



FISCH, BIER, WEIN & ELBBLICK

Küchenzeiten

Mittwoch - Sonntag
11:00 bis 21:00 Uhr

KLEINE SPEISEN

Kleine Fischsuppe* "Landgang" nach provenzalischer Art mit Baguette ^{a,h} ... oder als große Portion mit 2 gegrillten Riesengarnelen ^b Dazu empfehlen wir unseren Roséwein aus der Provence	5,90 € 11,90 €
Frisches Fischbrötchen ^{a,h} , belegt nach Wahl Bismarck-Hering ^g oder Seelachsschnitzel mit Ei ^{1,2} Matjes ^{2,8,e,c} oder Thunfisch Backfisch ^{8,a} oder Graved Lachs ^g	3,50 € 3,95 € 4,50 €
3 Scheiben Räucherfisch-Bruschetta ^{a,h} aus Makrelenfilet	5,90 €
Matjesfilets in Dillrahm ^{2,e,g} mit frischen Apfelscheiben und Salzkartoffeln	7,90 €
Eier in Senfsoße* und Salzkartoffeln Dazu empfehlen wir: Störtebeker Bernstein-Weizen	5,90 €
Currywurst an hausgemachter fruchtiger Soße ^{2,8} ... mit Baguette ^{a,h} ... mit Pommes Frites	6,50 € 8,50 €
3 Riesengarnelen^b vom Grill mit Paprika-Zucchini-Lauchgemüse und geröstetem Baguette ^{a,h}	10,90 €
Kartoffelpuffer mit gebeiztem Lachs mit Honigsenfdip ^g und Wachtelei	12,90 €
Paniertes Alaska-Seelachsfilet ^a mit Kartoffelstampfe ^e , Tomatensalat ^{8,a} und Remoulade* Dazu empfehlen wir: Störtebeker Atlantik Ale	8,90 €
Matjesfilets ^{8,a,e} mit hausgemachter Remoulade* und Bratkartoffeln* Dazu empfehlen wir: Störtebeker Kellerbier	9,90 €

Bitte beachten Sie, dass auch im Fischfilet Gräten vorkommen können.

Hinweis für Eilige: Wir kochen frisch auf Bestellung und, soweit möglich, ohne vorgegarte Zutaten und Fertigprodukte. Je nach Auslastung unserer Plätze kann es daher zu Wartezeiten kommen, bis Sie Ihr Tellergericht erhalten.

Hinweis für Allergiker: Unsere Übersicht der markierten Allergene finden Sie auf der letzten Seite. Bitte beachten Sie, dass alle Speisen in einer Küche zubereitet werden. Spuren anderer als der angegebenen Allergene können also in jedem Gericht vorkommen.

HAUPTGERICHTE

Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsoße*

dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat[§]

14,90 €

Dazu empfehlen wir: Störtebeker Baltik-Lager

Fish'n'Chips, Kabeljaufilet gebacken im Bierteig^a

mit Pommes Frites, Tomatensalat^{§,a} und Remoulade*

13,90 €

Deftiger **Doppelmatjes** nach holländischer Art

mit grünen Bohnen*, Remoulade* und Bratkartoffeln*

12,90 €

Dazu empfehlen wir: Jever Pilsener

Großer **gemischter Marktsalat** mit Baguette^{a,h}

8,90 €

... mit **Thunfisch**, Oliven², Ei & Zwiebeln

12,90 €

... mit **Maishähnchen** und gehobeltem Parmesan^e

13,90 €

... mit **3 Riesengarnelen**^b vom Grill

16,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Erlenpeterwein (sächs. Müller-Thurgau)

Penne* mit Saiblingsfilet, Rucola und Tomaten

12,90 €

Dazu empfehlen wir: Albariño aus Nordspanien

Penne mit Maishähnchen und Parmesan^e

11,90 €

Dazu empfehlen wir: Bardolino aus Venetien

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Sesam-Algensalat^{1,a,d,h} und Petersilienkartoffeln^e

12,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Erlenpeterwein (sächs. Müller-Thurgau)

Gebratenes Saiblingsfilet mit Lauchgemüse

in Zitronenbuttersoße^{a,c,e,f} und Petersilienkartoffeln^e

15,90 €

Zanderfilet vom Grill

mit Kartoffelstampf^e und Butterkarotten^e

17,90 €

Dazu empfehlen wir: Chardonnay aus Chile

Ganzer gebratener Saibling an zerlassener Butter,

mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

22,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Muscadet von der Loire

Rosa gebratenes **Rumpsteak** vom Rind (ca. 200g)

mit grünen Bohnen* & Bratkartoffeln*, dazu Kräuterbutter^e

19,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Rotwein aus Mallorca

Achten Sie auch auf unser Tagesangebot auf den Tafeln!

Dort finden Sie auch unsere Dessert- und Eisspezialitäten.

BIERE

Jever Pilsener	Glas 0,20 l	1,90 €
vom Fass, frisch, hopfenstark und herb	Glas 0,30 l	2,50 €
	Glas 0,50 l	3,50 €

Spezialitäten der Brauerei **STÖRTEBEKER** aus Stralsund:

Eine Bierkarte mit genaueren Angaben zu jeder Sorte reichen wir Ihnen auf Wunsch gerne.

Kellerbier ^{BIO}	Glas 0,20 l	2,20 €
vom Fass, naturtrübes Pils, trocken, mittelkräftig	Glas 0,30 l	2,90 €
	Glas 0,50 l	3,90 €

Pilsener Bier leicht im Körper, herb und trocken, kräftige Hopfung

Bernstein-Weizen spritzig mit kraftvollen Fruchtaromen

Bernstein-Weizen alkoholfrei ^{BIO} feine malzige Süße, feine Fruchtaromen

Roggen-Weizen ^{BIO} kastanienbraun, zart gehopft und mit komplexer Frucht

Flasche 0,50 l 3,50 €

Atlantik-Ale frisch, herb, fruchtig: der Allrounder zu Fischspeisen!

Freibier ^{BIO} alkoholfreies Pils, trocken-herb, frisch und spritzig

Schwarzbier kraftvoll, malzig, süßlich mit starken Röstnoten

Baltik-Lager ^{BIO} wunderbar ausgewogen, süffig, malzig, zart-süßlich

Hanse-Porter karamellig-süß, wenig Alkohol, vollmundig

Stark-Bier (7,5% vol.) tiefschwarz und cremig mit stark karamelligen Malznoten

Strandräuber ^{BIO} (ca. 2% vol.) wahlweise Zitrone, Quitte, Kirsche oder Sanddorn

Flasche 0,33 l 2,90 €

Arktik Ale (8,5% vol.) doppelt gehopftes Eisbock mit fruchtiger Herbe

Nordik-Porter (9,1% vol.) doppelt gehopftes Eisbock mit süßer Espresso-Note

Flasche 0,33 l 6,50 €

WEINE

WEISSWEINE

2018er Muscadet Sevre-et-Maine ^{BIO}	0,10 l	2,90 €
Domaine de la Foliette, Nantais, Nordfrankreich	0,20 l	5,30 €
trocken, milder feinduftiger Allrounder zu unseren Speisen	Fl. 0,75 l	15,95 €
2018er Chardonnay ^{BIO}	0,10 l	3,30 €
Montes, Valle Central, Chile	0,20 l	5,90 €
trocken, duftig, besonders weich am Gaumen, tropische Frucht	Fl. 0,75 l	17,95 €
2018er Albariño ^{BIO}	0,10 l	3,60 €
Kellerei Xiôn, Rias Baixas, Galizien, Spanien	0,20 l	6,50 €
trocken, wunderbar herb, knackig, spritzig und zitronig	Fl. 0,75 l	19,50 €
2018er Erlenpeterwein	0,10 l	3,70 €
Steffen Loose, Niederau bei Weinböhlen, Sachsen	0,20 l	6,70 €
trocken, 100% Müller-Thurgau, feinfruchtig, säuremild	Fl. 0,75 l	19,95 €
2018er Riesling	0,10 l	3,70 €
Domdechant Werner, Rheingau	0,20 l	6,70 €
feinherb, mineralisch, leichte Zitrus & deutliche Aprikose	Fl. 0,75 l	19,95 €

ROSÉWEINE

2019er Good Hope	0,10 l	2,50 €
Danie de Wet, Robertson, Südafrika	0,20 l	4,70 €
trocken, mild und leicht zugänglich, sehr trinkfreudig	Fl. 0,75 l	13,95 €
2018er Chateau Revelette ^{BIO}	0,10 l	3,30 €
Coteaux d'Aix en Provence, Südfrankreich	0,20 l	5,90 €
trocken, zartfruchtig und feinwürzig, großartige Balance	Fl. 0,75 l	17,95 €

ROTWEINE

2018er Bardolino Classico	0,10 l	2,70 €
Sartori di Verona, Valpolicella, Venetien, Italien	0,20 l	4,90 €
trocken, fruchtstark nach frischen Kirschen	Fl. 0,75 l	14,50 €
2016er Sincronia Negre ^{BIO}	0,10 l	3,70 €
Mesquida Mora, Mallorca, Spanien	0,20 l	6,70 €
trocken, kraftvoll und dunkelbeerig, supersamtig	Fl. 0,75 l	19,95 €

SEKTE

Haussekt Canaletto	Glas 0,10 l	2,90 €
Kellerei Valckenberg, Speyer	Fl. 0,20 l	5,30 €
trocken, aber nicht herb, feine erfrischende Zitrusfrucht	Fl. 0,75 l	15,95 €

KALTGETRÄNKE ALKOHOLFREI

Mineralwasser (classic, medium oder still)	Fl. 0,25 l	2,20 €
	Fl. 0,75 l	4,50 €
Margon Tonic Water ⁵	Fl. 0,25 l	2,20 €
FeverTree Tonic Water ⁵		
Indian (klassisch), Elderflower (Holunderblüte) oder Mediterranean (Mittelmeerkräuter)	Fl. 0,20 l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water ⁵	Fl. 0,20 l	2,90 €
Ginger Ale (Margon) ¹	Fl. 0,25 l	2,20 €
Bitter Lemon (Margon) ¹	Fl. 0,25 l	2,20 €
East Imperial ⁵		
Tonic Water (klassisch)		
Old Tonic (würzig, herb)		
Ginger Ale ¹ (scharf)		
Ginger Beer ¹ (fruchtig-scharf)	Fl. 0,15 l	2,90 €
Coca Cola ^{1,4}	Fl. 0,33 l	2,90 €
Lausitzer Fruchtsäfte		
(Apfel, Orange, Sauerkirsche, Grapefruit, Cranberry, Schwarze Johannisbeere, Tomate oder Banane) oder jeweils als Saftschorle	Glas 0,20 l	2,20 €
	Glas 0,40 l	3,20 €
Limonaden (Fritz-Kola, Hamburg)		
Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone, Orange, Zitrone, MischMasch (Kola-Orange) oder Kola zuckerfrei	Fl. 0,33 l	2,90 €
Saftschorlen (Fritz-Kola, Hamburg) ^{BIO}		
Traube oder Rhabarber	Fl. 0,33 l	2,90 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	Tasse	2,20 €
Sorte: "Schmole Premium" (Pirnaer Unikat)	Kännchen	3,90 €
Espresso	normal	2,20 €
Sorte: "Schmole Espresso" (kräftig, robust und würzig)	doppelt	3,90 €
Cappuccino		2,90 €
Latte Macchiato		3,50 €
Milchkaffee		3,50 €
Pharisäer		
Café Creme mit 4 cl kubanischem Rum und Sahne		6,50 €
Caffé Corretto		
Espresso mit 2 cl Trentiner Grappa		5,70 €
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne		5,50 €
Eisschokolade mit Schweizer Trinkschokolade, 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne		5,50 €

HEISSGETRÄNKE

Trinkschokolade

Kombinieren Sie nach Belieben Geschmack und Zusätze:

Weiß		pur	3,90 €
Vollmilch		Sahne	4,90 €
Dunkel	+	Espresso	4,90 €
100% Kakao		4cl Kirschlikör, Eierlikör, Whisky oder Rum	6,50 €

Große Tasse Tee

Darjeeling First Flush (mild)	Assam (kräftig)	
Grüner Tee aus Anhui, China	Pfefferminz	
Sommerfrüchte (Johannisbeere & Apfel)	Kräuter mit Honig	3,50 €
... zweiter Aufguss (Kännchen Heißwasser)		0,50 €

APERITIFS & DIGESTIFS

LIKÖRE

Noilly Prat (trocken), Martini Bianco (süß)	0,05 l	2,90 €
Pernod ¹ auf Eis	0,05 l	2,90 €
Küstennebel ¹	0,02 l	1,90 €
Sternanislikör auf Eis im Sturmglass	0,04 l	3,60 €
Olia del Garda	0,02 l	3,50 €
schwarzer Olivenlikör auf Grappabasis mit Kräuternote	0,04 l	5,90 €

LONGDRINKS

Aperol ^{1,5} Spritz mit Prosecco und Orange	5,90 €
Campari ¹ Orange auf Eis	5,90 €
Hugo mit Prosecco und frischer Minze	5,90 €
Pimm's Cup mit Ginger Ale ¹ und Gurke	5,90 €
Lillet Berries ¹ auf geistigen Himbeeren	7,90 €

Eine ausführliche Karte mit unseren Spezialitäten reichen wir Ihnen gerne!

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Folgende Allergene (a-i) und Zusatzstoffe (1-8) haben wir in unserer Karte markiert:

^a glutenhaltiges Getreide	Mit einem Stern * haben wir wiederkehrende Zutaten und Beilagen markiert, damit unsere Karte lesbar bleibt:
^b Krebstiere	
^c Eier & Eierzeugnisse	* Unsere Bratkartoffeln sowie Bohnen sind frisch & mit Speck gebraten, dieser beinhaltet Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel und Konservierungsstoffe.
^d Soja	
^e Milch & Milcherzeugnisse	* Unsere Penne werden frisch mit Sahne, Tomaten & Gemüse zubereitet und beinhalten Gluten, Milcheiweiß, Sellerie & Ei.
^f Sellerie	* Unsere Senfsoße ist selbstgemacht und auf Basis von Dijon-Senf, dieser beinhaltet Sulfite, Ei und natürlich Senf, Konservierungsstoffe, Farbstoffe & Soja.
^g Senf	
^h Sesam	
ⁱ Sulfite	* Unsere Remoulade ist selbstgemacht und auf Basis einer Mayonnaise, diese beinhaltet Ei & Konservierungsstoffe.
¹ Farbstoffe	
² Konservierungsstoffe	
³ Phenylalanin	
⁴ zugesetztes Koffein	
⁵ Chinin	
⁶ Milcheiweiß	* Unsere Fischsuppe ist mit Sellerie und Creme Fraiche bereitet und mit einer Hummerpaste verfeinert. Diese beinhaltet Farbstoffe sowie Konservierungsstoffe, außerdem Gluten und Krebstiere.
⁷ Nitritpökelsalz	
⁸ Antioxidationsmittel	