

## Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem stimmungsvollen Restaurant „Weiße Düne“.  
Wir sind ein kleiner freundlicher Familienbetrieb mit einem engagierten Team und wir hoffen, dass Sie sich bei uns ganz wie zu Hause fühlen. Stets bemühen wir uns allen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und uns immer weiter zu verbessern. Für Anregungen und Kritiken sind wir daher immer offen und dankbar. Um unseren Gästen ein höchstmögliches Maß an Komfort und Entspannung bieten zu können, haben wir im Herbst 2012 begonnen das Haus zu sanieren. Ebenso begannen wir zu dieser Zeit uns zu vergrößern und anzubauen.

Seit August 2012 bieten wir Ihnen in unserem liebevoll eingerichteten Restaurant „Weiße Düne“ frisch zubereitete Speisen, leckere Eisbecher und selbstgemachte Kuchen und Torten an. Unser original italienisches Eis beziehen wir von einer italienischen Familie Bruno mit einer langen Tradition in der Eisherstellung. Sie sind herzlich eingeladen gemütliche Abende an unserem Kamin oder ein paar sonnige Stunden auf unserer einladenden Terrasse zu verbringen. Da wir alle unsere Gerichte und Eisbecher frisch für Sie zubereiten, bitten wir Sie um Verständnis, falls es einmal etwas länger dauern sollte. Wir verzichten in unserer Küche generell auf Fertigprodukte. Sämtliche Beilagen, Dressings und Soßen werden ebenso wie unsere Kuchen und Torten frisch hausgemacht. Auch bei unseren Eisbechern achten wir auf eine liebevolle Anrichteweise und eine kreative Gestaltung, denn das Auge isst ja bekanntlich immer mit. Diesen Grundsatz befolgen wir auch bei all unseren anderen Speisen. Suchen sie noch nach einer passenden Lokalität für Ihre nächste Familienfeier? Für die Ausrichtung von Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Jubiläen, Betriebsfeiern etc. stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl und behaglich fühlen und wir Sie bald wieder bei uns willkommen heißen dürfen.

### Noch etwas aus unserer noch kurzen Historie:

Unsere Ferienanlage „Kölpinseeblick“ gibt es bereits seit 1998.  
Angefangen haben wir mit zwei Ferienhäusern und fünf Ferienwohnungen.  
Im Laufe der weiteren Jahre kamen stetig weitere Objekte hinzu.

Aktuell gehören zu unserer Ferienanlage: Haus „Anni“ mit fünf Ferienwohnungen,  
natürlich unserm Hotel Karl's Burg mit derzeit 28 Zimmern und unserem  
Restaurant „Weiße Düne“.

Einigen von Ihnen ist unser Hotel „Karl's Burg“ bestimmt noch bekannt als  
Pension „Karl's Burg. Erbaut und erstmals eröffnet im Jahr 2000, haben wir das Haus  
im Jahr 2012 komplett umgebaut, renoviert und geschmackvoll eingerichtet.

Unser Haus bietet Ihnen jetzt stilvollen Komfort, gehobene Gastlichkeit und  
eine persönliche Atmosphäre. Das zwischenzeitlich verpachtete Restaurant führen wir seit der  
Neueröffnung am 01.08.2012 unter dem Namen „Weiße Düne“ wieder in Eigenregie geführt.

Vielen herzlichen Dank für Ihren Besuch  
Ihre Familie Golibrzuch und Team Restaurant „Weiße Düne“

## Alkoholfreie Getränke

Hauswasser Classic	0,20 l	1,50 €
	0,50 l	3,00 €
	1,00 l	4,20 €
Glashäger Classic	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Glashäger Still	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Sinalco Cola <sup>1 3 9</sup>	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,60 €
Sinalco Cola light <sup>1 3 9</sup>	0,20 l	2,20 €
Sinalco Zitrone	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,60 €
Sinalco Orange <sup>1 3</sup>	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,60 €
Spezi <sup>1 3 9</sup>	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,60 €
Rote Faßbrause (Himbeer-Kirsch Geschmack)	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,60 €
Glashäger Tonic, Bitter Lemon <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>	0,25 l	2,20 €

## Granini Säfte

	0,20 l	0,40 l
Ananas	2,00 €	3,60 €
Apfel klar	2,00 €	3,60 €
Banane	2,00 €	3,60 €
Erdbeere	2,00 €	3,60 €
Kirsche	2,00 €	3,60 €
Orange	2,00 €	3,60 €
Rhabarber	2,00 €	3,60 €
Tomate	2,00 €	3,60 €
Maracuja	2,00 €	3,60 €
Lassaner Sanddornnektar	2,00 €	3,60 €

	<u>Fassbier</u>	
Lübzer Pils	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €
Lübzer Schwarzbier	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Fruchtweizen (Hefeweizen mit Fruchtsaft Ihrer Wahl)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Hefe Cola	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Duckstein	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Alster/Radler (Lübzer Pils mit Zitronenlimonade)	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €
Achterwasser (Lübzer Pils mit roter Faßbrause)	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €
Diesel (Lübzer Pils mit Sinalco Cola)	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €
Potsdamer (Lübzer Pils mit Sinalco Orange)	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €
BMW (Lübzer Pils mit Wasser)	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €

### Flaschenbier

Lübzer Pils alkoholfrei	0,33 l	2,20 €
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Erdinger Hefe Dunkel	0,5 l	3,20 €
Radeberger Pils	0,5 l	3,40 €

	<u>Aperitifs</u>	
Martini	5 cl	3,50 €
Extra Dry, Bianco, Rosso, Rosato		
Sherry Sandemann	5 cl	3,50 €
Dry Seco, Cream, Medium		
Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €
( Prosecco, Aperol, Soda)		
Sanddorn Spritz	0,2 l	5,50 €
(Prosecco, Sanddornlikör, Soda)		
Weißer Düne	0,2 l	5,50 €
( Prosecco, Martini Bianco, Soda)		
Die perfekte Welle	0,2 l	5,50 €
( Prosecco, Martini Extra Dry, Soda)		

### Longdrinks mit 4 cl Alkohol

Campari		
Soda/ Orange <sup>1</sup> / Tonic <sup>1</sup>		4,50 €
Wodka		
Cola <sup>1 3</sup> / Orange / Tonic / Lemon		4,90 €
Gin Tonic		4,90 €
Havana Club Cola <sup>1 3</sup>		4,90 €
Ramazotti Ginger / Lemonade		4,90 €
Bacardi Cola		4,90 €
Amaretto Apfel / Kirsch		4,90 €

### Weinbrand & Cognac

	2cl	4 cl
Asbach Uralt	2,50 €	4,50 €
Wiltener Goldkrone	2,00 €	3,50 €
Remy Martin VSOP	3,50 €	6,50 €
Hennessy VS	3,50 €	6,50 €

## Whiskey

	2 cl	4 cl
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	2,50 €	4,00 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	3,00 €	5,00 €
Ballentines Blended Scotch Whiskey	3,00 €	5,00 €
Bushmills Old Single Malt 10 Years Old	3,50 €	6,00 €
Chivas Regal Blended Scotch 12 Years Old	3,70 €	6,50 €

## Spirituosen

	2 cl	4 cl
Wodka Gorbatschow	2,00 €	3,50 €
Absolut Vodka	2,00 €	3,50 €
Havana Club 3 Jahre	2,00 €	3,50 €
Brionne Williams Birne / Mirabelle	2,50 €	4,70 €
Fischergeist	2,20 €	-----
Küstennebel	2,00 €	3,50 €
Gin Gordons	2,00 €	3,50 €
Grappa Nonino	2,50 €	4,70 €
Malteserkreuz Aquavit	2,20 €	4,10 €
Tequilla Silver/ Gold	2,20 €	4,10 €
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	2,20 €	4,10 €
Underberg	2,50 €	-----
Kuemmerling	2,50 €	-----
Fernet Branca pur oder auf Eis	2,20 €	4,10 €
Eierlikör	2,00 €	3,50 €
Baileys auf Eis	2,00 €	3,50 €
Andalö Sanndorn on the Rocks	2,00 €	3,50 €
Amaretto	2,00 €	3,50 €
Sambuca	2,00 €	3,50 €
Madruzzo Limoncello	2,00 €	3,50 €
Campari on the Rocks	2,00 €	3,50 €
Usedomer Aquavit	2,00 €	3,50 €
Usedomer Kräuter	2,00 €	3,50 €
Usedomer Kümmel	2,00 €	3,50 €

1) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig

## Unsere Angebote



### Südafrika, Western Cape 2015 Sauvignon Blanc

Wine of Origin

Weingut Drostdy Hof

frischer, sortentypischer Duft nach Stachelbeeren und exotischen Früchten,  
vollmundig mit lebendigem Säurespiel, feinwürzigem Nachhall und Frische

**0,75 l 19,00 €**

### Italien, Toskana 2014 Chianti Classico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Weingut Castello Banfi

ein überwältigendes [Bukett](#) von Brombeeren, Kirschen,  
Himbeeren und Veilchen, andererseits Vanille und Lakritze,  
diese Komplexität zieht sich am Gaumen fort

**0,75 l 21,00 €**

### Italien, Piemonte 2016 Dolcetto D'Alba

Dolcetto - diese Rebsorte trifft man häufig im Piemont an. Der kleine Süße wird von den  
Gebrütern Oberto nach biologischen Richtlinien kultiviert. Das üppige Bukett des Erbaluna  
Dolcetto d'Alba Le Liste tritt mit einer deutlichen und saftigen Fruchtnote auf, die von einer  
leichten Säure untermalt wird. Ideal zu traditioneller italienischer Küche.

**0,75 l 20,00 €**

### Italien, Piemonte 2016 Barbera D'Alba

Der 2016 gekelterte **Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova** des Winzers **Mauro Veglio** fasziniert mit dem  
Bouquet von saftigen **Pflaumen** und feiner **Holunderblüte**. Die **Barbera**-Trauben wachsen an alten  
Rieden und offenbaren im Glas ihre rubinrote Farbe. Ein ausgereifter Trinkgenuss,  
der sowohl in den nächsten Jahren getrunken werden kann oder durch Lagerung einen  
außergewöhnlichen Geschmack entfaltet.

**0,75 l 21,50 €**



**Flaschenweine**  
**Weiß**

		0,75 l / €
<b>Deutschland</b>		
Sachsen	<b>2013 Meißner Kapitelberg Weißburgunder</b> Qualitätswein trocken Weingut Vincenz Richter <i>weich am Gaumen, zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Zitrusfrüchten</i>	24,50 €
Mosel	<b>2016 Sommerpalais Riesling</b> Qualitätswein feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt <i>Spritziger <u>Riesling</u> mit jugendlicher Raffinesse und einem Duft, der an voll reifen Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert, die Frucht wird von fein strukturierter Säure getragen und verleiht dem <u>Riesling</u> beschwingte Leichtigkeit</i>	20,50 €
Nahe	<b>2016 "Der Salm"</b> Qualitätswein trocken Prinz zu Salm - Dalberg'sches Weingut <i>Cuvée aus Riesling, Müller - Thurgau und Silvaner delikaten Aromen von Zitronen-, Aprikose und Apfel, zarte Fruchtnoten mit einer mineralischen Schiefernote, am Gaumen ein feines Wechselspiel von ansprechender Fruchtsüße und erfrischender Säure</i>	20,50 €
<b>Italien</b>		
Venetien	<b>2016 Lugana "Vigneto Le Fornaci"</b> Denominazione di Origine Controllata Weingut Tommasi <i>frische Aromen von Pfirsich, Mango und Limette, mineralisch und würzig, saftige Frucht, weich, zartsüßliche Fülle</i>	23,50 €
Piemont	<b>2015 Gavi di Gavi "Le Colombare"</b> Denominazione di Origine Controllata e Garantita Tenuta Santa Seraffa <i>delikate Zitrusnoten, feine Nuancen von Mirabellen, pikante Würze und mineralisches Säurespiel, hat Schmelz, spritzige, erfrischende Art</i>	23,50 €
<b>Südafrika</b>		
Western Cape	<b>2015 Sauvignon Blanc</b> Wine of Origin Weingut Drostdy Hof <i>frischer, sortentypischer Duft nach Stachelbeeren und exotischen Früchten, vollmundig mit lebendigem Säurespiel, feinwürzigem Nachhall und Frische</i>	23,50 €

**Flaschenweine**  
**Rosé**

		0,75 l / €
<b>Deutschland</b>		
Pfalz	<b>2014 Spätburgunder Rosé</b> Qualitätswein trocken Weinhaus Meßmer <i>fruchtig animierende Aromen von Walderdbeeren, roter Grütze und roten Johannisbeeren, am Gaumen saftig und frisch</i>	20,50 €

**Flaschenweine**  
**Rot**

<b>Deutschland</b>		
Ahr	<b>2014 Spätburgunder "Ruber"</b> Qualitätswein trocken Weingut Nelles <i>Aromen von feiner Waldfrucht und Vanille, am Gaumen schönes Tannin, vollmundig und samtig, durch seinen Ausbau im Barrique besitzt er eineausdrucksvolle Balance und Komplexität</i>	25,00 €
<b>Frankreich</b>		
Bordeaux	<b>2010 Château Suau</b> Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée <i>intensive Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Granatapfel und Schattenmorellen, am Gaumen feinwürzige Röstnoten, gut strukturiert, sehr dicht und komplex, mit feinkörnigem Tannin und sehr harmonisch</i>	23,50 €
Rhône	<b>2012 Côtes du Rhône Rouge</b> Appellation Contrôlée Weingut E. Guigal <i>ausgeprägter Duft nach dunklen Beeren, Gewürzen und Kräutern, reife und elegante Frucht mit Aromen von Brombeeren</i>	24,00 €
<b>Italien</b>		
Toskana	<b>2014 Chianti Classico</b> Denominazione di Origine Controllata e Garantita Weingut Castello Banfi <i>ein überwältigendes Bukett von Brombeeren, Kirschen, Himbeeren und Veilchen, andererseits Vanille und Lakritze, diese Komplexität zieht sich am Gaumen fort</i>	24,50 €
<b>Chile</b>		
Colchagua Valley	<b>2014 Cabernet Sauvignon Reserva</b> Wine of Origin Viña Caliterra <i>dichte Aromatik nach Kirsche und Blaubeere, würzige Noten von frischem Tabak</i>	20,50 €

**Schoppenweine****Weiß****Schoppenweine****Rot**

<b>Deutschland</b>		0,20 l/ €
Saale Unstrut	<b>2016 Freyburger Herrenberg Müller - Thurgau</b> Qualitätswein trocken Weingut Florian Deckert <i>zartwürziges Aroma und milde Säure mit angenehmen Muskatnoten</i>	5,00 €
Rheingau	<b>2016 Riesling</b> Qualitätswein feinherb Weingut Joachim Flick <i>in der Nase süßliche Nuancen mit Grapefruit, Passionsfrucht und Pfirsich, sehr traubig, am Gaumen zeigt sich eine saftige Frucht und lebendige Säure</i>	4,50 €
Rheinhessen	<b>2016 Scheurebe</b> Kabinett lieblich Weingut Louis Guntrum <i>dezent fein fruchtige, sehr elegante Aromatik wird von etwas Steinobstnoten unterlegt, am Gaumen exotisch, viel Frucht, spritzig und sehr süffig</i>	4,50 €
Württemberg	<b>2016 Riesling</b> Qualitätswein trocken <i>komplexe Nase nach Zitrus und Aprikose gepaart mit mineralischen Noten, der dichte Körper vermählt sich mit viel Schmelz und pikanter Säure</i>	4,00 €
<b>Italien</b>		
Venetien	<b>2015 Pinot Grigio</b> Indicazione Geografica Tipica Le Contesse <i>Aromen von gelben Früchten, wie Mirabelle und Quitte, ein Hauch von Melisse und frisch geschnittenem Gras, begleitet von einer fein abgestimmten Säure</i>	4,50 €

**Schoppenweine****Rosé**

<b>Deutschland</b>		
Baden	<b>2015 Eichstetter Spätburgunder Weißherbst</b> Qualitätswein halbtrocken Weingut Friedrich Kiefer <i>die süße samtige Frucht harmoniert hervorragend mit dem finessenreichen Spiel aus Säure und Süße</i>	4,50 €

<b>Deutschland</b>		0,20 l/ €
Baden	<b>2014 Spätburgunder</b> Qualitätswein trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein <i>Aromen von aromatischen, dunklen Kirschen, ein Hauch von Bitterschokolade und zart rauchigen Noten, am Gaumen Fülle und Saftigkeit, zarte Vanillenuancen und feine Frische</i>	5,00 €
Württemberg	<b>2015 Samtrot</b> Qualitätswein halbtrocken Weingut Schloss Affaltrach <i>dunkelrote Farbe, Aromen von dunklen Beeren, weiche, reife Tannine und große Fruchtigkeit</i>	5,00 €
<b>Frankreich</b>		
Languedoc	<b>2014 Cabernet Sauvignon</b> Vin de Pays d'Oc <i>Leuchtendes Rubinrot, mit eleganten Noten von reifen, roten und schwarzen Beerenfrüchten und Schwarzkirsche,</i>	4,50 €
	<b>2015 Merlot</b> Vin de Pays d'Oc Belle Fontaine <i>reife Sauerkirschen in der Nase, am Gaumen süßliche Frucht, samtig, angenehm weich und harmonisch mit gutem Körper und rundem Abgang</i>	4,00 €
<b>Italien</b>		
Abruzzen	<b>2015 Montepulciano d'Abruzzo „Larinum“</b> Denominazione di Origine Controllata e Garantita Poggio al Vento <i>feinfruchtige Aromen von Schattenmorellen und reifen Zwetschgen sowie einem zarten Hauch von Vanillin- und Röstaromen, saftig und geschmeidig am Gaumen</i>	5,00 €

## Prosecco , Sekt & Champagner

### Deutschland

Württemberg	<b>Exquisit - Cuvée "Weiße Düne" Extra Dry</b>	0,75 l	20,00 €
	deutscher Schaumwein Sektkellerei Schloss Affaltrach	0,10 l	3,50 €
	<b>Exquisit - Cuvée "Weiße Düne" Demi Sec</b>	0,75 l	20,00 €
	deutscher Schaumwein Sektkellerei Schloss Affaltrach	0,10 l	3,50 €

### Italien

Venetien	<b>Prosecco Vino Frizzante</b>	0,10 l	3,50 €
	Denominazione di Origine Controllata Schloss Affaltrach		

### Frankreich

Champagne	<b>Champagner Louis Roederer Premier Brut</b>	0,75 l	55,00€
	Appellation Contrôlée Champagne Louis Roederer		

## Für den kleinen Hunger

### **Backkartoffel mit Kräuterquark**

Olivenöl und Salatbouquet

5,90 €

**Klassischer Elsässer Flammkuchen**  
mit Schinkenspeck und Frühlingslauch

7,90 €

### **Gemischte Anti Pasti - Platte**

Mariniertes Gemüse, Tranchen vom Serranoschinken,  
Oliven und getrocknete Tomaten

10,50 €

### **Kürbis - Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs**

Honig - Senfsauce und Salatbeilage

8,50 €

## Suppen

### **Karotten - Ingwersuppe**

mit Kokosnussmilch und frischem Kerbel

4,90 €

**Hausgemachte Soljanka** mit Sauerrahm

5,20 €

**Cremiges Fischsüppchen** mit Fenchel,  
Wurzelgemüse, Orange und Fischfilets

5,90 €

EC- Karten Zahlung ab 20,00 Euro möglich.  
Kreditkartenzahlung ist nicht möglich.

## Salate

### **Kleiner Salatteller mit Joghurtdressing,**

Sonnenblumenkerne und Croûtons

4,90 €

**Bunter Salatteller mit marinierten Blattsalaten,**  
jungem Gemüse und gebratenen Garnelen

8,50 €

## Fisch

### **Kräuter - Heringsfilets nach „Matjes Art“**

Rote Bete - Salat und Bratkartoffeln

10,90 €

### **Norwegisches Lachsfilet**

an jungem Rahmspinat und Basmatireis

14,50 €

### **Gebratenes Zanderfilet** an mediterranem

Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

15,20 €

### **„Kölpinseer Fischplatte“**

Gebratene Filets vom Zander, Lachs und Dorsch  
dazu Dijon - Senfsauce,

Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

18,50 €

EC- Karten Zahlung ab 20,00 Euro möglich.  
Kreditkartenzahlung ist nicht möglich.

## Fleisch

**Gebratene Kalbsleber** mit Balsamico -  
Portweinzwiebeln an Kartoffel - Erbsenpüree  
13,90 €

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Bratkartoffeln  
und Rahmchampignons oder Letscho zur Wahl  
11,90 €

**Marinierte Hähnchenbrust** an jungem Gemüse  
in einer fruchtigen Currysauce und Basmatireis  
12,50 €

**Hüftsteaks vom Rind** mit Speckbohnenbündchen,  
Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln  
17,90 €

## Vegetarisch

**Tagliatelle** mit  
Frischkäse, Spinat und Pinienkernen  
8,90 €

**In der Folie gebackener Fetakäse**  
Oliven, Knoblauch, Tomaten, Frühlingslauch,  
Paprika, Olivenöl und Baguette  
9,50 €

EC- Karten Zahlung ab 20,00 Euro möglich.  
Kreditkartenzahlung ist nicht möglich.

## Kinderkarte

**Piraten Teller**  
Hähnchen - Nuggets mit Pommes frites  
6,50 €

**Captain Blaubär**  
Kleines Schnitzel mit Rahmgemüse  
und Kartoffelpüree  
6,90 €

**Wickie's Schnürsenkel**  
Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce  
3,90 €

**Wikinger Lagerfeuer**  
Portion Pommes frites  
mit Ketchup oder Mayonnaise  
3,00 €

## Dessert

**Hausgemachte Kuchen und Torten**  
nach Angebot

**Variation von internationalen Weichkäse**  
Feigensenf und Baguette  
9,90 €

**Panna Cotta an einer Beerensauce**  
5,50 €

EC- Karten Zahlung ab 20,00 Euro möglich.  
Kreditkartenzahlung ist nicht möglich.