

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.

Abendkarte

ab 17:00 Uhr

SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

SUPPEN

KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

mit Einlage aus Kabeljau, Seelachs, Fenchelgrün und Wurzelgemüse
mit einem Hauch Pernod verfeinert

5.90 €

KALTES GURKEN-DILLSÜPPCHEN

Erfrischende, kalte Suppe aus Salatgurke, Buttermilch und cremigem Naturjoghurt
von der Rügener Molkerei Poseritz mit Dillspitzen, Wasabi und Räucherlachs serviert

4.90 €

FEINE KOKOS-CURRY-SUPPE

Cremig-exotische Suppe aus Kokosmilch, verfeinert mit Curry,
Gemüse und Hähnchenfleischeinlage

5.50 €

VORSPEISEN

BURGER VOM GERÄUCHERTEN LACHS

Schmackhafter Burger aus lauwarmen Kartoffel-Kürbiskern-Röstis
und geräucherten Lachs,
verfeinert mit Kräuterschmand und regionalem Gemüse

8.50 €

GEGRILLTE PAPRIKA

Rote und gelbe Mini-Paprika gegrillt in einem aromatischen Kräuteröl,
dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette

6.50 €

CAPRESE À LA RÜGEN

Frischkäsebällchen aus der Rügener Molkerei Poseritz
auf Scheiben von sonnengereiften Tomaten und Rote Bete
mit fruchtigem Mango-Essig und Wildkräutern serviert

8.20 €

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN, ALLERGENEN UND INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN
STEHT IHNEN UNSERE CREW EBENFALLS GERN ZUR VERFÜGUNG.

SALATE

SALAT-VARIATION

Knackiger Mix von verschiedenen Blattsalaten, Wildkräutern und regionalem Gemüse
6.50 €

SALAT-VARIATION MIT AVOCADO

Kross gebackene Avocado-Spalten verfeinert mit Koriander
an einem knackigen Mix verschiedener Blattsalate, Wildkräutern
und regionalem Gemüse
11.50 €

SALAT-VARIATION MIT RÜGENER FRISCHKÄSE

Frischkäsebällchen von der Rügener Molkerei Poseritz
an einem knackigen Mix verschiedener Blattsalate, Wildkräutern
und regionalem Gemüse
11.50 €

BITTE WÄHLEN SIE AUS FOLGENDER AUSWAHL IHR DRESSING ZUM SALAT:
HAUSGEMACHTES JOGHURT-KNOBLAUCH-DRESSING,
KRÄUTER-SENF-VINAIGRETTE ODER ESSIG & ÖL.
ZU UNSEREN SUPPEN, VORSPEISEN UND SALAT SERVIEREN WIR KNUSPRIGES
BAGUETTEBROT.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

RIESENGARNELEN IN CURRY-SAFRAN-SAUCE

Riesengarnelenschwänze, sous vide gegart, in einer samtig-cremigen Sauce von
Kokos, Curry und Safranfäden serviert an hellen und schwarzen Linguine
14.80 €

GEBRATENES KABELJAU-FILET

Gebrautes kleines Filet vom Kabeljau gebettet auf Sellerie-Petersilienstampf
mit Wasabi-Senfsauce und Salatbeilage
11.90 €

KNUSPRIGES SEERÄUBERSCHNITZEL

Gebrautes kleines Schnitzel vom Schwein
in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frische Pilze
mit Kräuterrahm und deftige Bratkartoffeln
11.90 €

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN, ALLERGENEN UND INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN
STEHT IHNEN UNSERE CREW EBENFALLS GERN ZUR VERFÜGUNG.

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„SEERÄUBERSCHNITZEL“

Schnitzel vom Schwein mit Landrauchschinken in einer knusprigen Hülle gebraten,
dazu deftige Bratkartoffeln und frische Pilze in Kräuterrahm

14,90 €

DUROC TOMAHAWKSTEAK (CA.500G)

Ribesteak mit langem Rippenknochen vom deutschen Duroc-Schwein
an Kräuterdrillingen, Mini-Paprika und Tomaten-Knoblauchbutter

23,90 €

HP-Aufschlag 7,50 €

PIKANTES MAISHÄHNCHEN MIT THAI-CURRY

Saftig gebratene Brust vom Maishähnchen in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch,
Zitronengras, Ingwer, Curry und buntem Gemüse an duftendem Basmatireis

16,50 €

DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

ZARTES ONGLET VOM RIND

Sous vide gegarte, zarte Tranchen vom Rindfleisch an einer kräftigen Jus
mit edler Schokolade und Balsamico verfeinert,
serviert auf Sellerie-Petersilienstampf und würzigem Rote-Bete-Gemüse

20,80 €

HP-Aufschlag 4,00 €

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN, ALLERGENEN UND INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN
STEHT IHNEN UNSERE CREW EBENFALLS GERN ZUR VERFÜGUNG.

FISCH

MAPPIS FISCHBURGER

(eine Kreation unseres Koches Markus Potzelt)

Zartes Filet vom Kabeljau verfeinert mit marinierten roten Zwiebeln,
knackigem Salat und hausgemachter Remoulade
in einem schmackhaft-leichtem Sauerteig-Brötchen,
dazu servieren wir rustikale Steakhouse-Pommes

12.00 €

DUETT VOM PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

Gebratenes Filet vom Seelachs und Kabeljau an deftigen Bratkartoffeln
und körniger Wasabi-Senfsauce,
dazu ein kleiner Salat

17.60 €

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET

Filet vom Kabeljau in einem aromatischen Gewürzsud gedünstet,
gebettet auf Gemüse der Saison an Petersilien-Sellerie-Stampf mit Meerrettichsauce

16.20 €

VARIATION VOM HERING

Süß-sauer eingelegter Brathering, Pfefferhering und Rauch-Matjes
serviert mit deftigen Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce

14.90 €

ROTBARSCH AN GARNELENSPIEß

Auf der Haut gebratenes Filet vom Rotbarsch garniert mit einem Garnelenspieß
an geschwenkten Rigatoni in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer,
Curry und buntem Gemüse

18.90 €

HP-Aufschlag 2,50 €

DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

LACHS IN PUMPERNICKEL-WÜRZE

Gebratenes Lachsfilet in einer würzigen Pumpernickel-Hülle
serviert an würzigem Rote-Bete-Risotto und zarten Zuckerschoten mit Bärlauch-Ricotta

18.20 €

HP-Aufschlag 3.00 €

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN, ALLERGENEN UND INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN
STEHT IHNEN UNSERE CREW EBENFALLS GERN ZUR VERFÜGUNG.

DESSERT

SCHOKOLADENKÜCHLEIN AN VANILLEEIS
Warmes Schokosoufflé an samtigem Bourbon-Vanilleeis
5.90 €

AVOCADO UND SCHOKOLADE AN ZWEIERLEI SORBET
Creme von der Avocado und dunkler Schokolade
an erfrischendem Cassis- und Passionsfrucht-Sorbet serviert
6.30 €

CREMIGER CHEESE CAKE AN BEERENFRÜCHTEN
Aromatischer Frischkäse mit knusprigem Crumble-Boden
an fruchtiger Beeren-Grütze
6.80 €

ZÖGERN SIE NICHT UNSERE RESTAURANT - CREW AUF UNSER KUCHENANGEBOT
DES HAUSES ANZUSPRECHEN!

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN, ALLERGENEN UND INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN
STEHT IHNEN UNSERE CREW EBENFALLS GERN ZUR VERFÜGUNG.

APERITIF

Sanddorn
Spritz
0,2l 6.50 €

Aperol
Spritz
0,2l 6.20 €

Octopus
Prosecco mit Cassis
0,2l 6.20 €

Martini
bianco oder rosso
5cl 3,50 €

WEINE & SEKT

WEISSWEIN & ROSÉWEIN

	GLAS 0,2 L	FLASCHE
LIEBLICH		
BACCHUS KABINETT <i>Weingut Knöll & Vogel, Pfalz</i> Ein blumig fruchtiger Weißer mit leichter Würze und saftiger Süße	4.60 €	21,50 € (1 L)
HALBTROCKEN		
MÜLLER-THURGAU QBA <i>Weingut Hiestand, Rheinhessen</i> Helles Gelb und feines Muskataroma am Gaumen zeugen von Harmonie und Exzellenz. Kräftig ausgeglichen, kernig und charaktervoll mit leichter Restsüße.	4.60 €	21,50 € (1 L)
TROCKEN		
RIESLING KABINETT <i>Weingut Frey, Rheinhessen</i> Schön fruchtig nach grünem Apfel und Aprikose schmeckend mit knackiger Säure	4.60 €	21,50 € (1 L)
TROCKEN		
GRAUBURGUNDER QBA <i>Weingut Kiefer, Kaiserstuhl / Baden</i> Vollmundig, fruchtig mit schöner Eleganz.	5,30 €	24,30 € (1 L)

GLAS 0,2 L

FLASCHE

TROCKEN

CHARDONNAY "RUYTER'S BIN"

5,80 €

21,00 € (0,75 L)

Ruyter`s Bin, Südafrika

Dieser geschmeidig trockene und perfekt gelungene Chardonnay mit feiner Frucht, sortentypischem Bukett und dezenten Holzaromen zählt fraglos zu den interessantesten Weißweinen vom Kap.

TROCKEN

GRÜNER SILVANER QBA

6,40 €

29,50 € (0,75 L)

Landesweingut Kloster Pforta, Saale Unstrut

Leicht und fruchtig mit angenehmer Säurestruktur – ein schöner Begleiter zu klassischen Fischgerichten.

TROCKEN

„Morador” Rosado

Bodegas Principe de Viana, Navarra, Spanien

Schön pinkfarbener Rosé, erinnert an frische Erdbeeren

4,60 €

17,40 € (0,75 L)

ROTWEINE

	GLAS 0,2 L	FLASCHE
HALBTROCKEN SPÄTBURGUNDER QBA <i>Weingut Frey, Rheinhessen</i> Aromen von Kirschen und roten Beeren bestimmen in erster Linie das Geschmacksbild dieses leichten, elegant anmutenden Rotweines von relativ heller Farbe.	4,60 €	21,50 € (1 L)
TROCKEN BLAUER ZWEIFELT <i>Weingut Grassl, Carnuntum Österreich</i> Ein saftiger und gehaltvoller Zweifelt mit schöner Würze und ausbalancierter Tanninstruktur.	4,60 €	21,50 € (1 L)
HALBTROCKEN DADA No. 1 <i>Finca Las Morras, Argentinien</i> Ungewöhnlich fruchtig, weich, harmonisch und bei aller seidigen Eleganz mit einer kräftigen Struktur versehen. Dieser Wein ist wahrhaftiger Rock`n`Roll im Glas.	6,40 €	23,50 € (0,75 L)
TROCKEN ROSSO SICILIA IGT NERO D`AVOLA-SYRAH <i>Terreliade, Italien</i> Facettenreich und kraftvoll mit der typisch sizilianischen Fruchtigkeit.	5,80 €	21,00 € (0,75 L)
TROCKEN IBÉRICOS CRIANZA TEMPERANILLO <i>Torres, Spanien</i> Ein enorm vielschichtiger, zugleich weicher und kraftvoller Wein mit würzig-fruchtiger Fülle	7,90 €	28,50 € (0,75 L)

Schaumwein

TROCKEN VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT <i>Sektkellerei Valdo, Venetien Italien</i> Feines und fruchtiges Bouquet mit lebhaftem und harmonischem Geschmack sowie angenehmer Restsüße. Ein perfekter und ausgezeichneter Aperitif.	3,60 € (0,1l)	22,50 € (0,75 L)
---	---------------	------------------

BIERE

... VOM FASS

DAS GEHALTVOLLSTE HERBE PILSENER.

STÖRTEBEKER PILS
0,3l 2.90 € 0,5l 3.90 €

DAS SAMTWEICHSTE SCHWARZBIER.

STÖRTEBEKER SCHWARZBIER
0,3l 2.90 € 0,5l 3.90 €

ALSTERWASSER
0,3l 2.90 € 0,5l 3.90 €

... AUS DER FLASCHE

STÖRTEBEKER
BIO ROGGEN WEIZEN
0,5l 3.90 €

STÖRTEBEKER
BIO SANDDORN WEIZEN
0,33l 3.30 €

STÖRTEBEKER
BERNSTEIN WEIZEN
0,5l 3.90 €

STÖRTEBEKER
KELLERBIER 1402
0,33l 3.30 €

... ALKOHOLFREI

STÖRTEBEKER BIO WEIZEN
0,5l 3.90 €

STÖRTEBEKER FREIBIER
0,33l 3.30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

COLA LIGHT

0,2l 2,60 €

SPRITE

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

FANTA

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

FRITZ-KOLA

*Eine der aufgewecktesten Kolas
der Welt mit natürlichen Aromen,
vegan & glutenfrei*
0,2l 2,60 €

FRITZ-SPRITZ

*Bio-Rhabarbersaftschorle,
40 % Bio-Rhabarberdirektsaft*
0,2l 2,60 €

FRITZ-LIMONADE

*Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade
vegan & glutenfrei*
0,2l 2,60 €

SAFTSCHORLE

0,2l 2,40 € 0,4l 4,20 €

LOONA APFELSAFT

(NATURTRÜB)

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

LOONA ORANGENSAFT

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

LOONA BANANENSAFT

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

LOONA MARACUJASAFT

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

LOONA KIRSCHSAFT

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

LOONA ANANASSAFT

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

SANDDORNSAFT

0,2l 3,10 € 0,4l 5,80 €

LOONA TONIC

0,25l 2,60 €

LOONA GINGER ALE

0,25l 2,60 €

LOONA BITTER LEMON

0,25l 2,60 €

LOONA MINERALWASSER

STILL ODER FEINPERLIG

0,25l 2,40 €

LOONA MINERALWASSER

STILL ODER FEINPERLIG

0,7l 5,20 €

EIN GLAS KALTE MILCH

0,2l 1,50 €

WARME GETRÄNKE

KAFFEE

Tasse 2,50 € Pott 3,90 €

ESPRESSO

einfach 2,50 € doppelt 4,20 €

CAPPUCCINO

2,90 €

SCHOKOCCINO

2,90 €

MILCHKAFFEE

3,90 €

LATTE MACCHIATO

3,90 €

mit Flavour 4,60 €

BABYCHINO BIS 4 JAHRE

0,00 €

FLAT WHITE

3,70 €

HEISSE SCHOKOLADE

ohne Sahne 2,80 €

mit Sahne 3,30 €

EILLES LOSER

PREMIUM-TEE

VERSCHIEDENE SORTEN

Kännchen 3,90 €

STEIFER GROG

3,80 €

HEISSE SANDDORN

SPEZIALITÄTEN

Grog 3,80 €

Saft (alkoholfrei) 4,80 €

Saft mit Schuss 5,20 €

SPEZIALITÄTEN

„IRISH COFFEE“

Kaffee mit Irish Whiskey und Sahne

5,40 €

LUMUMBA

„HEISSE SCHOKOLADE“

mit Rum und Sahne

4,20 €

„DREAM OF BAILEYS“

Kaffee oder heiße Schokolade mit

Baileys und Sahne

4,90 €

„PHARISÄER“

Kaffee mit Rum und Sahne

4,90 €

KRÄUTER, BRÄNDE UND GEISTER

OBSTBRÄNDE
1STE EDELDESTELLERIE
RÜGEN
VERSCHIEDENE SORTEN
2cl 5,70 €

AQUAVIT UND KLARE

ORIGINAL LEHMENT
ROSTOCKER
DOPPELKÜMMEL
2cl 2,20 € 4cl 3,70 €

WHISK(E)Y UND RUM

LIKÖRE

CAMPARI
2cl 2,10 € 4cl 3,60 €

KÜSTENNEBEL
2cl 2,50 € 4cl 4,00 €

JÄGERMEISTER
2cl 2,30 € 4cl 3,80 €

REUSEN SCHLUCK
2cl 2,10 € 4cl 3,60 €

RAMAZZOTTI
4cl 3,60 €

NORDHÄUSER
DOPPELKORN
2cl 2,00 € 4cl 3,50 €

ABSOLUT VODKA
2cl 2,20 € 4cl 3,90 €

LINIE AQUAVIT
2cl 2,20 € 4cl 3,70 €

CHIVAS REGAL
SCOTCH WHISKY, 12 JAHRE
4cl 6,80 €

JIM BEAM
KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY
4cl 4,20 €

KRANICHBEEREN
KRÄUTERLIKÖR –
ODER
SANDDORNLIKÖR
1STE EDELDESTELLERIE
RÜGEN
2cl 5,70 €

FISCHERGEIST
Brennend serviert,
eine Spezialität aus
dem Norden
2cl 2,60 €

GRAPPA
MARZADRO
VERSCHIEDENE SORTEN
2cl 6,50 €

SIERRA TEQUILA
SILVER
2cl 2,10 € 4cl 3,60 €

BEEFEATER
LONDON DRY GIN
2cl 2,30 € 4cl 3,90 €

GIN - 1STE
EDELDESTELLERIE
RÜGEN
2cl 5,70 €

HAVANA CLUB
ANEJO 3 ANOS ANEJO 7 ANOS
4cl 4,20 € 4cl 6,20 €

JAMESON WHISKEY
IRISH WHISKEY
4cl 5,20 €

BAILEYS ORIGINAL
IRISH CREAM
2cl 2,30 € 4cl 3,80 €

APEROL
2cl 2,10 € 4cl 3,60 €