

# *Speisenrestaurant*



**DSR Haus „Sonne“**

**Betreuungszentrum und Ausbildungsobjekt  
der Hochseehandelsflotte der DDR**

# GETRÄNKEKARTE

Preisstufe III

## Warme Getränke

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Tasse Kaffee komplett    | 0,94 |
| Kännchen Kaffee komplett | 1,88 |
| Kännchen Mokka komplett  | 1,80 |
| Kännchen Mokka double    | 2,72 |
| Tasse Kakao              | 0,90 |
| Tasse Malzkaffee         | 0,34 |
| Glas Schwarzer Tee       | 0,42 |
| Glas Kräutertee          | 0,25 |
| Glas Milch               | 0,30 |

## Alkoholfreie Getränke

|                          |            |      |
|--------------------------|------------|------|
| Glashäger ohne Geschmack | Fl. 0,33 l | 0,30 |
| Vita Cola                | Fl. 0,33 l | 0,51 |
| Apfelsaft                | Gl. 0,20 l | 0,70 |
| Fruchtsäfte nach Angebot |            |      |

## Biere

|                        |        |      |
|------------------------|--------|------|
| * Wernesgrüner Pilsner |        |      |
| „Grenzquell“           | 0,25 l | 0,63 |
| * Rostocker Pilsner    | 0,25 l | 0,56 |

## Spirituosen

|                                      | 2 cl | 4 cl |
|--------------------------------------|------|------|
| Deutscher Weinbrand                  | 0,95 | 1,90 |
| Weinbrand „Edel“                     | 1,10 | 2,20 |
| Weinbrand „Dreistern“                | 1,27 | 2,54 |
| Franz. Weinbrand                     |      |      |
| „Helfrich's Bouquet“                 | 1,27 | 2,54 |
| Sowjetischer Brandy                  | 1,63 | 3,26 |
| Deutscher Wodka                      | 0,68 | 1,36 |
| Sowjetischer Wodka                   | 1,05 | 2,10 |
| Polnischer Wodka                     | 1,05 | 2,10 |
| Weizen-Doppelkorn                    | 0,78 | 1,56 |
| Boonekamp                            | 0,70 | 1,40 |
| Übersee-Rumverschnitt „Steife Brise“ | 0,75 | 1,50 |
| Deutscher Whisky                     | 1,10 | 2,20 |
| Eierlikör                            | 0,85 | 1,70 |
| Kirschkör                            | 0,65 | 1,30 |
| Pfefferminzlikör                     | 0,60 | 1,20 |
| Aprikot Brandy                       | 0,70 | 1,40 |
| Halb und Halb                        | 0,63 | 1,26 |
| Kaffeeikör                           | 0,80 | 1,60 |

Gültig ab 1. Februar 1976

Preisstufe I/II

## Kalte Vorspeisen

|  |      |
|--|------|
| Mexikanischer Schinkencocktail, Toast                                      | 1,75 |
| Rostocker Fischecken (3 Weizenbrotecken mit Sardine, Salzhering, Kaviarei) | 1,65 |
| Russische Eier auf Remoulade, Toast  | 1,85 |
| Kaflerröllchen gefüllt mit Gemüsesalat auf Toast                           | 2,05 |
| Geflügelsalat garniert, Toast  | 2,30 |

## Warme Vorspeisen

|  |      |
|--|------|
| Grillwürstchen-Spieß mit Tomatensoße, Toast                        | 1,70 |
| Feines Wurstomelett  | 2,25 |
| Berner Toast (gek. Schinken auf Weizenbrot mit Käse überbacken)    | 2,55 |
| Weinhändlerschnitte (Schweinelendchen in Sahne, Champignon, Toast) | 2,90 |
| Würzfleisch überbacken, Toast                                      | 3,50 |

## Suppen

|  |      |
|--|------|
| Brühe mit Eigelb                       | 0,65 |
| Ungarische Goulaschsuppe               | 1,00 |
| Champignoncremesuppe                   | 1,20 |
| Geflügelkraftbrühe „Colbert“           | 1,25 |
| Klare Ochsenchwanzsuppe, Chesterstange | 1,30 |
| Ukrainische Soljanka                   | 1,80 |
| Echte Schildkrötensuppe                | 2,70 |

## Eierspeisen

|   |      |
|---|------|
| Omelett mit Früchten  | 1,90 |
| Pochierte Eier auf Tomatensoße, Kartoffelpüree, Salatbeilage            | 2,30 |
| 2 Rühr- oder Spiegeleier mit Kochschinken, Röstkartoffeln, Salatbeilage | 2,85 |
| Omelett mit feinem Ragout   | 3,00 |

## Fisch- und Geflügelgerichte

entnehmen Sie bitte der Tageskarte!

## Für unsere kleinen Gäste

|   |      |
|---|------|
| Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelstücke                      | 1,40 |
| Eierkuchen mit Apfelmus   | 1,50 |
| Gebratene Fischbrisolette mit Kartoffelpüree, Apfel-Möhrensalat | 1,75 |
| Schweinesteak gedünstet, Sahneseauce, Erbsen, Kartoffeln        | 2,70 |

## Als Schonkost empfehlen wir:

|  |      |
|--|------|
| Gedünstete Seelachschnitte, zerlassene Butter, Petersilekartoffeln, Salatbeilage | 2,40 |
| Gemüseplatte mit Rührei, Kartoffelpüree  | 2,60 |
| Gekochtes Rindfleisch, Petersiliensauce, Kartoffeln, Salatbeilage                | 3,00 |

## Gerichte aus der Pfanne

|  |      |
|--|------|
| Schweinekamm vom Röst, Röstzwiebeln,<br>Kartoffelpüree, Salatbeilage   | 3,30 |
| Deutsches Beefsteak mit Setzel,<br>Röstkartoffeln, Buttererbsen  | 3,30 |
| Braumeistersteak, Röstkartoffeln,<br>Salatbeilage (Schweinsteak mit<br>gekochtem Schinken und Käse gefüllt)<br>gebacken                            | 4,10 |
| Rumpsteak „Strindberg“, Pommes frites,<br>Bohnensalat  | 4,55 |
| Schweinsteak „Küchenmeister Art“,<br>Pommes frites, Salatbeilage<br>(mit Schinken gefüllt, Paprika-Zwiebel-<br>gemisch belegt, Champignonkopf)     | 4,65 |
| Schweinekotelett „Straßburger Art“,<br>Kartoffelpüree, Sauerkraut<br>(garniert mit Grillwürstchen<br>und Rauchspeck)                               | 4,75 |
| „Seemannspieß“ nach Art des Hauses,<br>Currysauce, Risotto, Sauerkrautsalat<br>(Käbler, Schweinefleisch, Kochschinken,<br>Zwiebel, Apfel am Spieß) | 4,85 |
| Schweinsteak „orientalisch“, Pommes frites,<br>Apfel-Möhrensalat (Ananasstücke, Cetchup,<br>Kokosflocken, Zitronenbutter)                          | 5,10 |
| Schweinsteak mit Geflügelleber,<br>Pommes frites, Salatbeilage   | 5,50 |

## Speziell empfehlen wir für 2 Personen Zubereitungsdauer etwa 30 Minuten

|   |       |
|---|-------|
| Grillplatte nach „Seemanns Art“<br>(kleine Steaks vom Schwein und Rind,<br>Rauchspeck, Schweineieren, Grillwürstchen,<br>glacierte Zwiebeln, Teufelssauce,<br>Pommes chips) | 15,00 |
| Chateau briand, Sc. choron, Pommes frites,<br>junges Gemüse<br>(Doppeltes Rindslendensteak mit Erbsen,<br>Möhren, Bohnen, Champignons)                                      | 16,70 |

## Als Nachtisch servieren wir

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Eisbecher mit Früchten und Sahne  | 1,80 |
| Eisbecher „Pfirsich Melba“        | 2,15 |
| Eisbecher „Pinguin“               | 2,25 |
| Eisbecher „Birne Helene“          | 2,40 |
| Ananas-Halbgefrorenes mit Sahne   | 3,20 |
| Haselnuß-Halbgefrorenes mit Sahne | 4,15 |
| Eiskaffee mit Sahne               | 2,30 |
| Eisschokolade mit Sahne           | 2,35 |
| Apfelmus                          | 0,50 |
| Mirabellen                        | 0,60 |
| Pflaumenkompott                   | 0,65 |
| Mischobst                         | 0,75 |
| Geeister Fruchtsalat              | 2,30 |

## Beilagen

|                   |      |                |      |
|-------------------|------|----------------|------|
| Salzkartoffeln    | 0,15 | Sauerkraut     | 0,30 |
| Röstkartoffeln    | 0,35 | Rotkraut       | 0,40 |
| Schwenkkartoffeln | 0,35 | frische Salate | 0,45 |
| Kartoffelpüree    | 0,35 | Mischgemüse    | 0,60 |
| Kartoffelklöße    | 0,45 | Bohngemüse     | 0,70 |
| Risotto           | 0,50 | Weinsauerkraut | 0,80 |
| Spaghetti         | 0,55 | Champignons    | 3,00 |
| Pommes frites     | 0,65 |                |      |
| Mayonnaisensalat  | 0,80 |                |      |

# ABENDKARTE

Gültig ab 1. Februar 1976

Preisstufe III

|   |      |
|---|------|
| Eiersalat „Frankfurter Art“, Toast  | 2,00 |
| Hackepeter mit Zwiebeln, Butter, Brot   | 2,20 |
| Lütticher Heringssalat garniert, Butter,<br>Brot  | 2,25 |
| Herrensalat, garniert, Toast  | 2,50 |
| Käse-Allerlei, Butter, Brot   | 2,75 |
| Mecklenburger Katenschinken, Butter,<br>Brot  | 2,80 |
| Hausmacher-Schweinekopfsülze, Remoulade,<br>Röstkartoffeln, Salatbeilage  | 2,80 |
| Braten-Variationen, Butter, Brot  | 3,20 |
| Tatar mit Zwiebeln, Butter, Brot  | 3,25 |
| Roastbeef „rosa“, Remoulade, Röstkartoffeln,<br>Salatbeilage  | 4,10 |
| Abendplatte „Haus Sonne“<br>(Käbler, Geflügel, Ei, Hackepeter,<br>Schinken, Herrensalat)                                | 5,55 |
| Lotsenplatte „Seemanns Art“ für 2 Personen<br>(Belegte Brote mit Tatar, Ölsardine,<br>Bauernsalami, Käse, Schinken, Ei) | 7,35 |



## GASTSTÄTTENSERVICE IM HAUS SONNE

Berät und informiert

Die Familienfeierlichkeiten und Brigadefeiern unserer Seeleute gestalten wir gastronomisch nach ihren Wünschen und Vorstellungen. Ihre Bestellung nimmt unser Restaurantleiter

montags bis freitags von 10.00 bis 12.00 Uhr entgegen.

---

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Wir bedienen Sie täglich von   | 8.00 bis 24.00 Uhr |
| Küchenschluß für warme Speisen | 23.00 Uhr          |
| Küchenschluß für kalte Speisen | 23.30 Uhr          |
| Ausschankschluß                | 23.45 Uhr          |

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Während der Zeit von | 11.00 bis 14.00 Uhr |
| und von              | 17.30 bis 21.00 Uhr |

werden Getränke nur in Verbindung mit Speisen serviert.

Um einen reibungslosen Ablauf in unserer Küche zu gewährleisten, bitten wir um Verständnis, daß wir Ihnen von 14.00 bis 15.00 Uhr nur ein Gericht anbieten, welches durch das Servierpersonal empfohlen wird.

---

In unserer Moccabar erhalten Sie von

Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr ein auserlesenes Angebot an Konditoreiwaren aus eigener Produktion.

---

Hinweise zur Verbesserung unserer Arbeit nehmen entgegen:

Kollege Heinius, Leiter des „Haus Sonne“  
Kollege Dubielzig, Restaurantleiter  
Kollege Zimmermann, Küchenleiter



# Resekviert

für Seeloute DSR