



FISCH, BIER, WEIN & ELBBLICK

Küchenzeiten

Mittwoch - Sonntag
11:00 bis 21:00 Uhr

KLEINE & VORSPEISEN

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

15,90 €

Dazu empfehlen wir: Störtebeker Baltik-Lager

Fish'n'Chips, Kabeljaufilet gebacken im Bierteig^{a,c}

mit Pommes Frites, Tomatensalat^{§,a} 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^{a,e,h}

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

16,90 €

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

14,90 €

... mit **3 Riesengarnelen**^b 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^e

12,90 €

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 Zitronenbittersoße^{a,c,e,f} und Petersilienkartoffeln^e

15,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Muscadet von der Loire

Gebratenes Zanderfilet^a

mit Kartoffelstampf^e und Butterkarotten^e

21,90 €

Dazu empfehlen wir: Chardonnay aus Chile

Gebratenes Lachsfilet^a

mit Orangen-Möhren-Fenchel-Gemüse und Risotto

22,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Albariño aus Nordspanien

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

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

24,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Rotwein aus Mallorca

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

BIERE

Jever Pilsener	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.

Kellerbier ^{BIO}	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 ^{BIO} feine malzige Süße, feine Fruchtaromen

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

Schwarzbier kraftvoll, malzig, süßlich mit starken Röstnoten

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

Hanse-Porter karamellig-süß, wenig Alkohol, vollmundig

Mittsommer-Wit ^{BIO} gebraut mit Orangenschale und Gewürzen, aromatisch-süß

Freibier ^{BIO} alkoholfreies (<0,5% vol.) Pils, trocken-herb, frisch und spritzig

Pazifik Ale (6,5% vol.) tropisch-fruchtige Aromen, hopfen- und alkoholstark

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

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

Flasche 0,50 l	4,50 €
außer: Pazifik-Ale	6,50 €

WEINE

WEISSWEINE

2021er Muscadet Sevre-et-Maine ^{BIO}	0,10 l	4,40 €
Domaine de la Foliette, Nantais, Nordfrankreich	0,20 l	7,30 €
trocken, milder feinduftiger Allrounder zu unseren Speisen	Fl. 0,75 l	21,95 €
2020er Chardonnay ^{BIO}	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 €
2021er Albariño ^{BIO}	0,10 l	4,90 €
Kellerei Xiôn, Rias Baixas, Galizien, Spanien	0,20 l	8,70 €
trocken, wunderbar herb, knackig, spritzig und zitronig	Fl. 0,75 l	25,95 €
2021er Erlenpeterwein	0,10 l	4,70 €
Steffen Loose, Niederau bei Weinböhl, Sachsen	0,20 l	8,30 €
trocken, 100% Müller-Thurgau, feinfruchtig, säuremild	Fl. 0,75 l	24,95 €
2020er Riesling	0,10 l	4,70 €
Domdechant Werner, Rheingau	0,20 l	8,30 €
feinherb, mineralisch, leichte Zitrus & deutliche Aprikose	Fl. 0,75 l	24,95 €

ROSÉWEINE

2022er Good Hope	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 €
2020er Chateau Revelette ^{BIO}	0,10 l	4,70 €
Coteaux d'Aix en Provence, Südfrankreich	0,20 l	8,30 €
trocken, zartfruchtig und feinwürzig, großartige Balance	Fl. 0,75 l	24,95 €

ROTWEINE

2020er Bardolino Classico	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 Sincronia Negre ^{BIO}	0,10 l	4,90 €
Mesquida Mora, Mallorca, Spanien	0,20 l	8,90 €
trocken, kraftvoll und dunkelbeerig, supersamtig	Fl. 0,75 l	25,95 €

SEKTE

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

KALTGETRÄNKE ALKOHOLFREI

Mineralwasser (classic, medium oder still)	Fl. 0,25 l	2,50 €
	Fl. 0,75 l	4,50 €
Margon Tonic Water ⁵	Fl. 0,25 l	2,50 €
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	2,50 €
Bitter Lemon (Margon) ¹	Fl. 0,25 l	2,50 €
Coca Cola ^{1,4}	Fl. 0,33 l	2,90 €
Lausitzer Fruchtsäfte		
(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 €
Limonaden (Fritz-Limo, Hamburg)		
Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone, Orange, Zitrone, MischMasch (Kola-Orange) oder Kola zuckerfrei	Fl. 0,33 l	2,90 €
Saftschorlen (Fritz-Limo, Hamburg) ^{BIO}		
Traube oder Rhabarber	Fl. 0,33 l	2,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

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	normal	3,50 €
	doppelt	4,90 €
Latte Macchiato		3,90 €
Milchkaffee		3,50 €
Pharisäer		
Café Creme mit 4 cl kubanischem Rum und Sahne		6,50 €
Caffé Corretto		
Espresso mit 2 cl Trentiner Grappa		5,90 €
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne		5,90 €
Eisschokolade 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

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

WERMUTWEIN

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

ANISÉE

Pernod ¹ kraftvoll, würzig	4 cl	2,90 €
Küstennebel ¹ auf Sternanisbasis im Sturmglas	4 cl	3,60 €

KRÄUTERLIKÖR

Averna aus mediterranen Kräutern und Früchten	5 cl	2,90 €
Olia del Garda Olivenlikör auf Grappa-Basis	4 cl	5,90 €
Müller Drei Kaffee-Vanille-Kräuterlikör aus der Region	4 cl	4,90 €
Wesenitzbitter 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:

^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	
^g Senf	* Unsere Senfsoße ist selbstgemacht und auf Basis von Dijon-Senf, dieser beinhaltet Sulfite, Ei und natürlich Senf, Konservierungsstoffe, Farbstoffe & Soja.
^h Sesam	
ⁱ Sulfite	
¹ Farbstoffe	
² Konservierungsstoffe	
³ Phenylalanin	
⁴ zugesetztes Koffein	
⁵ Chinin	
⁶ Milcheiweiß	
⁷ Nitritpökelsalz	
⁸ Antioxidationsmittel	

COCKTAILS & LONGDRINKS

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 Sturmglas	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

Campari ¹ Orange auf Eis	5,90 €
Aperol ^{1,5} Spritz mit Prosecco und Orange	6,90 €
Hugo mit Prosecco und frischer Minze	6,90 €
Pimm's Cup mit Ginger Ale ¹ und Gurke	6,90 €
Lillet Berries ¹ auf geeisten Himbeeren	7,90 €

Kombüsenangebot für Leichtmatrosen



Mini Fischsuppe "Landgang" mit Baguette

3,20 €

4 Fischstäbchen

...mit **Kartoffelstampf** oder **Pommes Frites**

...mit **Ketchup** oder **hausgemachte Remoulade**

6,90 €

Frisches Rührei (aus 2 Eiern)
mit **Kartoffelstampf** & **Gurkensalat**



4,90 €

Geschwenkte Penne
mit **frischer Tomatensoße** & **Parmesan**

4,90 €

Kleine Currywurst
an **hausgemachter Curry-Paprika-Apfelsoße**
und **Pommes Frites**



5,90 €

2 gebratene Kartoffelpuffer mit **Apfelmus** & **Sahne**

5,90 €



Gebratene Hähnchenbrust,
kleines Kalbsschnitzel,
oder gebratenes Lachsforellenfilet
mit **Butterkarotten** & **Bratkartoffeln**

8,90 €

Fish'n' Chips
Kabeljaufilet gebacken im **Bierteig,**
mit **Pommes Frites** und **hausgemachter Remoulade**



7,90 €