



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

RAUHLACHS- CROSTINI

Hüttenkäse, Apfel, Dill 11,00 €

Allergene: D, Aa, G

MATJES „ITALIA“

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

Allergene: 9, A, Ab

SPANISCHE GARNELENPFANNE

Cherry Tomaten, Oliven,
Knoblauch, Chili 16,00 €

Allergene: 9, B, Aa

RUCOLA- MELONENSALAT

Feta, Oliven, Cashewkerne,
Balsamico-Glace 15,50 €

Allergene: Hf, G

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

WEISSES GAZPACHO

Honigmelone, geröstete
Mandeln, Weißbrot 7,50 €

Allergene: Ha, Aa, G

KOKOS-CURRY-SUPPE

Hähnchen, Pak Choi 8,00 €

Allergene: I, A

FISCHSUPPE

„SPEICHER 8“

Lachs, Barsch,
Wurzelgemüse,
Krustentiersud 11,50 €

Allergene: I, D, N, B

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

PASTA MIT KRÄUTERSEITLINGEN

Oliven, Knoblauch,
Cherrytomaten, Olivenöl,
Grana Padano 18,00 €

Allergene: A, C, G

GRATINIERTER FETA

Mediterranes Gemüse,
Peperoni, Oliven,
getrocknete Tomaten,
Knoblauchbrot 15,50 €

Allergene: A, C, G, 8

GRILLKARTOFFEL

Kräuterquark,
Pfannengemüse 14,00 €

Allergene: G

HAUPTGÄNGE FISCH

BARSCHFILET, GEBRATEN
Kartoffelkruste, Spitzkohl,
Hummerschaum **18,00 €**
Allergene: D, N, B, F, G

LACHSFILET & GARNELEN
Linguine, Knoblauch-Chili-
Sauce, Kräuterseitlinge **25,00 €**
Allergene: G, B

GARNELEN, GEGRILLT
Pak Choi, Feta, Oliven
Melone, Cashewkerne **24,00 €**
Allergene: G, B, HF

**FISCHPLATTE
FÜR ZWEI PERSONEN**
Gegrilltes Lachsfilet,
Zanderfilet, Garnelen, Pak
Choi, Petersilien-
Kartoffelstampf,
Pasta-Nest,
Knoblauch-Chili-Sauce **60,00 €**
Allergene: D, G, A

HAUPTGÄNGE FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

SCHWEINESTEAK STRINDBERG
Apfel-Senfkruste,
Balsamico-Zwiebeln, Rote
Bete-Kartoffelstampf **18,00 €**
Allergene: C, J, L, G

MAISHÄHNCHENBRUST
Joghurt, Orangenpfeffer,
Paprikaragout,
Rosmarinkartoffeln **21,50 €**
Allergene: G

RUMPSTEAK, GEGRILLT
Kräuterbutter,
Wildkräutersalat,
geröstetes Crostini **29,50 €**
Allergene: G, A, C

**FLEISCHPLATTE
FÜR ZWEI PERSONEN**
Rumpsteak, Lammhüfte,
Maishähnchenbrust,
Champignons,
Paprikaragout,
Rosmarinkartoffeln,
„Speicher 8“-Jus **64,00 €**
Allergene: A, I

WEINEMPFEHLUNG

**RIVANER QBA,
TROCKEN** o,13
Markgräfler Winzer eG.,
Baden, Deutschland
0,2L - 6,90 €
0,75L - 24,00 €

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

9,50 €

DUETT VOM SORBET

Mango, Himbeere

7,50 €

BANANENEIS

Kirsch-Espuma,
Schokosplitter

Allergene: G

7,00 €

SCHOKOLADEN- SOUFFLÉ

mit Kirschsahne

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} 5,60 €
0,5L

PAZIFIK-ALE^{13,A} 6,80 €
0,5L

BERNSTEIN-WEIZEN^{13,A} 5,60 €
0,5L

BIO BERNSTEIN-WEIZEN,
ALKOHOLFREI^A 5,60 €
0,5L

SCHWARZBIER^{13,A} 5,60 €
0,5L

BIO FREI-BIER,
ALKOHOLFREI^A 4,40 €
0,33L

NATUR RADLER,
ALKOHOLFREI^A 4,40 €
0,33L

KELLER BIER 1402^{13,A} 4,40 €
0,33L

SOFTDRINKS

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

Mineralwasser 0,25l 2,90 €
Naturelle
Feinperlig 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 & SCHEUREBE KABINETT, FEINHERB ^{0,13}

Weingut Hiestand, Rheinhessen
Typisch deutscher Weinstil mit
geringerem Alkohol und feinem Spiel
zwischen Fruchtsüße und Säure –
leicht, aber ausdrucksstark.

0,75L - 29,00 €

0,2L - 8,50 €

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 €

SARTORI MURARI LUGANA DOC, TROCKEN ^{0,13}

Sartori SPA Weingut, Lombardei, Italien
Frischer, eleganter Weißwein mit
Aromen von Blüten, Limette, Aprikose
und Birne. Saftig am Gaumen, mit feiner
Mineralität und langem Abgang. Ideal
zu Vitello Tonnato, Garnelenpasta oder
Fenchelrisotto.

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

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 dezenter Restsüße.

0,75L - 34,00 €

DE GRAS MERLOT, TROCKEN ^{0,13}

Vina Montgras, Colchagua, Chile,
Feiner, harmonischer Merlot mit Noten von Minze, Wildkräutern, Cassis, Kaffee und dunklen Beeren. Elegant, weich, mit langem Abgang.

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

je 4cl

CLASSIC SINGLE MALT¹³

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

BITTER & KRÄUTER¹³

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

KLARE¹³

LINIE AQUAVIT	5,00 €
ROSTOCKER KÜMMEL	5,00 €
NORDHÄUSER <small>Doppelkorn</small>	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