



FISCH, BIER, WEIN & ELBBLICK

**Öffnungszeiten**

Mittwoch - Samstag

11:00 bis 14:00 und 17:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag

11:00 bis 14:00 Uhr

## KLEINE SPEISEN

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

14,90 €

Dazu empfehlen wir: Störtebeker Baltik-Lager

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

mit Pommes Frites, Tomatensalat<sup>§,a</sup> 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<sup>a,h</sup>

8,90 €

... mit **Thunfisch**, Oliven<sup>2</sup>, Ei & Zwiebeln

12,90 €

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

13,90 €

... mit **3 Riesengarnelen**<sup>b</sup> 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<sup>e</sup>

11,90 €

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** mit Lauchgemüse

in Zitronenbuttersoße<sup>a,c,e,f</sup> und Petersilienkartoffeln<sup>e</sup>

15,90 €

### **Zanderfilet vom Grill**

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

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<sup>e</sup>

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

<b>Jever Pilsener</b>	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.

<b>Kellerbier</b> <sup>BIO</sup>	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** <sup>BIO</sup> feine malzige Süße, feine Fruchtaromen

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

Flasche 0,50 l 3,50 €

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

**Freibier** <sup>BIO</sup> alkoholfreies Pils, trocken-herb, frisch und spritzig

**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

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

**Strandräuber** <sup>BIO</sup> (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 <b>Muscadet Sevre-et-Maine</b> <sup>BIO</sup>	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 <b>Chardonnay</b> <sup>BIO</sup>	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 <b>Albariño</b> <sup>BIO</sup>	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 <b>Erlenpeterwein</b>	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 <b>Riesling</b>	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 <b>Good Hope</b>	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 <b>Chateau Revelette</b> <sup>BIO</sup>	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 <b>Bardolino Classico</b>	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 <b>Sincronia Negre</b> <sup>BIO</sup>	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 <b>Canaletto</b>	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

<b>Mineralwasser</b> (classic, medium oder still)	Fl. 0,25 l	2,20 €
	Fl. 0,75 l	4,50 €
<b>Margon Tonic Water</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,25 l	2,20 €
<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	2,20 €
<b>Bitter Lemon</b> (Margon) <sup>1</sup>	Fl. 0,25 l	2,20 €
<b>East Imperial</b> <sup>5</sup>		
Tonic Water (klassisch)		
Old Tonic (würzig, herb)		
Ginger Ale <sup>1</sup> (scharf)		
Ginger Beer <sup>1</sup> (fruchtig-scharf)	Fl. 0,15 l	2,90 €
<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 oder Banane) oder jeweils als Saftschorle	Glas 0,20 l	2,20 €
	Glas 0,40 l	3,20 €
<b>Limonaden (Fritz-Kola, Hamburg)</b>		
Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone, Orange, Zitrone, MischMasch (Kola-Orange) oder Kola zuckerfrei	Fl. 0,33 l	2,90 €
<b>Saftschorlen (Fritz-Kola, Hamburg)</b> <sup>BIO</sup>		
Traube oder Rhabarber	Fl. 0,33 l	2,90 €

## KAFFEEspezialitäten

<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>		2,90 €
<b>Latte Macchiato</b>		3,50 €
<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		5,70 €
<b>Eiskaffee</b> mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne		5,50 €
<b>Eisschokolade</b> 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

<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

### LIKÖRE

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

### LONGDRINKS

<b>Aperol</b> <sup>1,5</sup> <b>Spritz</b> mit Prosecco und Orange	5,90 €
<b>Campari</b> <sup>1</sup> <b>Orange</b> auf Eis	5,90 €
<b>Hugo</b> mit Prosecco und frischer Minze	5,90 €
<b>Pimm's Cup</b> mit Ginger Ale <sup>1</sup> und Gurke	5,90 €
<b>Lillet Berries</b> <sup>1</sup> 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:**

<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	* Unsere <b>Senfsoße</b> ist selbstgemacht und auf Basis von Dijon-Senf, dieser beinhaltet Sulfite, Ei und natürlich Senf, Konservierungsstoffe, Farbstoffe & Soja.
<sup>g</sup> Senf	
<sup>h</sup> Sesam	
<sup>i</sup> Sulfite	* Unsere <b>Remoulade</b> ist selbstgemacht und auf Basis einer Mayonnaise, diese beinhaltet Ei & Konservierungsstoffe.
<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	* Unsere <b>Fischsuppe</b> ist mit Sellerie und Creme Fraiche bereitet und mit einer Hummerpaste verfeinert. Diese beinhaltet Farbstoffe sowie Konservierungsstoffe, außerdem Gluten und Krebstiere.
<sup>7</sup> Nitritpökelsalz	
<sup>8</sup> Antioxidationsmittel	



# Kombüsenangebot für Leichtmatrosen



**Mini Fischsuppe "Landgang"**  
nach provenzalischer Art mit Baguette

3,20 €

**1 Alaska-Seelachs-Fischstäbchen**  
mit **Ketchup** oder **hausgemachte Remoulade**  
... wahlweise mit **Kartoffelstampf** oder **Pommes Frites**

1,25 €

0,50 €

1,50 €

**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  
mit Pommes Frites



5,90 €

**2 gebratene Kartoffelpuffer** mit Apfelmus & Sahne

5,90 €



Gebratene **Maishähnchenbrust**,  
**kleines Kalbsschnitzel**,  
**oder Lachsforellenfilet**  
mit Butterkarotten & Bratkartoffeln

8,90 €

**Fish'n' Chips**  
**Seelachsfilet** gebacken im Bierteig,  
mit Steak House Pommes Frites  
und hausgemachter Remoulade



7,90 €

# VALENTINSMENÜ

2015er Riesling-Sekt brut  
Schloss Proschwitz, Meißen

\*\*\*

**Gebratenes Medaillon vom Seeteufel -Wildfang-**  
mit Rote Bete, Ziegenfrischkäse & Rucola-Pinienkern-Salat

\*\*\*

**Petersilienwurzelsuppe**  
mit gerösteter Jakobsmuschel & Kürbiskernen

\*\*\*

**Filet vom Winterkabeljau**  
-auf der Haut gebraten-  
an grüner Pfeffersoße,  
Wirsinggemüse & Kartoffeltaler

\*\*\*

**Weißer Mousse-au-chocolat**  
an Himbeerzweierlei & Beerenobst

49,00 Euro – Weinbegleitung: 19,00 Euro