

# SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

## SUPPEN

### FEINE KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Cremige, würzige Suppe aus Karotten und Süsskartoffeln, verfeinert mit Ingwer, Chili, Kokosmilch und Limette

4.90 €

### KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

mit Einlage aus Kabeljau, Lachs und Wurzelgemüse

5.50 €

## VORSPEISEN

### GEGRILLTE PAPRIKA

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

6.20 €

### CAPRESE - DER KLASSIKER

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

7.90 €

# SALATE

## SALAT-VARIATION

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

## SALAT-VARIATION MIT CHICKEN FLAKES

Saftig gebratene Tranchen vom Hähnchenfilet an einem knackigen Mix von verschiedenen Blattsalaten, Wildkräutern und regionalem Gemüse  
10.90 €

## SALAT-VARIATION MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

Büffel-Mozzarella-Würfel in Pesto mariniert an einem knackigen Mix von verschiedenen Blattsalaten, Wildkräutern und regionalem Gemüse  
10.90 €

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

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## GEBRATENES KABELJAU-FILET

Gebrautes kleines Filet vom Kabeljau mit Sahne-Meerrettichsauce  
und köstlichem Kartoffel-Selleriestampf  
10.90 €

## KNUSPRIGES SEERÄUBERSCHNITZEL

Gebrautes kleines Schnitzel vom Schwein mit Landrauchschinken  
in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frische Pilze  
mit Kräuterrahm und deftige Bratkartoffeln  
10.90 €

# HAUPTGERICHTE

## FLEISCH

### SCHWEINEFILET MIT BACON-SALBEI-HAUBE

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Bacon-Salbei-Haube  
an kräftiger Schwarzbierjus verfeinert mit Thymian,  
dazu servieren wir schmackhaften Süsskartoffel-Stampf

16.40 €

HP-Aufschlag 2,50 €

### „SEERÄUBERSCHNITZEL“

Schnitzel vom Schwein mit Landrauschschinken in einer knusprigen Hülle gebraten,  
dazu deftige Bratkartoffeln und frische Austernseitlinge  
sowie Rosé-Chamignons in Kräuterrahm

14.90 €

### ZARTE BARBARIE-ENTENBRUST

Zart gebratene Brust von der Barbarie-Ente mit in Rotwein-Reduktion geschmorten  
Zwiebeln, gebettet auf Zuckerschoten und cremigem Risotto mit Bärlauch-Pesto

18.70 €

HP-Aufschlag 3,50 €

### DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

### „STÖRTEBEKER SCHWARZBIERGULASCH“

Deftiges Gulasch vom Kalb, geschmort mit Paprika und Zwiebel in  
Störtebeker Schwarzbier, dazu servieren wir hausgemachte Maronen-Knödel  
und Rosenkohl mit goldgelben Butterbröseln

15.90 €

HP-Aufschlag 2,50 €

# VEGETARISCH

## PASTA TOSCANA

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

10.40 €

## MARONEN-KNÖDEL

Hausgemachte, lockere Servietten-Knödel mit Maronen verfeinert auf frischen Austernseitlingen und Rosé-Champignons in Kräuterrahm

8.90 €

# FISCH

## SATIMBOCCA VOM ZANDERFILET

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

16.90 €

HP-Aufschlag 3.00 €

## PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

Kross auf der Haut gebratenes Filet vom Kap-Seehecht an deftigen Bratkartoffeln  
und körniger Wasabi-Senfsauce

14.20 €

## RIESENGARNELEN IN CURRY-SAFRANSAUCE

5 Riesengarnelen in einer feinen Curry-Safransauce mit Zitronengras und Kokosmilch  
verfeinert und auf großen Spiralnudeln  
mit geröstetem Sesam serviert

13.70 €

## GEDÜNSTETES KABELJAUFILET

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

14.90 €

## DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

### LIMONEN-LACHS

Zart gegartes Filet vom Lachs mit Limetten-Butter auf cremigem Bärlauch-Risotto,  
mit Pernod und Kräutern verfeinert

17.20 €

HP-Aufschlag 3.00 €

# DESSERT

## GEWÜRZPFLAUMEN-CRUMBLE

Geschmortes Pflaumenragout im Gewürzsud mit gebackenen Zimt-Butter-Bröseln,  
dazu cremiges Joghurt-Walnuss-Eis mit Honig

5.80 €

## APFEL- CRÈME BRÛLÉE

Hausgemachte Crème Brûlée mit Orangenabrieb und einer Karamell-Keks-Kruste  
an Apfel-Mandel-Kompott

6.20 €

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.

# UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

## CANDLE LIGHT DINNER

### FEINE KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Cremige, würzige Suppe aus Karotten und Süsskartoffeln, verfeinert mit Ingwer, Chili, Kokosmilch und Limette

★ ★ ★ ★

### SCHWEINEFILET MIT BACON-SALBEI-HAUBE

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Bacon-Salbei-Haube an kräftiger Schwarzbierjus verfeinert mit Thymian, dazu servieren wir schmackhaften Süsskartoffel-Stampf

oder

### LIMONEN-LACHS

Zart gegartes Filet vom Lachs mit Limetten-Butter auf cremigem Bärlauch-Risotto, mit Pernod und Kräutern verfeinert

★ ★ ★ ★

### GEWÜRZPFLAUMEN-CRUMBLE

Geschmortes Pflaumenragout im Gewürzsud mit gebackenen Zimt-Butter-Bröseln, dazu cremiges Joghurt-Walnuss-Eis mit Honig

27.50 €

HP-Aufschlag 11.00 €