



Herzlich willkommen
im Restaurant Speicher 8
auf der Stralsunder Hafeninsel.

Der historische Türmchenspeicher wurde im Jahr 1905
errichtet & diente ursprünglich der Lagerung von
Getreide & landwirtschaftlichen Produkten.

Nach einer umfassenden Sanierung
beherbergt das beeindruckende Backsteingebäude
heute unser Restaurant – ein Ort
für kreative Küche & besondere Momente.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Speise KARTE

VORSPEISEN

GERÖSTETE CROSTINI

Balsamico-Erdbeeren,
Ziegenfrischkäse, Basilikum **9,50 €**

Allergene: 9, G

MATJES „ITALIA“

getrocknete Tomaten,
Kapern, Oliven, geröstetes
Schwarzbrot **14,50 €**

Allergene: 9, A, Ab

SPANISCHE GARNELENPFANNE

Cherry Tomaten, Oliven,
Knoblauch, Chili **15,50 €**

Allergene: 9, B, Aa

RUCOLA- SPARGELSALAT

Mozzarellaperlen, Oliven,
Erdbeeren, Cashewkerne,
Balsamico-Glace **16,00 €**

Allergene: 9, G, A, Hd, J

BLATT- & WILDKRÄUTERSALAT

Kirschtomaten, Oliven,
Gurken, Paprika, Erdbeer-
Vinaigrette **12,00 €**

Allergene: 9, A, J

Optional mit:

Rinderfiletspitzen **14,00 €**

Lachsfilet ^{Allergene: D} **12,00 €**

Garnelen **12,00 €**

Hähnchenbruststreifen **7,50 €**

Feta ^{Allergene: G} **5,00 €**

SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE

- Scharf -
Wasabi-Gnocchi,
Serrano-Chip **13,00 €**

Allergene: A, G

KOKOS-CURRY-SUPPE

Hühnchen, Pak Choi **8,00 €**

Allergene: I, A

SPANISCHE FISCHSUPPE

Fenchel, Cannellini Bohnen,
Rosmarin **11,50 €**

Allergene: 9, A, Ab

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

PASTA MIT SPARGEL

Mozzarellaperlen, Oliven,
Kirschtomaten, Sauce
Hollandaise **18,00 €**

Allergene: F

GRATINIERTER FETA

- Scharf -
Wasabi-Gnocchi,
Paprikaragout, Sauerrahm **18,00 €**

Allergene: A, G

GRILLKARTOFFEL

Kräuterquark,
Pfannengemüse **14,00 €**

Allergene: G

HAUPTGÄNGE

FISCH

TILAPIAFILET, GEBRATEN

Kartoffelkurstee, Spitzkohl,
Hummerschaum **18,00 €**

Allergene: C, Ha

ZANDERFILET, GEBRATEN

Curry-Rahm-Spitzkohl,
Petersilien-
Kartoffelstampf **23,00 €**

Allergene: G

LACHSFILET & GARNELEN

Linguine, Knoblauch-Chili-
Sauce, Kräuterseitlinge **25,00 €**

Allergene: G, B

GARNELEN, GEGRILLT

Pak Choi, Feta, Oliven
Melone, Cashewkerne **23,50 €**

Allergene: G, B

FISCHPLATTE

FÜR ZWEI PERSONEN

Gegrilltes Lachsfilet,
Zanderfilet, Garnelen, Pak
Choi, Petersilien-
Kartoffelstampf,
Pasta-Nest,
Knoblauch-Chili-Sauce **60,00 €**

Allergene: G, I, B, A

WEINEMPFEHLUNG

RIVANER QBA, TROCKEN

o,13

Markgräfler Winzer eG.,
Baden, Deutschland

0,2L - 6,90 €

0,75L - 24,00 €

HAUPTGÄNGE

FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

SCHWEINESTEAK STRINDBERG

Apfel-Senfkruste,
Balsamico-Zwiebeln, Rote
Bete-Kartoffelstampf **18,00 €**

Allergene: C, J, L, G

SCHWEINERIPPCHEN, GESCHMORT

BBQ-Sauce, Cannellini
Bohnen,
Mais-Flagueline **25,50 €**

Allergene: I

MAISHÄHNCHENBRUST

Joghurt, Orangenpfeffer,
Paprikaragout,
Rosmarinkartoffeln **21,50 €**

Allergene: G

RUMPSTEAK, GEGRILLT

Kräuterbutter,
Wildkräutersalat,
geröstetes Crostini **29,00 €**

Allergene: G, A, C

FLEISCHPLATTE

FÜR ZWEI PERSONEN

Rumpsteak, Lammhüfte,
Maishähnchenbrust,
Champignons,
Paprikaragout,
Rosmarinkartoffeln,
„Speicher 8“-Jus **64,00 €**

Allergene: A

WEINEMPFEHLUNG

SPÄTBURGUNDER, VEGAN

Weingut Kesselring, Pfalz,
Deutschland_{o,13}

0,2L - 8,50 €

0,75L - 30,00 €

NACHSPEISEN

TARTUFO BIANCO

Eistrüffel, Zabaione-Eis,
Kaffee-Eis

Allergene: C, A, H, G

8,50 €

DUETT VOM SORBET

Mango, Himbeere

7,50 €

ERDBEER-BASILIKUM- MOUSSE

Schokosplitter,
Pistazienkrokant

Allergene: Hg, G

9,50 €

SCHOKOLADEN- SOUFFLÉ

mit Erdbeersahne

Allergene: A, C, G, F, H

10,00 €

EIS

SCHOKO-KROKANT-BECHER

Schoko- & Vanilleeis, Sahne,
Schokosauce, Krokant

Allergene: c, Hb, G

8,90 €

SCHWEDENEISBECHER

Vanilleeis, Sahne,
Apfelmus & Eierlikör

Allergene: c, Hb, G, 13

8,90 €

KINDEREISBECHER

Schoko- & Vanilleeis,
Sahne, Streusel

Allergene: c, Hb, G

5,90 €

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene: A – Weizen, Ab – Roggen, Ac – Hafer, Ad – Gerste, B – Krebstiere,
C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch (einschließlich Laktose),
H – Schalenfrüchte: Ha – Mandeln, Hc – Haselnüsse, Hd – Walnüsse,
Hf – Cashewnüsse, Hg – Pekannüsse, Hp – Pistazien, Hm – Macadamianüsse,
I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfite, M – Lupinen, N
– Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 – mit Konservierungsstoff, 2 – mit Farbstoff,
3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit Phosphat,
6 – mit Süßungsmittel (n), 7 – enthält eine Phenylalaninquelle, 8 – geschwärzt,
9 – geschwefelt, 10 – koffeinhaltig, 11 – chininhaltig

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee¹¹

3,10 €

Pott Kaffee¹¹

5,60 €

Espresso¹¹

3,10 €

Doppelter Espresso¹¹

5,60 €

Espresso Macchiato¹¹

3,50 €

Dopp. Espresso
Macchiato^{11,15,g}

5,80 €

Cappuccino^{11,15,g}

3,60 €

Milchkaffee^{11,15,g}

4,10 €

Latte Macchiato^{11,15,g}

4,10 €

Latte Macchiato
mit Aroma^{11,15,g}

4,70 €

Karamell, Haselnuss, Vanille

Heiße Schokolade^{15,8,g}

3,90 €

Heiße Schokolade^{15,8,g}
mit Sahnehäubchen

4,20 €

Glas Tee

3,90 €

Sommerbeere, Grüner Tee,
Darjeeling, Rooibos Vanille,
Kräutergarten, Pfefferminzblätter

Heiße Zitrone

3,40 €

Getränke KARTE

BIER VOM FASS

ALSTER MIT

KÖNIG PILSENER^{13,A}

0,25L 3,70 €

0,4L 5,40 €

KÖNIG PILSENER^{13,A}

0,25L 3,70 €

0,4L 5,40 €

STÖRTEBEKER PILSENER^{13,A}

0,3L 4,30 €

0,5L 6,50 €

FLASCHENBIER

STÖRTEBEKER

NORDISCH HELL^{13,A}
0,5L

5,60 €

PAZIFIK-ALE^{13,A}
0,5L

6,80 €

BERNSTEIN-WEIZEN^{13,A}
0,5L

5,60 €

BIO BERNSTEIN-WEIZEN,
ALKOHOLFREI^A
0,5L

5,60 €

SCHWARZBIER^{13,A}
0,5L

5,60 €

BIO FREI-BIER,
ALKOHOLFREI^A
0,33L

4,40 €

NATUR RADLER,
ALKOHOLFREI^A
0,33L

4,40 €

KELLER BIER 1402^{13,A}
0,33L

4,40 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola^{1,11}, Sprite, Fanta^{1,3},

Coca-Cola zero^{1,9,11}, 0,2l 3,10 €
0,4l 5,60 €

Mineralwasser

Naturelle
Feinperlig

0,25l 2,90 €

0,75l 6,50 €

Bitter Lemon^{3,12}, Ginger Ale¹,

Tonic Water¹² 0,2l 3,40 €

Säfte

Apfelsaft klar², Rhabarbersaft²,
Orangensaft², Kirschnektar
Sanddornnektar², Bananensaft³

0,2l 3,40 €

0,4l 6,40 €

APERITIFS

KIR IMPERIAL^{13,1}
Crème de Cassis, Fürst von Metternich
6,40 €

MARTINI¹³
Martini Extra Dry oder Martini Bianco
5cl
5,80 €

SANDEMAN^{13,1}
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet
5cl
5,80 €

CAMPARI ORANGE^{13,1}
Campari, Orangensaft
8,20 €

COCKTAILS

HUGO¹³
Holunderblütensirup, Minzblätter,
Limette, Prosecco, Soda
7,80 €

APEROL SPRITZ¹³
Aperol, Prosecco, Soda
7,80 €

PINK „SPEICHER 8“^{13,1}
Gordons Premium Pink, Minzblätter,
Himbeeren, Prosecco, Sprite
8,80 €

LIMONCELLO SPRITZ^{13,1}
Limoncello, Prosecco, Soda
7,80 €

LONGDRINKS

Absolut Vodka^{13,1,11} 7,90 €
mit Coca-Cola

Jim Beam^{13,1,11} 7,90 €
mit Coca-Cola

Tanqueray Gin^{13,12} 7,90 €
mit Tonic Water

Hendricks Gin^{13,12} 9,90 €
mit Tonic Water

PRICKELNDES

Mionetto Spumante^{0,13}
0,75l 35,00 €
0,1l 4,90 €

Fürst von Metternich^{0,13}
Deutscher Traditionssekt
Chardonnay oder alkoholfrei
0,75l 34,00 €
0,1l 4,80 €

**Moët & Chandon
Brut Imperial**^{0,13} 0,75l 98,00 €

**Moët & Chandon
Brut Rosé**^{0,13} 0,75l 130,00 €

**Moët & Chandon
Rosé Ice Imperial**^{0,13} 0,75l 150,00 €

Wein KARTE

ALKOHOLFREI

A. DIEHL CUVÉE BLANC

ALKOHOLFREI ⁰

Vollreif geerntet bietet dieser entalkoholisierte Weißwein eine saftige Aromatik. Perfekt zu hellem Fleisch, leichten Salaten, Sushi oder gedünstetem Fisch. Ein wahrer Traum!

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

A. DIEHL CUVÉE ROSÉ

ALKOHOLFREI ⁰

Typische Merlot-Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen harmonisieren perfekt mit den würzigen Noten des Spätburgunders. Frisch, fruchtig und vollmundig, spiegelt dieser Wein klar seine Herkunft wider.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER KABINETT

TROCKEN ^{0,13}

Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland
Dicht, konzentriert und fruchtig, mit viel Schmelz und einem frischen Finish.

0,75L - 31,00 €

0,2L - 9,00 €

WEISSER BURGUNDER

TROCKEN ^{0,13}

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Ein klares Bouquet von grüner Birne, Nektarine, Mango und floralen Aromen. Saftig, schmelzig, mit einem feinen, würzigen Nachhall.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

MISTER WHITE, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland
Cremiger, weicher Wein mit lebendiger Frische. Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois und Grauburgunder.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

GEWÜRZTRAMINER KABINETT,

LIEBLICH ^{0,13}

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz, Deutschland
Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße.

0,75L - 26,00 €

0,2L - 7,40 €

WEISSWEIN

RIESLING, QBA

TROCKEN ^{0,13}

Weingut Lex-Ambré, Mosel
Ein schlanker, feinfruchtiger Riesling mit Eleganz, Rasse und Mineralik – der Mosel-Klassiker.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

RÜGENWEIN

SOUVIGNIER GRIS ^{0,13}

Weingut Hohmann Insel Rügen
Ein leichter, trockener Inselwein mit frischer Säure und Aromen von Aprikose, Quitte und Honigmelone.

0,75L - 44,00 €

0,2L - 12,00 €

LUGANA DOC,

TROCKEN ^{0,13}

Sartori di Verona, Venetien, Italien
Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Aromen von Pfirsich, Pflaume und pflanzlichen Noten. Frisch und würzig im Geschmack. Ideal zu Fisch, weißem Fleisch und Risotto.

0,75L – 36,00 €

ROSÉWEIN

SOPHIE HELENE ROSÉ TROCKEN

^{0,13}

Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland
Ein trockener, aromatischer und fruchtiger Rosé – das perfekte Sommergefühl das ganze Jahr.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

KLEINE RUST ROSÉ

TROCKEN ^{0,13}

Weingut Stellenrust, Stellenbosch, Südafrika
Sommer, Sonne, Rosé – der Rust Pinotage Rosé mit rauchigen, mineralischen Noten und einem frischen, würzigen Finish. Perfekt für die warme Jahreszeit.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

ALLE WEINE SIND ALS SCHORLE ERHÄLTlich.

ROTWEIN

CABERNET SAUVIGNON^{0,13}

VIN DE PAYS D'OC, TROCKEN

Cruse, Süden, Frankreich
Rote Früchte, Cassis und Gewürze
verleihen diesem Wein einen intensiven,
nachhaltigen Geschmack.

0,75L - 24,00 €

0,2L - 6,90 €

DORNFELDER QBA, HALBTROCKEN^{0,13}

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz,
Deutschland
Dunkel, würzig mit Kirsche, Brombeere
und saftiger Süße.

0,75L - 24,00 €

0,2L - 6,90 €

SPÄTBURGUNDER, VEGAN, TROCKEN^{0,13}

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland
Warm, weich mit feinem Fruchtbouquet
und großer Fülle.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

„ARNEGUI“ RIOJA TINTO TEMPRANILLO CRIANZA, TROCKEN^{0,13}

Pagos del Rey, Rioja
Tiefes Rubinrot mit fruchtigem Duft
nach Kirschen, Johannisbeeren und
Orangenschalen. Weich, harmonisch
mit abgerundeten Tanninen und einem
anhaltenden, gewürzigen Abgang.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

PRIMITIVO, HALBTROCKEN^{0,13}

Cuore Verde, Apulien, Italien
Dichte Aromen von reifen Pflaumen und
Gewürzen, am Gaumen weich mit
dezentem Restsüße.

0,75L - 34,00 €

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN^{0,13}

Château de la Grave Caractère,
Frankreich, Bordeaux
Der Caractère ist ein eleganter Wein
mit reifer Frucht und milden Tanninen,
der ein Jahr in Eichenholzfässern reift.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN^{0,13}

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza
Dunkles Granat-Purpur, saftige Frucht
mit Röstnoten, Vanille und Mandeln. Am
Gaumen füllig, weich, mit würzigem Biss
und Aromen von Schokolade und
Süßkirschen.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

MONTEPUCIANO D'ABRUZZO BIO, TROCKEN^{0,13}

Montalbano, Abruzzen, Italien
Tiefrote Farbe, komplexes Bouquet mit
roten Früchten und Gewürzen. Rund,
trocken, harmonisch und tanninhaltig.
Ideal zu rotem Fleisch und reifem Käse.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

MONTGRAS QUATRO RESERVA COLCHAGUA VALLEY, TROCKEN^{0,13}

MontGras, Central Valley, Chile
Der Quatro reift 11 Monate in
Eichenholzfässern und vereint die
besten Eigenschaften von Cabernet
Sauvignon (Rückgrat, Komplexität) und
Syrah (Tiefe, Harmonie).

0,75L - 38,00 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, TROCKEN^{0,13}

Antinori, Toskana, Italien
Ein voller Wein, 12 Monate in Barriques
gereift, mit Aromen von Kirschen,
Veilchen und Tabak.

0,75L - 67,00 €

Klassiker KARTE

CLASSIC SINGLE MALT¹³

TALISKER 10 JAHRE	8,50 €
CRAGGANMORE 12 Jahre	8,50 €
GLENKINCHIE 12 Jahre	8,50 €
DALWHINNIE 15 Jahre	9,50 €
OBAN WEST 14 Jahre	10,50 €
LAGAVULIN 16 Jahre	12,50 €

BITTER & KRÄUTER¹³

RAMAZZOTTI	5,50 €
JÄGERMEISTER	5,50 €
AVERNA	5,50 €

KLARE¹³

LINIE AQUAVIT	5,00 €
ROSTOCKER KÜMMEL	5,00 €
NORDHÄUSER Doppelkorn	5,00 €
TANQUERAY GIN	5,00 €

LIKÖRE^{13,1}

AMARETTO DISARONNO	5,00 €
BAILEYS IRISH CREAM	5,00 €
GRAND MARNIER ROUGE	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €

RUM^{13,1}

HAVANA CLUB 3 JAHRE	5,00 €
CAPTAIN MORGAN	5,50 €
RON ZACAPA RUM	12,00 €

WHISKEY¹³

JIM BEAM	5,00 €
TULLAMORE DEW	5,00 €
JAMESON WHISKEY	8,50 €

VODKA¹³

ABSOLUT VODKA	5,00 €
---------------	--------

Spezialitäten KARTE je 2cl

REGIONALE SPEZIALITÄTEN^{13,1}

HASELNUSS-LIKÖR	18%	4,00 €
SCHW.		
JOHANNA-LIKÖR	18%	4,00 €
KÜSTENFEUER	56%	4,50 €
BLUTORANGENGEST	42%	6,50 €
HIMBEERGEIST	40%	6,50 €
DERERS BIRNENBRAND		4,00 €

GRAPPA¹³

LA TRENTINA MORBIDA	4,00 €
LA DICHIOTTO LUNE	5,00 €
GIARE AMARONE	6,00 €
RÜGEN BRAND	6,50 €

COGNAC¹³

HENNESSY Fine de Cognac	5,50 €
HENNESSY X.O.	14,00 €

BRANDY¹³

CARDENAL MENDOZA	5,50 €
Gran Reserva	

SHERRY^{13,1} 5 CL

SANDEMAN	5,80 €
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet	

PORTWEIN^{13,1} 5 CL

FERREIRA WHITE PORT	5,90 €
Perfekt zu getrockneten Früchten, als Aperitif oder erfrischend.	

FERREIRA TAWNY PORT	5,90 €
Perfekt als Aperitif oder in Begleitung von Desserts, würzigem Käse und Edelpilzkäse.	

Kennzeichnungen: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle (11) enthält Koffein (12) enthält Chinin (13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß (A) Glutenhaltiges Getreide (G) Milch oder Laktose (O) Schwefeloxide & Sulfite