

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, VORSPEISEN & SALATE

SUPPEN

SAMTIGES KARTOFFEL-DILLSÜPPCHEN

MIT GERÄUCHERTEM LACHS

Würzig-samtige Suppe aus Kartoffeln, Sellerie und Lauch
mit Dillspitzen und Räucherlachs serviert

4.90 €

KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

mit Einlage aus Kabeljau, Seelachs, Lachs und Wurzelgemüse

5.50 €

VORSPEISEN

CARPACCIO VON EDELEM THUNFISCH

Hauchdünne Scheiben vom pazifischen Thunfisch
verfeinert mit Olivenöl-Limetten-Vinaigrette, Sesam und Wildkräutern

12.80 €

CAPRESE - DER KLASSIKER

Scheiben von sonnengereiften Tomaten und mildem Büffel-Mozzarella
mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto mariniert und an Wildkräutern serviert

7.90 €

SALATE

SALAT-VARIATION

Knackiger Mix von verschiedenen Blattsalaten, Wildkräutern und regionalem Gemüse
4.90 €

SALAT-VARIATION MIT GEBRATENER HÄHNCHENBRUST

Saftig gebratene Tranchen von der Hähnchenbrust
an einem knackigen Römersalat und Wildkräutern
10.90 €

SALAT-VARIATION MIT RÜGENER FRISCHKÄSE

Bärlauch-Frischkäsebällchen von der Rügener Molkerei Poseritz
an einem knackigen Mix verschiedener Blattsalate, Wildkräutern
und regionalem Gemüse
10.90 €

BITTE WÄHLEN SIE AUS FOLGENDER AUSWAHL IHR DRESSING ZUM SALAT:
KRÄUTER-SENF-VINAIGRETTE, HAUSGEMACHTES JOGHURT-SANDDORN-DRESSING ODER
ESSIG & ÖL.

ZU UNSEREN SUPPEN, VORSPEISEN UND SALAT SERVIEREN WIR KNUSPRIGES
BAGUETTEBROT.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GEBRATENES KABELJAU-FILET

Gebratenes kleines Filet vom Kabeljau gebettet auf zartem Sommergemüse
mit Sahne-Meerrettichsauce und köstlichem Kartoffel-Selleriestampf
11.20 €

KNUSPRIGES SEERÄUBERSCHNITZEL

Gebratenes kleines Schnitzel vom Schwein mit Landrauchschinken
in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frische Pilze
mit Kräuterrahm und deftige Bratkartoffeln
11.20 €

VEGETARISCH

PASTA TOSCANA

Linguine in einer kräftigen Tomatensauce mit Thymian, Basilikum, grünen Oliven und Knoblauch verfeinert, mit Grana Padano serviert

9.90 €

KARTOFFELDRILLINGE AN LEICHEM FRÜHLINGSQUARK

Kleine Frühkartoffeln mit Schale in Butter und frischen Kräutern geschwenkt, dazu hausgemachter Frühlings-Zwiebel-Quark

7.50 €

VEGANES GERICHT

PIKANTES CURRY VON KÜRBIS UND KICHERERBSE

Muskatkürbis und Kichererbsen in einem würzigen Curry vereint, verfeinert mit cremiger Kokosmilch und an duftendem Basmatireis serviert

9.80 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„SEERÄUBERSCHNITZEL“

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

14.90 €

ZARTES ENTRECOTE (CA. 250G)

Zart gebratenes Entrecote vom Rind an fruchtig-pikanter Süsskartoffel-Chutney,
ergänzt durch knuspriges Bärlauch-Baguette und einem Salatbouquet

21.80 €

HP-Aufschlag 7.00 €

THAI-CURRY VOM HÄHNCHEN

Saftige Hähnchenbruststeifen und buntes Sommergemüse in einer cremigen Sauce aus
Kokosmilch, Zitronengras und Curry an duftendem Basmatireis

14,20 €

DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

IRISH BEEF RIBS (CA. 500G)

Saftige dicke Rippe vom irländischen Weiderind Sous vide gegart
im Zusammenspiel mit geschmorten Rotwein-Zwiebeln und kleinen Frühkartoffeln
in Butter und Kräutern geschwenkt

25.70 €

HP-Aufschlag 9.50 €

FISCH

SATIMBOCCA VOM ZANDERFILET

Kross gebratenes Filet vom Zander mit Landrauchschinken ummantelt
an Salbei-Balsamico-Reduktion und Süsskartoffel-Thymian-Stampf

17.30 €

HP-Aufschlag 3.00 €

DUETT VOM PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

Kross auf der Haut gebratenes Filet vom Seelachs und Kabeljau
an deftigen Bratkartoffeln und körniger Wasabi-Senfsauce,
dazu servieren wir einen kleinen Salat

15.80 €

„RAUCH-MATJES“ NACH HAUSFRAUEN ART

Zarte Filets vom Matjes an hausgemachter Remouladensauce
mit frischem Mecklenburger Landbrot und knackigem Fenchel-Selleriesalat

12.90 €

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET

Filet vom Kabeljau in einem aromatischen Gewürzsud gedünstet,
gebettet auf Sommergemüse, dazu Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Meerrettichsauce

14.90 €

GEBRATENER ROTBARSCH

Auf der Haut gebratenes Filet vom Rotbarsch an geschwenkten Linguine
verfeinert mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten und Grana Padano

16.70 €

HP-Aufschlag 2,50 €

DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

LACHS IN PUMPERNICKEL-WÜRZE

Gebratenes Lachsfilet in einer würzigen Pumpernickel-Hülle
an Rote-Bete-Kartoffelstampf und Meerrettichsauce mit Brunnenkresse und Wildkräutern

16.90 €

HP-Aufschlag 2,50 €

DESSERT

SCHOKO-TRAUM

Warmes Schokoladensoufflé mit zart schmelzenden Schokoladenkern
an samtiger Bourbon-Vanille-Eiscreme und mit Kokosraspeln garniert

6.80 €

JOGHURTEIS IM SESAMMANTEL

Cremiges Joghurteis mit Sesam umhüllt
auf fruchtigem Ananas-Mangosalat verfeinert mit Limette und Basilikum

5.70 €

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 4,90 €

Aperol
Spritz
0,2l 4,50 €

Octopus
Prosecco mit Cassis
0,2l 4,90 €

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

4,60 €

17,40 € (0,75 L)

Bodegas Principe de Viana, Navarra, Spanien

Schön pinkfarbener Rosé, erinnert an frische Erdbeeren

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>Terreljade, 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)
SEKT & PROSECCO		
TROCKEN ODER HALBTROCKEN LORENZ & DAHLBERG Sektellerei Schloss Affaltrach Baden-Württemberg		17,90 € (0,75 L)
TROCKEN SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE	4,60 € (Piccolo 0,2l)	

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 €

ZITRONE ODER QUITTE

STÖRTEBEKER STRANDRÄUBER BIOBIERMIX
0,33l 3.30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA/ COLA LIGHT

0,2l 2,60 € 0,4l 4,80 €

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,
oder
Bio-Traubensaftschorle,
50 % Bio-Traubendirektsaft,
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 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 MANGOSAFT

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 4,80 €

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 €

TEE

VERSCHIEDENE SORTEN

Tasse 2,50 €

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“

Kaffe mit Rum und Sahne

4,90 €

KRÄUTER, BRÄNDE UND GEISTER

OBSTBRÄNDE

1STE EDELDESTELLERIE

RÜGEN

VERSCHIEDENE SORTEN

2cl 5,70 €

MATJESSCHLUCK

2cl 2,10 € 4cl 3,60 €

JÄGERMEISTER

2cl 2,30 € 4cl 3,80 €

FISCHERGEIST

Brennend serviert,
eine Spezialität aus
dem Norden

2cl 2,60 €

RAMAZZOTTI

4cl 3,60 €

FERNET BRANCA

2cl 2,30 € 4cl 3,80 €

AQUAVIT UND KLARE

ORIGINAL LEHMENT

ROSTOCKER

DOPPELKÜMMEL

2cl 2,20 € 4cl 3,70 €

GRASOVSKA

VODKA

2cl 2,60 € 4cl 4,20 €

SIERRA TEQUILA

SILVER

2cl 2,10 € 4cl 3,60 €

NORDHÄUSER

DOPPELKORN

2cl 2,00 € 4cl 3,50 €

BEEFEATER

LONDON DRY GIN

2cl 2,30 € 4cl 3,90 €

ABSOLUT VODKA

2cl 2,20 € 4cl 3,90 €

LINIE AQUAVIT

2cl 2,20 € 4cl 3,70 €

GIN - 1STE

EDELDESTELLERIE

RÜGEN

2cl 5,70 € 4cl 7,20 €

WHISK(E)Y UND RUM

HAVANA CLUB

ANEJO 3 ANOS ANEJO 7 ANOS

4cl 4,20 € 4cl 6,20 €

JOHNNIE WALKER

SCOTCH WHISKY

4cl 4,20 €

CHIVAS REGAL

SCOTCH WHISKY, 12 JAHRE

4cl 6,80 €

JIM BEAM

KENTUCKY STRAIGHT

BOURBON WHISKEY

4cl 4,20 €

JAMESON WHISKEY

IRISH WHISKEY

4cl 5,20 €

LIKÖRE

CAMPARI

2cl 2,10 € 4cl 3,60 €

KRANICHBEEREN

KRÄUTERLIKÖR –

ODER

SANDDORNLIKÖR

1STE EDELDESTELLERIE

RÜGEN

2cl 5,70 €

BAILEYS ORIGINAL

IRISH CREAM

2cl 2,30 € 4cl 3,80 €

KAHLÚA

2cl 2,30 € 4cl 3,80 €

KÜSTENNEBEL

2cl 2,50 € 4cl 4,00 €

APEROL

2cl 2,10 € 4cl 3,60 €