

# NATÜRLICH. BESONDERS. ERLEBEN.

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



**BESUCHEN SIE UNS  
AUF INSTAGRAM**

@scan.hotels

## PASTA

**SPAGHETTINIS,  STRAUCHTOMATENSUGO & BÜFFELMOZZARELLA** 15

Spaghettinis mit fruchtigem Strauchtomatensugo | marinierter Rucola | gezupfter Mozzarella

**PENNE, KRÄUTERSEITLINGE &  GESCHMORTE ROTE BETE** 18

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

**PENNE & PULLED BEEF** 20

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

**SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI  & GESCHMORTE SHIITAKEPILZE** 19

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

**TAGLIATELLE & LACHS** 22

Tagliatelle in cremiger Fischrahmsauce | Babypinat | kleines gebratenes Lachssteak

## DESSERT

**KUCHEN... KARAMELL... KAFFEE** 9  
warmer Schokokuchen | reichlich Karamell | Kaffeeis

**MECKELBÖRGER BEERNSUPP  MIT KLÜTERN** 8  
kalte Birnensuppe | süße Klütern | Vanilleeis

**WARMER APFELCRUMBLE** 8,5  
viel Vanillesauce | schmelzendes Schokoladeneis



**SIE DÜRFEN NICHT  
ALLES GENIESSSEN?**

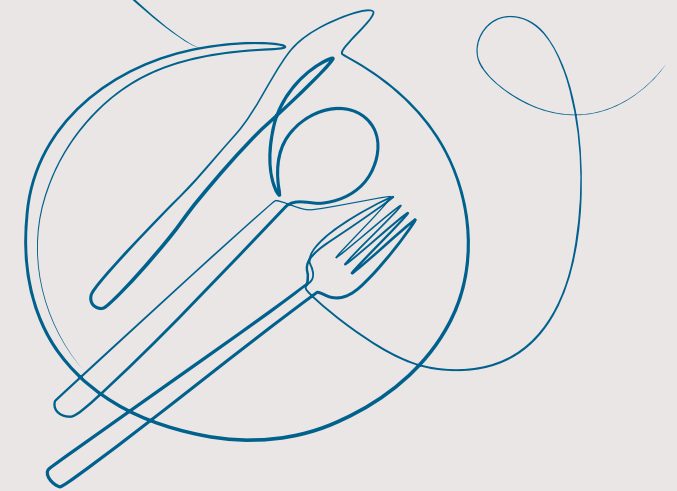
Unsere laktose- & glutenfreien  
Gerichte übersichtlich sortiert

**... & 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.




# MENÜ


**STRANDE**  
natürlich. besonders. erleben.

# SPEISEN

## VORSPEISEN & SALATE

**GERÄUCHERTER PFEFFER- STREMELLACHS VON DEN MÜRITZFISCHERN – WARM SERVIERT** 16  
Hagebutten-Zwiebel-Chutney | Landbrot | Kopfsalat in fruchtigem Zitronendressing


**NORDISCH CARPACCIO ** 17  
hauchzartes Rindfleisch mit Rote-Bete-Vinaigrette | aromatische Ostseekrabben | Wildkräutersalat mit Distel-Dressing

**UNSERE HAPPEN ** 19  
geräucherter Pfefferstremellachs | Kalbfleisch mit eingelegtem Apfel | Kräuterhecht-Tatar | Linsensalat | Rindfleisch-Carpaccio | aromatische Ostseekrabben | marinierter Wildkräutersalat

**SALAT-BOWL STRANDE ** 19  
Salatherzen in Buttermilch-Dressing | dünn geschnittenes Kalbfleisch mit eingelegtem Apfel & Rauchfischsauce | warmer Gerstensalat | junge Butterrüben | Kräuterhecht-Tatar von den Müritzfischern

**NORDIC ROOT BOWL ** 17  
gegrillte Rübchen & Karotten | eingelegte Radieschen | warmes Süßkartoffelpüree | Edamame | Wildkräutersalat mit Rote-Bete-Vinaigrette

## SUPPEN

**ROSTOCKER KARTOFFELSUPPE ** 7,5  
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 gesimmt – mehr verraten wir nicht über UNSEREN Fischtopf. Im Pott mit Filets und Flusskrebsfleisch serviert, dazu geröstetes Mecklenburger Landbrot & UNSERE Küstenaioli.

ALS HAUPTSPEISE: 23  
ALS VORSPEISE: 11

## HAUPTGÄNGE

### UNSERE Fischklassiker

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

**UNSER LABSKAUS ** 22  
hausgemachter Kartoffel-Rote-Bete-Stampf | zart gepökelte Haxe | junge Strömlinge von den Müritzfischern | Gurkenrelish | zwei gebratene Bio-Spiegeleier

**GEBRATENER OSTSEEZANDER ** 27  
Zanderfilet mit lieblichem Apfel-Rahmkraut | knuspriger Reibekuchen

**DER KLASSIKER – MATJESVARIATION ** 22  
drei ganze Matjesfilets, verschieden eingelegt | Bratkartoffeln | Hausfrauensauce | Radieschensalat

### UNSERE Fleischgerichte

**ZARTE KALBSLEBER MIT APFEL, BOHNEN & SPECK** 24  
rosa gebratene Kalbsleber | würziger Apfel, Bohnen & Speck | Kartoffel-Meerrettich-Stampf | Quittensauce

**1/2 GEBACKENE LANDENTE** 28  
Backpflaumensauce | geschmorter Kirschrotkohl | Kartoffelklöße

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

 22

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

**DIE RINDERROULADE MIT  TÜFFTEN UN PLUM** 26  
klassisch gefüllte, zart geschmorte Rinderroulade | Salzkartoffel-Backpflaumen-Ragout | Sauerkirschen-Rote-Bete-Salat

**WARMES HAFENSANDWICH ** 25  
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.



Mehr erfahren

## DAS SCANHOTELS FRÜHSTÜCK

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

 regional

 vegetarisch

 vegan