

# 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 BEBEIZTEM LACHS

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

4.90 €

### KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

mit Einlage aus Kabeljau, Seelachs, Lachs und Wurzelgemüse

5.50 €

## VORSPEISEN

### GRAVED-LACHS-BURGER

Schmackhafter Burger aus lauwarmen Kartoffel-Kürbiskern-Röstis  
und Tranchen vom hausgebeiztem Lachs,  
verfeinert mit Kräuterschmand

8,50 €

### CAPRESE À LA RÜGEN

Frischkäsebällchen vom Bärlauch aus der Rügener Molkerei Poseritz  
auf Scheiben von sonnengereiften Tomaten  
mit Olivenöl und 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 vom Maishähnchen  
an einem knackigen Römersalat und Wildkräutern,  
verfeinert mit geröstetem Sesam

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, INGWER-SOJA-DRESSING ODER ESSIG & ÖL.  
ZU UNSEREN SUPPEN, VORSPEISEN UND SALAT SERVIEREN WIR KNUSPRIGES  
BAGUETTEBROT.

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## BLACK-TIGER-GARNELEN

Fünf gebratene Garnelen in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer,  
Curry und Gemüse mit geröstetem Sesam und duftendem Basmatireis

14.50 €

## GEBRATENES KABELJAU-FILET

Gebratenes kleines Filet vom Kabeljau gebettet auf zartem Gemüse  
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

## FLAMMKUCHEN

Knusprig gebackener Teig belegt mit Kräuterschmand,  
knackigen Kirschtomaten, Lauch, Knoblauchöl und frischen Wildkräutern

8.70 €

## KARTOFFELDRILLINGE AN LEICHTER KRÄUTERCREME

Kleine Frühkartoffeln mit Schale in Butter und frischen Kräutern geschwenkt,  
dazu eine leichte Kräutercreme

7.50 €

# HAUPTGERICHTE

## FLEISCH

### „SEERÄUBERSCHNITZEL“

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

14.90 €

### RÜGENER SCHWARZWILDGULASCH

Zart geschmortes Gulasch vom Wildschwein  
in einer kräftigen Sauce, verfeinert mit Fichtennadeln und Wurzelgemüse,  
dazu servieren wir Kartoffelklöße

13.80 €

### THAI-CURRY VOM MAISHÄHNCHEN

Saftig gebratene Brust vom Maishähnchen in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch,  
Zitronengras, Ingwer, Curry und buntem Gemüse an duftendem Basmatireis

15,80 €

### DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

#### DUROC TOMAHAWKSTEAK (CA. 500G)

Ribesteak mit langem Rippenknochen vom deutschen Duroc-Schwein  
an Kräuterdrillingen, geschmorten Kirschtomaten und Birnen-Zwiebel-Chutney

22.90 €

HP-Aufschlag 7,00 €

# FISCH

## PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

gebratenes Filet vom 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  
und Kräuterdrillingen

12.50 €

## GEDÜNSTETES KABELJAUFILET

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

14.90 €

## GEBRATENER ROTBARSCH

Auf der Haut gebratenes Filet vom Rotbarsch an geschwenkten Rigatoni  
in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer und Curry,  
verfeinert mit geröstetem Sesam und garniert mit einer Black-Tiger-Garnele

17.60 €

HP-Aufschlag 3,00 €

## DER „ALTE FISCHER“ EMPFIEHLT

### LACHS IN PUMPERNICKEL-WÜRZE

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

16.90 €

HP-Aufschlag 2,50 €

# DESSERT

## BRATAPFEL MIT NUSSKRUSTE

Geschmorter Apfel, umhüllt mit einer Kruste  
aus aromatischen Nüssen und duftenden Gewürzen  
an hausgemachter Vanillesauce serviert

5.60 €

## GEWÜRZKIRSCHEN-CRUMBLE

Sauerkirschragout im Gewürzsud überbacken mit Butterstreuseln  
an cremigem Joghurteis

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.

# 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		
<b>BACCHUS KABINETT</b> <i>Weingut Knöll &amp; Vogel, Pfalz</i> Ein blumig fruchtiger Weißer mit leichter Würze und saftiger Süße	4,60 €	21,50 € (1 L)
HALBTROCKEN		
<b>MÜLLER-THURGAU QBA</b> <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		
<b>RIESLING KABINETT</b> <i>Weingut Frey, Rheinhessen</i> Schön fruchtig nach grünem Apfel und Aprikose schmeckend mit knackiger Säure	4,60 €	21,50 € (1 L)
TROCKEN		
<b>GRAUBURGUNDER QBA</b> <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 <b>SPÄTBURGUNDER QBA</b> <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 <b>BLAUER ZWEIFELT</b> <i>Weingut Grassl, Carnuntum Österreich</i> Ein saftiger und gehaltvoller Zweifelt mit schöner Würze und ausbalancierter Tanninstruktur.	4,60 €	21,50 € (1 L)
HALBTROCKEN <b>DADA No. 1</b> <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 <b>ROSSO SICILIA IGT</b> <b>NERO D`AVOLA-SYRAH</b> <i>Terreliade, Italien</i> Facettenreich und kraftvoll mit der typisch sizilianischen Fruchtigkeit.	5,80 €	21,00 € (0,75 L)
TROCKEN <b>IBÉRICOS CRIANZA TEMPERANILLO</b> <i>Torres, Spanien</i> Ein enorm vielschichtiger, zugleich weicher und kraftvoller Wein mit würzig-fruchtiger Fülle	7,90 €	28,50 € (0,75 L)
<b>SEKT &amp; PROSECCO</b>		
TROCKEN ODER HALBTROCKEN <b>LORENZ &amp; DAHLBERG</b> Sektellerei Schloss Affaltrach Baden-Württemberg		17,90 € (0,75 L)
TROCKEN <b>SCAVI &amp; RAY PROSECCO FRIZZANTE</b>	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 €

# 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,*

## FRITZ-LIMONADE

*Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade  
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 MARACUJASAFT

0,2l 2,60€ 0,4l 4,80€

## LOONA KIRSCHSAFT

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

<b>KAFFEE</b> <i>Tasse 2,50 € Pott 3,90 €</i>	<b>FLAT WHITE</b> <i>3,70 €</i>
<b>ESPRESSO</b> <i>einfach 2,50 € doppelt 4,20 €</i>	<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> <i>ohne Sahne 2,80 € mit Sahne 3,30 €</i>
<b>CAPPUCCINO</b> <i>2,90 €</i>	<b>EILLES LOSER</b>
<b>SCHOKOCCINO</b> <i>2,90 €</i>	<b>PREMIUM-TEE</b>
<b>MILCHKAFFEE</b> <i>3,90 €</i>	<b>VERSCHIEDENE SORTEN</b> <i>Kännchen 3,90 €</i>
<b>LATTE MACCHIATO</b> <i>3,90 € mit Flavour 4,60 €</i>	<b>STEIFER GROG</b> <i>3,80 €</i>
<b>BABYCHINO BIS 4 JAHRE</b> <i>0,00 €</i>	<b>HEISSE SANDDORN</b>
	<b>SPEZIALITÄTEN</b> <i>Grog 3,80 € Saft (alkoholfrei) 4,80 € Saft mit Schuss 5,20 €</i>

# SPEZIALITÄTEN

<b>„IRISH COFFEE“</b> <i>Kaffee mit Irish Whiskey und Sahne</i> <i>5,40 €</i>	<b>„DREAM OF BAILEYS“</b> <i>Kaffee oder heiße Schokolade mit Baileys und Sahne</i> <i>4,90 €</i>
<b>LUMUMBA</b>	
<b>„HEISSE SCHOKOLADE“</b> <i>mit Rum und Sahne</i> <i>4,20 €</i>	<b>„PHARISÄER“</b> <i>Kaffe mit Rum und Sahne</i> <i>4,90 €</i>

## KRÄUTER, BRÄNDE UND GEISTER

RAMAZZOTTI  
4cl 3,60 €

JÄGERMEISTER  
2cl 2,30 € 4cl 3,80 €

FISCHERGEIST  
Brennend serviert,  
eine Spezialität aus  
dem Norden  
2cl 2,60 €

OBSTBRÄNDE  
1STE EDELDESTELLERIE  
RÜGEN  
VERSCHIEDENE SORTEN  
2cl 5,70 €

## 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

BAILEYS ORIGINAL  
IRISH CREAM  
2cl 2,30 € 4cl 3,80 €

KÜSTENNEBEL  
2cl 2,50 € 4cl 4,00 €

SANDDORNLIKÖR  
1STE EDELDESTELLERIE  
RÜGEN  
2cl 5,70 €

APEROL  
2cl 2,10 € 4cl 3,60 €