

SPEISEKARTE

SUPPEN

KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

MIT EINLAGE AUS KABELJAU, SEELACHS UND NORWEGISCHEM LACHS
FENCHELGRÜN, KARTOFFEL UND WURZELGEMÜSE MIT EINEM HAUCH PERNOD VERFEINERT
6.40 €

FEINE TOMATEN-SÜSSKARTOFFELSUPPE

CREMIG FRUCHTIG-SCHARFE SUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN UND SÜSSKARTOFFELN
VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEM BÄRLAUCHPESTO, CHILI UND KOKOSMILCH
5.80 €

VORSPEISEN

ZWEIERLEI HERINGS-SCHNITTCHEN

ZARTE FILETS VOM SASSNITZER KRÄUTERHERING NACH „MATJES ART“
MIT HAUSFRAUENSAUCE SOWIE PFEFFERHERING MIT MARINIERTEN ZWIEBELN,
DILL-GURKEN UND WILDKRÄUTERN AUF GERÖSTETEM MECKLENBURGER SCHWARZBROT
7.90 €

BEEF-TATAR

FEINES TATAR VOM EDLEN RIND MIT WÜRZIGER, TOMATISIERTER SAUCE AN BROTCIPS SERVIERT,
VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEM GEWÜRZSALZ UND WILDKRÄUTERN
8.90 €

SALATE

SALAT-VARIATION

KNACKIGER MIX VON VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN, WILDKRÄUTERN UND REGIONALEM GEMÜSE
6.50 €

SALAT-VARIATION MIT GARNELEN

GEBRATENE GARNELENSPIESSE MIT SESAMSALZ
AN EINEM KNACKIGEN MIX VERSCHIEDENER BLATTSALATE, WILDKRÄUTERN UND REGIONALEM GEMÜSE
14.50 €

CARPACCIO VON EDLEN FISCHEN AN WAKAME-SALAT

HAUCHDÜNNE SCHEIBEN VOM EDLEN LACHS UND HEILBUTT
SERVIERT MIT WAKAME-SALAT, SESAM UND SOJA-INGWER-DRESSING
13.90 €

BITTE WÄHLEN SIE AUS FOLGENDER AUSWAHL IHR DRESSING ZUM SALAT:

HAUSGEMACHTES JOGHURT-KNOBLAUCH-DRESSING, SOJA-INGWER-DRESSING, KRÄUTER-SENF-VINAIGRETTE ODER ESSIG & ÖL.
ZU UNSEREN SUPPEN, VORSPEISEN UND SALAT SERVIEREN WIR KNUSPRIGES BAGUETTE.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KNUSPRIGES SEERÄUBERSCHNITZEL

GEBRATENES KLEINES SCHNITZEL VOM SCHWEIN IN EINER KNUSPRIGEN HÜLLE GEBRATEN,
DAZU SERVIEREN WIR FRISCHE PILZE IN RAHMSAUCE UND DEFTIGE KARTOFFEL-DRILLINGE
12.40 €

GEBRATENE FRIKADELLE VOM DORSCH

GEBRATENE FRIKADELLE VOM DORSCH GEBETTET AUF SELLERIE-PETERSILIENSTAMPF
MIT WASABI-SENFSAUCE UND GURKEN-DILLSALAT
12.40 €

VEGETARISCH

PIKANTE LINSENLASAGNE

GRÜNE LINSEN IN PIKANTER TOMATENSAUCE MIT KÄSE GRATINIERT, SERVIERT MIT SALATBEILAGE
14.50 €

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

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„SEERÄUBERSCHNITZEL“

SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT LANDRAUCHSCHINKEN IN EINER KNUSPRIGEN HÜLLE GEBRATEN,
DAZU DEFTIGE KARTOFFEL-DRILLINGE UND FRISCHE PILZE IN RAHMSAUCE
16.50 €

DUROC-SCHWEINEFILET MIT GORGONZOLA

ZART GEBRATENES FILET VOM DUROC-SCHWEIN AUF BÄRLAUCH-GNOCCHI
AN EINER AROMATISCHEN GORGONZOLASAUCE SERVIERT
18.90 €

PIKANTES MAISHÄHNCHEN MIT SESAMSALZ

SAFTIG GEBRATENE BRUST VOM MAISHÄHNCHEN IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS KOKOSMILCH, ZITRONENGRAS,
LIMETTE, INGWER, CURRY UND BUNTEM GEMÜSE AN DUFTENDEM BASMATIREIS
17.70 €

ONGLET VON RIND

ZARTE, GESCHMORTE TRANCHEN VOM RINDERZWERCHFELL
VERFEINERT MIT EDLER SCHOKOLADE UND BALSAMICO AUF KARTOFFEL-PETERSILIEN-STAMPF,
MIT ZUCKERSCHOTEN UND WILDKRÄUTERSALAT AN HIMBEER-VINAIGRETTE
24.90 €

FISCH

MAPPIS FISCHBURGER

(EINE KREATION UNSERES KOCHES MARKUS POTZELT)

SAFTIG GEBRATENE DORSCH-FRIKADELLE VERFEINERT MIT MARINIERTEN ROTEN ZWIEBELN,
KNACKIGEM SALAT UND HAUSGEMACHTER REMOULADE IN EINEM SCHMACKHAFT-LEICHTEM SAUERTEIG-BRÖTCHEN,
DAZU SERVIEREN WIR RUSTIKALE KARTOFFEL-DIPPERS
14.90 €

ROTBARSCH AN GARNELENSPIEß

AUF DER HAUT GEBRATENES FILET VOM ROTBARSCH GARNIERT MIT EINEM GARNELENSPIESS AN BASMATI-REIS
IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS KOKOSMILCH, ZITRONENGRAS, LIMETTE, INGWER, CURRY UND BUNTEM GEMÜSE
18.50 €

NORWEGISCHES LACHSFILET IN PUMPERNICKELWÜRZE

GEBRATENES FILET VOM NORWEGISCHEM LACHS IM WÜRZIGEM PUMPERNICKEL-MANTEL
AN MEERRETTICHSAUCE, SERVIERT AUF ROTE-BETE-KARTOFFELSTAMPF UND WILDKRÄUTERSALAT
19.80 €

DUETT VOM SASSNITZER HERING

ZARTE KRÄUTERHERINGE „NACH MATJES ART“ UND SCHMACKHAFTE PFEFFERHERINGE AUS SASSNITZ
SERVIERT MIT DEFTIGEN KARTOFFEL-DRILLINGEN, HAUSGEMACHTER REMOULADENSAUCE,
FEINER HAUSFRAUENSAUCE UND SALATBEILAGE
16.50 €

PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

GEBRATENES FILET VOM SEELACHS, KABELJAU UND NORWEGISCHEM LACHS
MIT DEFTIGEN KARTOFFEL-DRILLINGEN, WASABI-SENFSAUCE UND PAK-CHOI-GEMÜSE SERVIERT
21.90 €

DESSERT

GEWÜRZPFLAUMEN-CRUMBLE AN VANILLEEIS

GESCHMORTES PFLAUMENRAGOUT IM GEWÜRZSUD MIT GEBACKENEN ZIMT-BUTTER-BRÖSELN
DAZU CREMIGES VANILLEEIS
6.80 €

HAUSGEMACHTES BUTTERMILCH-CARAMEL-MOUSSE

LUFTIG-LOCKERE MOUSSE AUS BUTTERMILCH UND FEINEM CARAMEL
DAZU CREMIGES JOGHURTEIS IM PUMPERNICKEL-MANTEL UND SESAMKROKANT
6.20 €

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

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA, SPRITE, FANTA	0,2L 2.80 €	0,4L 4.80 €
COLA LIGHT	0,2L 2.80 €	
FRITZ-KOLA VEGAN & GLUTENFREI	0,2L 2.80 €	
FRITZ-SPRITZ	0,2L 2.80 €	
BIO-RHABARBERSAFTSCHORLE		
SAFTSCHORLE	0,2L 2.60 €	0,4L 4.60 €
SANDDORNSCHORLE	0,2L 2.90 €	0,4L 5.20 €
LOONA APFELSAFT (NATURTRÜB)	0,2L 2.80 €	0,4L 4.80 €
ORANGENSAFT, KIRSCHSAFT ODER BANANENSAFT		
SANDDORNSAFT	0,2L 3.10 €	0,4L 5.80 €
LOONA TONIC, GINGER ALE ODER BITTER LEMON	0,25L 2.80 €	
LOONA MINERALWASSER STILL ODER FEINPERLIG	0,25L 2.60 €	0,7L 5.40 €

BIERE

STÖRTEBEKER PILS DAS GEHALTVOLLSTE HERBE PILSENER.	0,3L 3.20 €	0,5L 4.20 €
STÖRTEBEKER SCHWARZBIER DAS SAMTWEICHSTE SCHWARZBIER.	0,3L 3.20 €	0,5L 4.20 €
ALSTERWASSER	0,3L 3.20 €	0,5L 4.20 €

... AUS DER FLASCHE

STÖRTEBEKER BIO ROGGEN WEIZEN	0,5L 4.20 €
STÖRTEBEKER BERNSTEIN WEIZEN	0,5L 4.20 €
STÖRTEBEKER BIO SANDDORN WEIZEN	0,33L 3.60 €
STÖRTEBEKER KELLERBIER 1402	0,33L 3.60 €

... ALKOHOLFREI

STÖRTEBEKER BIO WEIZEN	0,5L 4.20 €
STÖRTEBEKER FREIBIER	0,33L 3.60 €

WARME GETRÄNKE

KAFFEE	TASSE 2.70 €	POTT 3.90 €
ESPRESSO	EINFACH 2.70 €	DOPELT 4.20 €
CAPPUCCINO ODER SCHOKOCCINO		3.10 €
MILCHKAFFEE ODER LATTE MACCHIATO		4.10 €
HEISSE SCHOKOLADE	OHNE SAHNE 2.80 €	MIT SAHNE 3.30 €
EILLES LOSER PREMIUM-TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)		KÄNNCHEN 4.20 €
STEIFER GROG		3.80 €
HEISSE SANDDORN SPEZIALITÄTEN	SAFT (ALKOHOLFREI)	4.80 €
	SAFT MIT SCHUSS	5.20 €

APERITIF

SANDDORN SPRITZ 0,2L 6.50 €	APEROL SPRITZ 0,2L 6.20 €	APEROL-RHABARBER SPRITZ 5CL 6.50 €	OCTOPUS PROSECCO MIT CASSIS 0,2L 6.20 €
-----------------------------------	---------------------------------	--	---

WEISSWEIN & ROSÉWEIN

	GLAS 0,2 L	FLASCHE
BACCHUS KABINETT, LIEBLICH <i>WEINGUT KNÖLL & VOGEL, PFALZ</i> EIN BLUMIG FRUCHTIGER WEISSER MIT LEICHTER WÜRZE UND SAFTIGER SÜSSE	4.90 €	22.50 € (1 L)
MÜLLER-THURGAU QBA, HALBTROCKEN <i>WEINGUT HIESTAND, RHEINHESSEN</i> HELLES GELB UND FEINES MUSKATAROMA ZEUGEN VON HARMONIE UND EXZELLENZ. KRÄFTIG AUSGEGLICHTEN MIT LEICHTER RESTSÜSSE.	4.90 €	22.50 € (1 L)
RIESLING KABINETT, TROCKEN <i>WEINGUT FREY, RHEINHESSEN</i> SCHÖN FRUCHTIG NACH GRÜNEM APFEL UND APRIKOSE SCHMECKEND	4.90 €	22.50 € (1 L)
GRAUBURGUNDER QBA, TROCKEN <i>WEINGUT KIEFER, KAISERSTUHL / BADEN</i> VOLLMUNDIG, FRUCHTIG MIT SCHÖNER ELEGANZ.	5.30 €	24.30 € (1 L)
„MORADOR“ ROSADO, TROCKEN <i>BODEGAS PRINCIPE DE VIANA, NAVARRA, SPANIEN</i> SCHÖNER, PINKFARBENER ROSÉ, ERINNERT AN FRISCHE ERDBEEREN	4.90 €	17.90 € (0,75 L)

ROTWEINE

	GLAS 0,2 L	FLASCHE
BLAUER ZWEIGELT, TROCKEN <i>WEINGUT GRASSL, CARNUNTUM ÖSTERREICH</i> EIN SAFTIGER UND GEHALTVOLLER ZWEIGELT MIT SCHÖNER WÜRZE UND AUSBALANCIERTER TANNINSTRUKTUR.	5.80 €	26.00 € (1 L)
ROSSO SICILIA IGT NERO D`AVOLA-SYRAH, TROCKEN <i>TERRELIADÉ, ITALIEN</i> FACETTENREICH UND KRAFTVOLL	5.80 €	21.00 € (0,75 L)
DADA No. 1, HALBTROCKEN <i>FINCA LAS MORRAS, ARGENTINIEN</i> UNGEWÖHNLICH FRUCHTIG, WEICH & HARMONISCH DIESER WEIN IST WAHRHAFTIGER ROCK`N`ROLL IM GLAS.	6.40 €	23.50 € (0,75 L)

SCHAUMWEIN

VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT, TROCKEN <i>SEKTKELLEREI VALDO, VENETIEN ITALIEN</i> FEINES UND FRUCHTIGES BOUQUET MIT LEBHAFTEM UND HARMONISCHEM GESCHMACK SOWIE ANGENEHMER RESTSÜSSE.	3.60 € (0,1L)	22.50 € (0,75 L)
--	---------------	------------------

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