

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

KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

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

6.90 €

MARONEN-KOKOSSUPPE MIT HAUSGEBACKENEM HAFERFLOCKEN-ZWIEBELBROT

Cremige Suppe von Maronen und Kokosmilch dazu hausgebackenes Brot aus Haferflocke, Bacon und Röstzwiebeln

6.70 €

SALATE

KLEINE SALAT-VARIATION

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

7.40 €

CEASAR SALAT „SURF & TURF“

Duett vom gegrillten Rumpsteak und gebratener Garnele auf zarten, angegrillten Salatherzen mit pikantem Dressing nach „Ceasar-Art“, Kirschtomaten und Brot-Chip

22.40 €

SALAT-VARIATION MIT FALAFEL-BULGUR-BÄLLCHEN

Gebackene, würzige Bällchen aus Bulgur und Kichererbsen mit Erdnuss-Dip an einem knackigen Mix verschiedener Blattsalate, saisonalem Gemüse und Kräuter-Senf-Vinaigrette

16.90 €

VORSPEISEN

ASIA-BEEF-TATAR

10.50 €

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

GERÄUCHERTE FORELLE UND RÄUCHERLACHS AN KRÄUTERWAFFEL

10.90 €

Geräucherte Filets von der Forelle und geräucherter Lachs an einer frisch gebackenen Kräuterwaffeln, abgerundet mit Wakame-Salat, Tatarsauce und milder Wasabi-Creme, serviert mit Ringel-Bete, Radieschen, Kirschtomaten und jungem Salat

Zu unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KLEINES SEERÄÜBERSCHNITZEL

14.90 €

Gebratenes kleines Schnitzel vom Schweinerücken in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frisch gebratene Champignons in leichter Rahmsauce mit Lauchzwiebeln und Kartoffel-Kräuter-Drillinge

KLEINES KABELJAUFILET

15.90 €

Kleines Filet vom Kabeljau kross auf der Haut gebraten auf deftigem Spitzkohl frisch aus der Pfanne, an Kartoffelstampf und körniger Wasabi-Senfsauce serviert

HAUPTGERICHTE

Fleisch

„SEERÄUBERSCHNITZEL“

18.90 €

Schnitzel vom Schweinerücken mit Landrauchschinken in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frisch gebratene Champignons in leichter Rahmsauce, Lauchzwiebeln und Kartoffel-Kräuter-Drillinge

AROMATISCHES MAISHÄHNCHEN

22.90 €

Saftig gegrillte Brust vom Maishähnchen mit Hoisin-Sesam glasiert, serviert an Karotten-Spitzkohl-Curry, Basmati-Duftreis und Bulgur-Falafel-Bällchen, verfeinert mit Kokosmilch, Erdnussbutter und gerösteten Cashewkernen

RUMPSTEAK VOM LAVASTEIN-GRILL (250g)

28.50 €

Gegrilltes Rückensteak vom Rind an samtiger Pfeffersauce mit in der Pfanne geschwenktem Wurzelgemüse und cremiger Süßkartoffel-Thymian-Polenta

GERD`S BBQ-RIBS

22.50 €

(eine Kreation unseres Koches Gerd Müller)

Zarte, saftig geschmorte Kotelett-Rippe vom Schwein verfeinert mit Apfel, Thymian und lieblicher BBQ-Sauce serviert an hausgemachtem Coleslaw, Pommes frites und gebackenen Zwiebelringen

HAUPTGERICHTE

Fisch

SASSNITZER KRÄUTERHERINGE

Zarte Filets vom regionalem Kräuterhering „nach Matjes Art“ mit hausgemachter Hausfrauensauce marinierten roten Zwiebeln, Kartoffel-Kräuter-Drillinge und knackiger Salatbeilage

18.90 €

PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

Filet vom Kabeljau kross auf der Haut gebraten auf deftigem Spitzkohl frisch aus der Pfanne, mit Kartoffelstampf, Wakame-Salat und körniger Wasabi-Senfsauce serviert

23.40 €

GEBRATENES ZANDERFILET

Kross gebratenes Filet vom Zander in einem Landrauchschinken-Mantel mit einer feinen Balsamico-Soja-Reduktion, gepfeffertem Wurzelgemüse und cremiger Süßkartoffel-Thymian-Polenta

22.90 €

FILET VOM SEELACHS MIT GARNELE

Gebratenes Filet vom Seelachs mit gebratener Garnele serviert an Karotten-Spitzkohl-Curry mit Kokosmilch, Basmati-Duftreis und Bulgur-Falafel-Bällchen mit Erdnuss-Dip

22.20 €

LACHSFILET IN PUMPERNICKELWÜRZE

Gebratenes Filet vom norwegischem Lachs im Pumpernickelwürze auf einem Rote-Bete-Kartoffelstampf, pikant marinierter Sesam-Ringel-Bete und Meerrettichsauce

24.50 €

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

HAUPTGERICHTE

Burger-Spezialitäten

BIG – BACON - ANGUS BURGER (180g)

18.50 €

Saftig gebratener Burger-Patty vom Angus Rind mit Tomate, knackigem Salat, Gurke, hausgemachter Bacon-Sauce sowie gebackenem Bacon in einem schmackhaften Sesam-Brötchen, dazu servieren wir Pommes frites

CHILI - CHEESE BURGER (100g)

15.50 €

Gebratener Burger-Patty vom Rind mit Tomate, knackigem Salat, Gurke, hausgemachter Cheddar-Sauce, Burger-Mayonnaise, Ketchup und gebackenen Zwiebelringen in einem schwarzem Brioche-Brötchen, dazu servieren wir Pommes frites

FISCH - BURGER (120g)

17.50 €

Schmackhafte, gebratene Dorsch-Frikadelle mit Tomate, knackigem Salat, Gurke, marinierte Rote-Zwiebel, Wakame-Salat, milder Wasabi-Creme und Burger-Mayonnaise in einem schmackhaft-leichtem Brioche-Brötchen, dazu servieren wir Pommes frites

VEGGIE - BURGER (120g)

17.00 €

Aromatische Bratlinge auf Erbsen-Protein-Basis mit Tomate, knackigem Salat, Gurke, marinierte Rote-Zwiebel, Burger-Mayonnaise und Ketchup in einem schmackhaft-leichtem Brioche-Brötchen, dazu servieren wir Pommes frites

VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE

VEGGIE - BRATLINGE MIT FALAFEL-BULGUR-BÄLLCHEN

19.40 €

Zwei Bratlinge auf Erbsen-Protein-Basis an würzigen Bällchen aus Bulgur und Kichererbsen mit Erdnuss-Dip, dazu servieren wir ein Karotten-Spitzkohl-Curry mit Kokosmilch verfeinert und Basmati-Duftreis

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

KALAMANSI-CREME

6.90 €

Feine Mascapone-Creme von der Mandarinen-Kumquat-Frucht an einer luftig-lockeren Zimtwaffel, marinierten Orangen und einem Haselnuss-Honig-Crumble serviert

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

8.40 €

Warmes Schokoladensoufflé mit zart schmelzendem Schokoladenkern an samtiger Vanille-Eiscreme und Gewürz-Kirsch-Ragout

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 gern unsere Allergen-Speisekarte mit allen ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen.