

# SPEISEKARTE

## SUPPEN

### KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

MIT EINLAGE AUS KABELJAU, SEELACHS UND NORWEGISCHEM LACHS  
FENCHELGRÜN, KARTOFFEL UND WURZELGEMÜSE MIT EINEM HAUCH PERNOD VERFEINERT  
6.50 €

### FEINE TOMATEN-SÜSSKARTOFFELSUPPE

CREMIG FRUCHTIG-SCHARFE SUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN UND SÜSSKARTOFFELN  
VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEM BÄRLAUCHPESTO, CHILI UND KOKOSMILCH  
5.90 €

## 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  
8.50 €

### CARPACCIO VOM EDLEN FISCH AN WAKAME SALAT

HAUCHDÜNNE SCHEIBEN VOM EDLEN LACHS UND HEILBUTT SERVIERT MIT FRISCHEM ALGENSALAT  
AN SOJA-INGWER-DRESSING UND SESAM  
14.50 €

### BEEF-TATAR

FEINES TATAR VOM RIND MIT WÜRZIGEN TERIYAKI-PILZEN AN BROTCIPS SERVIERT,  
VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEM GEWÜRZSALZ UND WILDKRÄUTERN  
9.20 €

## SALATE

### SALAT-VARIATION

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

### SALAT-VARIATION MIT GARNELEN

GEBRATENE GARNELEN MIT SESAMSALZ AN EINEM KNACKIGEN MIX VERSCHIEDENER BLATTSALATE,  
WILDKRÄUTERN UND REGIONALEM GEMÜSE  
15.40 €

### SALAT-VARIATION MIT PIKANTEN FALAFEL

GEBACKENE KICHERERBSEN-BÄLLCHEN MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE, AVOCADO UND GETROCKNETEN TOMATEN  
AN EINEM KNACKIGEN MIX VERSCHIEDENER BLATTSALATE, WILDKRÄUTERN UND REGIONALEM GEMÜSE  
15.40 €

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-KRÄUTER-DRILLINGE  
12.90 €

### GEBRATENE FRIKADELLE VOM DORSCH

GEBRATENE FRIKADELLE VOM DORSCH GEBETTET AUF KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF  
MIT WASABI-SENFSAUCE UND GURKEN-DILLSALAT  
12.90 €

## VEGETARISCH

### PIKANTE FALAFEL

PIKANTE KICHERERBSEN-BÄLLCHEN AN BASMATIREIS IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS KOKOSMILCH, ZITRONENGRAS,  
LIMETTE, INGWER, CURRY UND BUNTEM GEMÜSE  
15.90 €

# HAUPTGERICHTE

## FLEISCH

### „SEERÄUBERSCHNITZEL“

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

16.90 €

### SPANFERKELBÄCKCHEN

ZART GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM SPANFERKEL IN EINER RAHMSAUCE MIT APFEL- UND ZWIEBELWÜRFELN  
SOWIE EINEM SCHUSS CIDRE VERFEINERT, DAZU KÖSTLICHER KARTOFFEL-SELLERIESTAMPF UND WILDKRÄUTERSALAT

19.90 €

### DUROC-SCHWEINEFILET MIT GORGONZOLA

ZART GEBRATENES FILET VOM DUROC-SCHWEIN AUF GNOCCHI-VARIATIONEN  
AN EINER AROMATISCHEN GORGONZOLASAUCE SERVIERT

22.90 €

### 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

19.50 €

### ZARTES DUROC-KOTELETT (CA. 450 G)

KROSS GEBRATENES RIPPENSTÜCK VOM DUROC-SCHWEIN MIT KNOCHEN AN CREMIGEM FRISCHKÄSE  
VERFEINERT MIT FRISCHER AVOCADO UND GETROCKNETEN TOMATEN DAZU GEBACKENE KARTOFFEL-DIPPERS

29.80 €

## 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

15.40 €

### DUETT VOM FLUNDER-FILET UND GARNELEN

ZARTES FLUNDER-FILET GARNIERT MIT GARNELEN AN BASMATI-REIS IN EINER CREMIGEN CURRYSAUCE AUS KOKOSMILCH,  
ZITRONENGRAS, LIMETTE, INGWER UND KICHERERBSEN VERFEINERT MIT FRISCHEM KORIANDER UND SOJASPROSSEN

19.80 €

### NORWEGISCHES LACHSFILET IN PUMPERNICKELWÜRZE

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

22.20 €

### ZWEIERLEI VOM SASSNITZER HERING

ZARTE KRÄUTERHERINGE „NACH MATJES ART“ UND SCHMACKHAFTE PFEFFERHERINGE MIT FEINER HAUSFRAUENSAUCE  
UND HAUSGEMACHTER REMOULADENSAUCE SERVIERT MIT DEFTIGEN KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGEN,

16.90 €

### PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

GEBRATENES FILET VOM SEELACHS UND KABELJAU MIT DEFTIGEN KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGEN,  
WASABI-SENFSAUCE, WAKAME SALAT UND PAK-CHOI-GEMÜSE SERVIERT

23.90 €

## DESSERT

### SCHOKOTRAUM

WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT ZART SCHMELZENDEM SCHOKOLADENKERN AN SAMTIGER JOGHURT-EISCREME  
AUF FRISCHEM MANGO-ANANASSALAT MIT BASILIKUM

7.90 €

### LUFTIG-LOCKERE MOUSSE-VARIATION

DUETT VOM LUFTIG-LOCKEREN MOUSSE AUS BUTTERMILCH UND FEINER ZARTBITTER-SCHOKOLADE  
MIT GRANATAPFELKERNEN GARNIERT

6.70 €

## APERITIF

SANDDORN SPRITZ 0,2L 6.90 €	APEROL SPRITZ 0,2L 6.50 €	APEROL-RHABARBER SPRITZ 5CL 6.90 €	OCTOPUS PROSECCO MIT CASSIS 0,2L 6.50 €
-----------------------------------	---------------------------------	--	---

## WEISSWEIN & ROSÉWEIN

	GLAS 0,2 L	FLASCHE
BACCHUS KABINETT, LIEBLICH <i>WEINGUT KNÖLL &amp; VOGEL, PFALZ</i> EIN BLUMIG FRUCHTIGER WEISSER MIT LEICHTER WÜRZE UND SAFTIGER SÜSSE	5.40 €	26.00 € (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.	5.40 €	26.00 € (1 L)
RIESLING KABINETT, TROCKEN <i>WEINGUT FREY, RHEINHESSEN</i> SCHÖN FRUCHTIG NACH GRÜNEM APFEL UND APRIKOSE SCHMECKEND	5.40 €	26.00 € (1 L)
GRAUBURGUNDER QBA, TROCKEN <i>WEINGUT KIEFER, KAISERSTUHL / BADEN</i> VOLLMUNDIG, FRUCHTIG MIT SCHÖNER ELEGANZ.	5.80 €	27.80 € (1 L)
„MORADOR“ ROSADO, TROCKEN <i>BODEGAS PRINCIPE DE VIANA, NAVARRA, SPANIEN</i> SCHÖNER, PINKFARBENER ROSÉ, ERINNERT AN FRISCHE ERDBEEREN	5.40 €	19.50 € (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.	6.30 €	28.00 € (1 L)
ROSSO SICILIA IGT NERO D`AVOLA-SYRAH, TROCKEN <i>TERRELIADÉ, ITALIEN</i> FACETTENREICH UND KRAFTVOLL	6.30 €	22.50 € (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.	6.90 €	24.50 € (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.	4.10 € (0,1L)	26.00 € (0,75 L)
--	---------------	------------------

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

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA, SPRITE, FANTA	0,2L 3.20 €	0,4L 5.60 €
COLA LIGHT	0,2L 3.20 €	
FRITZ-KOLA VEGAN & GLUTENFREI	0,2L 3.20 €	
FRITZ-SPRITZ	0,2L 3.20 €	
BIO-RHABARBERSAFTSCHORLE		
SAFTSCHORLE	0,2L 3.00 €	0,4L 5.00 €
SANDDORNSCHORLE	0,2L 3.40 €	0,4L 5.80 €
LOONA APFELSAFT (NATURTRÜB)	0,2L 3.20 €	0,4L 5.60 €
ORANGENSAFT, KIRSCHSAFT ODER BANANENSAFT		
SANDDORNSAFT	0,2L 3.80 €	0,4L 6.40 €
LOONA TONIC, GINGER ALE ODER BITTER LEMON	0,25L 3.20 €	
LOONA MINERALWASSER STILL ODER FEINPERLIG	0,25L 3.00 €	0,7L 6.50 €

## BIERE

STÖRTEBEKER PILS DAS GEHALTVOLLSTE HERBE PILSENER.	0,3L 3.50 €	0,5L 4.50 €
STÖRTEBEKER SCHWARZBIER DAS SAMTWEICHSTE SCHWARZBIER.	0,3L 3.50 €	0,5L 4.50 €
ALSTERWASSER	0,3L 3.50 €	0,5L 4.50 €

## ... AUS DER FLASCHE

STÖRTEBEKER BIO ROGGEN WEIZEN	0,5L 4.50 €
STÖRTEBEKER BERNSTEIN WEIZEN	0,5L 4.50 €
STÖRTEBEKER BIO SANDDORN WEIZEN	0,33L 3.90 €
STÖRTEBEKER KELLERBIER 1402	0,33L 3.90 €

## ... ALKOHOLFREI

STÖRTEBEKER BIO WEIZEN	0,5L 4.50 €
STÖRTEBEKER FREIBIER	0,33L 3.90 €

## WARME GETRÄNKE

KAFFEE	TASSE 3.20 €	POTT 4.20 €
ESPRESSO	EINFACH 3.20 €	DOPELT 4.50 €
CAPPUCCINO ODER SCHOKOCCINO		3.50 €
MILCHKAFFEE ODER LATTE MACCHIATO		4.50 €
HEISSE SCHOKOLADE	OHNE SAHNE 2.80 €	MIT SAHNE 3.70 €
EILLES LOSER PREMIUM-TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)		KÄNNCHEN 4.60 €
STEIFER GROG		4.20 €
HEISSE SANDDORN SPEZIALITÄTEN	SAFT (ALKOHOLFREI) 5.20 €	SAFT MIT SCHUSS 5.90 €