



FISCH, BIER, WEIN & ELBBLICK

### Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag  
11:00 bis 22:00 Uhr  
Küche bis 21:00 Uhr

Stand: Juli 2024

## KLEINE & VORSPEISEN

Kleine <b>Fischsuppe</b> "Landgang" nach provenzalischer Art mit Baguette ... oder als <b>große Portion</b> mit 2 gegrillten Riesengarnelen Dazu empfehlen wir unseren Roséwein aus der Provence	6,90 € 13,90 €
Frisches <b>Fischbrötchen</b> , belegt nach Wahl Bismarck-Hering oder Matjes Backfisch oder Graved Lachs	5,90 € 6,90 €
3 Scheiben <b>Räucherfisch-Bruschetta</b> aus Makrelenfilet	6,90 €
<b>Currywurst</b> an hausgemachter fruchtiger Soße mit Pommes Frites	10,90 €
gefüllter <b>Kräutercrepe</b> mit mediterranem Gemüse und Feta	9,90 €
<b>hausgebeiztes Lachstatar</b> mit Gurke, Creme Fraiche und Forellenkaviar, serviert mit Salat und Baguette	14,90 €
<b>3 Riesengarnelen vom Grill</b> mit mediterranem Gemüse, Aioli-Dip und geröstetem Baguette	15,90 €
Paniertes <b>Alaska-Seelachsfilet</b> mit Kartoffelstampf, Tomatensalat und Remoulade Dazu empfehlen wir: Störtebeker Atlantik Ale	12,90 €
<b>Matjesfilets</b> mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln Dazu empfehlen wir: Störtebeker Kellerbier	12,90 €

---

**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:** Für Sie stellen wir gerne eine Karte mit allen Deklarationen bereit. Bitte beachten Sie auch, 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 19,90 €  
Dazu empfehlen wir: Störtebeker Baltik-Lager

### Fish'n'Chips, Kabeljaufilet gebacken im Bierteig mit Pommes Frites, Tomatensalat und Remoulade

Dazu empfehlen wir: Störtebeker Atlantik Ale 19,90 €

### Deftiger Doppelmatjes nach holländischer Art mit grünen Bohnen, Remoulade und Bratkartoffeln

Dazu empfehlen wir: Jever Pilsener 14,90 €

### Großer gemischter Marktsalat und Baguette

... mit **hausgebeiztem Lachs**, Orangenfilets und Honig-Senf-Dressing 8,90 €

... mit **Maishähnchenbrust** und gehobeltem Parmesan 18,90 €

... mit **3 Riesengarnelen** vom Grill 16,90 €

Dazu empfehlen wir unseren feinherben Riesling 18,90 €

### Penne mit Saiblingsfilet, Rucola und Tomaten

Dazu empfehlen wir unseren Rosé aus Südafrika 16,90 €

### Penne mit Maishähnchenbrust Rucola, Tomaten und Parmesan

Dazu empfehlen wir: Bardolino aus Venetien 16,90 €

### Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Sesam-Algensalat und Petersilienkartoffeln 18,90 €

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

### Gebratenes Saiblingsfilet mit Lauchgemüse

in Zitronenbittersoße und Petersilienkartoffeln 18,90 €

Dazu empfehlen wir unseren feinherben Riesling

### Gebratenes Zanderfilet

mit Kartoffelstampf und Butterkarotten 23,90 €

Dazu empfehlen wir: Chardonnay aus Chile

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

mit grünen Bohnen & Bratkartoffeln, dazu Kräuterbutter 26,90 €

Dazu empfehlen wir unseren Rotwein aus Mallorca

## FASSBIERE

### Jever Pilsener

frisch, spritzig, herb und etwas stärker gehopft  
Glas 0,20 l 2,90 €  
Glas 0,30 l 3,90 €  
Glas 0,50 l 4,90 €

### Störtebeker Kellerbier <sup>BIO</sup>

naturtrüb, vollmundig und ungeheuer trinkfreudig  
Glas 0,20 l 3,90 €  
Glas 0,30 l 4,90 €  
Glas 0,50 l 5,90 €

## FLASCHENBIERE VON STÖRTEBEKER

### UNTERGÄRIG (EHER HERB)

#### Pilsener

leicht im Körper, kräftige Hopfung

#### Freibier <sup>BIO</sup>

alkoholfreies (<0,5% vol.) Pils,  
trocken-herb, frisch und spritzig

#### Baltik-Lager <sup>BIO</sup>

wunderbar ausgewogen, süffig,  
malzig, zart-süßlich

#### Hanse-Porter

karamellig-süß, wenig Alkohol,  
vollmundig

#### Schwarzbier

kraftvoll, malzig, süßlich  
mit starken Röstnoten

#### Stark-Bier (7,5% vol.)

tiefschwarz und cremig  
mit stark karamelligen Malznoten

#### Strandräuber <sup>BIO</sup> (ca. 2% vol.)

Naturradler auf Basis vom Kellerbier,  
wahlweise Zitrone oder Sanddorn

### OBERGÄRIG (EHER FRUCHTIG)

#### Atlantik-Ale

frisch wie ein Pils, herb wie ein Pale Ale,  
fruchtig wie ein Weizen

#### Atlantik-Ale alkoholfrei

herb und zugleich immens fruchtig

#### Pazifik Ale (6,5% vol.)

tropisch-fruchtige Aromen,  
hopfen- und alkoholstark

#### 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



# Störtebeker

BRAUSPEZIALITÄTEN

je Glas 0,50 l 4,90 €

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

## WEINE

### WEISSWEINE

<b>2022er Chardonnay</b> <sup>BIO</sup>			
Montes, Valle Central, Chile	0,10 l	4,40 €	
trocken, duftig, besonders weich am Gaumen, tropische Frucht	0,20 l	7,30 €	
KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	21,90 €	
<b>2023er Muscadet Sevre-et-Maine</b> <sup>BIO</sup>			
Domaine de la Foliette, Nantes, Frankreich	0,10 l	4,40 €	
trocken, ganz zarter Allrounder zu unseren Fischspeisen	0,20 l	7,30 €	
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷 KÖRPER 🍷🍷	Fl. 0,75 l	21,90 €	
<b>2021er Albariño</b> <sup>BIO</sup>			
Kellerei Xión, Rias Baixas, Galizien, Spanien	0,10 l	4,90 €	
trocken, wunderbar herb, kraftvoll, spritzig und zitronig	0,20 l	8,70 €	
KRAFT 🍷🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	25,90 €	
<b>2021er Erlenpeterwein</b>			
Steffen Loose, Niederau bei Weinböhla, Sachsen	0,10 l	4,70 €	
trocken, 100% Müller-Thurgau, feinfruchtig, säuremild	0,20 l	8,30 €	
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷 KÖRPER 🍷🍷	Fl. 0,75 l	24,90 €	
<b>2022er Roero Arneis</b>			
Familie Bersano, Piemont, Italien	0,10 l	5,90 €	
trocken, kraftvoller Speisenbegleiter mit kräutrigen Tönen	0,20 l	10,70 €	
KRAFT 🍷🍷🍷 FRUCHT 🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	31,90 €	
<b>2023er Riesling</b>			
Familie Manz, Weinolsheim, Rheinhessen	0,10 l	4,40 €	
feinherb, mineralisch, leichte Zitrus & deutliche Aprikose	0,20 l	7,30 €	
KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	21,90 €	
<b>2023er Muskateller</b>			
Familie Studier, Ellerstadt, Pfalz	0,10 l	4,40 €	
lieblich, hochgradig suchtgefährdend, blumig, duftig, fruchtig	0,20 l	7,30 €	
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	21,90 €	
<b>2023er Sauvignon Blanc</b> <i>alkoholfrei</i>			
Weingut Seebrich, Nierstein, Rheinhessen	0,10 l	3,70 €	
keine Notlösung, sondern richtig duftig, knackig und lecker	0,20 l	6,70 €	
KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	19,90 €	

## WEINE

### SCHAUMWEINE

<b>Haussekt Canaletto</b>	Glas 0,10 l	3,90 €
Kellerei Valckenberg, Speyer	Fl. 0,20 l	5,90 €
trocken, aber nicht herb, feine erfrischende Zitrusfrucht	Fl. 0,75 l	21,90 €
<b>2020er Gold-Cider</b> <sup>BIO</sup>		
Pirn'sche Kältereie, Pirna	Glas 0,10 l	6,90 €
trocken, ultrafeiner Apfelwein in Champagnerqualität	Fl. 0,75 l	37,50 €
<b>Ferrari Maximum</b>		
Geschwister Lunelli, Trentin, Italien		
brut, zarter Chardonnay in idealer Flaschengröße für Zwei	Fl. 0,375 l	29,90 €

### ROSÉWEINE

<b>2024er Pinotage</b>		
Warwick Estate, Western Cape, Südafrika	0,10 l	3,70 €
trocken, fruchtstark nach Pfirsichen und Erdbeeren	0,20 l	6,70 €
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷 KÖRPER 🍷🍷	Fl. 0,75 l	19,90 €
<b>2022er Chateau Revelette</b> <sup>BIO</sup>		
Coteaux d'Aix en Provence, Südfrankreich	0,10 l	4,70 €
trocken, zartfruchtig und feinwürzig, großartige Balance	0,20 l	8,30 €
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷 KÖRPER 🍷🍷	Fl. 0,75 l	24,90 €

### ROTWEINE

<b>2021er Bardolino Classico</b>		
Sartori di Verona, Valpolicella, Venetien, Italien	0,10 l	3,70 €
trocken, fruchtstark nach frischen Kirschen	0,20 l	6,70 €
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷	Fl. 0,75 l	19,90 €
<b>2019er Sincronia Negre</b> <sup>BIO</sup>		
Mesquida Mora, Mallorca, Spanien	0,10 l	4,90 €
trocken, kraftvoll und dunkelbeerig, supersamtig	0,20 l	8,90 €
KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	26,90 €
<b>2019er 4 Gotes</b> <sup>BIO</sup>		
Alfredo Arribas, Priorat, Katalonien, Spanien	0,10 l	5,90 €
trocken, wunderbar kraftvoll mit satter Würze	0,20 l	10,70 €
KRAFT 🍷🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	31,90 €

## KALTGETRÄNKE

<b>Mineralwasser</b> (classic, medium oder still)	Fl. 0,25 l	2,50 €
	Fl. 0,75 l	4,50 €
<b>Margon Tonic Water</b>	Fl. 0,25 l	2,50 €
<b>FeverTree Tonic Water</b> 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> oder <b>Bitter Lemon</b> (Margon)	Fl. 0,25 l	2,50 €
<b>Coca Cola</b>	Fl. 0,33 l	2,90 €
<b>Lausitzer Fruchtsäfte und -nektare</b> Apfel, Orange, Sauerkirsche, Grapefruit, Cranberry, Schwarze Johannisbeere, Tomate, Maracuja oder Banane oder jeweils als Schorle	Glas 0,20 l Glas 0,40 l	2,50 € 4,50 €
<b>Limonaden (Fritz-Limo, Hamburg)</b> Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone, Orange, Zitrone, MischMasch (Kola-Orange) oder Kola zuckerfrei	Fl. 0,33 l	3,90 €
<b>Saftschorlen (Fritz-Limo, Hamburg)</b> <sup>BIO</sup> Traube oder Rhabarber	Fl. 0,33 l	3,90 €
<b>Weinschorle vom Riesling 7% vol. (Allendorf)</b>	Fl. 0,33 l	5,90 €
<b>Leitungswasser</b> (Servicepauschale)	Glas 0,40 l	1,00 €

## HEISSGETRÄNKE

<b>Café Crème</b> aus Pirnas Rösterei Ernst Schmole Nachfolger	Tasse Pott	2,20 € 3,90 €
<b>Espresso</b> aus Pirnas Rösterei Ernst Schmole Nachfolger	normal doppelt	2,50 € 4,50 €
<b>Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee</b>		je 3,50 €
<b>Vollmilch-Trinkschokolade</b> + Sahne oder Espresso + 2cl Kirschlikör, Eierlikör, Whisky oder Rum		3,90 € 4,90 € 6,50 €
<b>Große Tasse Tee</b> Darjeeling, Assam, Grüntee, Kräuter, Minze oder Früchte		je 3,90 €

## APERITIFS & DIGESTIFS

### WERMUTWEIN

<b>Martini Bianco</b> lieblich, mild	5 cl	2,90 €
<b>Noilly Prat</b> trocken, kraftvoll	5 cl	3,90 €
<b>Fernando de Castilla</b> kräftig, würzig, Sherryfassaroma	5 cl	3,90 €
<b>La Madre</b> fruchtstark, dunkelwürzig, süß	5 cl	3,90 €

### ANISÉE

<b>Henri Bardouin Pastis</b> Favorit des Hauses, mit Eiswasser	4 cl	3,90 €
<b>Küstennebel</b> auf Sternanisbasis im Sturmglass	4 cl	3,90 €
<b>Fischergeist 56%</b> wird brennend im Pfännchen serviert	2 cl	2,90 €

### KRÄUTERLIKÖR

<b>Olia del Garda</b> schwarzer 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	3,90 €

### AKVAVIT

<b>Aalborg Jubiläumsakvavit</b> mild und superweich	4 cl	4,50 €
<b>Aalborg Dild</b> ohne Kümmel, dafür Dill, erstaunlich duftig & zart	4 cl	4,50 €
<b>Malteser Aquavit</b> kraftvoll und herb	4 cl	4,50 €
<b>Linie Akvavit</b> der Klassiker mit Reife im Sherryfass	4 cl	4,50 €

### BRÄNDE

<b>Moritz</b> regionaler Obstbrand aus Kirschen und Pflaumen	4 cl	4,90 €
<b>Diciotto Lune</b> kraftvoller Grappa mit 18 Monaten Fasslagerung	4 cl	5,90 €
<b>Malecon Imperial</b> bis zu 18 Jahre alter Rum aus Panama	4 cl	6,50 €
<b>Stolichnaya</b> unsere erste Wahl für Wodka bei - 18°C	4 cl	4,90 €
<b>Vikingfjord</b> 100% Kartoffelwodka aus Norwegen, vollmundig	4 cl	4,90 €
<b>Jura</b> 10 Jahre fassgereifter Whisky, weich, karamellig, salzig	4 cl	5,90 €
<b>Ardbeg</b> 10 Jahre alte Torfbombe von der Insel Islay, Schottland	4 cl	6,90 €