

## SUPPEN

### **KLARE FISCHSUPPE NACH „ZAF-ART“**

**7,40 €**

mit Einlage aus Kabeljau, Seelachs, Lachs, Fenchel, Kartoffel und Wurzelgemüse, verfeinert mit Pernod und frischem Dill

### **PIKANTES SÜPPCHEN VON DER GERÄUCHERTEN PAPRIKA MIT GYOZA**

**6,90 €**

Cremige, fruchtig-pikante Suppe von geräucherten Paprika, serviert mit einer pikanten Teigtasche mit Hackfleisch vom Schwein gefüllt, abgerundet mit Schmand und Bärlauch

## SALATE

### **KLEINE SALAT-VARIATION**

**7,40 €**

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

### **SALAT MIT GEGRILTEM RUMPSTEAK**

**23,90 €**

Zartes, argentinisches Rinder-Rückensteak vom Lavastein-Grill an hausgemachter Chimichurri-Grillsauce und Kräuterbutter, dazu knackige Blattsalatherzen, Kirschtomaten und Grana Padano

### **AROMATISCHE OCHSENHERZEN-TOMATEN MIT BURRATA**

**18,90 €**

Scheiben von sonnengereiften Coeur de Boeuf-Tomaten und jungem Salat an cremigem Burrata-Käse, verfeinert mit Pesto Calabrese und Brotchip

Zu unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette.

## VORSPEISEN

### **ASIA BEEF-TATAR**

feines Tatar vom Rind verfeinert mit würzigem Tomaten-Pilz-Ragout, Sesam und Hoisin-Sauce, serviert auf knusprigem Steinofenbaguette

**11,20 €**

### **GARNELENSPIÈßE MIT BULGUR**

am Holzspieß gebratene Garnelen mit hausgemachter Aioli dazu ein erfrischender Salat aus Bulgur, Paprika, Frühlingszwiebel, Cassis und Minze

**13,50 €**

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

### **KLEINES SCHNITZEL VOM SCHWEIN**

Schnitzel vom Schweinerücken in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frisch gebratene Pilze in leichter Rahmsauce, Lauchzwiebeln und deftige Kräuter-Drillinge

**14,90 €**

### **KLEINES FILET VOM KABELJAU**

Auf der Haut gebratenes Filet vom Kabeljau an geschmorten Schmand-Dill-Gurken, mit Kartoffelstampf und körniger Wasabi-Senfsauce serviert

**15,90 €**

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen,  
dass unsere Fischgerichte vereinzelt Gräten enthalten können.

# HAUPTGERICHTE

## FLEISCH

- SAFTIGE BRUST VOM MAISHÄHNCHEN** **22,90 €**  
Saftig gegrillte Brust vom Maishähnchen glasiert mit Hoisin-Sesam-Sauce an einer aromatisch-pikanten Zitronengras-Kokossauce und einer Mischung von Himalaya-Reis, Quinoa und Edamame-Bohne serviert, dazu wilder Brokkoli, geröstete Cashewkerne, Sesam und Szechuanpfeffer
- RAGOUT VON DER KALBSHAXE** **24,80 €**  
Zart geschmortes, mediterranes Gulasch aus der Haxe vom Kalb in einer schmackhaften Jus serviert auf Bandnudeln aus Hartweizengries, gepfeffertem Wurzelgemüse aus der Pfanne und jungem Salat mit Himbeer-Aceto
- GEGRILLTES RUMPSTEAK (ca. 250g)** **28,50 €**  
Zartes Argentinisches Rinder-Rückensteak vom Lavasteingrill an Prinzessbohnen im Speckmantel, hausgemachter Kräuterbutter und cremigem Kartoffelgratin
- "SEERÄUBERSCHNITZEL"** **18,90 €**  
Schnitzel vom Schweinerücken mit Anklamer Ostseeschinken in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frisch gebratene Pilze in leichter Rahmsauce, Lauchzwiebeln und Kräuter-Drillinge
- ENTRECÔTE VOM LAVASTEIN (ca.300g)** **29,90 €**  
Gegrilltes argentinisches Steak aus dem Zwischenrippenstück vom Rind an aromatischer Portweinsauce, serviert mit geschmortem Ragout von Rote Bete und Süßkartoffel-Thymianstampf

## FISCH

### **OSTSEEFLUNDER**

**20,50 €**

Zwei kleine Flundern aus der heimischen Ostsee ohne Kopf und im Ganzen gebraten an Kräuter-Drillingen und Zitronen-Knoblauchbutter mit Dill

### **OMAS BACKFISCH**

**19,90 €**

Filet vom Seelachs in einem knusprigen Mantel gebacken, dazu hausgemachte Aioli, frische Pommes frites und eine kleine Salatbeilage

### **ZAF's PANNFISCH**

**23,40 €**

Auf der Haut gebratenes Filet vom Kabeljau an geschmorten Schmand-Dill-Gurken auf Kartoffelstampf und körniger Wasabi-Senfsauce serviert

### **SASSNITZER KRÄUTERHERINGE**

**18,90 €**

4 Zarte Filets vom regionalen Hering „nach Matjes Art“ verfeinert mit Gartenkräutern, an hausgemachter Hausfrauensauce, Kräuter-Drillinge und knackiger Salatbeilage

### **FILET VOM SEELACHS MIT GARNELENSPIEß**

**21,90 €**

Gebratenes Filet vom Seelachs und Garnelenspieß an einer aromatisch-pikanten Zitronengras-Kokossauce, serviert mit einer Mischung aus Himalaya-Reis, Quinoa und Edamame-Bohne, verfeinert mit wilden Brokkoli, gerösteten Cashew-Kernen, Sesam und Szechuanpfeffer

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass unsere Fischgerichte vereinzelt Gräten enthalten können.

## BURGER-SPEZIALITÄTEN

### **ANGUS BURGER (180g)**

**18,90 €**

Saftig gebratener Burger-Patty vom Angus Rind mit knackigem Salat, Gewürzgurke, Fleisch-Tomate, Cheddar, gebackenem Zwiebelring, Mayonnaise und einer Burger-Sauce mit feiner Rauchnote in einem schmackhaften Sesam-Brötchen, dazu servieren wir frische Pommes frites

### **FISCH - BURGER (120g)**

**17,90 €**

Gebratene Dorsch-Seelachs-Boulette mit knackigem Salat, Gewürzgurke, Fleisch-Tomate, gepickelte Rote-Zwiebel, milder Wasabi-Creme und Mayonnaise in einem schmackhaft-leichtem Brioche-Brötchen, dazu servieren wir frische Pommes frites

### **VEGGIE - BURGER (120g)**

**17,00 €**

Aromatische Bratlinge auf Erbsen-Protein-Basis mit knackigem Salat, Fleisch-Tomate, Gewürzgurke, vegane Burger-Mayonnaise, in einem schmackhaft-leichtem Brioche-Brötchen, dazu servieren wir frische Pommes frites

## VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE

### **VEGANE HACKBÄLLCHEN MIT TOMATEN-SUGO**

17,20 €

Vegane kleine Hackbällchen auf Reisbasis serviert auf Bandnudeln aus Hartweizengries mit einer Sauce aus fruchtigen Tomaten, verfeinert mit Basilikum

### **KNUSPRIGES VEGAN – SCHNITZEL**

18,90 €

veganes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis in einer knusprigen Hülle gebraten mit frisch gebratenen Champignons, Lauchzwiebeln und Kartoffel-Kräuter-Drillinge

## DESSERT

### **BUTTERWAFFEL MIT TONKABOHNEN-CREME**

7,90 €

Luftig-locker gebackene Butter-Waffel an Mascarpone-Creme mit Tonkabohne verfeinert, auf einem Kirsch-Ragout und einem Haselnuss-Mandel-Crumble

### **EIERLIKÖR - CRÈME BRÛLÉE**

6,90 €

Hausgemachte gebackene Eierlikör-Crème mit europäischer Vanille unter einer knackigen Karamellkruste, dazu eine erfrischende Beerenkaltschale

### **SALTED CARAMEL PEANUT CUP**

6,90 €

2 Kugeln cremiges Vanilleeis verfeinert mit Erdnüssen und mit einer leicht salzigen Karamellsauce überzogen, getoppt mit Sahne und Schokosauce

Zögern Sie nicht unsere Restaurant-Crew auf das Eis- und Kuchenangebot des Hauses anzusprechen!

Bei Fragen zu möglichen Zusatzstoffen und Allergenen reicht Ihnen unser Serviceteam gerne unsere Allergen-Speisekarte mit allen ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen.

## APERITIF

<b>SANDDORN SPRITZ</b>	0,2l	<b>7,20 €</b>
<b>OCTOPUS PROSECCO MIT CASSIS</b>		<b>6,90 €</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>		<b>6,90 €</b>

## FASSBIER

<b>ZAF's</b> IBU: 22 Bierstil: Lager Naturrübens goldenes Lager mit hopfigem Aroma, malziger Süße und einer frischen Bittere. Unfiltriert mit mehr Geschmack!	0,3l 0,5l	<b>4,60 € 6,20 €</b>
<b>CARLSBERG</b> IBU: 18 Bierstil: Lager Hellgelbes, internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart mit einer mild ausbalancierten Hopfennote, einer leichten Bittere und einem dezenten Malzaroma.		<b>4,10 € 5,60 €</b>
<b>ASTRA</b> IBU: 25 Bierstil: Pilsener Goldgelbes, ausgewogenes Pilsener mit fein bitterer Hopfennote.		<b>4,10 € 5,60 €</b>
<b>DUCKSTEIN ROTBLOND</b> IBU: 27 Bierstil: Red Ale Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten, die im Zusammenspiel mit den Hallertauer Hopfen für einen angenehm bitteren Abgang sorgen.		<b>4,40 € 5,90 €</b>
<b>DUCKSTEIN WEIZEN</b> IBU: 12 Bierstil: Weizen Naturrübige Weizenbierspezialität mit bananigen Fruchtnoten, malzaromatischer Süße und einer sanften Hopfenbittere, spritzig-schlank im Abgang.		<b>4,60 € 6,20 €</b>
<b>ALSTERWASSER</b> Bierstil: Biermischgetränk Die klassische Mischung aus frischem Pils vom Fass und leckerer Zitronenlimonade.		<b>3,70 € 5,20 €</b>
<b>5er Probierbrett</b> Genießen Sie die Vielfalt! 5 Spezialitäten im 0,1l Glas.		<b>6,00 €</b>

## FLASCHENBIER

<b>STÖRTEBEKER BIO ROGGEN WEIZEN</b>	0,33l 0,5l	<b>5,50 €</b>
<b>STÖRTEBEKER BERNSTEIN WEIZEN</b>		<b>5,50 €</b>
<b>STÖRTEBEKER BIO WEIZEN ALKOHOLFREI</b>		<b>5,50 €</b>
<b>STÖRTEBEKER FREIBIER ALKOHOLFREI</b>		<b>4,80 €</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>COCA-COLA LIMONADEN (0,33l)</b> Coca-Cola, Sprite, Fanta, Mezzo Mix	3,80 €
<b>GRANINI FRUCHTSÄFTE (0,2l/0,4l)</b> Apfel, Orange, Banane	3,40 € 5,40 €
Kirsche, Schwarze Johannisbeere	3,90 € 5,90 €
<b>SAFTSCHORLE (0,2/0,4l)</b> Apfel, Orange, Banane	3,20 € 4,90 €
Kirsche, Schwarze Johannisbeere	3,60 € 5,30 €
<b>SATOWER SANDDORNNEKTAR (0,2l/0,4l)</b>	3,90 € 5,90 €
<b>SATOWER SANDDORNSCHORLE (0,2l/0,4l)</b>	3,60 € 5,30 €
<b>VIO RHABARBERSCHORLE (0,3l)</b>	4,00 €
<b>LOONA LIMONADEN (0,25l)</b> Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon	3,60 €
<b>LOONA MINERALWASSER (0,25l/0,75l)</b> Still oder Feinperlig	3,20 € 6,20 €

## WARME GETRÄNKE

<b>TASSE KAFFEE</b>	3,50 €
<b>POTT KAFFEE</b>	4,50 €
<b>EINFACHER ESPRESSO</b>	3,50 €
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	4,50 €
<b>CAPPUCCINO ODER SCHOKOCCINO</b>	4,50 €
<b>MILCHKAFFEE ODER LATTE MACCHIATO</b>	4,50 €
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> mit Sahne 4,20 €	3,50 €
<b>EILLES LOSER PREMIUM-TEE</b> Kännchen Tee (verschiedene Sorten)	4,80 €
<b>STEIFER GROG</b>	4,60 €
<b>HEISSE SANDDORN SPEZIALITÄTEN</b> mit Schuss 6,20 €	5,50 €

## WEIßWEIN

<b>„OSTSEEFISCH“ WEIßBURGUNDER</b>	0,2l 0,75l
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz - trocken Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.	<b>6,80 € 23,50 €</b>
<b>„MISTER WHITE“</b>	<b>7,20 € 24,50 €</b>
Weingut Kesselring, Pfalz - halbtrocken Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois und Grauburgunder. Ein feiner cremiger und weicher Wein, der dennoch über eine lebendige Frische verfügt.	
<b>GRÜNER SILVANER QBA</b>	<b>7,60 € 26,00 €</b>
Weingut Hiestand, Rheinhessen - trocken Kräftig und füllig im Mund, aber nicht aufdringlich. Milde Säure begleiten diesen Wein in seinem ganzen Abgang. So schön kann Silvaner sein!	
<b>KREUZNACHER MÖNCHBERG SCHEUREBE</b>	<b>6,60 € 22,50 €</b>
Weingut Paul Anheuser, Nahe - lieblich Herrlich blumig und fruchtig mit schöner Restsüße.	
<b>„FRÄULEIN ROSÉ“</b>	<b>7,20 € 24,50 €</b>
Weingut Kesselring, Pfalz - trocken Cuvée aus Merlot und St. Laurent. Der Wein zeigt eine wunderbar fruchtbetonte Nase mit Aromen von Himbeeren, Granatapfel, Kirschen. Am Gaumen frisch, saftig, tolle Frucht.	

## ROTWEIN

<b>„MADAME ROUGE“</b>	0,2l 0,75l
Weingut Kesselring, Pfalz - trocken Cuvée aus Merlot und St. Laurent. Hat ein üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, und Kakao. Am Gaumen ist er frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse.	<b>7,20 € 24,50 €</b>
<b>PASSITIVO PRIMITIVO PUGLIA IGT</b>	<b>7,80 € 27,00 €</b>
Paolo Leo, Apulien, Italien - trocken Die Aromen von orientalischen Früchten, kombiniert mit feinstem Virginia-Tabak, Rosinen und Schokolade. Am Gaumen ist der Wein angenehm weich und reif. Er umschmeichelt den Mundraum mit seiner vielfältigen Aromatik.	
<b>DADA NO. 1</b>	<b>7,60 € 26,00 €</b>
Finca Las Morras, Argentinien - halbtrocken Ungewöhnlich fruchtig, weich & harmonisch. Dieser Wein ist wahrhaftiger Rock'n`Roll im Glas.	

## SCHAUMWEIN

<b>VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT</b>	0,1l 0,75l
Sektkellerei Valdo, Venetien Italien - trocken Feines und fruchtiges Bouquet mit lebhaftem und harmonischem Geschmack sowie angenehmer Restsüße.	<b>4,60 € 29,00 €</b>

## LIKÖRE

<b>KÜSTENNEBEL</b>	2cl 4cl
	2,50 € 4,30 €
<b>ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR</b>	
Gutsbrennerei Zinzow	6,50 €
<b>SANDDORNLIKÖR</b>	
Gutsbrennerei Zinzow	6,50 €
<b>BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM</b>	
	2,50 € 4,30 €
<b>APEROL</b>	
	2,50 € 4,30 €

## KRÄUTER, BRÄNDE & GEISTER

<b>OBSTBRÄNDE GUTSBRENNEREI ZINZOW</b>	2cl 4cl
verschiedene Sorten	6,50 €
<b>RAMAZZOTTI</b>	
	4,30 €
<b>JÄGERMEISTER</b>	
	2,50 € 4,30 €
<b>GRAPPA MARZADRO</b>	
verschiedene Sorten	7,20 €
<b>FISCHERGEIST</b>	
Brennend serviert, eine Spezialität aus dem Norden	3,00 €

## AQUAVIT & KLARE

<b>GIN - 1STE EDELDESTELLERIE RÜGEN</b>	2cl 4cl
	6,50 €
<b>NORDHÄUSER DOPPELKORN</b>	
	2,50 € 4,30 €
<b>ORIGINAL LEHMENT ROSTOCKER DOPPELKÜMMEL</b>	
	2,50 € 4,30 €
<b>KALAND KÜMMEL</b>	
	4,70 €
<b>BEEFEATER LONDON DRY GIN</b>	
	2,50 € 4,30 €
<b>LINIE AQUAVIT</b>	
	2,50 € 4,30 €
<b>ABSOLUT VODKA</b>	
	2,50 € 4,30 €

## WHISK(E)Y & RUM

### **HAVANA CLUB**

Anejo 3 Anos

4cl  
5,20 €

### **HAVANA CLUB**

Anejo 7 Anos

7,20 €

### **CHIVAS REGAL**

Scotch Whisky, 12 Jahre

7,20 €

### **JIM BEAM**

Kentucky Straight Bourbon Whiskey

5,20 €

### **JAMESON WHISKEY**

Irish Whiskey

7,20 €

## LONGDRINKS

### **CUBA LIBRE**

Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola, Eis

8,50 €

### **VODKA COLA/ LEMON**

Absolut Vodka, Coca Cola oder Bitter Lemon, Eis

8,00 €

### **WHISKY COLA**

Jim Beam, Coca Cola, Eis

8,00 €

### **GIN TONIC**

Beefeater London dry Gin, Tonic Water, Zitrone, Eis

8,00 €

## COCKTAILS

### **PLANTERS PUNCH**

Dunkler Überseerum, Ananassaft, Granatapfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Eis

8,50 €

### **MOJITO**

Havana Club, Limetten, Minze, Limettensaft, Soda, Eis

8,50 €

### **PINA COLADA**

Havana Club, Ananassaft, Limettensaft, Crème of Coconut, Sahne, Eis

8,50 €

Alle Cocktails können Sie auch in der alkoholfreien Variante  
zum Preis von 6,00 € je Cocktail geniessen.