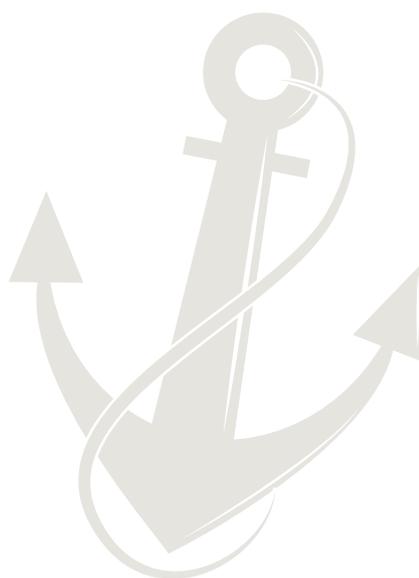
Warme Getränke

Tasse Creme/Kaffee	2,50 €
Cappuccino	2,90 €
Kaffee Latte/großer Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Heiße Schokolade	1,90 €
Pharisäer Kaffee, Rum, Sahne	3,90 €
Grog	3,50 €



Spirituosen 4 cl

Nordhäuser Doppelkorn	3,50 €
Rostocker Doppelkummel	3,50 €
Goldkrone	3,00 €
Mariacron	4,00 €
Asbach Uralt	4,00 €
Fernet Branca	3,90 €
Linie Aquavit	3,90 €
Whisky Johnnie Walker	4,00 €
Whisky Jim Beam	4,00 €
Whisky Jack Daniels	4,60 €
Wodka Smirnoff	4,20 €
Wodka Absolut	4,50 €
Waldhimbeergeist, Christbirne, Obstwasser	4,40 €
Ramazzotti	3,80 €
Jägermeister	3,90 €
Nordhäuser Eiskorn	3,90 €
Kümmerling	3,90 €
Kirschlikör	3,90 €
Fischergeist	3,20 €



Weinkarte

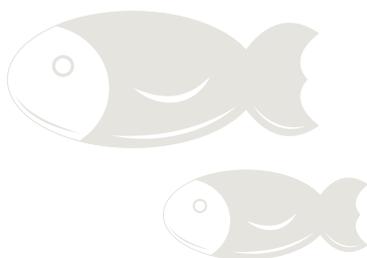
Prosecco & Sekt

Sartori Prosecco Frizzante DOC „Erfo“

Glas 0,1 l 2,90 €
Flasche 0,75 l 15,00 €

Lorenz & Dahlberg

trocken oder halbtrocken



Piccolo 0,2 l 4,50 €
Flasche 0,75 l 16,00 €

Weißwein

„Ostseefisch“ Weißburgunder classic

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.

Glas 0,2 l 4,80 €
Flasche 0,75 l 17,00 €

Grüner Silvaner QbA trocken

Weingut Hiestand, Rheinhessen

Kräftig und füllig im Mund, aber nicht aufdringlich. Milde Säure begleitet im Abgang.

Glas 0,2 l 4,60 €

Riesling QbA trocken

Weingut Hiestand, Rheinhessen

Ein schöner fruchtiger Weißer mit Noten von Apfel und Aprikose und saftiger Säure.

Glas 0,2 l 4,60 €

Müller Thurgau QbA halbtrocken

Bezirksschellerei Markgräflerland, Baden

Blumiges Bukett und feinfruchtig nach Birne, ein saftiger Wein mit leichter Süße.

Glas 0,2 l 4,40 €

Pinot Grigio

Serena, Venetien, Italien

Trocken, zart und spritzig, mit fein ausgewogener Frucht, die an Zitronenblüten erinnert.

Glas 0,2 l 4,40 €
Flasche 0,75 l 15,00 €

Scheurebe Kabinett mild

Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen

Ausdrucksvoll mit Noten nach Johannisbeere und Mango mit saftiger Süße.

Glas 0,2 l 4,50 €



Roséwein

Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken Glas 0,2 l 4,50 €

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Flasche 0,75 l 16,00 €

Ein leichter, herrlich fruchtiger und halbtrockener Wein, ideal als erfrischender Sommerwein.

„Morador“ Rosado

Glas 0,2 l 4,50 €

Bodegas Principe de Viana, Navarra, Spanien

Flasche 0,75 l 16,00 €

Schön pinkfarbener Rosé, erinnert an frische Erdbeeren.

Rotwein

Dornfelder QbA halbtrocken

Glas 0,2 l 4,60 €

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

Vollmundige und würzige Note nach Kirsche und Brombeere mit saftiger Süße.

Portugieser QbA mild

Glas 0,2 l 4,50 €

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Flasche 0,75 l 16,00 €

Samtig weich mit Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren und schöner Restsüße.

Spätburgunder Rotwein QbA trocken

Glas 0,2 l 4,80 €

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden

Leicht und sehr harmonisch mit ausgeprägtem Kirscharoma, weich und abgerundet.

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Glas 0,2 l 4,60 €

Mont'Albano, Abruzzen, Italien

Flasche 0,75 l 16,50 €

Rubinrote Farbe, intensives Bukett, das an rote Früchte erinnert.

Robust mit guter Frucht und mittlerer Säure.

De Gras Cabernet Sauvignon trocken

Glas 0,2 l 4,60 €

MontGras, Colchagua Valley, Chile

Flasche 0,75 l 16,50 €

Sein Bukett ist von feinen Gewürzaromen und schwarzen Johannisbeeren

geprägt, sein Geschmack besticht mit nachhaltiger Fruchtigkeit und Harmonie.

Der perfekte Rotwein für jeden Tag.

Hereford Angus Malbec trocken

Glas 0,2 l 4,80 €

Bodegas La Rosa, Argentinien

Flasche 0,75 l 17,00 €

Am Gaumen Noten dunkler Waldfrüchte und Pflaumen, die feine Fruchtfülle

vermengt sich mit würzigen Noten. Ein perfekter Steakwein!



Cocktails & Long-Drinks

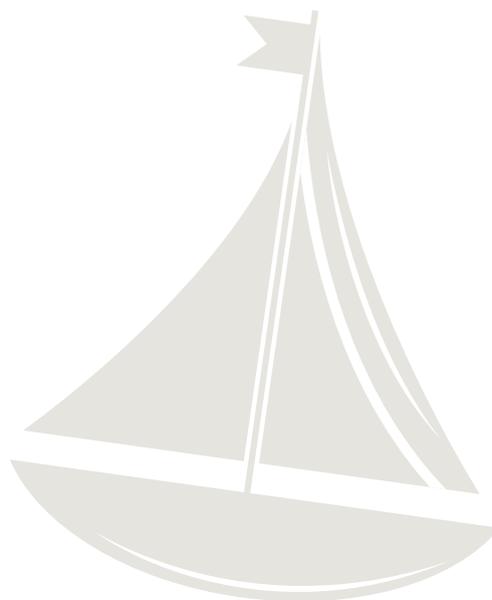
Aperol Spritz² Aperol, Prosecco, Soda auf Eiswürfel	5,90 €
Hugo Prosecco, Soda, Holunderbeersirup, Limette, frische Minze	5,90 €
Gin Tonic⁷	6,00 €
Bacardi Cola^{2,8}	6,00 €
Whisky Cola^{2,8}	6,00 €
Campari Orange²	5,90 €
Margret Rose² Campari, Sekt	5,90 €
Cuba Libre^{2,8} brauner Rum, Limette, Cola	6,00 €



Sie suchen nach Ginspiration?
Fragen Sie nach unserer Gin & Grappa-Karte.

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 geschwärzt
- 7 chininhaltig
- 8 mit Koffein
- 9 Sulfite
- 10 Nitritpökelsalz



Über die allergenen Stoffe können Sie sich bei unseren Mitarbeitern erkundigen, es können in allen Speisen und Getränken Spuren von allergenen Stoffen enthalten sein.