



FISCH, BIER, WEIN & ELBBLICK

**Küchenzeiten**

Mittwoch - Sonntag  
11:00 bis 21:00 Uhr

## KLEINE & VORSPEISEN

<b>Kleine Fischsuppe*</b> "Landgang" nach provenzalischer Art mit Baguette <sup>a,e,h</sup> ... oder als <b>große Portion</b> mit 2 gegrillten Riesengarnelen <sup>b</sup> Dazu empfehlen wir unseren Roséwein aus der Provence	5,90 € 12,90 €
Frisches <b>Fischbrötchen</b> <sup>a,h</sup> , belegt nach Wahl Bismarck-Hering <sup>g</sup> oder Matjes <sup>2,8,e,c</sup> Backfisch <sup>8,a</sup> oder Graved Lachs <sup>g</sup>	4,50 € 5,50 €
3 Scheiben <b>Räucherfisch-Bruschetta</b> <sup>a,e,h</sup> aus Makrelenfilet	5,90 €
<b>Currywurst</b> an hausgemachter fruchtiger Soße <sup>2,8</sup> mit Pommes Frites	8,90 €
<b>Lachscrepe</b> <sup>a,e</sup> und <b>Forellenmousse</b> auf Pumpernickel an Salatbouquet mit Preiselbeerdressing	8,90 €
gefüllter <b>Kräutercrepe</b> <sup>a</sup> mit mediterranem Gemüse und Feta <sup>g</sup>	8,90 €
<b>hausgebeiztes Lachstatar</b> <sup>g</sup> mit Gurke, Creme Fraiche und Forellenkaviar, serviert mit Salat und Baguette <sup>a,e,h</sup>	11,90 €
<b>3 Riesengarnelen</b> <sup>b</sup> vom Grill mit mediterranem Gemüse, Aioli-Dip <sup>c</sup> und geröstetem Baguette <sup>a,h</sup>	14,90 €
Paniertes <b>Alaska-Seelachsfilet</b> <sup>a</sup> mit Kartoffelstampfe, Tomatensalat <sup>8,a</sup> und Remoulade* Dazu empfehlen wir: Störtebeker Atlantik Ale	9,90 €
<b>Matjesfilets</b> <sup>8,a,e</sup> mit hausgemachter Remoulade* und Bratkartoffeln* Dazu empfehlen wir: Störtebeker Kellerbier	11,90 €

---

**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 wird es daher zu Wartezeiten kommen, bis Sie Ihr Tellergericht erhalten.

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

**Hinweis für Individualisten:** Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1,00 Euro.

**Hinweis für Senioren:** Wenn Sie möchten und es das Gericht erlaubt, machen wir es auch etwas kleiner und ziehen vom Preis 2,00 Euro ab. Kindern bieten wir eine zusätzliche Karte.

# HAUPTGERICHTE

## **Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsoße\***

dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat<sup>8</sup>

15,90 €

Dazu empfehlen wir: Störtebeker Baltik-Lager

## **Fish'n'Chips**, Kabeljaufilet gebacken im Bierteig<sup>a,c</sup>

mit Pommes Frites, Tomatensalat<sup>8,a</sup> und Remoulade\*

15,90 €

Dazu empfehlen wir: Störtebeker Atlantik Ale

## Deftiger **Doppelmatjes** nach holländischer Art

mit grünen Bohnen\*, Remoulade\* und Bratkartoffeln\*

12,90 €

Dazu empfehlen wir: Jever Pilsener

## Großer **gemischter Marktsalat** und Baguette<sup>a,e,h</sup>

... mit **hausgebeiztem Lachs**, Orangenfilets und Honig-Senf-Dressing

16,90 €

... mit **Hähnchenbrustfilets** und gehobeltem Parmesan<sup>e</sup>

14,90 €

... mit **3 Riesengarnelen**<sup>b</sup> vom Grill

16,90 €

Dazu empfehlen wir unseren feinherben Riesling aus dem Rheingau

## **Penne\* mit Saiblingsfilet**, Rucola und Tomaten

12,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Rosé aus Südafrika

## **Penne\* mit Hähnchenbrustfilets** und Parmesan<sup>e</sup>

12,90 €

Dazu empfehlen wir: Bardolino aus Venetien

## **Gebratenes Lachsforellenfilet**

mit Sesam-Algensalat<sup>1,a,d,h</sup> und Petersilienkartoffeln<sup>e</sup>

12,90 €

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

## **Gebratenes Saiblingsfilet** in Zitronenbuttersoße<sup>a,c,e,f</sup>

mit Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln<sup>e</sup>

15,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Muscadet von der Loire

## **Gebratenes Zanderfilet**<sup>a</sup>

mit Kartoffelstampf<sup>e</sup> und Butterkarotten<sup>e</sup>

21,90 €

Dazu empfehlen wir: Chardonnay aus Chile

## **Gebratenes Lachsfilet**<sup>a</sup>

mit Orangen-Möhren-Fenchel-Gemüse und Risotto

24,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Albariño aus Nordspanien

## Argentinisches **Rumpsteak** vom Rind (ca. 200g)

mit grünen Bohnen\* & Bratkartoffeln\*, dazu Kräuterbutter<sup>e</sup>

22,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Rotwein aus Mallorca

**Achten Sie auch auf unser Tages- und Dessertangebot auf den Tafeln!**

## BIERE

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

### Spezialitäten der Brauerei **STÖRTEBEKER** aus Stralsund:

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

<b>Kellerbier</b> <sup>BIO</sup>	Glas 0,20 l	2,90 €
vom Fass, naturtrübes Pils, trocken, mittelkräftig	Glas 0,30 l	3,90 €
	Glas 0,50 l	4,90 €

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

**Atlantik-Ale** frisch wie ein Pils, herb wie ein Pale Ale, fruchtig wie ein Weizen

**Atlantik-Ale alkoholfrei** obergärig, herb und immens fruchtig

**Bernstein-Weizen** spritzig mit kraftvollen Fruchtaromen

**Bernstein-Weizen alkoholfrei** <sup>BIO</sup> feine malzige Süße, feine Fruchtaromen

**Roggen-Weizen** <sup>BIO</sup> kastanienbraun, zart gehopft und mit komplexer Frucht

**Schwarzbier** kraftvoll, malzig, süßlich mit starken Röstnoten

**Baltik-Lager** <sup>BIO</sup> wunderbar ausgewogen, süffig, malzig, zart-süßlich

**Hanse-Porter** karamellig-süß, wenig Alkohol, vollmundig

**Pazifik Ale** tropisch-fruchtige Aromen, hopfen- und alkoholstark

**Mittsommer-Wit** <sup>BIO</sup> gebraut mit Orangenschale und Koriander, aromatisch-süß

**Freibier** <sup>BIO</sup> alkoholfreies (<0,5% vol.) Pils, trocken-herb, frisch und spritzig

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

**Strandräuber** <sup>BIO</sup> (ca. 2% vol.) wahlweise Zitrone oder Sanddorn

Flasche 0,50 l 4,50 €

# WEINE

## WEISSWEINE

2019er <b>Muscadet Sevre-et-Maine</b> <sup>BIO</sup>	0,10 l	3,90 €
Domaine de la Foliette, Nantais, Nordfrankreich	0,20 l	6,70 €
trocken, milder feinduftiger Allrounder zu unseren Speisen	Fl. 0,75 l	19,95 €
2019er <b>Chardonnay</b> <sup>BIO</sup>	0,10 l	4,40 €
Montes, Valle Central, Chile	0,20 l	7,30 €
trocken, duftig, besonders weich am Gaumen, tropische Frucht	Fl. 0,75 l	21,95 €
2019er <b>Albariño</b> <sup>BIO</sup>	0,10 l	4,70 €
Kellerei Xiôn, Rias Baixas, Galizien, Spanien	0,20 l	7,80 €
trocken, wunderbar herb, knackig, spritzig und zitronig	Fl. 0,75 l	23,50 €
2020er <b>Erlenpeterwein</b>	0,10 l	4,90 €
Steffen Loose, Niederau bei Weinböhlen, Sachsen	0,20 l	8,30 €
trocken, 100% Müller-Thurgau, feinfruchtig, säuremild	Fl. 0,75 l	24,95 €
2018er <b>Riesling</b>	0,10 l	4,90 €
Domdechant Werner, Rheingau	0,20 l	8,30 €
feinherb, mineralisch, leichte Zitrus & deutliche Aprikose	Fl. 0,75 l	24,95 €

## ROSÉWEINE

2021er <b>Good Hope</b>	0,10 l	3,70 €
Danie de Wet, Robertson, Südafrika	0,20 l	6,20 €
trocken, mild und leicht zugänglich, sehr trinkfreudig	Fl. 0,75 l	18,50 €
2019er <b>Chateau Revelette</b> <sup>BIO</sup>	0,10 l	4,40 €
Coteaux d'Aix en Provence, Südfrankreich	0,20 l	7,30 €
trocken, zartfruchtig und feinwürzig, großartige Balance	Fl. 0,75 l	21,95 €

## ROTWEINE

2018er <b>Bardolino Classico</b>	0,10 l	3,70 €
Sartori di Verona, Valpolicella, Venetien, Italien	0,20 l	6,20 €
trocken, fruchtstark nach frischen Kirschen	Fl. 0,75 l	18,50 €
2018er <b>Sincronia Negre</b> <sup>BIO</sup>	0,10 l	4,80 €
Mesquida Mora, Mallorca, Spanien	0,20 l	7,90 €
trocken, kraftvoll und dunkelbeerig, supersamtig	Fl. 0,75 l	23,95 €

## SEKTE

Haussekt <b>Canaletto</b>		
Kellerei Valckenberg, Speyer	Glas 0,10 l	3,90 €
trocken, aber nicht herb, feine erfrischende Zitrusfrucht	Fl. 0,75 l	19,95 €

## KALTGETRÄNKE ALKOHOLFREI

<b>Mineralwasser</b> (classic, medium oder still)	Fl. 0,25 l	2,50 €
	Fl. 0,75 l	4,50 €
<b>Margon Tonic Water</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,25 l	2,50 €
<b>FeverTree Tonic Water</b> <sup>5</sup>		
Indian (klassisch), Elderflower (Holunderblüte) oder Mediterranean (Mittelmeerkräuter)	Fl. 0,20 l	2,90 €
<b>Thomas Henry Tonic Water</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,20 l	2,90 €
<b>Ginger Ale</b> (Margon) <sup>1</sup>	Fl. 0,25 l	2,50 €
<b>Bitter Lemon</b> (Margon) <sup>1</sup>	Fl. 0,25 l	2,50 €
<b>Coca Cola</b> <sup>1,4</sup>	Fl. 0,33 l	2,90 €
<b>Lausitzer Fruchtsäfte</b> (Apfel, Orange, Sauerkirsche, Grapefruit, Cranberry, Schwarze Johannisbeere, Tomate, Maracuja oder Banane) oder jeweils als Saftschorle	Glas 0,20 l	2,50 €
	Glas 0,40 l	4,50 €
<b>Limonaden (Fritz-Limo, Hamburg)</b>		
Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone, Orange, Zitrone, MischMasch (Kola-Orange) oder Kola zuckerfrei	Fl. 0,33 l	2,90 €
<b>Saftschorlen (Fritz-Limo, Hamburg)</b> <sup>BIO</sup>		
Traube oder Rhabarber	Fl. 0,33 l	2,90 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Freshmaker</b> Ginger Ale, Limette und Rohrzucker	6,90 €
<b>Kirsch Tonic</b> Kirschnektar, Maracujasirup, Tonic Water	5,90 €
<b>Tropische Erfrischung</b> Grapefruitsaft, Maracujasirup, Bitter Lemon	5,90 €
<b>Flowery Cranberry</b> Cranberrynektar, Basilikumsirup, Wasser	5,90 €

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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

## 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

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

## APERITIFS & DIGESTIFS

### WERMUTWEIN

<b>Martini Bianco</b> lieblich, mild	5 cl	2,90 €
<b>Noilly Prat</b> trocken, kraftvoll	5 cl	2,90 €
<b>Fernando de Castilla</b> kräftig, würzig, Sherryfassaroma	5 cl	2,90 €
<b>La Madre</b> fruchtstark, dunkelwürzig, süß	5 cl	2,90 €

### ANISÉE

<b>Pernod</b> <sup>1</sup> kraftvoll, würzig	4 cl	2,90 €
<b>Küstennebel</b> <sup>1</sup> auf Sternanisbasis im Sturmglas	4 cl	3,60 €

### KRÄUTERLIKÖR

<b>Averna</b> aus mediterranen Kräutern und Früchten	5 cl	2,90 €
<b>Olia del Garda</b> Olivenlikör auf Grappa-Basis	4 cl	5,90 €
<b>Müller Drei</b> Kaffee-Vanille-Kräuterlikör aus der Region	4 cl	4,90 €
<b>Wesenitzbitter</b> traditioneller Halbbitter aus der Region	4 cl	3,70 €

## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

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

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