



Am Hafen 1-3, 18556 Breege
Tischreservierungen, Veranstaltungen oder Fragen:
kontakt@daszafs.de
Fon: 038391-42555

www.restaurant-zum-alten-fischer.de

10 - 13 UHR

FRÖHSTÜCK

_ MENÜS

HERZHAFT SEEBRISE (für eine Person) **14.50**

*Feine Salami und Kochschinken, zweierlei Mettwurst,
Gouda und cremiger Weichkäse,
2 Butter, 1 gekochtes Ei, 1 Glas Saft 0,2 l (Orangen- oder Multisaft)
2 Brötchen nach Wahl
(Bäckerschrippe, Mehrkorn-, Dinkel- und Roggenbrötchen)*

SWEETY ON THE BEACH **14.50**

*2 Konfitüren nach Wahl, Honig, Nuss-Nougat-Creme, Frischkäse,
2 Butter, 1 Glas Saft 0,2 l (Orangen- oder Multisaft),
2 kleine Croissants und 2 Brötchen nach Wahl
(Bäckerschrippe, Mehrkorn-, Dinkel- und Roggenbrötchen)*

VEGAN – WARUM NICHT! **16.00**

*Selbstgemachter veganer Aufstrich, veganer Frischkäse,
veganer Käse- und Wurstaufschnitt, Frischer Obstsalat,
Gemüse, 1 Glas Saft 0,2 l (Orangen- oder Multisaft)
2 Brötchen nach Wahl (Mehrkorn-, Dinkel- und Roggenbrötchen)*

SPORTY-HOLIDAY **16.00**

*Frische Obstsalat-Bowl, hausgemachtes Granola mit Naturjoghurt,
3 fluffig gerührte Eier mit Schnittlauch auf geröstetem
Roggen-Vollkornbrot, 1 Glas Saft 0,2 l (Orangen- oder Multisaft)*

_ „EXTRAWURST“

- _ Hausgemachter Eiersalat **2.00**
- _ Hausgemachter Wurstsalat **2.00**
- _ Hausgemachter Heringssalat **3.00**
- _ Räucherlachs mit
Honig-Senfsauce **5.90**
- _ Tomate-Mozzarella mit
Bärlauch-Pesto **4.50**
- _ Veganer Aufstrich **1.90**
- _ Frische Obstsalat-Bowl **6.50**

JE PORTION

- _ gekochtes Ei **1.00**
- _ Frischkäse
(natur / natur vegan) **1.20**
- _ Konfitüre/ Nuss-Nougat-Creme
oder Honig **1.00**
- _ Butter/ Pflanzenmargarine **1.00**
- _ Brötchen (Bäckerschrippe,
Mehrkorn-, Dinkel- und
Roggenbrötchen) **0.90**
- _ 2 kleine Croissant **1.30**

10 - 16 UHR

FRÖHSTÜCK

_ STULLE MAL ANDERS

STRAMMER BREEGER 8.40

*2 Spiegeleier mit zartem Bauernschinken
und Kochschinken auf geröstetem Mecklenburger Landbrot*

NORDISCH BY NATURE 9.90

*Gezupfter Räucherlachs mit hausgemachter
Rote-Bete-Dill Remoulade auf geröstetem
Roggen-Vollkorn-Brot*

AVOCADO- STULLE (auch vegetarisch oder vegan) 10.90

*Zarte Scheiben von Avocado, sonnengereiften Tomaten und
cremigem Rührei mit Schnittlauch auf geröstetem,
mediterranem Bauernbrot, serviert mit veganem Frischkäse*

FRISCHE FISCH-SCHRIPPE

mit **EDELMATJES**, marinierten Zwiebeln und Salat 4.90

mit **BACKFISCH**, hausgemachter

Breeger Remoulade und Salat 6.60

mit **RÄUCHERLACHS**, hausgemachter

Rote-Bete-Dill-Remoulade und Salat 6.60

mit Sassnitzer - **FISCHFRIKADELLE**, hausgemachter

Breeger Remoulade und Salat 6.90

_ EIERLEI

GERÜHRT ODER GESPIEGELT 5.40

*3 gequirlte oder gespiegelte Eier mit Schnittlauch,
dazu Butter und eine Bäckerschrippe*

PIMP YOUR EGGS

mit Bacon | frische Avocado

je 3.50

11 - 16 UHR

MOHLTIED

FINNISCHE FISCHSUPPE

8.90

Blauleng, Lachs, Kartoffel, Wurzelgemüse, Sahne, frischer Dill

FLAMMKOKEN

*Knusprig gebackener Flammkuchen mit hausgemachtem Rahm
belegt mit:*

Speck und Frühlingszwiebeln

9.90

frischem Apfel, Zimt und Zucker

11.90

Räucherlachs und Frühlingszwiebeln

12.90

SEERÄÜBERSCHNITZEL

15.90

(auch als vegane oder vegetarische Variante)

*Knuspriges Schweineschnitzel gebraten mit einem Spiegelei
und knusprigem Bacon, mit deftigen Bratkartoffeln serviert*

SASSNITZER FISCHKLOPS

11.90

*Saftig gebratene Frikadelle vom heimischen Fisch
dazu hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig und Öl,
verfeinert mit Schnittlauch*

OMAS BACKFISCH

16.90

*Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachter
Breeger Remoulade, knusprige Pommes frites und Salatbeilage*

DRY AGED-BURGER *(auch als vegetarische Variante)*

16.50

*Saftiges Dry Aged-Burger-Patty mit Eisbergsalat, sonnengereiften
Tomaten, hausgemachter Burgersauce, marinierten roten Zwiebeln
in einem Brioche-Brötchen, dazu knusprigen Pommes frites*

11 - 16 UHR

MOHLTIED

HERINGSVARIATION **15.90**

Filets vom Kräuterhering „nach Matjes Art“ und süß-saurer Bismarckhering mit Rote-Bete-Dill-Remoulade und deftigen Bratkartoffeln

BREEGER HAFENLÜMMEL **9.90**

*(auch als vegetarische Variante)
Schmackhafte Rostbratwurst in einer hausgemachten, fruchtig-pikanten Currysauce, dazu knusprige Pommes frites*

PULLED-TERIYAKI-LACHS **17.90**

Würziges, gezupftes Lachsfilet auf knusprigen Pommes frites, marinierten Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce

LUNCH-BOWL **8.90**

Knackiger Mix von verschiedenen Blattsalaten, regionalem Gemüse, Kräuter-Senf-Vinaigrette, mit frischen Brotscheiben serviert

Wer mag mit: *Mozzarella mit Bärlauchpesto I* **je 5.50**

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce I Sassnitzer Fischfrikadelle

PIRATENTELLER

zum Mitessen (für Kinder bis 10 Jahre) **0.00**

Extraportion Dip/ Saucen, Ketchup, Majo oder Senf **je 2.00**

Gern ändern wir die Beilagen der Hauptgerichte nach euren individuellen Wünschen gegen einen jeweiligen Aufpreis von 1,00 €.

Unsere Fischgerichte können Gräten enthalten.

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen reichen wir Euch gern unsere Karte mit allen Deklarationen.

NAMIDDAGS

EISKAFFEE	5.50
EISSCHOKOLADE	5.50

– KUCHEN <i>(je nach Tagesangebot)</i>	
1 Stück hausgemachter Kuchen	3.50
1 Stück Torte/ Kuchenschnitte	4.50
Hausgemachter Windbeutel gefüllt mit Kirsch-Ragout und Quarkschaum	4.90

– KAFFEEGEDECKE	
1 Stück hausgemachter Kuchen und ein Pott Filterkaffee	6.50
1 Stück Torte/ Kuchenschnitte und ein Pott Filterkaffee	7.50
 Aufpreis für die Wahl einer anderen Kaffee- oder Teespezialität	 1 €

*Bewohner der Insel Rügen und Gäste der Gemeinde Breege-Juliusruh erhalten **10% Rabatt** auf unsere Kaffeegedecke.*

(Rabatt gilt pro Person und gegen Vorlage eines gültigen Lichtbildausweises mit Erstwohnsitz Rügen oder einer aktuellen Kurkarte der Gemeinde Breege-Juliusruh)

WAT TO DRINKEN

– APERITIV

APEROL SPRITZ		8.20
SANDDORN SPRITZ		8.20

– BIER VOM FASS

ZAF`S	0,3l 4.40	0,5l 5.90
ASTRA	0,3l 4.40	0,5l 5.90
CARLSBERG 0,00%	0,3l 4.40	0,5l 5.90
DUCKSTEIN WEIZEN	0,3l 4.40	0,5l 5.90

– FLASCHENBIER

DUCKSTEIN ROTBLOND		0,5l 6.30
SOMERSBY APPLE CIDER	0,3l 4.50	

– SOFTGETRÄNKE

Coca Cola Limonaden	0,33l 4.30	
COLA, FANTA, SPRITE MEZZOMIX		

Waterkant Limonaden	0,33l 4.30	
HOLUNDERBLÜTE, HERBE ZITRONE, MARACUJA-LIMETTE RHABARBER, APFEL-KIRSCH-HOLUNDER		

Waterkant Mineralwasser	0,33l 3.50	0,75l 6.50
EBBE, STURMFLUT		

Granini Fruchtsäfte / Saftschorlen	0,2l 2.90	0,4l 4.90
APFEL NATURTRÜB ORANGE SCHWARZE JOHANNESBEERE PINK GRAPEFRUIT TOMATENSAFT CRANBERRY MANGO		

SATOWER SANDDORNNEKTAR	0,2l 3.60	0,4l 5.60
------------------------	-----------	-----------

Thomas Henry	0,2l 3.80	
BITTER LEMON TONIC WATER GINGER ALE		

WAT TO DRINKEN

– HEISSGETRÄNKE

Kaffeerösterei Burkhof

Nachhaltig und Fair gehandelte Kaffee/Espresso Bohnen

FILTERKAFFEE	Tasse 2.80	Pott 3.60
KAFFEE CREMA	Tasse 3.40	Pott 4.20
ESPRESSO	Einfach 3.40	Doppelt 4.20
CAPPUCCINO		4.50
MILCHKAFFEE		4.50
LATTE MACCHIATO		4.50
EILLES LOSER PREMIUM TEE		5.20
<i>versch. Sorten im Kännchen</i>		
DARJEELING ROYAL - Schwarzer Tee		
SONNE ASIENS - Grüner Tee		
SOMMERBEEREN - Früchtetee		
BIO-KAMILLENBLÜTE - Kräutertee		
PFEFFERMINZBLÄTTER - Kräutertee		
KRÄUTERGARTEN - Kräutertee		
SCHOKOCHINO		4.50
BIO SCHOKOLADE DUNKEL		4.00
BIO SCHOKOLADE MIT SAHNEHAUBE		4.50
DER DURCHSICHTIGE GROG		4.90
HEISSER SANDDORN		5.80
HEISSER SANDDORN MIT SCHUSS		6.60

(Kaffeespezialitäten auch als lactosefreie Variante möglich.)

WAT TO DRINKEN

— WEINE/SCHAUMWEINE

WEINSCHORLE ROT/WEISS		0,2l	5.80
SÜSSER VOGEL <i>lieblich</i>	0,2l	7.20	0,75l 24.50
MR WHITE <i>halbtrocken</i>	0,2l	7.60	0,75l 26.00
FRÄULEIN ROSÉ <i>trocken</i>	0,2l	7.60	0,75l 26.00
MADAME ROUGE <i>trocken</i>	0,2l	7.60	0,75l 26.00
SERENA GRAN CUVEÉ	0,1l	4.90	0,75l 34.00
SPUMANTE <i>trocken</i>			

— DIGESTIV

HAVANA CLUB 3J.	2cl	3.50	4cl 6.20
ABSOLUT VODKA	2cl	3.50	4cl 6.20
MALFY GIN	2cl	3.50	4cl 6.20
KALAND KÜMMEL	2cl	3.50	4cl 6.20
FISCHERGEIST	2cl	3.50	
RAMAZZOTTI			4cl 4.90
BAILEYS	2cl	2.90	4cl 4.90
KÜSTENNEBEL	2cl	2.90	4cl 4.90
APEROL	2cl	2.90	4cl 4.90