

# KUMM RIN! SETT DI HEN! GOADN AFTIT! FEIN, DAT DU BI UNS BÜST!



Herzlich Willkommen im Restaurant „Zum alten Fischer“, Ihrem Fischrestaurant auf der Halbinsel Wittow im Norden der Insel Rügen.

Hier befreit „Rasmus“, der Gott des Windes, mit seinem kräftigen Atem die Seele und bläht den Alltag fort. So entstand denn auch im slawischen der Name „Wittow“, der übersetzt „Windland“ bedeutet.

Das flache Land ist über eine 11 Kilometer lange Nehrung zu erreichen, die geprägt ist von einem ebenso langen, flachen Sandstrand und ausgedehnten Kiefernwäldern. Diese schmale Nehrung wird Schaabe genannt und sie trennt die Ostseebucht „Tromper Wiek“ von den Gewässern des „Breeger Bodden“ und des „Großen Jasmunder Bodden“.

Das Tor zur Halbinsel Wittow ist das Ostseebad Breege-Juliusruh mit seinem beliebtesten Anlaufpunkt, dem traditionsreichen Hafen von Breege. Im Ort hat sich im Laufe der Zeit vieles verändert, doch man spürt noch heute den Charme des alten Fischerdorfes. Bereits im Jahre 1820 entstanden hier die ersten Kapitänshäuser. Das Dorf Breege bot Heimat und Umschlagsplatz für Fischer und Seefahrer und galt damals als einer der wohlhabendsten Orte der Insel Rügen.

Genießen Sie nun hier, in guter Tradition, am idyllischen Hafen von Breege eine der frisch zubereiteten Köstlichkeiten aus unserem vielfältigen Angebot...

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihre Crew „Zum Alten Fischer“

Sie planen eine Firmenveranstaltung, eine Familienfeier,  
eine Jubiläumsparty oder vielleicht eine Hochzeit?

Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung, Organisation und natürlich Durchführung mit unserer Kompetenz und Gastlichkeit zur Seite. Sprechen Sie dazu bitte einfach unsere Crewmitglieder an.

## SUPPEN

### **KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“**

mit Einlage aus Kabeljau und Seelachs  
Fenchel, Dill, Kartoffel und Wurzelgemüse mit einem Hauch Pernod verfeinert  
6.90 €

### **FEINE TOMATEN-SÜSSKARTOFFELSUPPE**

Cremig fruchtig-scharfe Suppe aus sonnengereiften Tomaten und Süsskartoffeln  
verfeinert mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Chili und Kokosmilch  
6.50 €

## VORSPEISEN

### **HERINGS-SCHNITTCHEN**

Zarte Filets vom Kräuterhering nach „Matjes Art“  
mit Tatarsauce und Gurke-Apfel-Dill-Relish und pikant-würzige Radieschen-Sprossen  
auf geröstetem Dinkel-Apfelbrot  
8.90 €

### **VARIATIONEN VON DER INKA TOMATE AN BURRATA-KÄSE**

Variationen von der aromatischen Inka Tomate mit Bärlauch-Pesto,  
serviert an cremigem Burrata-Käse, Tomatenmousse und Brotchip  
13.40 €

### **BETE-CARPACCIO MIT ZIEGENFRISCHKÄSE**

Carpaccio von der Roten Bete und Ringelbete mit cremig-mildem Ziegenfrischkäse  
und Thymian-Walnuss-Crumble gratiniert, serviert auf Pumpernickel-Brot  
11.00 €

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN REICHT IHNEN UNSER SERVICETEAM  
GERN UNSERE ALLERGEN-SPEISEKARTE MIT ALLEN AUSGEWIESENEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN.

## **SALATE**

### **KLEINE SALAT-VARIATION**

Knackiger Mix von verschiedenen Blattsalaten und regionalem Gemüse  
an Radieschen-Sprossen und Kräuter-Senf-Vinaigrette

6.70 €

### **GLASNUDELSALAT MIT KIMCHI UND GARNELE**

Pikanter, marinierter Salat aus Glasnudeln, Gemüse und Peperoni  
verfeinert mit Erdnüssen, mariniertem Chinakohl, Wakame und gebratenen Garnelen

14.90 €

### **SALAT-VARIATION MIT TRANCHEN VOM RUMPSTEAK**

Gebratene Tranchen vom Rumpsteak serviert mit Salsa Verde und frisch geriebenem Grana Padano  
an einem knackigen Mix verschiedener Blattsalate und saisonalem Gemüse

18.90 €

ZU UNSEREN SUPPEN, VORSPEISEN UND SALAT SERVIEREN WIR BAGUETTE.

## **FÜR DEN KLEINEN HUNGER**

### **KLEINES SEERÄUBERSCHNITZEL**

Gebratenes kleines Schnitzel vom Schweinerücken in einer knusprigen Hülle gebraten,  
dazu frische Pilze in Rahmsauce und Kartoffel-Kräuter-Drillinge

13.90 €

### **KLEINES KABELJAUFILET**

Kleines Filet vom Kabeljau kross auf der Haut gebraten auf geschmorten Dill-Gurken  
mit Senfsauce und Kartoffel-Zitronenpüree

14.90 €

### **KLEINER HERINGSTELLER**

Zarte Filets vom regionalem Kräuterhering „nach Matjes Art“  
serviert mit Kartoffel-Kräuter-Drillinge, feiner Hausfrauensauce und Salatbeilage

13.90 €

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

### **LINGUINE MIT BURRATA**

Cremiger Burrata-Käse auf schwarzen Linguine, serviert mit Tomatensugo,  
Bärlauchpesto und Brotknusper

14.90 €

### **BOMBAY-CURRY MIT BRATLING**

Bratling auf Erbsen-Protein-Basis mit knackigem Gemüse und Himalaya Basmati Reis,  
dazu pikant-fruchtige Masala-Curry-Kokossauce mit gerösteten Chashewkerne und Sesam

16.50 €

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

#### „SEERÄUBERSCHNITZEL“

Schnitzel vom Schweinerücken mit Landrauchschinken in einer knusprigen Hülle gebraten,  
mit Kartoffel-Kräuter-Drillinge und frische Pilze in Rahmsauce

18.40 €

#### AROMATISCHES MAISHÄHNCHEN

Saftig gebratene Brust vom Maishähnchen auf Thymian-Ziegenkäse-Polenta,  
dazu gelbe und grüne Zucchini, confierte Cherry-Tomaten und frisch geriebener Grana Padano

22.90 €

#### BOMBAY BEEF

Tranchen vom Rindersteak mit knackigem Gemüse und Himalaya Basmati Reis  
an pikant-fruchtiger Masala-Curry-Kokossauce mit gerösteten Chashewkernen und Sesam

27.40 €

#### ANGUS BURGER

Saftig gebratener Burger-Patty vom Angus Rind mit Tomate, knackigem Salat,  
Tatarsauce, Bacon-Sauce, Cheddar und karamellisierten Bier-Zwiebeln  
in einem schmackhaft-leichtem Sauerteig-Brötchen, dazu servieren wir Pommes frites  
(auch als vegane Variante mit Erbsen-Protein-Patty möglich)

18.00 €

### DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

#### ZARTE IBERICO-BÄCKCHEN

Zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein in einer schmackhaften Duckstein-Bier-Jus,  
serviert an köstlichen Servietten-Sauerkrautknödel, bunt gepfefferten Möhren mit Salzblüten  
sowie gebackenen Zwiebelringen

25.90 €

## FISCH

### SASSNITZER KRÄUTERHERINGE

Zarte Filets vom regionalem Kräuterhering „nach Matjes Art“ mit hausgemachter Hausfrauensauce, Kartoffel-Kräuter-Drillinge und knackiger Salatbeilage  
18.40 €

### PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

Filet vom Kabeljau kross auf der Haut gebraten  
auf geschmorte Dill-Gurken in Senfsauce, dazu servieren wir Kartoffel-Zitronenpüree  
22.40 €

### GEBRATENES SEELACHSFILET

Gebratenes Seelachsfilet mit Landrauchschinken und Salbei umwickelt auf Schwarzen Linguine,  
serviert an samtiger Buerre Blanc und mediterranem Gemüse,  
verfeinert mit frisch geriebenem Grana Padano  
21.50 €

### DORSCH-FISCHBURGER

Saftig gebratene Dorsch-Frikadelle verfeinert mit Tomate, knackigem Salat,  
Tatarsauce und Gurke-Apfel-Dill-Relish in einem schmackhaft-leichtem Sauerteig-Brötchen,  
dazu servieren wir Pommes frites  
17.00 €

## DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

### LACHSFILET IN PUMPERNICKELWÜRZE

Gebratenes Filet vom norwegischem Lachs im Pumpernickelwürze  
auf einem Rote-Bete-Kartoffelpüree, mariniertem Chinakohl, gepickelte Radieschen und Meerrettichsauce  
23.50 €

## **DESSERT**

### **MOJITO PANNA COTTA**

Cremig sahnige Süßspeise mit Limette und Minze  
dazu fruchtiger Ananas-Mango-Salat mit Basilikum  
6.70 €

### **SANDDORN TARTELETTE**

Kleines gebackenes Mürbeteig-Törtchen mit Sanddorn-Vanille und Baiserhaube  
dazu Heidelbeersorbet  
8.20 €

**ZÖGERN SIE NICHT DIE RESTAURANT - CREW  
AUF UNSER EIS- UND KUCHENANGEBOT DES HAUSES ANZUSPRECHEN!**

**BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN REICHT IHNEN UNSER SERVICETEAM  
GERN UNSERE ALLERGEN-SPEISEKARTE MIT ALLEN AUSGEWIESENEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN.**