

HOTEL STADT BARTH

Wir freuen uns sehr Ihnen das Hotel & Restaurant Stadt Barth und uns, Pauline Neumann und Angelique Tedsen, vorstellen zu dürfen.

Wir sind Schwestern und haben gemeinsam unsere Ausbildung zur Hotelfachfrau im Seeschlösschen in Hohwacht/ Hohwachter Bucht im Jahre 2015 erfolgreich beendet. Im Anschluss sind wir auf „Große Fahrt“ gegangen und haben auf dem Kreuzfahrtschiff „Europa II“ auf den Weltmeeren in unserem Ausbildungsberuf arbeiten dürfen. Diese Zeit hat uns sehr geprägt, wir haben viele Erfahrungen sammeln dürfen insbesondere mit erhöhten Anforderungen der Crew sowie der Gäste professionell umzugehen. Nach Rückkehr ins heimatliche Lütjenburg bekamen wir die Möglichkeit, den elterlichen Betrieb (Hotel & Restaurant Lüttje Burg) zu übernehmen und diesen führen wir nun gemeinsam erfolgreich seit 2018.

Mit Unterstützung unserer Eltern sowie der gesamten Familie, nebst Oma und Opa, reifte bei uns der Entschluss zu expandieren und sind auf dieses tolle, traditionelle Hotel aufmerksam gemacht worden.

Wir möchten hier, im Hotel Stadt Barth, die ursprüngliche Geschichte des gastgegebenen, traditionellen Hauses der Jahrhundertwende wieder mit Leben erfüllen und eine entspannte und familiäre Atmosphäre für Sie schaffen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt, ob in unserem Restaurant oder im Hotel und genießen Sie die Zeit zusammen!

Ihre Pauline Neumann & Angelique Tedsen

Gute Gastgeber für Allergiker

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb. Wir halten für Sie eine Allergiker-Informationsmappe bereit in der wir Sie darüber informieren, welche Allergieauslöser in unseren Speisen verarbeitet werden. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut gültiger Rezeptur enthalten sind. Zur Problematik der Kreuzkontamination von Allergenen bemühen wir uns, durch regelmäßige Reinigungsmaßnahmen und Koordinierung des Produktablaufes, das Risiko einer Verschleppung von potenziell Allergenen Stoffen so gering wie möglich zu halten. Allerdings können wir aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen, sodass diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.

Unsere Servicekräfte und Köche informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen und Zutaten.

-Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung-

HOTEL STADT BARTH

VORSPEISEN

Fischsuppe

Brühe | Ostseefisch | Gemüsewürfel

5,90 €

Kleiner gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing

4,90 €

Großer gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing | Knoblauchbaguette

- mit Hähnchenbrust 10,40 €
- mit gebratenem Rindfleisch 12,40 €
- mit Fischfilet 12,80 €

Bruscetta

Tomaten | Knoblauch

5,20 €

AUS OSTSEE

Dorschfilet in Eihülle gebraten

Senfsauce | Salzkartoffeln

18,90 €

Scholle im Ganzen

Speckstippe | Bratkartoffeln

18,90 €

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Bratkartoffeln | Salatbouquet

15,40 €

HOTEL STADT BARTH

SCHNITZEL

Schnitzel „Jäger Art“

Rahmchampignons | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

16,40 € | Kleine Portion 14,80 €

Schnitzel „Wiener Art“

Preiselbeeren | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

15,90 € | Kleine Portion 14,30 €

Schnitzel „Stadt Barth“

Grillgemüse | gratinierter Käse | Bratkartoffeln

16,40 € | Kleine Portion 14,80 €

„STADT BARTH“ KLASSIKER

Mistkarre

Schweinemedallions vom Lavasteingrill | frisches Marktgemüse |
gebratenen Pilzen | Bratkartoffeln | Sauce Hollandaise

17,90 €

Rumpsteak

Medium gebraten | Champignons | Zwiebeln | Kartoffelecken

23,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

Remoulade | Bratkartoffeln

15,40 €

Roastbeef „rosa“

Remoulade | Pflücksalat | Bauernbrot

16,40 €

Gebackener Camembert

hausgemacht | Preiselbeer-Sahne | Pflücksalat | Bauernbrot

10,90 €

HOTEL STADT BARTH

„STADT BARTH“ KLASSIKER

Hähnchenbrust mit Camembert überbacken

Pfannengemüse tomatisiert | Kräuterreis

10,90 €

Vegetarischen Gemüseauflauf

Saisonales Gemüse | Sauce Hollandaise | gratinierter Käse

9,80 €

BURGER

Beef Burger

Burger-Sauce hausgemacht | Zwiebeln | Gurke | Tomaten |
Bacon | gratinierter Käse | Pommes Frites

11,90 €

Hähnchen Burger

Currymayonnaise | Preiselbeeren | Camembert | Feldsalat

11,50 €

DESSERT

Vanilleeis

heiße Kirschen | Sahne

4,90 €

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Vanilleeis | Sahne

6,40 €

Frucht-Crumble

Vanilleeis | Sahne

6,90 €