



MARINA CAFÉ & BISTRO

SALATE

HIRTENSALAT MIT BROT TOMATE, RÖMERSALAT, GURKE, „WISMARER HIRTENKÄSE“, SYLTER DRESSING	7,00 EUR
„CAESAR SALAD“ RÖMERSALAT, EI, PARMESAN, SARDELLEN, KNOBLAUCH, HAUSGEMACHTE CROUTONS, HAUSDRESSING CAESAR-ART MIT DIJONSENF	8,00 EUR
SALAT BADES HUK RÖMERSALAT, GURKE, EI, RÄUCHERFISCH ODER MATJES, AVOCADO, JOGHURT-DILL-DRESSING	7,50 EUR

FISCHBRÖTCHEN

MATJES	6,00 EUR
BISMARCKHERING	5,00 EUR
HAUSGEBEIZTER LACHS	7,00 EUR

SUPPEN

CULLEN SKINK SUPPE MIT RÄUCHERFISCH CULLEN SKINK GEHÖRT ZU DEN PERLEN SCHOTTISCHER KOCHKUNST. DIE KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT RÄUCHERFISCH AUS DEM FISCHERÖRTCHEN „CULLEN“ VERZAUBERT SIE MIT TYPISCHEM KÜSTENGESCHMACK.	7,00 EUR
UNGARISCHES KESSELGULASCH DEFTIGES UND LANGSAM GESCHMORTES GULASCHFLEISCH IN EINER WÜRZIG-PIKANTEN SOÙSE MIT KARTOFFELN UND PAPRIKA.	8,00 EUR

SANDWICHES – WARM SERVIERT VOM PANINI GRILL

CLUB SANDWICH RÖMERSALAT, AVOCADO, EI, SCHINKEN, CHEDDAR KÄSE, GEWÜRZGURKE, TOMATE, MAYO-CHILI-DIJONSENF-SAUCE MIT EXTRA DIP	9,50 EUR
BADES HUK SANDWICH RÖMERSALAT, GURKE, MAYO-CHILI-DIJONSENF-SAUCE, GERÄUCHERTE FORELLE (ODER TAGESFANG), GOUDA KÄSE MILD, DILLSCHMAND	7,50 EUR
VEGANES SANDWICH AJVAR-SAUCE, RÖMERSALAT, GEGRILLTE PAPRIKA, AVOCADO, TOMATE, ZITRONE	6,50 EUR

NORD? OST? SEE!

Das Fischbrötchen stammt aus den Küstenregionen der Nord- und Ostsee. Fischer servierten frischen Fisch in Brötchen in Hafenstädten, wo es schnell bei Seefahrern und Hafenarbeitern beliebt wurde. Es entwickelte sich zur kulinarischen Ikone der deutschen Küsten.

HAUSGEBEIZTER LACHS – VON UNSEREM KOCH ROBERT

Probieren Sie den hausgebeizten Lachs von unserem Koch Robert – 24 Stunden einer Mischung aus Gin, Wachholder, Salz und Zucker gezogen wird der Geschmack veredelt. Ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

IN FEIERLAUNE?

Familienfeier, Seminar, Geburtstag oder Hochzeit – nutzen Sie diesen wunderbaren Ort für besondere Anlässe. Im Marina Café & Bistro bieten wir den Rahmen, um Ihre Feier unvergesslich zu machen. Mit einem atemberaubenden Blick auf's Meer, köstlichen Speisen und erstklassigem Service sorgen wir dafür, dass Ihr Event ein voller Erfolg wird. Sprechen Sie uns an, und wir helfen Ihnen gerne bei der Planung und Umsetzung Ihrer Feier.



MARINA CAFÉ & BISTRO

VESPER OSTSEE PLATTEN

GENIEßEN SIE EINE KÖSTLICHE AUSWAHL – ALLEIN ODER ZUM TEILEN

VESPER OSTSEE PLATTE 19,00 EUR
BÜCKLING, GERÄUCHERTE FORELLE, HAUSGEBEIZTER LACHS, OSTSEE-CHEDDAR, ALTER MECKLENBURGER KÄSE, BUTTER, LANDBROT, BAGUETTE, MEERSALZ

BADES HUK KÄSE PLATTE 21,50 EUR
CURRY DATTEL CREME, REBLOCHON KÄSE, MUNSTER KÄSE, JURASSIC KÄSE, PICANDOU KÄSE, BIRNENSENF, BUTTER, LANDBROT, BAGUETTE, MEERSALZ, TRAUBEN

VEGANE VESPER PLATTE 19,00 EUR
AVOCADO, AJVAR, MARINIERTES UND GEGRILLTES PAPRIKA, AUBERGINE SOWIE ZUCCHINI, ROTE BETE MIT ÄPFELN.

TAPAS PLATTE 20,00 EUR
RIESEN BOHNEN, MANCHEGO, SARDINEN, AIOLI, DATTELN MIT BACON, ALBONDIGAS FLEISCHBÄLLCHEN, SCHARFE CHORIZO, SERRANO SCHINKEN, OLIVEN, GERÖSTETES UND MARINIERTES GEMÜSE

BELGISCHE WAFFELN – SÜSS

FRISCH GEBACKENE WAFFEL MIT PUDERZUCKER 6,00 EUR

HEISSE WAFFEL MIT SAHNE 6,50 EUR

HEISSE WAFFEL MIT OBST DER SAISON 7,00 EUR

HEISSE WAFFEL MIT NUTELLA 7,00 EUR

WAFFEL MIT KIRSCHEN 7,00 EUR

SWEETS

TORTE 5,00 EUR
WECHSELNDES TAGESANGEBOT

KUCHEN 4,50 EUR
WECHSELNDES TAGESANGEBOT

WARUM HEIßT ES VESPER PLATTE?

Der Begriff "Vesperplatte" stammt vom lateinischen "Vesper" für Abend oder Abendmahl. In süddeutschen und schweizerischen Regionen ist die "Vesper" eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag oder frühen Abend. Eine Vesperplatte umfasst kalte Speisen wie Wurst, Käse und Brot. An der Ostsee wird diese Tradition mit maritimen Delikatessen wie Fisch ergänzt, was die Vesperplatte zu einer besonderen Küstenköstlichkeit macht. Gepaart mit einem guten Glas Wein – und dem herrlichen Blick auf's Meer eine unschlagbare Kombination.

IHRE SCHÖNSTEN EINDRÜCKE

Teilen Sie Ihre schönsten Eindrücke doch auf Instagram oder Facebook – und verlinken Sie unser kleines Marina Café & Bistro.

Vielen Dank im Voraus!

#badeshuk
#badeshukmarinacafe
#hohenwieschendorf



MARINA CAFÉ & BISTRO

SOFTGETRÄNKE

WATERKANT WASSER EBBE 0,33	3,50 €
WATERKANT WASSER FLUT 0,33	3,50 €
WATERKANT WASSER EBBE 0,75	5,00 €
WATERKANT WASSER FLUT 0,75	5,00 €
WATERKANT KOLA 0,33	3,50 €
WATERKANT KOLA ZUCKERFREI 0,33	3,50 €
WATERKANT ORANGE 0,33	3,50 €
WATERKANT ZITRONE 0,33	3,50 €
WATERKANT APFEL NATURTRÜB 0,33	3,50 €
WATERKANT MARACUJA 0,33	3,50 €
WATERKANT RHABARBER 0,33	3,50 €

BIER

LÜBZER PILS 0,33	3,60 €
LÜBZER PILS ALKOHOLFREI 0,33	3,60 €
LÜBZER ALSTER 0,33	3,60 €
LÜBZER ALSTER ALKOHOLFREI 0,33	3,60 €
MAHN & OHLERICH 0,33	3,60 €
ERDINGER WEIZEN 0,5	4,80 €
ERDINGER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5	4,80 €

SPIRITUOSEN

APEROL SPRITZ	8,50 €
SANDDORN SPRITZ	8,50 €
LILLET WILD BERRY	8,50 €
HAVANA CLUB	9,50 €
GIN TONIC	9,50 €

SEKT

BADES HUK SEKT HAUSMARKE 0,1	4,50 €
BADES HUK SEKT HAUSMARKE 0,75	27,00 €
SECCO ROSÉ CUVEE J. HOFMANN 0,1	5,00 €
SECCO ROSÉ CUVEE J. HOFMANN 0,75	28,00 €
ERDBEER SECCO GLANTZ 0,1	6,50 €

STARTEN SIE DEN TAG IM MARINA CAFÉ

Ein ausgiebiges Frühstück im Marina Café hält alles bereit, was das Herz begehrt: Frische Brötchen, eine feine Auswahl an leckeren, regionalen Produkten sowie wunderbare Blicke aufs Meer. Wir freuen uns über Ihren Besuch und bitten um Reservierung am Vortag.

Täglich: 8.00 – 11.00 Uhr

BADES HUK SEKT IN KOOPERATION MIT HANSESEKTKELLEREI WISMAR

Unser „Bades Huk Sekt“ reift im hohen Norden, genauer gesagt in der Hanse Sektkellerei Wismar. Diese befindet sich zehn Meter unter der Erde in einem Gewölbe, das ursprünglich ein Teilstück der schwedischen Befestigungsanlage war und schaut auf eine lange Weinhandelstradition zurück. Ausgestattet mit drei schönen, maritimen Labels bringt die limitierte Edition Ostseefeeling auf jeden Tisch. Ideal, um auf den Urlaub anzustoßen oder den Daheimgebliebenen eine Flasche als Souvenir zu überreichen. Sie finden den Sekt auch in unserem Bades Huk Shop direkt neben der Rezeption.



MARINA CAFÉ & BISTRO

WEIßWEIN

BACCHUS J. HOFMANN	0,2	6,50 EUR
TROCKEN, FRÜHLINGSBLUME ZART & ERFRISCHEND	0,75	21,50 EUR
RIESLING J. HOFMANN	0,2	7,00 EUR
KLAR, FILIGRAN, FEINE FRUCHT, LEICHT	0,75	23,00 EUR
CHARDONNAY J. HOFMANN	0,2	7,00 EUR
MELONE, ZITRUSAROMEN, MILD LEICHT CREMIG, GUTE FÜLLE	0,75	23,00 EUR

ROSÉ

ROSÉ J. HOFMANN	0,2	6,50 EUR
CUVEE, LEICHT BLUMIG	0,75	20,50 EUR

ROTWEIN

FLINT J. HOFMANN	0,2	7,00 EUR
CUVEE ROUGE, KÖRPER & VIELSCHICHTIGKEIT	0,75	23,00 EUR
SPÄTBURGUNDER J. HOFMANN	0,2	7,50 EUR
FEIN, ELEGANT, BURGUNDISCHE STILISTIK, ÜBER 18 MONATE GEREIFT	0,75	24,50 EUR

WEIßWEIN

SOUVIGNIER GRIS WEINBERG DÄHN	0,2	7,50 EUR
TROCKEN, PFIRSICHNOTE, FRÜHLINGSHAFT	0,75	26,00 EUR
SOLARIS WEINBERG DÄHN	0,2	7,50 EUR
FRUCHTIG, ANANASNOTE	0,75	26,00 EUR

ROSÉ

CABERNET CORTIS WEINBERG DÄHN	0,2	7,50 EUR
FRUCHTIG, HIMBEER & JOHANNISBEERNOTE	0,75	26,00 EUR

ROTWEIN

REGENT WEINBERG DÄHN	0,2	8,00 EUR
TROCKEN, RAUCHIGE BROMBEERNOTE ANGENEHME SCHWERE, HAUCH VANILLE	0,75	27,00 EUR

WEINGUT HOFMANN

Im zauberhaften Röttingen, an der Romantischen Straße wird er geboren, im Glas kommt er zur vollen Entfaltung: Wir beziehen unseren Wein direkt vom Winzer – dem Familien-Weingut Hofmann.

Filigrane, bekömmliche und mineralische Spitzenweine sind das Produkt jahrelanger Tradition, Erfahrung und der Liebe zur Natur.

Der Betrieb wurde u.a. bereits mit drei Trauben ausgezeichnet, was das Weingut im Gault Millau zum Weingut mit der besten Beurteilung im fränkischen Teil des Taubertals macht.

WEINBERG DÄHN

Als erster Weinbaubetrieb Westmecklenburgs verbindet Familie Dähn ihre Liebe zur Region mit sorgfältiger Handarbeit und leidenschaftlicher Pflege ihrer Reben in Dorf Mecklenburg - nur unweit von Bades Huk entfernt - und zaubert damit edle Tropfen ins Glas. Ausgezeichnet vom renommierten Weinmagazin Falstaff, erfreut sich die Familie zahlreicher Veranstaltungen auf dem Weinberg. Die Natur vor Ort bietet die passende Leinwand, die Weine runden das Erlebnis ab.