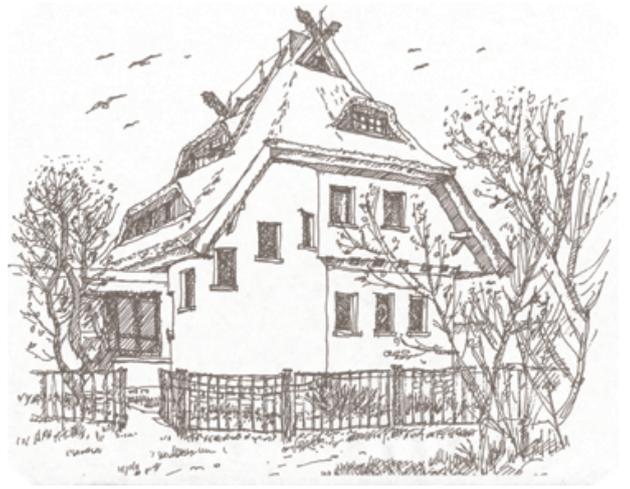


Haus Windhook



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 wabnte de Generalarzt a.D. Dr. Berg, de in de Kaisertit de oberst Militärdoktor von de dütschen Kolonien wärst wier. Uns Familienmitglied barr dat na den Krieg von den ollen Generalarzt köfft. Dat Huus steiht noch just so as dünn. Um de Eck von Huus Windhoek fichtelt der Seewind un hüt hürt, Karl Middelhäk dor'n Restaurant- Pension ut maakt.

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

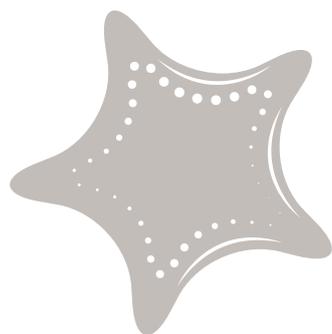
Familienfeiern aller Art und Ähnliches, werden von uns gerne nach Ihren Vorstellungen organisiert. Bitte wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an unser Team.
Danke!

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



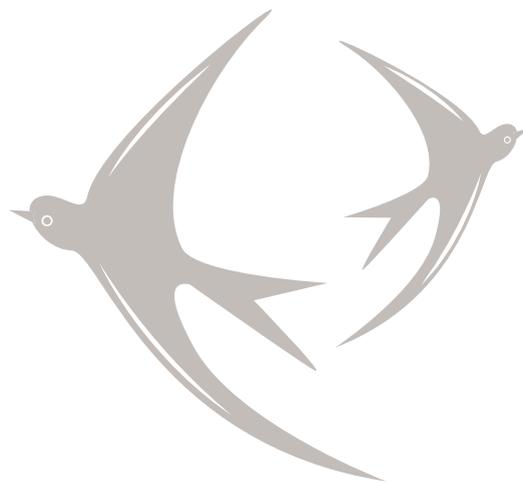
Über die allergenen Stoffe können Sie sich bei unseren Mitarbeitern erkundigen, es können in allen Speisen und Getränken Spuren von allergenen Stoffen enthalten sein.



Vorspeisen & Suppen

Fischsuppe „Haus Windhook“ hausgemacht, Toast	4,90 €
Tomatensuppe hausgemacht mit Sahnehäubchen, Toast	4,50 €
Suppe der Saison hausgemacht, Toast	4,50 €
Goulaschsuppe	4,30 €
Camembert gebacken auf Toast, mit Ananas oder Preiselbeeren	5,50 €
Ragou fin Worcester Sauce, Zitrone, Toast	5,50 €
Knoblauchbrot	4,50 €

Salate

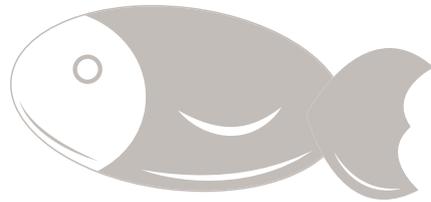


Saisonsalat marktfrischer bunter Salat	5,30 €
Bunter Salatteller marktfrischer bunter Salat mit Schafskäse	6,90 €
Tomaten-Mozzarella-Salat auf Balsamicosauce	6,90 €
Garnelensalat marktfrischer bunter Salat mit Garnelen	8,80 €



Fischgerichte

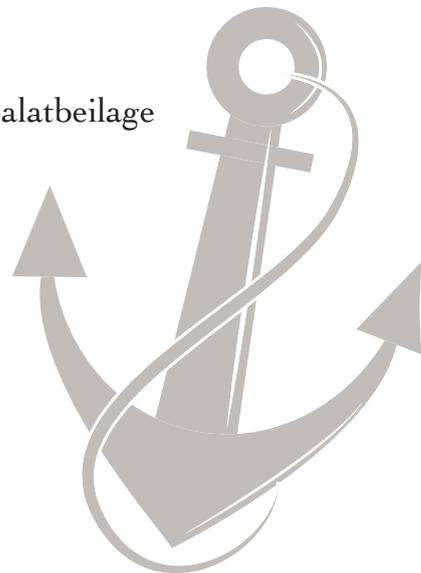
Filet vom Zander gebraten, Dillsauce, Salzkartoffeln und Salatbeilage	15,50 €
Fischfiletplatte „Haus Windhook“ verschiedene, gebratene Fischfilets und Salatbeilage	19,90 €
Lachsfilet pochiert Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Salatbeilage	15,30 €
Lachsfilet naturell gebraten und Salatbeilage	15,30 €
Filet vom Ostseedorsch nach Art des Hauses (Curry) und Salatbeilage	13,90 €
Filet vom Ostseedorsch naturell gebraten und Salatbeilage	13,90 €
Fischfilet in Bierteig und Salatbeilage	13,90 €
Fischfilet in Parmesankruste und Salatbeilage	13,90 €
Kutterscholle naturell gebraten und Salatbeilage	12,90 €
Aal gebraten und Salatbeilage	17,50 €
Räucherfischplatte verschiedene Sorten Räucherfisch aus dem eigenen Räucherofen, Salatbeilage und Beilage	für 2 Personen 29,90 € für 1 Person 16,90 €
Brathering hausgemacht, sauer eingelegt und Salatbeilage	10,90 €



Sahneheringsfilet und Salatbeilage	10,70 €
Matjesfilet mit Honigsauce und Salatbeilage	10,70 €
Grüner Hering naturell gebraten und Salatbeilage	10,80 €
Schollenfilet naturell gebraten und Salatbeilage	13,90 €
Schollenfilet gefüllt gebraten und gefüllt mit Räucherlachs (hauseigen) und Salatbeilage	15,90 €
Seelachsfilet in Eihülle und Salatbeilage	12,50 €
Geräucherter Osteelachs auf Reibekuchen und Salatbeilage	12,30 €

Fleischgerichte

Sauerfleisch hausgemacht nach Mecklenburger Art und Salatbeilage	10,90 €
Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ und Salatbeilage	11,80 €
Hähnchenbrustfilet naturell gebraten und Salatbeilage	11,90 €
Schnitzel paniert und Salatbeilage	11,50 €
Schweinelachssteak mit Champignons oder Kräuterbutter und Salatbeilage	13,50 €
Nuggets und Salatbeilage	9,90 €
Geschnetzeltes Züricher Art und Salatbeilage	11,50 €



Speisekarte Windhook „spezial“

Rib-Eye Mastercut, 12oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g,
der Stolz unserer Fleischer,
vom Lavastein-Grill,
mit frisch geriebenem Meerrettich



26,90 €

Rumpsteak

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

22,90€

Riesengarnelen in Curry-Safransauce

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

15,80 €

Ochsenbacke - alte Klassiker wiederentdeckt

in Merlot geschmortes Ochsenbäckchen,
besonders zart und aromatisch

17,50 €

Schweinefiletmedaillons

in Champignonrahmsauce aus Sahne,
Zwiebeln und frischen Champignons

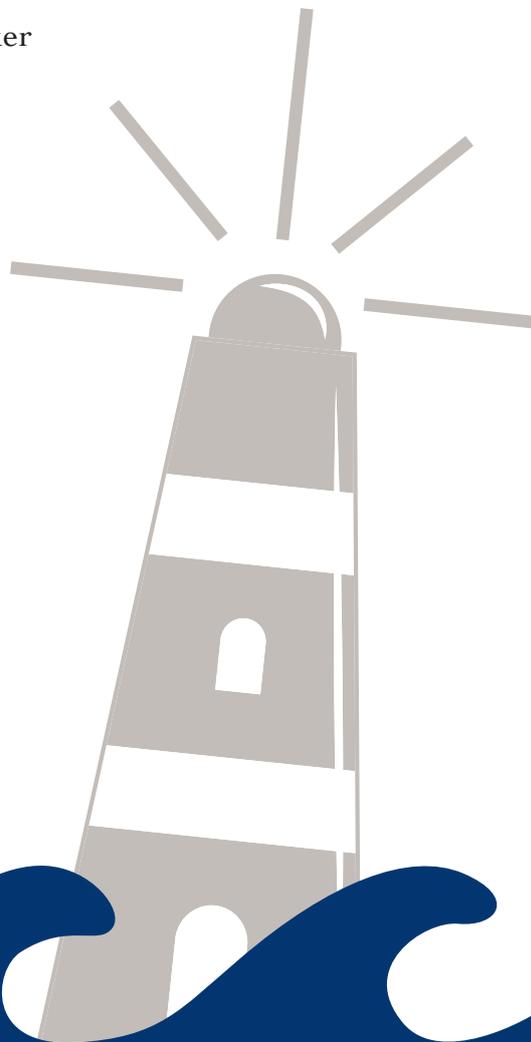
16,50 €

Alle Gerichte wahlweise mit Bratkartoffeln¹⁰, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kroketten,
Pommes Frites, Kartoffelecken, Reis, Risotto oder verschiedenen Brotsorten.



Kindergerichte

Fischstäbchen mit Pommes Frites	6,00 €
Nuggets mit Pommes Frites	6,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Konfitüre	6,00 €
Rührei oder Spiegelei Bratkartoffeln ¹⁰ und Salatbeilage	5,90 €
Seelachsfilet gebraten mit Salzkartoffel	7,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,90 €
Pfannkuchen mit Apfelmus und Puderzucker	6,50 €
Pfannkuchen mit Obst und Puderzucker	6,50 €
Pfannkuchen mit Nutella	6,50 €



Eis & Dessert

Eiskaffee	4,50 €
Schokokuss Eiscreme Schoko, Sahne	5,00 €
Himbeertraum Eiscreme Vanille, heiße Himbeeren, Sahne	6,00 €
Gemischtes Eis Eiscreme Vanille, Schoko, Erdbeer	4,80 € mit Sahne 5,20 € mit Früchten 5,50 € mit Sahne und Früchten 6,50 €
Pfannkuchen mit Puderzucker	6,50 €
Kugel Eis aus eigener Herstellung Erdbeere, Vanille oder Schoko	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50 €



Getränkekarte



Fassbiere

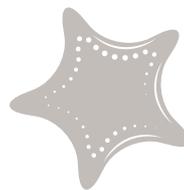
Radeberger	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,10 €
Rostocker Dunkel	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,30 €
Alsterbier	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,10 €

Flaschenbiere

Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel oder hell	0,5 l	3,80 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	2,60 €

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	2,10 €
	0,75 l	4,90 €
Säfte	0,3 l	2,80 €
Orange, Banane, Kirsche, Apfelsaft		
Kiba	0,5 l	4,30 €
Ginger Ale ⁷ , Bitter Lemon ⁷ , Tonic Water ⁷	0,3 l	2,80 €

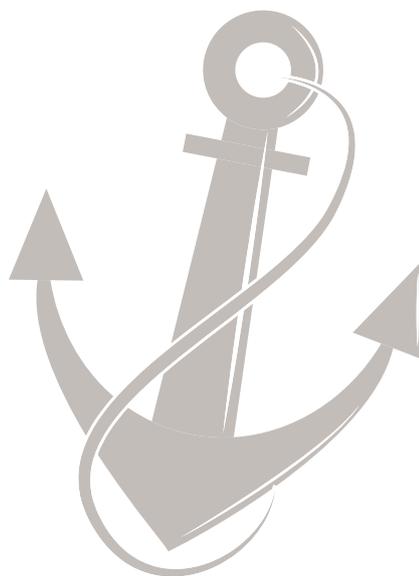


Warme Getränke

Tasse Creme/Kaffee	1,80 €
Cappuccino	2,30 €
Kaffee Latte/großer Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Espresso	1,70 €
Heiße Schokolade	1,90 €
Pharisäer Kaffee, Rum, Sahne	3,20 €
Tee	1,70 €
Grog	3,50 €

Spirituosen - 4 cl

Nordhäuser Doppelkorn	3,50 €
Rostocker Doppelkümmel	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 2,10 €
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
Bezirkshellerei Markgräflerland, Baden
Blumiges Bukett und feinfruchtig nach Birne, ein saftiger Wein mit leichter Süße
Glas 0,2 l 4,40 €

Villa Arfanta 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 €
Bezirkshellerei Markgräflerland, Baden		
Leicht und sehr harmonisch mit ausgeprägtem Kirscharoma, weich und abgerundet.		
L' Appassione Rosso delle Venezie IGT	Flasche 0,75 l	21,00 €
Sartori, Venetien, Italien		
Ein kleiner Amarone, der aus teilgetrockneten Trauben gekeltert wird, mit intensivem Bukett nach trockenem Obst und Gewürzen. Trocken und samtig mit harmonischem Körper.		
Montepulciano d' Abruzzo DOC	Glas 0,2 l	4,60 €
Mont'Albano, Abruzzen, Italien	Flasche 0,75 l	16,50 €
Rubinrote Farbe, intensives Bukett, dass an rote Früchte erinnert. Robust mit guter Frucht und mittlerer Säure.		
Rioja Tinto Crianza 23/07 Yo 1940	Flasche 0,75 l	19,90 €
Ferré I Catasús, Rioja, Spanien		
Hier erlebt man Rioja durch einen Garten von Früchten. Kirschen, Kakao, Lakritze und Tannine in perfekter Balance.		
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!		

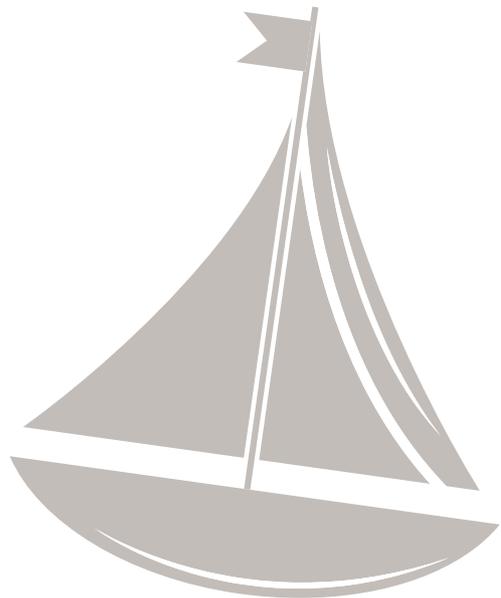


Cocktails & Long-Drinks

Aperol Spritz ² Aperol, Prosecco, Soda auf Eiswürfel	5,80 €
Hugo Prosecco, Soda, Holunderbeeresirup, Limette, frische Minze	5,80 €
Gin Tonic ⁷	6,00 €
Bacardi Cola ^{2,8}	6,00 €
Whisky Cola ^{2,8}	6,00 €
Campari Orange ²	5,80 €
Margret Rose ² Campari, Sekt	5,30 €
Cuba Libre ^{2,8} brauner Rum, Limette, Cola	6,00 €

Zusatzstoffe/Hygiene Haus Windhook

- 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.

