



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

KÜRBIS-BRUSCHETTA

Birnen, Blaubeeren,
Balkankäse, Röstbrot

Allergene: Aa, G

7,50 €

GEBRATENE ENTENLEBER

Trüffel-Kartoffelrösti,
Apfel-Blaubeer-Ragout,
Portweinjus

Allergene: D, F

10,50 €

GARNELEN- KÜRBISPFÄNNCHEN

Knoblauch, Zitrone, Chili,
Röstbrot

Allergene: Aa, G, B

16,50 €

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

Speck, karamellisierte
Nüsse, Birnen-Feigen-
Chutney

Allergene: G, E, He, Hd, Ha, Hf

11,50 €

KÜRBIS-FETA-SALAT

Rucola, Kirschtomaten,
Walnüsse, Hibiskus-Chili-
Glace

Allergene: G, 4

14,50 €

RUCOLA-RADICCHIO-SALAT

Bacon, Feigen, Apfel

Allergene: 9, A, J

15,50 €

Optional mit:

Rinderfleischstreifen 120g 14,00 €

Pulpo ^{Allergene: N} 120g 12,00 €

Garnelen 120g 12,00 €

Lachsfilet 120g 12,00 €

Hähnchenbruststreifen 120g 7,50 €

Balkankäse ^{Allergene: G} 80g 5,00 €

VORSPEISENPLATTE „KOREA“

für 2 Personen

Eine vielfältige Auswahl

fernöstlicher Aromen:

Flambierter Lachs, knusprige

Tempura-Garnelen, würziger

Wakame-Salat, feiner Teriyaki

& Wasabi Dip,

dazu eine Auswahl an

Teigtaschen, gefüllt mit:

- Garnelenstückchen
- Hähnchenfleisch mit Weißkohl & Garnelen
- Glasnudeln, Gemüse & Zitronengras
- Entenfleisch mit Frühlingszwiebeln & Hoisin-Sauce

42,00 €

Allergene: A, B, F, K

SUPPEN

SÜSS-SAURE MINESTRONE

Belugalinsen 7,00 €

Allergene: Ha, I

KOKOS-KÜRBIS-SÜPPCHEN

Miesmuscheln, Garnelen 12,50 €

Allergene: N, D, B

HERBSTLICHE KARTOFFELSUPPE

Trüffelöl, Wald- & Wiesenpilze,
Bacon 9,50 €

Allergene: 3, I, G

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

GEBRATENES HERBSTGEMÜSE

Sojasauce, Kartoffelspalten,
Crème fraîche 15,50 €

Allergene: G, F

SPINAT-TAGLIATELLE

Wald- & Wiesenpilze,
Trüffelbutter, geschmolzene
Tomaten, Oliven, geröstete Walnüsse 22,00 €

Allergene: Aa, G, 4, C, 9

MARINIERTER GRILLKÄSE

Rucola-Radicchio-Salat,
Pfifferlinge, süße Feigen,
Oliven 19,50 €

Allergene: 9, G

HOKKAIDO-KÜRBIS

Maronen, Salbei-Teriyaki,
Kartoffelstampf 16,50 €

Allergene: F, G

HAUPTGÄNGE FISCH

GEBACKENES LACHSFILET

Parmesan-Kräuter-Walnuss-
Kruste, Erdapfelsauce,
Preiselbeeren, Lauchzwiebeln 26,00 €

Allergene: D, Hc, G

BUTTERMAKRELENFILET

Rote-Bete-Carpaccio,
Rucola, Zitronen-
Kapernsauce, Krenstampf 21,00 €

Allergene: G, D, Aa

FRISCHE MIESMUSCHELN

Weißweinsud, Tomaten,
Knoblauch, Chili,
Wurzelgemüse,
grüne Bandnudeln 22,50 €

Allergene: N, D, B, I, Ha, C

LACHS- & MAKRELENFILET, PULPO-TENTAKEL VOM GRILL

getrübtes
Kartoffelstampf, Butternut-
Kürbis, Teriyaki-Reis, Honig-
Sesam 29,50 €

Allergene: N, D, B, G, F

FISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Lachsfilet, Buttermakrelenfilet,
Garnelen, Chinakohl, Krenstampf,
grüne Bandnudeln, Zitronen-
Kapernsauce 58,00 €

Allergene: N, D, B, G, F

WEINEMPFEHLUNG

RÜGENWEIN

SOUVIGNIER GRIS, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Hohmann Insel Rügen
Leichter, trockener Inselwein mit
frischer Säure und Fruchtaromen.

0,75L - 44,00 €

0,2L - 12,00 €

HAUPTGÄNGE

FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

SPANFERKELROLLBRATEN

Birnen-Sauerkraut,
gratinierter Kartoffelstampf,
Portweinjus

Allergene: G, J

24,00 €

SCHNITZEL VOM HIRSCH

Cognac-Rahmsauce,
grüner Pfeffer, Sauerrahm,
Mandelkroketten,
Preiselbeeren

Allergene: J, G, Ha, Aa,

25,00 €

ORANGEN-SALBEI- HÄHNCHEN

Joghurt, Orangenpfeffer,
herbstliches Gemüse,
Kartoffelspalten, Crème
fraîche

Allergene: G

21,50 €

ROASTBEEFSTREIFEN

Balsamico-Zwiebeln,
Erdapfelsauce,
Preiselbeeren

Allergene: I

22,50 €

FLEISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Rumpsteak, Maishähnchen,
Spanferkelbraten,
Sauerkraut, Pilze,
Kartoffelspalten,
Speicher-8-Jus

Allergene: I

64,00 €

WEINEMPFEHLUNG

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

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza
DDunkles Purpur, saftige Frucht mit
Röstaromen, Vanille und Mandeln. Am
Gaumen füllig, weich, mit würzigem
Biss, Schokolade und Süßkirschen.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

STEAKS

MAIS-

HÄHNCHENBRUST 220G 13,00 €

RUMPSTEAK

200G 26,00 €

300G 36,00 €

RINDERFILET

200G 30,00 €

300G 42,00 €

Optional zu unseren Steaks:

Steakhouse Pommes 3,80 €

Rosmarinkartoffeln 3,80 €

Mandelkroketten 4,50 €

Allergene: Aa, Ha

Kartoffelstampf 3,80 €

Allergene: G

Kräuterbutter 2,00 €

Allergene: G

Speicher 8-Jus 3,00 €

Allergene: I

Herbstgemüse 3,80 €

Wald- & Wiesenpilze 7,00 €

Gebratene Champignons 4,20 €

Kleiner Rucola Salat 5,50 €



NACHSPEISEN

BRATAPFEL-MUFFIN

Marzipan, Rosinen,
Heidelbeereis

Allergene: Aa, G, C, Ha

8,00 €

DUETT VOM SORBET

Mango, Himbeere

7,50 €

SCHOKONUDELN

Vanillesauce, Kirschen

Allergene: A, H, G

11,00 €

TARTUFO CLASSICO

Schokoladeneis, Kakao,
kandierte Haselnüsse

Allergene: Hb, G, C, Aa

9,50 €

AFFOGATO

Doppelter Espresso,
Vanilleeis

Allergene: G, 11

6,80 €

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}

4,20 €

mit Sahnehäubchen

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 €

WEISSWEIN

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, TROCKEN ^{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 - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

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
dezentem 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 €

MONTEPULCIANO 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 €
LAPHROAIG	10 Jahre	9,00 €
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 €
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

REGIONALE SPEZIALITÄTEN^{13,1}

HASELNUSS-LIKÖR	18%	4,00 €
SCHWARZE		
JOHANNA-LIKÖR	18%	4,00 €
KÜSTENFEUER INGWER		
SANDDORNLIKÖR	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

