

NÄTÜRLICH. BESONDERS. ERLEBEN.

Authentische Küche mit nordischem Flair:
ein Ort für alle, die Natürlichkeit schätzen.



BESUCHEN SIE UNS
AUF INSTAGRAM
[@scan.hotels](https://www.instagram.com/scan.hotels)

PASTA

SPAGHETTINIS, STRAUCHTOMATENSUGO & BÜFFELMOZZARELLA

Spaghettinis mit fruchtigem Strauchtomatensugo |
marinierter Rucola | gezupfter Mozzarella

15

PENNE, KRÄUTERSEITLINGE & GESCHMORTE ROTE BETE

Penne in Honig-Senf-Sauce |
gegrillte Kräuterseitlinge | geschmorte Rote Bete

18

PENNE & PULLED BEEF

Penne in Tomaten-BBQ-Sauce | Pulled Beef |
geschmorte Rübchen | Gurkenrelish

20

SÜSSKARTOFFEL-GNOCHI & GESCHMORTE SHIITAKEPILZE

Süßkartoffel-Gnocchi in Erdnusspesto |
in Balsamico geschmorte Shiitakepilze |
Rote-Bete-Dressing

19

TAGLIATELLE & LACHS

Tagliatelle in cremiger Fischrahmsauce |
Babyspinat | kleines gebratenes Lachssteak

22

DESSERT

KUCHEN... KARAMELL... KAFFEE

9

warmer Schokokuchen | reichlich Karamell | Kaffeeees

MECKELBÖRGER BEERNSUPP MIT KLÜTERN

8

kalte Birnensuppe | süße Klütern | Vanilleeis

WARMER APFELCRUMBLE

8,5

viel Vanillesauce | schmelzendes Schokoladeneis

MENÜ

SIE DÜRFEN NICHT ALLES GENIESSEN?

Unsere laktose- & glutenfreien
Gerichte übersichtlich sortiert

... & NACH DEM ESSEN AB IN DIE BIBLIOTHEK

Blättern, hören und stöbern Sie sich in unserer gemütlichen Bibliothek durch unsere Bücher und Platten aus MV. Zwei Schallplattenspieler mit Kopfhörern laden Sie ein, Ihr mitgebrachtes Vinyl zu genießen.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen halten wir eine detaillierte Aufstellung für Sie bereit.

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Stand 01/2026. Änderungen vorbehalten.

STRANDE
natürlich. besonders. erleben.

SPEISEN

VORSPEISEN & SALATE

GERÄUCHERTER PFEFFER-  STREMELLACHS VON DEN MÜRITZFISCHERN – WARM SERVIERT
Hagebutten-Zwiebel-Chutney | Landbrot | Kopfsalat in fruchtigem Zitronendressing

NORDISCH CARPACCIO 
hauchzartes Rindfleisch mit Rote-Bete-Vinaigrette | aromatische Ostseekräbchen | Wildkräutersalat mit Distel-Dressing

UNSERE HAPPEN 
geräucherter Pfefferstremellachs | Kalbfleisch mit eingelegtem Apfel | Kräuterhecht-Tatar | Linsensalat | Rindfleisch-Carpaccio | aromatische Ostseekräbchen | mariniertes Wildkräutersalat

SALAT-BOWL STRANDE 
Salatherzen in Buttermilch-Dressing | dünn geschnittenes Kalbfleisch mit eingelegtem Apfel & Rauchfischsauce | warmer Gerstensalat | junge Butterrüben | Kräuterhecht-Tatar von den Müritzfischern

NORDIC ROOT BOWL 
gegrillte Rübchen & Karotten | eingelegte Radieschen | warmes Süßkartoffelpüree | Edamame | Wildkräutersalat mit Rote-Bete-Vinaigrette

SUPPEN

16 ROSTOCKER KARTOFFELSUPPE  & RAUCHLACHS

cremige Kartoffelsuppe | Rauchlachsstreifen | Backpflaumenmarmelade

UNSERE Hausspezialität

1000 SEEN BIS ZUM MEER -  DER STRANDE FISCHTOPF

Wurzelgemüse scharf angeröstet, mit kräftigem Sud aufgegossen & mit bestem Fisch aus der Seenplatte & der Ostsee geduldig gesimmert – mehr verraten wir nicht über UNSEREN Fischtopf. Im Pott mit Filets und Flusskrebsfleisch serviert, dazu geröstetes Mecklenburger Landbrot & UNSERE Küstenaioli.

Unser Tipp

**ALS HAUPTSPEISE: 23
ALS VORSPEISE: 11**

HAUPTGÄNGE

UNSERE Fischklassiker

26 WARDEMÜNDER KUTTERSCHOLLE 
ganze Scholle mit Speck & Zwiebeln im Ofen gebacken | Bratkartoffeln | Gurkensalat

UNSER LABSKAUS 

hausgemachter Kartoffel-Rote-Bete-Stampf | zart gepökelte Haxe | junge Strömlinge von den Müritzfischern | Gurkenrelish | zwei gebratene Bio-Spiegeleier

27 GEBRATENER OSTSEEZANDER 

Zanderfilet mit lieblichem Apfel-Rahmkraut | knuspriger Reibekuchen

22 DER KLASSEK - MATJESVARIATION 

drei ganze Matjesfilets, verschieden eingelegt | Bratkartoffeln | Hausfrauensauce | Radieschensalat

UNSERE Fleischgerichte

24 ZARTE KALBSLEBER MIT APFEL, BOHNEN & SPECK

rosa gebratene Kalbsleber | würziger Apfel, Bohnen & Speck | Kartoffel-Meerrettich-Stampf | Quittensauce

28 1/2 GEBACKENE LANDENTE

Backpflaumensauce | geschmörter Kirschrotkohl | Kartoffelklöße

22 CHEF'S SPEZIAL-BURGER BEI UNS MIT ALLEM DABEI

180 g gegrilltes Rindfleisch im Brioche-Bun | Schmorzwiebeln | Bacon & Cheddar | grüner Spargel | extra dazu Mecklenburger Coleslaw | Fritten Rustikal mit Rot-Weiß-Hausgemacht

26 DIE RINDERROU LADE MIT  TÜFFTEN UN PLUM

klassisch gefüllte, zart geschmorte Rinderroulade | Salzkartoffel-Backpflaumen-Ragout | Sauerkirschen-Rote-Bete-Salat

25 WARMES HAFENSANDWICH 

saftig mariniertes Roastbeef auf geröstetem Landbrot | Meerrettichcreme | Flusskrebse | Kopfsalat

IMMER DER WAND ENTLANG

Auf dem Weg von der Lobby bis ins Restaurant STRANDE entdecken Sie Rostocks Landmarks aus der Perspektive eines Bootes – wie auf einer Fahrt vom Stadthafen bis zum Gespensterwald.



DAS SCANHOTELS FRÜHSTÜCK

Lassen Sie Ihren Tag ruhig starten – mit allem, was ein gutes Frühstück braucht. Auch mit eigenem Raum buchbar.

Mehr erfahren

 regional

 vegetarisch

 vegan