



FISCH, BIER, WEIN & ELBBLICK

Öffnungszeiten

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

VORSPEISEN

Kleine Fischsuppe nach provenzalischer Art mit Baguette	7,90 €
... oder als große Portion mit zwei gegrillten Riesengarnelen	14,90 €
Frisches Fischbrötchen , belegt nach Wahl: Bismarck-Hering oder Matjes	5,90 €
Backfisch oder Graved Lachs	6,90 €
Drei Scheiben würziges Räucherfisch-Bruschetta aus Makrelenfilet	6,90 €
Kleiner Marktsalat nach Art des Hauses mit Baguette	7,90 €
Gefüllter Kräutercrepe mit mediterranem Gemüse und Feta	9,90 €
Ragout Fin vom Wolfsbarsch im Blätterteigmantel, überbacken mit Parmesan, mit Zitrone und kleinem Salat	9,90 €

KLEINE HAUPTGERICHTE

Currywurst an hausgemachter fruchtiger Soße mit Pommes Frites	11,90 €
Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Kartoffelstampf, Tomatensalat und Remoulade	12,90 €
Hausgebeiztes Lachstatar mit Gurke, Creme Fraiche und Forellenkaviar, serviert mit Salat und Baguette	14,90 €
Drei Riesengarnelen vom Grill mit mediterranem Gemüse, Aioli-Dip und geröstetem Baguette	14,90 €
Matjesfilets mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	14,90 €

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

- Ganze Dorade** aus der Grillpfanne (mind. 350g)
mit zerlassener Butter, gemischtem kleinen Salat und Baguette 27,90 €
Dazu empfehlen wir unseren würzigen Albariño aus Galizien
- Gebratenes Saiblingsfilet** mit Lauchgemüse
in Zitronenbuttersoße und Petersilienkartoffeln 23,90 €
Dazu empfehlen wir unseren feinherben Riesling
- Gebratenes Zanderfilet**
mit Kartoffelstampf und Butterkarotten 21,90 €
Dazu empfehlen wir unseren Chardonnay aus Chile
- Gedünstetes Dorschfilet mit Senfsoße**
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 21,90 €
Dazu empfehlen wir Störtebeker Baltik-Lager
- Fish'n'Chips** Kabeljaufilet gebacken im Bierteig
mit Pommes Frites, Tomatensalat und Remoulade 21,90 €
Dazu empfehlen wir Störtebeker Atlantik Ale
- Gebratenes Lachsfilet**
mit Tagliatelle, Brokkoli-Röschen und Zitronensoße 19,90 €
Dazu empfehlen wir unseren Erlenpeterwein (sächs. Müller-Thurgau)
- Deftiger **Doppelmatjes** nach holländischer Art
mit grünen Bohnen, Remoulade und Bratkartoffeln 15,90 €
Dazu empfehlen wir Jever Pilsener
- Großer **gemischter Marktsalat** und Baguette
... mit **Hähnchenbrust** und gehobeltem Parmesan 15,90 €
... mit **hausgebeiztem Lachs**, Orangenfilets und Honig-Senf-Dressing 17,90 €
... mit **drei Riesengarnelen** vom Grill 17,90 €
Dazu empfehlen wir unseren feinherben Riesling
- Penne mit Saiblingsfilet**, Rucola und Tomaten 17,90 €
Dazu empfehlen wir unseren Roséwein aus Südafrika
- Penne mit Hähnchenbrust** Rucola, Tomaten und Parmesan 15,90 €
Dazu empfehlen wir roten Bardolino aus Venetien
- Argentinisches **Rumpsteak** vom Rind (ca. 200g)
mit grünen Bohnen & Bratkartoffeln, dazu Kräuterbutter 27,90 €
Dazu empfehlen wir unseren Rotwein aus Mallorca

**Bitte beachten Sie auch das Tagesangebot auf unseren Tafeln.
Achtung: In Fischfilet können Gräten vorkommen.**

FASSBIERE

Jever Pilsener	Glas 0,20 l	2,90 €
frisch, spritzig, herb und etwas stärker gehopft	Glas 0,30 l	3,90 €
	Glas 0,50 l	4,90 €
Störtebeker Kellerbier ^{BIO}	Glas 0,20 l	3,90 €
naturtrüb, vollmundig und ungeheuer trinkfreudig	Glas 0,30 l	4,90 €
	Glas 0,50 l	5,90 €

FLASCHENBIERE VON STÖRTEBEKER je Glas 0,50 l 5,90 €

UNTERGÄRIG (EHER HERB)

Pilsener

leicht im Körper, kräftige Hopfung

Freibier ^{BIO}

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

Baltik-Lager ^{BIO}

wunderbar ausgewogen, süffig,
malzig, zart-süßlich

Hanse-Porter

karamellig-süß, vollmundig

Schwarzbier

kraftvoll, malzig, süßlich
mit starken Röstnoten

Strandräuber ^{BIO} (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

New England IPA (6,8% vol.)

mega-aromatisch, satter Körper
reich an Hopfen- und Fruchtnoten

Sommer-Wit

naturtrüb, spritzig, zitronig im Duft,
am Gaumen nach Früchten & Gewürzen

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



Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

WEINE

WEISSWEINE

2022er Chardonnay ^{BIO}

Montes, Valle Central, Chile	0,10 l	4,90 €
trocken, duftig, besonders weich am Gaumen, tropische Frucht	0,20 l	8,90 €
KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	26,90 €

2023er Muscadet Sevre-et-Maine ^{BIO}

Domaine de la Foliette, Nantes, Frankreich	0,10 l	4,60 €
trocken, ganz zarter Allrounder zu unseren Fischspeisen	0,20 l	8,30 €
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷 KÖRPER 🍷🍷	Fl. 0,75 l	24,90 €

2022er Albariño ^{BIO}

Kellerei Xiôn, Rias Baixas, Galizien, Spanien	0,10 l	5,90 €
trocken, wunderbar herb, kraftvoll, spritzig und zitronig	0,20 l	10,70 €
KRAFT 🍷🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	31,90 €

2022er Erlenpeterwein

Steffen Loose, Niederau bei Weinböhlen, Sachsen	0,10 l	5,20 €
trocken, 100% Müller-Thurgau, feinfruchtig, säuremild	0,20 l	9,30 €
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷 KÖRPER 🍷🍷	Fl. 0,75 l	27,90 €

2022er Roero Arneis

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 €

2023er Riesling

Familie Manz, Weinolsheim, Rheinhessen	0,10 l	4,90 €
feinherb, mineralisch, leichte Zitrus & deutliche Aprikose	0,20 l	8,90 €
KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	26,90 €

2023er Muskateller

Familie Studier, Ellerstadt, Pfalz	0,10 l	4,60 €
lieblich, hochgradig suchtgefährdend, blumig, duftig, fruchtig	0,20 l	8,30 €
KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	24,90 €

2023er Sauvignon Blanc *alkoholfrei*

Weingut Seebrich, Nierstein, Rheinhessen	0,10 l	4,60 €
keine Notlösung, sondern richtig duftig, knackig und lecker	0,20 l	8,30 €
KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷	Fl. 0,75 l	24,90 €

WEINE

SCHAUMWEINE

Haussekt **Canaletto**

Kellerei Valckenberg, Speyer

brut, aber nicht herb, feine erfrischende Zitrusfrucht

Glas 0,10 l 4,60 €

Fl. 0,75 l 24,90 €

2020er **Gold-Cider** ^{BIO}

Pirn'sche Kältereier, Pirna

trocken, ultrafeiner Apfelwein in Champagnerqualität

Glas 0,10 l 6,50 €

Fl. 0,75 l 34,90 €

ROSÉWEINE

2023er **Blanc de Noir**

Peggy Krause-Beckmann & Bernd Lufen, Pillnitz, Sachsen

trocken, weiß gekelterter Spätburgunder, grazil und fein

KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷

0,10 l 7,30 €

0,20 l 12,90 €

Fl. 0,75 l 39,90 €

2024er **Pinotage**

Warwick Estate, Western Cape, Südafrika

trocken, fruchtstark nach Pfirsichen und Erdbeeren

KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷

0,10 l 4,20 €

0,20 l 7,70 €

Fl. 0,75 l 22,90 €

2022er **Chateau Revelette** ^{BIO}

Coteaux d'Aix en Provence, Südfrankreich

trocken, zartfruchtig und feinwürzig, großartige Balance

KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷 KÖRPER 🍷🍷

0,10 l 5,50 €

0,20 l 9,90 €

Fl. 0,75 l 29,90 €

ROTWEINE

2022er **Bardolino Classico**

Sartori di Verona, Valpolicella, Venetien, Italien

trocken, fruchtstark nach frischen roten Kirschen

KRAFT 🍷 FRUCHT 🍷🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷

0,10 l 4,20 €

0,20 l 7,70 €

Fl. 0,75 l 22,90 €

2019er **Sincronia Negre** ^{BIO}

Mesquida Mora, Mallorca, Spanien

trocken, kraftvoll und dunkelbeerig, supersamtig

KRAFT 🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷

0,10 l 4,90 €

0,20 l 8,90 €

Fl. 0,75 l 26,90 €

2019er **Gotes del Priorat** ^{BIO}

Alfredo Arribas, Priorat, Katalonien, Spanien

trocken, wunderbar kraftvoll mit satter Würze

KRAFT 🍷🍷🍷 FRUCHT 🍷🍷 KÖRPER 🍷🍷🍷

0,10 l 6,50 €

0,20 l 11,70 €

Fl. 0,75 l 34,90 €

KALTGETRÄNKE

Mineralwasser (classic, medium oder still)	Fl. 0,25 l	2,90 €
	Fl. 0,75 l	6,50 €
FeverTree Tonic Water		
Indian (klassisch), Elderflower (Holunderblüte) oder Mediterranean (Mittelmeerkräuter)	Fl. 0,20 l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water ⁵	Fl. 0,20 l	2,90 €
Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon (Margon)	Fl. 0,25 l	2,90 €
Coca Cola	Fl. 0,33 l	2,90 €
Lausitzer Fruchtsäfte und -nektare		
Apfel, Orange, Sauerkirsche, Cranberry, Schwarze Johannisbeere, Maracuja oder Banane	Glas 0,20 l	2,90 €
oder jeweils als Schorle	Glas 0,40 l	4,90 €
Limonaden (Fritz-Limo, Hamburg)		
Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone, Orange, Zitrone, MischMasch (Kola-Orange) oder Kola zuckerfrei	Fl. 0,33 l	3,90 €
Saftschorlen (Fritz-Limo, Hamburg) ^{BIO}		
Traube oder Rhabarber	Fl. 0,33 l	3,90 €
Weinschorle vom Riesling (Allendorf) 7% vol.	Fl. 0,33 l	5,90 €
Veneziano Spritz Bitterorangenlikör & Prosecco		8,90 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & Minze		7,90 €
Lillet Berry Lillet, Schweppes Wild Berries, geeiste Früchte		8,90 €

HEISSGETRÄNKE

Café Crème	Tasse	3,50 €
aus Pirnas Rösterei Ernst Schmole Nachfolger	Pott	5,90 €
Espresso	normal	3,50 €
aus Pirnas Rösterei Ernst Schmole Nachfolger	doppelt	5,90 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee		je 4,90 €
Vollmilch-Trinkschokolade		4,90 €
+ Sahne oder Espresso		5,90 €
+ 2cl Kirschlikör, Eierlikör, Whisky oder Rum		7,90 €
Große Tasse Tee		
Darjeeling, Assam, Grüntee, Kräuter, Minze oder Früchte		je 4,90 €

APERITIFS & DIGESTIFS

WERMUTWEIN

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

ANISÉE

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

KRÄUTERLIKÖR

Olia del Garda schwarzer 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	3,90 €

AKVAVIT (aus dem Eisschrank)

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

BRÄNDE

Moritz regionaler Obstbrand aus Kirschen und Pflaumen	4 cl	4,90 €
Diciotto Lune kraftvoller Grappa mit 18 Monaten Fasslagerung	4 cl	5,90 €
Conde de Cuba kraftvoller, würziger Rum, 11 Jahre alte Solera	4 cl	6,50 €
Stolichnaya unsere erste Wahl für Wodka bei - 18°C	4 cl	4,90 €
Vikingfjord 100% Kartoffelwodka aus Norwegen, vollmundig	4 cl	4,90 €
Jura 10 Jahre fassgereifter Whisky, weich, karamellig, salzig	4 cl	5,90 €
Ardbeg 10 Jahre alte Torfbombe von der Insel Islay, Schottland	4 cl	6,90 €