

# OSTSEE GERICHT



**GRÖMITZ**  
(ostseebad der sonnenseite)



# MORGENS MITTAGS ABENDS



## **JEDEN TAG DREHEN SICH HIER DIE TÖPFE UND ZAPFHÄHNE FÜR DAS LEIBHAFTIGE WOHL UNSERER GÄSTE**

Was wäre ein Urlaub in Grömitz ohne kulinarische Genussmomente? Ein knackiges Fischbrötchen auf die Hand, hausgebackene Kuchen und Torten in den Hofcafés rund um unser Ostseebad und raffinierte Gerichte in den Restaurants gehören zu einem Urlaub dazu wie der Sand an den Strand.

Entlang der Promenade, im Ortszentrum und im Hafen erwarten dich zahlreiche Köche, die sich darauf freuen, dich mit ihrer Leidenschaft für gutes Essen verwöhnen zu dürfen.

## **KREATIVITÄT UND IMMER EINE PRISE NORDEUTSCHLAND**

Wer uns besucht, der freut sich auf leckere, frische Fischgerichte und regionale Produkte. Und genau aus diesem Grund kreieren wir Jahr für Jahr mit unseren Gastronomen das Ostseegericht, welches durch außergewöhnliche Kreationen der Ostholsteiner Küche hervorsteicht.

Acht Gastronomen sind auch in 2021 wieder mit im Ostseegericht-Boot und laden zum Genießen und Schlemmen ein. Zum Preis von 19,- € könnt ihr die verschiedenen, maritimen Köstlichkeiten kennenlernen und so die ganz typischen Merkmale der Grömitzer Köche erschmecken.

Und wer clever ist, der sichert sich direkt den Genießer-Pass, mit dem man insgesamt sechs Ostseegerichte in den verschiedenen Restaurants testen kann, aber nur 100,- € zahlen muss.



In der Tourist-Info Grömitz (am Seebrückenvorplatz) und im [www.grömitzshop.de](http://www.grömitzshop.de) erhältlich.

# STÖRTE BEKER'S PIRATEN FAHRT

Auf der Haut gebratenes  
Dorschfilet mit Pilzrisotto,  
glasierten Möhren,  
Butterfly-Garnelen  
& Limettenschaum.



## ENTERT DEN STÖRTEBEKER

... und genießt echte Gastfreundschaft, typische  
Holsteiner und maritime Speisen sowie fangfrischen  
Fisch. Bernd Weidemann, Chef und Chefkoch im  
Störtebeker, legt großen Wert auf EHRliche,  
REGIONALE & FRISCHE Köstlichkeiten.



# NEPTUNS GARTEN

Gebackenes Rotbarschfilet  
mit Scampi an einer  
Orangen-Senf-Soße,  
in Honig karamellisierten  
Urkarotten, gerösteten  
Pinienkernen,  
Kartoffelstampf  
& mariniertem  
Meeresspargel.

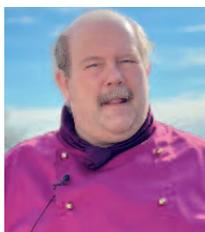


## STRANDTASTISCH

Jörg Drews, Küchenchef im Restaurant des Strand-  
idylls, kredenzt euch eine erstklassig-kreative Küche.  
Ein wahrer Augenschmaus – freier Blick auf Strand und  
Meer von jedem Tisch und der großzügigen Terrasse.  
Natürlich ist im Strandidyll das ganze Jahr Saison.  
Probiert es aus!

# PEPPIGER ZANDER „SALTIM BOCCA“

Salbei-Katenrauch-  
schinkenmantel gebratene  
Zandermedaillons mit  
Thymian-Röstzwiebeln,  
cremigem Kartoffel-Kompott,  
Knoblauch, Ingwer, Gurke  
& Chili-Dijonsenf



## ALLERSCHÖNSTE AUSSICHTEN

Hoch über der Ostsee gelegen, genießt man vom Hotel-Restaurant einen herrlichen Panoramablick über die ganze Lübecker Bucht. Dabei verwöhnt euch Andreas Weiß mit marktfrischen Holsteiner Spezialitäten und einigen ausgesuchten Klassikern.

# SOMMER LICHER DÜNEN FLIRT

Nordisches Lachsfilet  
gebraten auf Gnocchi mit  
Tomaten-Basilikumsoße,  
Rucola &  
Mozzarellaperlen.



## NATURSTRANDKÜCHE

Patron Thomas Rocksien kümmert sich mit seinem engagierten Team in der Düne höchstpersönlich um das leibliche Wohl seiner Gäste. Seinen

Ansprüchen gerecht, bringt er nur allerbeste Qualität und frischeste Ware auf die Teller und auf die Tische mit einmaliger Sicht auf die Ostsee.





## BALTIC CEVICHE

Ceviche vom Ostseedorsch | gebackene  
Dorsch-Kartoffel-  
kroketten | Spinatsalat  
Rote Bete-Crème



### MACH' FEST AM STEG 1

Das STEG 1 an der Promenade: Ganzjährig & täglich ab 12.30 Uhr wird hier kreative & neudeutsche Küche angeboten, bei der viel Wert auf Frische, höchste Qualität und saisonale Zutaten aus der Region gelegt wird. Einfallsreichtum wird in direkter Strandlage auch auf der Terrasse mit Lounge charmant & geerdet serviert – immer das Meer im Blick.

# FLAM MENDE MOMENTE

Flammlachs auf  
einem warmen  
Avocado-Gnocchi-Salat  
mit fruchtig-scharfem  
Mango-Chili-Dip.



## KOMM' AUF DIE SEASIDE

Direkt an der Seebrücke findet euer Geschmack beste Gründe zum Genießen, Lauschen, Schauen und Chillen. Frank Köpp, Küchenchef im SeaSide, kredenzt dort was knackig Grünes, was Suppig-Cremiges, was vom Grill, Pasta, Fisch, vegetarisch oder süß und herzhaft dessert'ig. Wasser im Mund, viel Zeitgeist, ein präsender, freundlicher Service sowie Ambiente und eine meerumgebene Südwest-Terrasse schaffen ganz besondere Glücksmomente.

# SÜSSE FLACH SEREI

Teriyaki Lachsfilet auf  
saftig gegrillter Ananas  
mit rauchigem Aroma,  
geröstetem Sesam,  
Curry-Linsenrisotto  
& wildem Blütenmix



## DAS PROVIANTAURANT

Nordisch, maritim und strandig, das ist der „Klabautermann“, direkt am Seebüchenvorplatz. Küchenchef Enrico Treutler bietet eine bunte Mischung „Ut Pott und Pann“ und „Angel, Reuse, Netz“ an. Alternativ dazu „Geschmelzte Maultaschen mit grünem Spargel“ oder so einiges an knackigem Grünzeug, bis hin zur süßen Crème Brûlée.

# INTER MEZZO VON NORDISH BY NATURE

Meeräsche & Garnele,  
Kartoffelfondue,  
weiße Bohnen,  
Chorizo & Tomate



## FISCH AUF DEN TISCH

Der kommt direkt und ohne Umwege vom Hamburger Fischmarkt nach Grömitz in die Küche der Seefahrtsklause von Andreas Werner, der mit seinem Team eine „Nordish by Nature“ inspirierte Küche bietet; Labskaus, Scholle, Hering oder Jacobsmuscheln – regional und saisonal.



**OSTSEE**  
**GERICHT**  
JETZT PROBIEREN!



**GRÖMITZ**  
(ostseebad der sonnenseite)