



Tennisstrüßchen

Restaurant und Tennis



Herzlich Willkommen im Tennisstübchen



Schön, dass wir Sie bei uns begrüßen dürfen. Bereits in der 2. Generation, nun schon mit Hilfe unserer Kinder, betreiben wir im Ostseebad Göhren, in der Nähe des weißen Sandstrandes, auf der größten Insel Deutschlands und im Herzen der Halbinsel Mönchgut unser Tennisstübchen.

Mein gesamtes Team möchte Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich gestalten. Wir bieten fangfrischen Ostseefisch (Dorsch, Hering, Flunder) aber auch Klassiker wie „Bauernfrühstück“ und „Soljanka“ an. Unsere Heringsvariationen sind bei unseren Gästen sehr beliebt. Wir kochen immer FRISCH – ausschließlich mit regionalen Produkten.



Neben hausgebackenem Kuchen bekommen Sie bei uns auch Eis- und Kaffeespezialitäten.

Nehmen Sie sich, mit einem Blick auf unseren Tennisplatz, Zeit zum Genießen. Kein Tennisplatz auf der Insel Rügen ist so dicht am Meer zu finden (100 Meter). Mit 3 Spielfeldern bietet der Ascheplatz genügend Freiraum. Die öffentliche Anlage heißt Spieler und Spielerinnen jeden Alters und jeder Leistungsklasse herzlich willkommen.



Auf Wunsch stellen wir Trainer zur Verfügung, vermitteln Mitspieler, verleihen Equipment, veranstalten Turniere ... Fragen Sie uns einfach danach. Weitere Informationen dazu finden Sie auch in der Karte.

Eine schöne Zeit!
Ihre Antje Lipp



Unsere Empfehlungen zur Mittagszeit

(11.00 bis 14.00 Uhr)

Mecklenburger Grützwurst 9,90 €
mit hausgemachtem Sauerkraut und
Salzkartoffeln

Bauernfrühstück 9,90 €

**Hausgemachte
Königsberger Klopse** 9,90 €
mit Rote Bete, Kapern und Salzkartoffeln



Wir kochen
besser
als wir Tennis
spielen!



Fischbrötchen - auch zum hier essen

Matjesbrötchen nach nordischer Art 4,50 €
mit frischem Salat, Remoulade
Gurke und Zwiebeln

Bismarkbrötchen 4,50 €
mit frischem Salat, Remoulade
Gurke und Zwiebeln



Backfischbrötchen 4,90 €
mit Seelachsfilet, frischem Salat,
Remoulade und Gurke

Fischbrötchen mit Pfefferhering 4,90 €
mit frischem Salat, Remoulade, Gurke
und Zwiebeln

Alle Fischbrötchen werden frisch zubereitet!!!

Wechselnde tagesaktuelle Mittagsgерichte
und Eintöpfe, fragen Sie einfach danach oder
beachten Sie die Aushänge.



Für den kleinen Hunger – „Lüttes“

Camembert „Badejunge“ 6,90 €
gebacken, mit Preiselbeeren und Baguette

Matjesfilet 7,90 €
nach nordischer Art, auf gebuttertem Brot, mit Zwiebelringen garniert

Strammer Max 7,50 €
Schinkenwürfel gebraten auf gebuttertem Brot mit zwei Spiegeleiern serviert

2 Kartoffelpuffer 8,90 €
mit hausgemachtem Matjestatar nach nordischer Art aus rotem Matjes und selbstgemachter Remoulade



Frische Salate

Kleiner Beilagensalat 4,90 €
aus Salaten der Saison

Kartoffeltaschen 9,90 €
gefüllt mit Frischkäse und Kräutern auf einem Salatbett

Salatteller „Mönchgut“ 12,90 €
bunter Blattsalat, Tomate, Gurke, garniert mit Garnelenspießen, dazu hausgemachtes Dressing und Baguette

Salatteller „Ostsee“ 15,90 €
verschiedene frische Blattsalate, Tomate, Gurke, mit frisch gebratenen Fischfiletstücken

Suppenspezialitäten

Ukrainische Soljanka 6,90 €
hausgemacht, mit Zitronenscheibe, Sahnehaube und Baguette

Mönchguter Fischsuppe 6,90 €
hausgemacht, mit Fischfiletstücken, feinen Gemüsestreifen und Baguette





Falls Sie nicht so großen Hunger haben sollten, fragen Sie uns einfach nach Seniorengerichten oder nach einer halben Portion....



Sie vermissen bei uns etwas, Sie haben Ideen und Anregungen was wir anders oder vielleicht sogar besser machen könnten...

Haben Sie Mut, sprechen Sie uns einfach an, wir freuen uns über Ihre Vorschläge!

Für unsere kleinen Gäste

Moritzteller 4,90 €
drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Schneewittchen 4,90 €
Milchreis mit Zimt und Zucker

Käpt'n Blaubär 6,50 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites

Seeräuber 9,90 €
ein frisches Schollenfilet gebraten mit hausgemachtem Kartoffelbrei

Schiff Ahoi 8,90 €
ein Backfischfilet aus Seelachs mit Pommes Frites und hausgemachter Remoulade

Pumuckl 3,90 €
knusprige Pommes Frites mit Ketchup

Dino Teller 6,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes Frites



Topf & Pfanne

Schweineschnitzel

14,90 €

paniert, aus frischem Schweinelachs,
mit Pommes Frites

„Hamburger Schnitzel“

15,90 €

paniert, aus frischem Schweinelachs,
mit Spiegelei vom Poseritzer Eierhof,
dazu Bratkartoffeln

Schnitzel „Spezial“

16,90 €

aus frischem Schweinelachs mit
Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu Pommes Frites

Schweineschnitzel „Jägerart“

16,90 €

Schnitzel paniert, mit Champignons
in Rahmsauce, dazu Pommes Frites

Schnitzel mit Zwiebeln

16,90 €

paniert, aus frischem Schweinelachs,
mit geschmorten Zwiebeln, dazu
Pommes Frites

Hausgemachte Sülze

10,90 €

mit Remouladensauce,
dazu Bratkartoffeln

Leberkäse

10,90 €

mit Spiegeleiern vom Poseritzer Eierhof,
dazu Bratkartoffeln

Currywurst

10,50 €

mit Pommes Frites und
hausgemachter Currysauce

Aufpreis für Bratkartoffeln

0,80 €





Aus Neptuns Reich

Zwei Bratheringe 13,90 €

süß-sauer eingelegt nach „Art des Hauses“ mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Matjesfilet „Nordische Art“ 12,90 €

mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Heringsplatte 14,90 €

hausgemachter Rügener Pfefferhering, eingelegter Brathering und Bismarkhering, mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln

Matjesplatte „Nordische Art“ 14,90 €

Matjesfilet, Matjes-Tatar und Matjes-topf, mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln

Pfefferheringsfilets 13,90 €

mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln

Gebratenes Seelachsfilet 15,90 €

mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln

Gebratenes Seelachsfilet 16,90 €

mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pommes Frites

Zwei frische Schollenfilets 16,90 €

in der Pfanne gebraten, mit Bratkartoffeln serviert

Dorschfilet gebraten 17,90 €

mit Senfsauce und Salzkartoffeln

Duett vom gedünsteten Seelachs- und Dorschfilet 16,90 €

mit hausgemachten Dill-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln

Dorschfilet in der Pfanne gebraten 17,90 €

mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Zanderfilet gebraten 19,90 €

mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

Fischplatte „Tennisstübchen“ 20,90 €

3 verschiedene Fischfilets gebraten mit Kräuterbutter und hausgemachter Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln



Wir bekommen unseren frischen Fisch täglich von den Fischern aus Gager geliefert. Bitte fragen Sie uns, was im Netz gezappelt hat.



Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Pott Kaffee	3,00 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Caramell Macchiato	3,80 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Trinkschokolade mit Sahne	3,20 €
Glas Dallmayr Tee verschiedene Sorten	2,60 €
Sanddornnektar	3,00 €
Sanddornnektar mit Sanddornlikör	4,90 €

Kaffeespezialitäten

„Holländischer Kaffee“ Dallmayr Kaffee verfeinert mit Eierlikör und Sahnehaube	6,90 €
„Kaffee Amaretto“ Dallmayr Kaffee verfeinert mit Amaretto und Sahnehaube	6,90 €
„Kaffee Pharisär“ Dallmayr Kaffee verfeinert mit Rum und Sahnehaube	6,90 €
„Irish Coffee“ Dallmayr Kaffee verfeinert mit Irish Whisky und Sahnehaube	6,90 €
„Lumumba“ Trinkschokolade mit Rum verfeinert und Sahnehaube	6,90 €
Grog vom Rum	4,90 €

Hausgemachte Kuchen und Torten

Täglich frisch Gebackenes
finden Sie in unserer
Kuchentheke.

z.B. Schmand-Mandarine, Apfel-oder
Kirschstreusel, Sägespänekuchen, Apfel-
Sahne-Torte, Quarkkuchen, Russischer Zupf-
kuchen, Eierlikörtorte und immer wieder
probieren wir neue Sachen aus ...





PUR Original	0,33 l	3,80 €
PUR zuckerfrei	0,33 l	3,80 €
Vita Limo Orange	0,33 l	3,80 €
Vita Limo Zitrone	0,33 l	3,80 €

Verschiedene Sorten **BIONADE** 0,33 l 3,90 €

Verschiedene Sorten **RAUCH** 0,33 l 3,90 €

Eistee, Pfirsich, Granatapfel, Zitrone
Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle

Fragen Sie uns nach Ihrem
Wunschmod oder verraten Sie ihn
uns, vielleicht haben wir ihn
dann bald auf der Karte!



Was ist der Unter-
schied zwischen
Tennis und Berg-
steigen? Beim
Tennis hast du zwei
Aufschläge.

Alkoholfreie Getränke

Glashäger Wasser 0,25 l 2,90 €
0,75 l 6,90 €

Glashäger Ginger Ale, 0,25 l 3,20 €
Tonic, Bitter Lemon

Säfte / Ki-Ba 0,2 l 3,00 €
0,4 l 4,90 €

Sanddornnektar  2,90 €

alle Saftschorlen 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,90 €

Mixgetränke

Lillet Berry Vive mit 4 cl 6,90 €

Campari Orange mit 4 cl 6,90 €

Aperol Spritz mit 4 cl 6,90 €

Hugo mit 4 cl 6,90 €

Cola Wodka mit 4 cl 7,90 €

Wodka Lemon mit 4 cl 7,90 €

Gin Tonic mit 4 cl 8,90 €
mit Tanqueray Classic, Sevilla oder Royal

Bier



Rostocker Pils vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Rostocker Dunkel vom Fass	0,3 l	3,30 €
	0,4 l	4,40 €
Mahn & Ohlerich, Pils vom Fass	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,80 €
Störtebeker Hefeweizen vers. Sorten	0,5 l	4,50 €
Störtebeker Sanddornweizen	0,33 l	3,50 €
Störtebeker Natur Radler	0,33 l	3,50 €
Störtebeker alkoholfrei	0,33 l	3,50 €



Wenn Tennis
einfach wäre, dann
hieß es Fußball.



Spirituosen

Rostocker Korn	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,00 €
Lehment Doppelküm- mell	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,00 €
Küstennebel	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,90 €
Radeberger Bitter	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,90 €
Sanddornlikör	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,90 €
Sanddorngest	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,90 €
Sanddorn Kräuter	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,90 €
Fischergest	2 cl	2,90 €
Scheibel Brände (verschiedene Sorten)	2 cl	3,30 €
	4 cl	5,90 €

Weißweine

Grauburgunder trocken 0,2 l 5,90 €

Weingut: Ellermann-Spiegel, Pfalz

Geschmack: fruchtig, exotisch nach Maracuja und Aprikose

Kerner halbtrocken 0,2 l 5,90 €

Weingut: Ellermann-Spiegel

Geschmack: frisch und fruchtig, nach Mango und Pfirsich

Grillo trocken 0,2 l 6,50 €

Weingut: Fina, Sizilien

Flasche 0,75 l 22,00 €

Geschmack: intensiv fruchtig nach tropischen Früchten, blumig

Flaschenweine nach Saison

Riesling feinherb 0,75 l 24,00 €

Weingut: Mosel Dr. Loosen, Grauschiefer

Geschmack: frisch mit fruchtbetonten Aromen von Äpfeln und Mango

Chardonnay trocken 0,75 l 24,00 €

Weingut: Piemont, Conterno Fantino

Geschmack: voll & rund, exotisch, aromatisch

Grauburgunder trocken 0,75 l 24,00 €

Weingut: S. Winter

Geschmack: zartfruchtig, frisch nach Mirabelle und Aprikose

Rotweine

Dornfelder feinherb 0,2 l 5,80 €

Weingut: Ellermann-Spiegel

Geschmack: fruchtig weich, Aromen von Brombeeren und Himbeeren

Nero d'Avola 0,2 l 6,50 €

Weingut: Fina, Sizilien

Flasche 0,75 l 22,00 €

Geschmack: vollmundig, elegant, Aromen von Kirschen, Konfitüre & Blaubeeren

Rosé- und Weißweinschorle 0,2 l 5,50 €

Roséweine

Rosé trocken 0,2 l 5,90 €

Cuvee aus Spätburgunder und Portugieser

Weingut: Ellermann-Spiegel, Pfalz

Geschmack: fruchtig nach roten Früchten wie Himbeeren und Johannisbeeren

Sekt und Prosecco

Rotkäppchen Piccolo 0,2 l 4,50 €

Trocken oder halbtrocken



Ein Familienbetrieb mit Tradition

„Wir finden, dies ist der schönste Tennisplatz der Welt“, meint Chef Antje Lipp und verweist auf die besondere Lage des Platzes, direkt am Göhrener Nordstrand. Der Tennisplatz Göhren hat eine lange Tradition. Das erste Mal wurde bereits 1902 im Ostseebad Tennis gespielt. 1927 wurden zwei weitere und größere Plätze in den Dünen in der Nähe des Bahnhofs angelegt. Sie spielen also bei uns auf historischem Boden. Schon damals nutzten und liebten die Spieler die Möglichkeit, sich noch einem Match in den kühlen Fluten der Ostsee zu erfrischen.

Das historische Foto aus dem Jahre 1935 vom Tennisplatz Göhren - was wir hier zeigen - wurde im Fotoarchiv der Mönchguter Museen gefunden und ist von dem bekannten Göhrener Fotografen Bitterling aufgenommen.

Als im Jahr 1992 die Gemeinde den Tennisplatz ausschrieb, stellte sich Antjes Vater – Harald Peschke, 1952 auf Rügen geboren – der Herausforderung.



Ehefrau Bärbel unterstützte ihn dabei, denn ihr Mann war nicht nur begeisterter Tennisspieler, sondern auch ein leidenschaftlicher Gastronom. Ihre gastronomischen Erfahrungen sammelten beide schon viele Jahre vorher, seit 1979 waren beide als Gaststättenehepaar in einem Göhrener Ferienhaus beschäftigt. Als beide den Zuschlag erhielten, konnten Sie sich nicht vorstellen, dass ihr Sprung in die Selbständigkeit aufging. Mit viel Eigeninitiative wurde die Küche erweitert, der Tennisplatz samt Zaun saniert und 1995 ein Wintergarten angebaut.

Schnell wurde aus dem kleinen Imbiss ein gastronomischer Anziehungspunkt für Urlauber und Einheimische.

2013 übernahm Tochter Antje den Familienbetrieb, unterstützt von Ihrer Schwester Katrin.



Die ausgebildete Handelsfachwirtin Antje war darauf eigentlich gar nicht vorbereitet. Eine weitere Herausforderung für die junge Unternehmerin war, das Ihr Vater Harald 2015 verstarb.

Die Göhrener wünschten sich sehr, dass der Familienbetrieb bestehen blieb. Mit viel Herzblut und Elan stellte sich Antje den neuen Aufgaben. Der Tennisplatz wurde erneut saniert, die Küche mit modernsten Geräten ausgestattet, die Terrasse vergrößert und das Innere vom Tennisstübchen neu gestaltet. Schnell merkte Antje dabei, dass ihr das Arbeiten mit Menschen ganz viel Freude bereitet. Ihr Humor und ihre Herzlichkeit sind weit über die Grenzen von Göhren bekannt.

Die agile Chefin vom Tennisstübchen und gleichfalls zweifache Mutter setzt sich für den Tennish Nachwuchs auf dem gesamten Mönchgut ein und hat natürlich auch ihre Familie mit dem Tennisvirus infiziert.

Ihre Tochter Malia ist fast täglich auf dem Tennisplatz anzutreffen. „Nicht nur um Tennis zu spielen“, berichtet Antje stolz. „Malia hilft sogar schon beim Säubern der Heringe“. „Vielleicht wird sie eines Tages in dritter Generation das Tennisstübchen am Göhrener Nordstrand weiterführen“, ergänzt Oma Bärbel Peschke, die gerne noch mithilft, wenn sie gebraucht wird.





Nicht vergessen,
wir sind nah an der
Ostsee!!!



Bitte fragen Sie unser Personal, wenn
Sie **Allergiker** sind oder bestimmte
Zutaten nicht vertragen!

Wir beraten Sie gerne.



Sie können auf Wunsch auch in die schriftliche
Allergene - Dokumentation Einsicht nehmen.





Unser Tennis-Service für Sie:

April bis Oktober, täglich ab 9.00 Uhr



038308 2018 oder **0152 26772483**

- **Platzmiete** Stunde/Platz **22,00 €**
- **Platzmiete (Doppel)** Stunde/Platz **32,00 €**
- **Einzeltraining** inkl. Platzmiete/Stunde **nach Absprache**
- **Spiellervermittlungen** (Doppel & Einzel)
- **Professionelle TennislehrerInnen** buchbar (DTB/HTV)
- **Verleih von Schlägern und Schuhen**

Gewinnt ein schweigender Tennisspieler eigentlich immer, wenn er keinen Satz verliert?

Dies und vieles mehr erklären Ihnen gern unsere professionellen Tennislehrer!





Schön, dass
Sie bei uns
waren.

Bis zum
nächsten
Mal!



Falls die Zeit bis zu
Ihrem nächsten
Mal zu lang ist,
besuchen Sie uns
doch im Netz.

Tennisstübchen
18586 Ostseebad Göhren, Nordstrand 4
☎ 038308 25018 / Handy 0152 26772483
info@tennisstuebchen-goehren.de
www.tennisstuebchen-goehren.de