

Herzlich willkommen

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



HIER IST

Hopfen & Malz

NICHT VERLOERN

Fassbiere

Radeberger

Rostocker Dunkel

Budweiser Budvar

Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb

Alsterbier

0,3l

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

0,5l

5,50 €

5,50 €

5,50 €

5,50 €

5,50 €



Flaschenbiere

0,5l

Köstritzer Schwarzbier

4,50 €

Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel

4,50 €

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

4,50 €

Clausthaler alkoholfrei

0,33l

4,00 €



NÜCHTERN BETRACHTET

Fritz Kola^{2,8}, Fritz Limo

Apfelschorle

Glashäger Mineralwasser

Ginger Ale⁷, Bitter Lemon⁷, Tonic Water⁷

Säfte

Orange, Banane, Kirsche, Apfelsaft

Kiba

0,2l

3,20 €

3,20 €

Flasche 0,25 l

Flasche 0,75 l

3,50 €

0,3l

3,50 €

3,50 €

0,4l

4,40 €

2,90 €

5,90 €

5,00 €

0,5l

5,00 €

5,00 €

GANZ IN

Weiß



„Ostseefisch“
Weißburgunder classic

0,2 l | 6,00 € 0,75 l | 20,00 €

Weingut Knöll & Vogel | Pfalz | trocken | fruchtig | spritzig

Grüner Silvaner QbA 0,2 l | 6,00 €

Weingut Hiestand | Rheinhessen | trocken | kräftig | füllig

Riesling QbA 0,2 l | 6,00 €

Weingut Hiestand | Rheinhessen | trocken | fruchtig | Noten von Apfel & Zitrone

Müller Thurgau QbA 0,2 l | 6,00 €

Bezirkshellerei Markgräflerland | Baden | halbtrocken | feinfruchtig

Pinot Grigio 0,2 l | 6,00 € 0,75 l | 20,00 €

Serena | Venetien | Italien | trocken | zart | spritzig | Noten von Zitrone

Scheurebe Kabinett 0,2 l | 6,00 €

Weingut Ernst Bretz | Rheinhessen | mild | ausdrucksvoll | saftig

11° Fischwein Cuvée 0,2 l | 7,00 € 0,75 l | 24,00 €

Grauburgunder - Weißburgunder

Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz | feinwürzig | Aromen von Apfel, Birne, Melone

Blauschiefer Riesling 0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 29,00 €

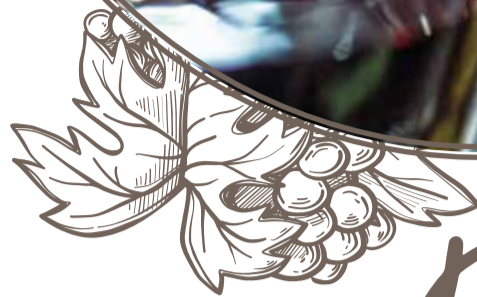
Weingut Loersch | Mosel | trocken | würzig | mineralisch | Allrounder

Chablis AOP – Chardonnay 0,75 l | 27,00 €

Domaine Alain Geoffroy | Burgund | Frankreich | trocken | kraftvoll | harmonisch

Sauvignon Blanc 0,75 l | 38,00 €

Mount Fishtail | Marlborough | Neuseeland | trocken | lebhaft | tropisch



ICH SEHE

Rot



Dornfelder QbA

0,2 l | 6,00 €

Weingut Knöll & Vogel | Pfalz | halbtrocken | vollmundig | würzig

Portugieser QbA

0,2 l | 6,00 €

0,75 l | 20,00 €

Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz | mild | samtig weich

Spätburgunder QbA

0,2 l | 6,00 €

Bezirkshellerei Markgräflerland | Baden | trocken | harmonisch | Kirscharoma

**Montepulciano
d'Abruzzo DOC**

0,2 l | 6,00 €

0,75 l | 21,00 €

Mont'Albano | Abruzzo | Italien | trocken | intensives Bukett | fruchtig

**De Gras
Cabernet Sauvignon**

0,2 l | 6,00 €

0,75 l | 21,00 €

MontGras | Colchagua Valley | Chile | trocken | feines Bukett | fruchtig

**Hereford
Angus Malbec**

0,2 l | 6,00 €

0,75 l | 21,00 €

Bodegas La Rosa | Argentinien | trocken | Noten von dunklen Waldfrüchten | Aromen von Pflaumen



LIEBER DOCH ROSÉ?

**Spätburgunder
Weißherbst QbA**

0,2 l | 6,00 €

0,75 l | 21,00 €

Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz | halbtrocken | leicht | fruchtig | erfrischend

**Wild Rose
Qualitätswein**

0,2 l | 7,00 €

0,75 l | 24,00 €

Lemberger - Syrah - Cabernet Sauvignon - Pinot Noir - Merlot

Privatkellerei Hirsch | Württemberg | trocken | süffig | saftig | Aromen von Erdbeeren

„Morador“ Rosado

0,2 l | 6,00 €

0,75 l | 21,00 €

Bodegas Principe de Viana | Navarra | Spanien | trocken | Noten von frischen Erdbeeren

**Rosé d'Anjou
A.C. Grosolt**

0,2 l | 7,00 €

0,75 l | 24,00 €

Chatelain Desjacques | Caves de la Loire | Frankreich | trocken | Aromen von reifen, roten Beeren | frisch | lebendig | feines Säurespiel



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Fischsuppe „Haus Windhook“ hausgemacht	6,50 €
Tomatensuppe hausgemacht mit Sahnehäubchen	5,90 €
Gulaschsuppe mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt	5,90 €
Paprika-Schmandsuppe mit geräucherter Paprika und frischem Schmand	6,50 €
Camembert gebacken, mit Preiselbeeren	6,00 €
Ragout fin Worcester Sauce, Zitrone	7,90 €
Knoblauchbrot mit reiner Butter, frischem Knoblauch und feinen Kräutern	5,50 €

GANZ SCHÖN

Fresh

Marktfrischer bunter Salat der Saison	7,00 €
• mit Schafskäse	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



WUSSTEN SIE ...?

Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll. Bei richtiger Zubereitung: Steakgenuss pur! Auch als ganzer „Rostbraten“ ist das Rib-Eye ein beliebtes Teilstück.

FÜR DEN Feinschmecker

Rib-Eye Mastercut, 12oz. zart gereifte Hochrippe, 350 g, mit kleinem Fetttage, gut marmoriert der Stolz unserer Fleischer, Knoblauchbrot & Kräuterbutter	34,90 €
Rumpsteak vom ausgewählten jungen Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart, Knoblauchbrot und Kräuterbutter	32,90 €
Riesengarnelen groß in Knoblauchsud Riesengarnelen in Knoblauchcreme sous vide gegarte Garnelen	29,90 €
Ochsenbacke – alte Klassiker wiederentdeckt in Merlot geschmortes Ochsenbäckchen, besonders zart und aromatisch	19,90 €
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce aus Sahne, Zwiebeln und frischen Champignons	18,90 €
Gemüsecurry Cremige Sauce mit Kokosmilch, viel Gemüse, mild-fruchtig abgeschmeckt	17,90 €

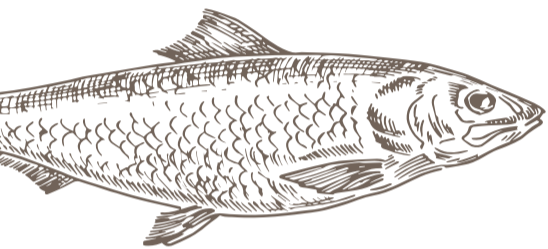




HIER SIND WIR ZU HAUSE

Nach dem Bau der Mauer 1961 wurde das Haus staatlich verwaltet. Unsere Familien durften es nicht 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 in Dierhagen-Ost, dem ruhigsten Teil von Dierhagen, direkt in den Dünen - einen Steinwurf vom Ostseestrand entfernt - zunächst als Cafe später als Restaurant - weil die Gäste Fisch am Abend essen wollten - frisch aus der Ostsee oder dem Bodden.



FRISCHFANG AUS

Meer & Bodden

Filet vom Zander
gebraten, Dillsauce, Salzkartoffeln

19,90 €

Fischfiletplatte „Haus Windhook"
verschiedene, gebratene Fischfilets

24,90 €

Lachsfilet
gebraten mit Honig- Senfsauce

19,90 €

Lachsfilet
naturell, gebraten

19,90 €

Filet vom Dorsch
nach Art des Hauses (Curry)

19,90 €

Filet vom Dorsch
naturell gebraten

19,90 €

Gebratener Dorsch
gebraten mit Pommery Senfsauce

19,90 €

Fischfilet
in Bierteig

18,90 €

Fischfilet
in Parmesankruste

18,90 €

„Kutter" Scholle
naturell gebraten

22,90 €

Gebratener Aal

25,90 €

Brathering
hausgemacht, sauer eingelegt

17,90 €

Sahneheringsfilet

17,90 €

Matjesfilet
mit Honigsauce

17,90 €

Grüner Hering
naturell gebraten

16,90 €

Schollenfilet
naturell gebraten

17,90 €

Schollenfilet gefüllt
gebraten und gefüllt mit Räucherlachs (hauseigenem)

19,90 €

Seelachsfilet
in Eihülle

17,90 €

Geräucherter Osteelachs
auf Reibekuchen

17,90 €



FLEISCHLICHER GENUSS

Sauerfleisch hausgemacht nach Mecklenburger Art	18,90 €	Schweinelachssteak mit Champignons oder Kräuterbutter	18,90 €
Holzfäller Cordon Bleu kräftig mit Zwiebeln, Käse und Bacon gefüllt	21,90 €	Schweineschnitzel paniert aus dem Schweinelachs	17,90 €
Paprika-Zitronenhähnchen gebratene, zarte Hähnchenbruststreifen in einer aromatischen Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone	18,90 €	Kalbsschnitzel paniert aus der Oberschale – eine Erinnerung an Österreich	22,90 €
Weiderind zart geschmort Sous vide gegarte Rinderfleischstücke vom Kronfleisch, mit edler Schokolade und alten Balsamico	22,90 €		

SO GANZ NEBENBEI

Bratkartoffeln | Salzkartoffeln | Tagliarini grün | Bratkartoffelsalat | Kroketten | Pommes Frites | Kartoffelecken | Reis | Kartoffelstampf | Brot

EXTRA GEMÜSE ...

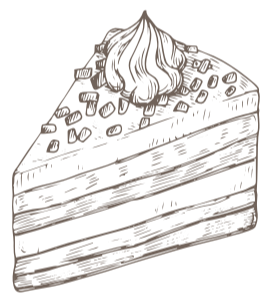
4,50 €

Rote Bete Gemüse | Wirsing in Rahm | Rahmchampignons



FÜR DIE

Süßen



Schokokuss

Eiscreme Schoko, Sahne

6,50 €

Himbeertraum

Eiscreme Vanille, heiße Himbeeren, Sahne

7,00 €

Gemischtes Eis

Eiscreme Vanille, Schoko, Erdbeer

5,90 €

mit Sahne

6,90 €

mit Früchten

7,50 €

mit Sahne und Früchten

7,90 €

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

6,90 €

Cheese Cake

cremig-aromatisch auf Basis von Frischkäse mit knusprigem Boden

6,90 €

Schokoladensoufflé

saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade

6,90 €

Nougat Marzipan Lasagne

geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan

6,90 €

Pfannkuchen

mit Apfelmus | Obst und Puderzucker | Nutella | Puderzucker

6,90 €

KLITZEKLEIN

Fischstäbchen oder Hähnchennuggets

mit Pommes Frites

7,90 €

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus oder Konfitüre

7,00 €

Rührei oder Spiegelei

Bratkartoffeln und Salatbeilage

7,90 €

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites

9,90 €

Bitte fragen Sie auch gern nach unserer Kinderkarte. Ein bisschen Spannung und Spaß für die Kleinen.





EINFACH

Gintastic

Gordon's Pink & Tonic

Genießen Sie den sommerlich fruchtigen Geschmack von Gordon's Pink Gin gemischt mit Tonic Water

8,00 €

Pimm's No.1 Cup

Der sommerliche Klassiker aus England mit frischen Früchten, duftender Minze und einem Hauch britischer Exentrik

8,00 €

Belzasar Rosé & Tonic

Ein bittersüßes Vergnügen aus Belzasar Rosé und herbem Tonic Water mit Noten von Beeren, Grapefruit und Orangenblüte

8,00 €

Tanqueray & Tonic

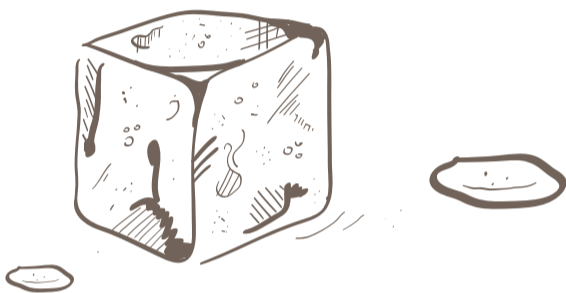
Ein klassischer Gin & Tonic mit der aromatischen Wacholdernote des Tanqueray Gins Frisch und appetitanregend.

9,00 €

Tanqueray Sevilla & Tonic

Ein fruchtiger Gin & Tonic mit dem einzigartigen, bittersüßen Geschmack von Orangen aus Sevilla.

9,00 €



... IN DEN STARTLÖCHERN

Aperol Spritz²

Aperol, Prosecco, Soda auf Eiswürfel

8,00 €

Hugo

Prosecco, Soda, Holunderbeersirup, Limette, frische Minze

8,00 €

Gin Tonic⁷

7,00 €

Bacardi Cola^{2,8}

7,00 €

Whisky Cola^{2,8}

7,00 €

Campari Orange²

7,00 €

Margret Rose²

Campari, Sekt

7,00 €

Cuba Libre^{2,8}

brauner Rum, Limette, Cola

7,00 €



FEEL THE SPIRIT

Nordhäuser Doppelkorn	4,00 €
Rostocker Doppelkümmel	4,00 €
Goldkrone	4,00 €
Mariacron	5,00 €
Asbach Uralt	5,00 €
Fernet Branca	5,00 €
Linie Aquavit	5,00 €
Johnnie Walker	5,00 €
Jim Beam	5,00 €
Jack Daniels	5,00 €
Smirnoff	5,00 €
Absolut Vodka	5,00 €
Waldhimbeergeist	5,00 €
Christbirne	5,00 €
Obstwasser	5,00 €
Ramazotti	5,00 €
Jägermeister	5,00 €
Nordhäuser Eiskorn	5,00 €
Kümmerling	5,00 €
Kirschlikör	4,00 €
Fischargeist	4,00 €





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!

STARK DANACH

Tasse Creme/Kaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Kaffee Latte großer Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne	5,50 €
Grog	5,50 €



DRUM RUM

Es lässt sich heute nicht mehr exakt klären, wo der Rum erfunden wurde: Er wurde von den spanischen und portugiesischen Eroberern erst in Brasilien angebaut und verbreitete sich von dort in die Karibik.

Bereits im Jahr 1650 gehörte ein halber Liter Rum zur täglichen Ration eines Seemannes und die einzelnen Inseln begannen um die Gunst der Schiffe zu buhlen, hing doch ihre komplette Existenz von deren Schutz ab. Um den Nachschub für die Seeleute und gleichermaßen die Sicherheit der englischen Kolonien zu sichern, wurde Ende des 17. Jahrhunderts ein Blend von verschiedenen Karibik-Inseln offiziell zur täglichen Ration der königlichen Matrosen ernannt.

SOMETHING

Special

Whisky

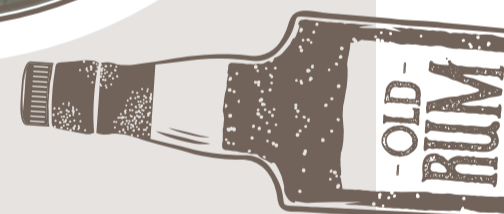
Ardbeg	10,00 €
Lagavulin	12,50 €
Talisker sky	9,50 €

Rum

Tres Paises	9,50 €
Botugal	10,00 €
Blue Maruritus	11,50 €

Gin

Gin Sul	9,50 €
Hendricks	9,50 €
Monkey 47	9,50 €

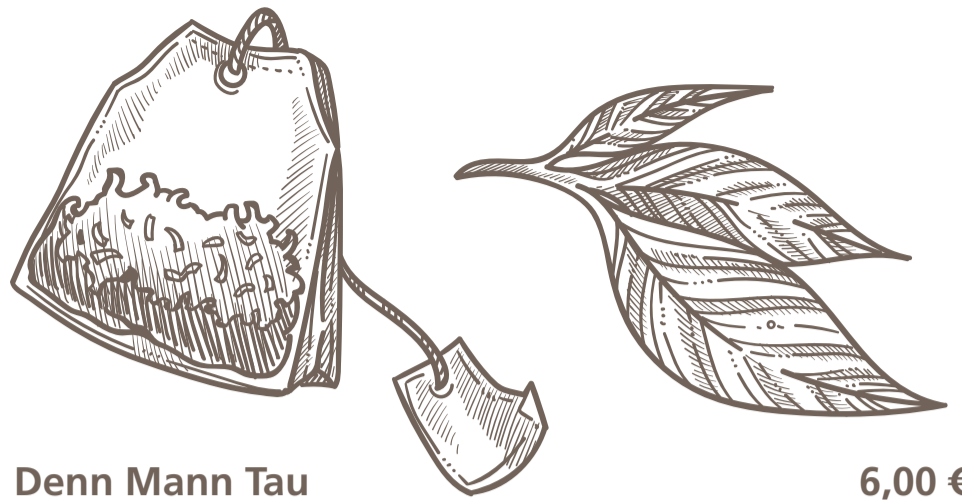


Wir lieben Spezialitäten! Sie auch?

Fragen Sie gern nach weiteres Spirituosen, sollten Sie Ihren Lieblingsdrink nicht in unserer Liste finden.

IT IS

Teatime



Land in Sicht

Ein fruchtiger Kräutertee mit Sanddorn, Orange und Vanille

6,00 €

Land in Sicht! Das Festland ruft mit diesem fruchtigen Kräutertee aus Sanddornbeeren, Fenchel, Brennessel und Melisse. Verfeinert mit vanilligem Orangen-Quitten Geschmack ist der Landgang perfekt.

Ziehzeit: 5 - 6 min

Denn Mann Tau

Ein kräftiger English Breakfast

6,00 €

Dieser traditionelle Frühstückstee besticht durch einen vollmundigen Geschmack. Die kräftige Mischung eignet sich hervorragend dazu mit Milch und Zucker getrunken zu werden - na denn man tau.

Ziehzeit: 3 - 4 min

Auf Tauchstation

Ein Früchtetee mit leckerem Beerengeschmack

6,00 €

Sanddorn gehört zu den wenigen Pflanzen, die in den Dünen wachsen können. Die leuchtend orangenen kleinen Beeren haben von Natur aus einen hohen Vitamin-C Anteil und können helfen Erkältungen vorzubeugen.

Ziehzeit: 5 - 6 min

Watt denn hier los

Ein kräftiger Schwarzer Earl Grey Tee

6,00 €

Der Legende nach entstand der allererste Earl Grey Tee ganz zufällig. Ein Handelsschiff das zwischen China und England fuhr kam in einen heftigen Sturm und so wurde die gesamte Ladung durcheinander geworfen. Dabei ergoss sich auslaufendes Bergamottöl auf die mitgeführten Teeballen.

Ziehzeit: 3 - 4 min

Reizklima

Ein Kräutertee mit einem Hauch Salz

6,00 €

Fenchel, Pfefferminze, Lemongras, Brennesselblätter, Petersilie, Thymian... um nur ein paar zu nennen. Mit Liebe ausgewählte Zutaten in Verbindung mit einem Hauch Salz werden zu einer ganz besonderen Kräutertee Komposition.

Ziehzeit: 5 - 6 min

Alle Mann an Bord

Ein vollmundiger Assam Tee

6,00 €

Und so trinkt ein echter Ostfrieser Tee: Man nehme die Lieblingsteetasse. Hinein kommt ein dickes weißes Stück Kandis, „Kluntjes“, wie der Ostfrieser sagt. Nun füllt man die Tasse nur halb mit dem Tee, sodass die Spitze des Kluntjes noch durch den Tee hindurch zu sehen ist. Wenn er knackt, weiß man, dass das der Tee heiß genug ist. Dann kommt die Sahne, das Wölkchen ins Spiel. Die „Wulkje“ wird ganz vorsichtig auf den Tee gegossen - niemals rühren! Nun trinkt der Ostfrieser genüsslich, schließlich dient das Teetrinken nicht zum Durst stillen, sondern der Atmosphäre.

Ziehzeit: 3 - 4 min

Rückenwind

Ein Früchtetee mit leckerem Beerengeschmack

6,00 €

Wir Norddeutschen lieben Sie einfach, die „Rode Grütt“. Heute gibt es sie oft mit Vanillesoße oder Sahne, damals als Oma noch klein war, gab es allenfalls ein Glas kalte Milch zu der sommerlichen Volksspeise. Nur die richtigen reichen Leute konnten es sich leisten, sie mit Sahne zu essen.

Ziehzeit: 5 - 6 min

Anker Lichten

Ein Grüner Tee mit feinherben, süßlichem Charakter

6,00 €

Dieser Tee kommt aus der Provinz Fujian in China und wird dort von April bis Mai geerntet. Die dunkelgrünen Blätter sind schneckenförmig gekringelt und durchsetzt mit kleinen weißen Blattknospen, die ein Zeichen für besondere Qualität sind.

Ziehzeit: 1 - 2 min

Frischer Frieser

Ein Kräutertee mit frischer Minze

6,00 €

Wenn mal wieder alles aus dem Ruder läuft, bringt dieser erfrischende und zugleich aromatische Pfefferminztee es wieder ins Lot. Der Klassiker unter den Kräutertees.

Ziehzeit: 5 - 6 min

Punkt 5 am Hafen

Ein spritziger First Flush Darjeeling

6,00 €

Diese vollblumige und spritzige Frühlingspflückung aus den berühmten Teegärten Darjeelings ist besonders um Punkt fünf am Hafen ein Genuss. Und um halb drei auf dem Deich und um zwölf am Kai und um viertel vor vier...

Ziehzeit: 3 - 4 min

Nichtschwimmer

Ein Früchtetee mit Holunder und Quitte

6,00 €

Auf Platt heißt es Fliederbeere, auf hochdeutsch schwarze Holunderbeere. Ob Marmelade, Gelee - oder eben auch Tee. Wir haben die Beere mit Zitronenverbene, Erdbeerstückchen und spritzigen natürlichem Quittenaroma gemischt und daraus einen sommerlich leichten und hellen Früchtetee gezaubert.

Ziehzeit: 5 - 6 min

Wogen Glätten

Ein wundervoll fruchtiger Grüner Tee mit Mango

6,00 €

Was glättet die Wogen besser als eine liebevolle Komposition aus Sencha Grüntee und süßer Mango? Spritzige Zitrusaromen sowie Ringelblumenblüten runden diesen Tee harmonisch ab. Sencha ist der wohl bekannteste Grüntee aus Japan. Anders als chinesischer Tee wird japanischer Sencha in der Verarbeitung gedämpft und nicht geröstet. Durch diese schonende Verarbeitungsmethode behält der Tee einen sehr frischen Charakter.

Ziehzeit: 1 - 2 min



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