

# Speisekarte

## **Suppen, Vorspeisen, Salate**

Fischsoljanka	6,90 €
Bouillabaisse (französische Fischsuppe mit verschiedenen Fischen, Gemüse und Sauce Rouille)	17,50 €
Hausgebeizter Lachs auf zwei Röstitalern mit Kräuterquark	14,50 €
Shrimpscocktail mit Baguette	8,50 €
Garnelen mit Knoblauch und Kräutern in Butter gebrutzelt	14,00 €
Kleiner gemischter Salat	4,50 €

## **Aus unserem Räucherofen**

Lachs	23,00 €
Aal	26,00 €
Forelle	21,00 €
Heilbutt	22,00 €
Saibling	22,00 €

Alle Räucherfischgerichte servieren wir mit Bratkartoffeln, frischem Meerrettich und Weißkrautsalat

## **Aus der Region und Mee(h)r**

Gebratenes Zanderfilet auf Dillsoße, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	24,00 €
Im Ganzen gebratener Saibling mit Salzkartoffeln und Seegrassalat	26,90 €
Im Ganzen gebratene Forelle mit gebutterten Mandeln, Salzkartoffeln und Gurkensalat	24,00 €
Aal grün in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	26,50 €
Brataal mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	26,50 €
Zwei gebratene Maränen mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	19,90 €
Fischers Pfanne: Gebratene Lachs- und Rotbarschfilets, mit Bratkartoffeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Zwiebeln und Champignons	20,00 €
Zwei Kräutermatjesfilets mit Bratkartoffeln, Weißkrautsalat und Remoulade	15,00 €
Fischburger mit Pommes frites und Weißkrautsalat	18,50 €
Im ganzen gebratene Scholle wahlweise mit Shrimps oder Speckstippe, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	25,50 €

## **Besondere Empfehlungen**

Seezunge im Ganzen gebraten, dazu Kräutershrimps, Rösti-Taler und Seegrassalat	35,50 €
Thunfischsteak auf Bandnudeln mit grünem Pesto, Cherry-Tomaten und Oliven	28,00 €
Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit Zitronenbuttersoße und Mischgemüse	24,00 €

## **Für Fleischfans**

Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl 16,50 €

## **Für unsere kleinen Gäste**

Fish & Chips 12,90 €  
(gebackene Kabeljaustückchen mit Pommes frites)

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites 11,00 €

## **Für einen süßen Abschluss**

„Schneewittchen“: Warmes Schokoküchlein mit Kirschen  
und einer Kugel Vanilleeis 7,50 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße und einer Kugel Vanilleeis 6,90 €



## **Offene Weine (Glas 0,2 l)**

### **Weißwein**

Fritz Fisk – Riesling, Mosel, 2016, trocken	7,50 €
Chardonnay – Dulac, Frankreich 2014, trocken	6,50 €
Fruits de Mer – Entre-Deux-Mers, Frankreich 2018, trocken	7,50 €
Riesling – Steillage, Moselland, 2018, trocken	7,50 €
Riesling Kabinett – Steillage, Moselland 2018, halbtrocken	7,50 €
Müller Thurgau – Pfalz, 2018, lieblich	5,00 €

Campo Viejo – Tempranillo Rosé, Rioja, Spanien, 2017 8,00 €

### **Rotwein**

Campo Viejo – Tempranillo, Rioja, Spanien, 2017, trocken	8,90 €
Epicuro - Montepulciano D’Abruzzo (DOC), Italien 2018, trocken	7,50 €
Dornfelder – Nahe, 2018, halbtrocken	5,50 €
Dornfelder – Pfalz, 2017, lieblich	5,50 €

Weißwein / Rotwein – Schorle 5,50 €

## **Flaschenweine (Flasche 0,75 l)**

### **Weißwein**

Schloss Johannisberg – Riesling Gelblack, 2018, Rheingau, trocken (Das älteste Riesling-Weingut der Welt)	40,00 €
Fritz Fisk – Riesling, Mosel, 2016, trocken	22,00 €
Riesling – Moselland, Steillage, 2018, trocken	22,00 €
Chardonnay – Dulac, Frankreich 2018, trocken	19,00 €
Fruits de Mer – Entre-Deux-Mers, Frankreich, 2018, trocken	22,00 €
Riesling Kabinett – Moselland, Steillage, 2018, halbtrocken	22,00 €

### **Rotwein**

Campo Viejo – Tempranillo, Rioja, Spanien, 2017, trocken	26,00 €
Epicuro - Montepulciano D’Abruzzo (DOC), Italien 2018, trocken	22,00 €
Dornfelder – Nahe, 2018, halbtrocken	16,00 €
Dornfelder – Pfalz, 2017, lieblich	16,00 €

### **Champagner und Sekt**

	Flasche 0,75 l
Moët Chandon, Brut Impérial, Champagner	80,00 €
Rotkäppchen Sekt, trocken, halbtrocken	15,90 €
La Gioiosa Spumante, Prosecco, trocken	18,90 €
Glas Prosecco	6,50 €
Glas Rotkäppchen Sekt	3,50 €

## **Biere und Biermixgetränke**

	<b><u>0,3 l</u></b>	<b><u>0,5 l</u></b>
Störtebeker – Pils vom Fass	4,50 €	5,90 €
Störtebeker Bio-Bernsteinweizen vom Fass	4,50 €	5,90 €
Radler (Bier mit Sprite oder Fanta)	4,00 €	5,50 €
Diesel (Bier mit Cola)	4,00 €	5,50 €
Störtebeker Schwarzbier	0,5 l Flasche	5,00 €
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei	0,5 l Flasche	5,00 €
Störtebeker Freibier alkoholfrei	0,5 l Flasche	5,00 €
Störtebeker Sanddornbier	0,5 l Flasche	5,00 €
Berliner Weisse rot oder grün	0,33 l Flasche	4,50 €

## **Alkoholfreie Getränke**

Mineralwasser „Güstrower Schlossquell“	0,2 l	2,50 €
Mineralwasser „Güstrower Schlossquell“ still	0,2 l	2,50 €
Wasser „Güstrower Schlossquell“	0,75 l Flasche	6,80 €
Tonic Water „Thomas Henry“	0,2 l	2,80 €
Bitter Lemon „Thomas Henry“	0,2 l	2,80 €
Ginger Ale „Thomas Henry“	0,2 l	2,80 €
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,4 l	3,80 €
Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,2 l	2,80 €
Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,4 l	3,90 €

## **Säfte**

	<b><u>0,2 l</u></b>	<b><u>0,4 l</u></b>
Orangensaft	2,50 €	3,50 €
Apfelsaft naturtrüb	2,50 €	3,50 €
Apfelschorle	2,50 €	3,50 €
Bananensaft	2,50 €	3,50 €
Kirschschaft	2,50 €	3,50 €
Tomatensaft	3,90 €	4,90 €
Sanddornsaft	3,90 €	4,90 €
Sanddornschorle	3,50 €	4,50 €
Kiba (Kirschschaft & Bananensaft)	3,00 €	4,90 €
Rhabarbersaft	3,50 €	4,90 €
Rhabarberschorle	3,50 €	4,50 €

## **Hochprozentiges**

**4 cl**

Nordhäuser Doppelkorn		3,20 €
Aquavit „Malteserkreuz“		3,90 €
Aquavit „Linie“		4,90 €
Aquavit „Aalfred“		4,90 €
Williamsbirne, Schladerer		4,90 €
Gordon's Gin		4,50 €
Rostocker Doppelkümmel		3,90 €
Grappa Chardonnay		4,00 €
Asbach Uralt		3,90 €
Goldkrone		3,00 €
Rum Pott		3,50 €
Küstennebel (Anislikör)		3,50 €
Sambuca Molinari		3,50 €
Kirschlikör		2,90 €
Eierlikör		2,90 €
Amaretto		3,50 €
Jägermeister		3,50 €
Fernet Branca		3,50 €
Ramazzotti		3,50 €
Underberg	2 cl Flasche	3,00 €
Andalö (Sanddornlikör)		4,90 €
„Fischkuss“ Frucht-Kräuterlikör	5 cl Flasche	5,80 €

### **Obstbrände und Liköre aus der Tiroler Brennerei Aggstein**

**4 cl**

Bergkräuter	4,90 €
Siebenkräuter	4,90 €
Bergteufel	4,90 €
Haselnusslikör	5,50 €

## Kaffeespezialitäten

<b>Café Crème</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,00 €</b>	<b>Pott</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>				<b>3,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>				<b>3,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>				<b>4,00 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>einfach</b>	<b>2,00 €</b>	<b>doppelt</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>				<b>3,00 €</b>
<b>„Domino“</b>				
(Latte Macchiato mit Eierlikör und Kakaopulver)				<b>4,50 €</b>
<b>„Raffaello“</b>				
(Latte Macchiato mit Rum und Kokossirup)				<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>				
(mit Haselnuss-Sirup, Karamell- oder Zimtsirup)				<b>4,30 €</b>
<b>Pumpkin Spice Latte</b>				
(Latte Macchiato mit Kürbissirup, Kardamom und Zimtpulver)				<b>4,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>				<b>3,00 €</b>
<b>Heiße Kokos-Schokolade</b>				<b>3,20 €</b>

## Teespezialitäten

	<b>Kännchen</b>	<b>300 ml</b>
<b>Assam Mangalam</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Darjeeling Pussimbing Bio</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Earl Grey</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Grüner Tee</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Früchtetee</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Minze Bio</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Gourmet Kräutertee Bio</b>		<b>4,00 €</b>

## Unsere Sanddornspezialitäten

<b>Sanddorntee</b>		<b>4,70 €</b>
<b>Sanddornsaft</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Sanddorn-Spritz</b>		<b>6,50 €</b>
(Sanddornlikör, Sekt, Wasser)		
<b>Sanddornlikör</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>