

Haus Windhook



An de Küst von't Fischland, twüschen Dierhagen un Wustrow, steiht dicht achter de Dünen dat „Huus Windhoek“, mit sein zwei 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

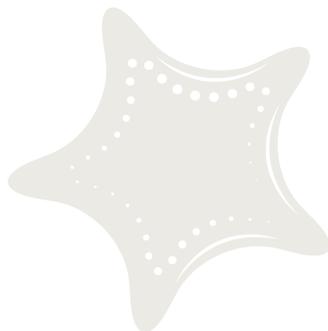
18347 Ostseebad Dierhagen

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

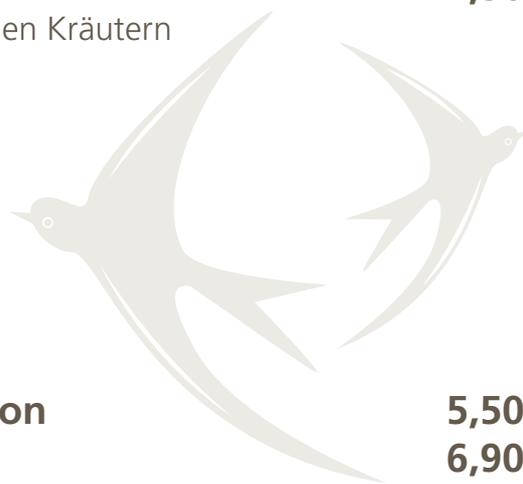
Fischsuppe „Haus Windhook“ hausgemacht	5,50 €
Tomatensuppe hausgemacht mit Sahnehäubchen	4,90 €
Gulaschsuppe mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt	4,90 €
Paprika-Schmandsuppe mit geräucherter Paprika und frischem Schmand	5,50 €
Camembert gebacken, mit Preiselbeeren	6,00 €
Ragout fin Worcester Sauce, Zitrone	6,50 €
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	16,90 €
Fischfiletplatte „Haus Windhook“ verschiedene, gebratene Fischfilets	19,90 €
Lachsfilet pochiert Safransauce, Salzkartoffeln	16,90 €
Lachsfilet naturell gebraten	16,90 €
Filet vom Dorsch nach Art des Hauses (Curry)	15,90 €
Filet vom Dorsch naturell <ul style="list-style-type: none">• naturell gebraten• gebraten mit Pommery Senfsauce	15,90 € 16,90 €
Fischfilet in Bierteig	15,90 €
Fischfilet in Parmesankruste	15,90 €
„Kutter“Scholle naturell gebraten	15,90 €
Aal gebraten	18,90 €
Brathering hausgemacht, sauer eingelegt	12,90 €
Sahneheringsfilet	12,90 €
Matjesfilet mit Honigsauce	13,90 €



Grüner Hering naturell gebraten	13,90 €
Schollenfilet naturell gebraten	14,90 €
Schollenfilet gefüllt gebraten und gefüllt mit Räucherlachs (hauseigenem)	16,90 €
Seelachsfilet in Eihülle	14,90 €
Geräucherter Osteelachs auf Reibekuchen	14,90 €



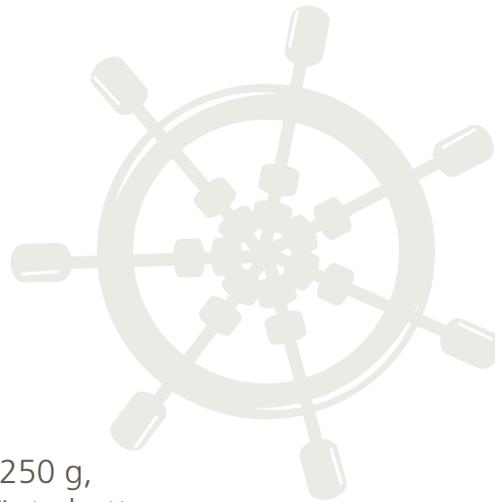
Fleischgerichte

Sauerfleisch hausgemacht nach Mecklenburger Art	12,90 €
Holzfäller Cordon Bleu, ca. 250g kräftig mit Zwiebeln, Käse und Bacon gefüllt	18,90 €
Paprika-Zitronenhähnchen gebratene, zarte Hähnchenbruststreifen in einer aromatischen Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone	15,90 €
Trüffellinguini mit Kirschtomaten in Rahm und Flanksteaks	18,90 €
Schweinelachssteak mit Champignons oder Kräuterbutter	16,90 €
Schweineschnitzel paniert aus dem Schweinelachs	13,90 €
Kalbsschnitzel paniert aus der Oberschale – eine Erinnerung an Österreich	18,90 €

Speisekarte Windhook „spezial“

Rib-Eye Mastercut, 12oz.

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



27,90 €

Rumpsteak

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

24,90 €

Riesengarnelen in Curry-Safransauce

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

16,90 €

Ochsenbacke – alte Klassiker wiederentdeckt

in Merlot geschmortes Ochsenbäckchen,
besonders zart und aromatisch

18,90 €

Schweinefiletmedaillons

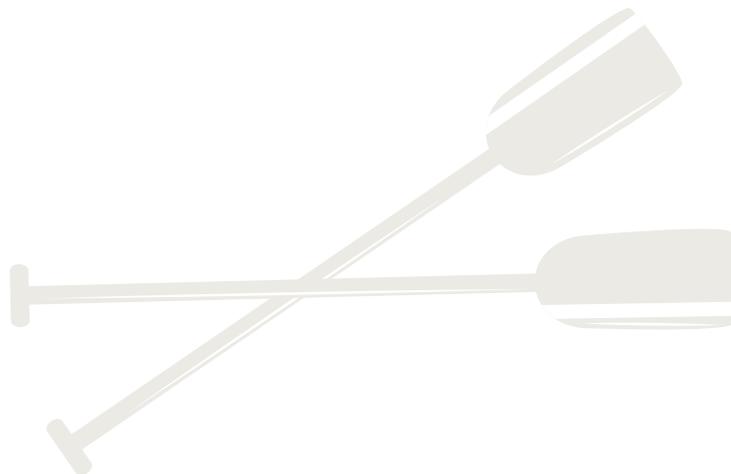
in Champignonrahmsauce aus Sahne,
Zwiebeln und frischen Champignons

16,90 €

Chickenfish-Curry

mit Wurzelgemüse und leichter Ingwernote, dazu frische Pasta

17,90 €



Beilagen

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

Gemüsebeilagen je 3,50 €

- Rote Bete Gemüse
- Wirsinggemüse in Rahm
- Rahmchampignons

Unsere Kindergerichte

Fischstäbchen oder Hähnchennuggets
mit Pommes Frites

6,50 €

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus oder Konfitüre

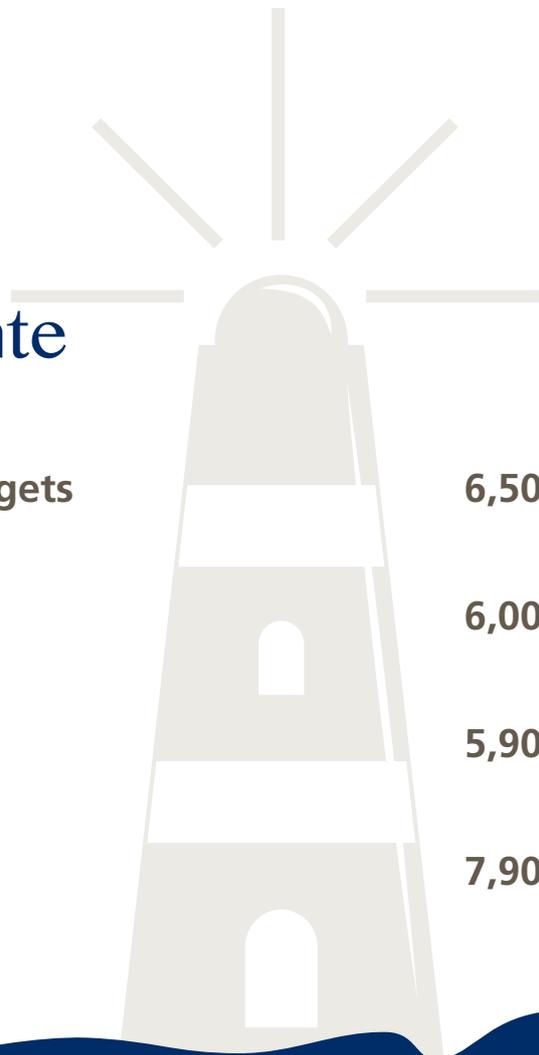
6,00 €

Rührei oder Spiegelei
Bratkartoffeln und Salatbeilage

5,90 €

Kinderschnitzel
mit Pommes Frites

7,90 €



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 traditioneller 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 €
Nougatt Marzipan Lasagne geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan	6,90 €
Pfannkuchen mit Apfelmus Obst und Puderzucker Nutella Puderzucker	6,50 €



Getränkekarte



Fassbiere

	0,3l	0,5l
Radeberger	3,20 €	4,70 €
Rostocker Dunkel	3,30 €	4,80 €
Budweiser Budvar	3,20 €	4,70 €
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	3,20 €	4,70 €
Alsterbier	3,30 €	4,80 €

Flaschenbiere

	0,33l	0,5l
Köstritzer Schwarzbier		3,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel		3,90 €
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei		3,90 €
Clausthaler alkoholfrei	2,90 €	

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
Cola ^{2,8} , Fanta ^{2,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{2,4,8}	2,20 €	3,80 €
Apfelschorle	2,20 €	3,80 €
Glashäger Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,30 €
	Flasche 0,75 l	4,90 €
Säfte Orange, Banane, Kirsche, Apfelsaft	3,00 €	4,70 €
Kiba	3,00 €	4,70 €
Ginger Ale ⁷ , Bitter Lemon ⁷ , Tonic Water ⁷	3,00 €	4,70 €



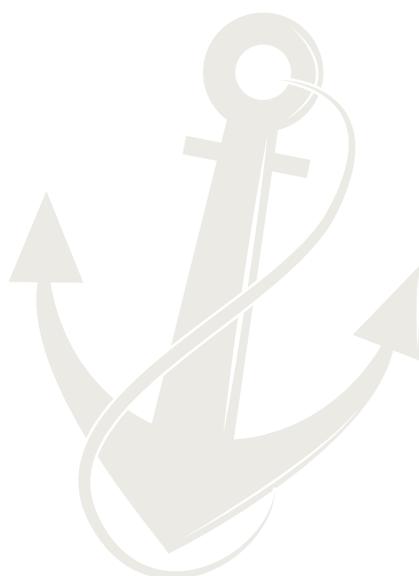
Warme Getränke

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 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

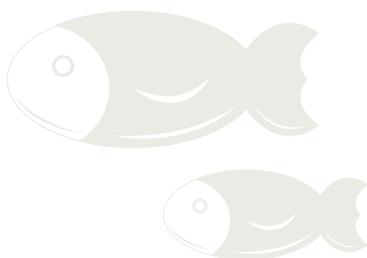
Prosecco & Sekt

Sartori Prosecco Frizzante DOC „Erfo“

Glas 0,1 l 2,90 €
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 4,90 €
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 4,90 €

Riesling QbA trocken

Weingut Hiestand, Rheinhessen

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

Glas 0,2 l 4,90 €

Müller Thurgau QbA halbtrocken

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden

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

Glas 0,2 l 4,90 €

Pinot Grigio

Serena, Venetien, Italien

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

Glas 0,2 l 4,90 €
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 4,90 €



11° Fischwein Cuvée weiß trocken

Grauburgunder - Weißburgunder

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Das Beste schmackhaft komponiert – lebhaft und finessenreich mit den saftigen Aromen von Apfel, Birne und Melone im unkomplizierten Genuss. Ein Hauch Zitrus im feinwürzigen Finale.

Glas 0,2 l 5,90 €
Flasche 0,75 l 20,50 €

Blauschiefer Riesling Qualitätswein trocken

Weingut Loersch, Mosel

Sommer im Glas. Verspielt und geprägt vom Schiefer mit herrlichen Aromen von Pfirsich und Aprikose. Würzig und mineralisch – der Allrounder für jede Gelegenheit.

Glas 0,2 l 6,90 €
Flasche 0,75 l 23,50 €

Chablis AOP – Chardonnay trocken

Domaine Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich

Ein Chablis mit Charme - kraftvoll und harmonisch mit den fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus in buttrigen Schmelz. Leicht nussig mit einem Hauch Honigmelone.

Flasche 0,75 l 39,00 €

Sauvignon Blanc - trocken

Mount Fishtail, Marlborough, Neuseeland

Ein typischer Neuseeländer – frisch mit den lebhaften Aromen von tropischen Früchten, Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone im anregenden Geschmack.

Ausdrucksstark mit einer feinen Säure im langen und kraftvollen Finale – ein Musterbeispiel für Sauvignon aus dem Marlborough

Flasche 0,75 l 33,00 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

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

Glas 0,2 l 4,90 €
Flasche 0,75 l 16,00 €

Wild Rose Qualitätswein trocken

Lemberger - Syrah - Cabernet Sauvignon - Pinot Noir - Merlot

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

Verspielte Nase, seine Aromen erinnern an frisch gepflückte Erdbeeren und einem Touch Litschi, süffig und saftig. Der geht wirklich immer.

Glas 0,2 l 5,90 €
Flasche 0,75 l 20,50 €

„Morador“ Rosado

Bodegas Principe de Viana, Navarra, Spanien

Schön pinkfarbener Rosé, erinnert an frische Erdbeeren.

Glas 0,2 l 4,90 €
Flasche 0,75 l 16,00 €

Rosé d'Anjou A.C. Grosolt halbtrocken

Chatelain Desjacques, Caves de la Loire, Frankreich

Ein typischer Rosé d'Anjou mit einer betont fruchtigen Nase. Süffige Aromen von reifen, roten Beeren mit leichten herben Nuancen bieten ein vielfältiges Geschmackserlebnis. Frisch und lebendig mit einem feinen Frucht-Säure-Spiel.

Glas 0,2 l 5,90 €
Flasche 0,75 l 20,50 €

Rotwein

Dornfelder QbA halbtrocken

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz
Vollmundige und würzige Note nach Kirsche und Brombeere mit saftiger Süße.

Glas 0,2 l 4,90 €

Portugieser QbA mild

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz
Samtig weich mit Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren und schöner Restsüße.

Glas 0,2 l 4,90 €
Flasche 0,75 l 16,00 €

Spätburgunder Rotwein QbA trocken

Bezirksskellerei Markgräflerland, Baden
Leicht und sehr harmonisch mit ausgeprägtem Kirscharoma, weich und abgerundet.

Glas 0,2 l 4,90 €

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Mont'Albano, Abruzzen, Italien
Rubinrote Farbe, intensives Bukett, dass an rote Früchte erinnert. Robust mit guter Frucht und mittlerer Säure.

Glas 0,2 l 4,90 €
Flasche 0,75 l 16,50 €

De Gras Cabernet Sauvignon trocken

MontGras, Colchagua Valley, Chile
Sein Bukett ist von feinen Gewürzaromen und schwarzen Johannisbeeren geprägt, sein Geschmack besticht mit nachhaltiger Fruchtigkeit und Harmonie. Der perfekte Rotwein für jeden Tag.

Glas 0,2 l 4,90 €
Flasche 0,75 l 16,50 €

Hereford Angus Malbec trocken

Bodegas La Rosa, Argentinien
Am Gaumen Noten dunkler Waldfrüchte und Pflaumen, die feine Fruchtfülle vermengt sich mit würzigen Noten. Ein perfekter Steakwein!

Glas 0,2 l 4,90 €
Flasche 0,75 l 17,00 €



Cocktails & Long-Drinks

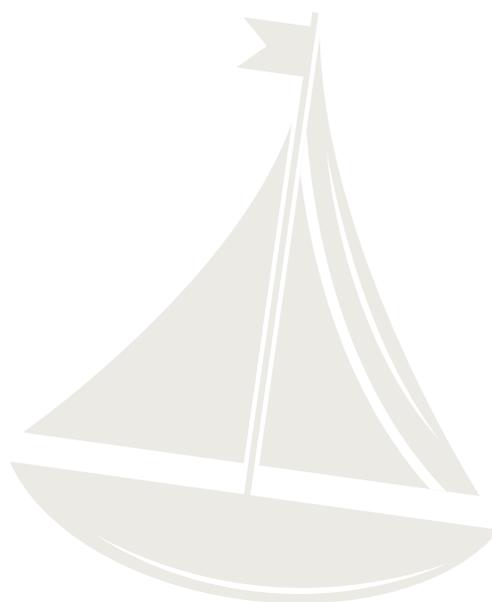
Aperol Spritz² Aperol, Prosecco, Soda auf Eiswürfel	5,90 €
Hugo Prosecco, Soda, Holunderbeersirup, Limette, frische Minze	5,90 €
Gin Tonic⁷	6,00 €
Bacardi Cola^{2,8}	6,00 €
Whisky Cola^{2,8}	6,00 €
Campari Orange²	5,90 €
Margret Rose² Campari, Sekt	5,90 €
Cuba Libre^{2,8} brauner Rum, Limette, Cola	6,00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



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.