



FISCH, BIER, WEIN & ELBBLICK

Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag
11:00 bis 14:00 Uhr
17:00 bis 21:00 Uhr

KLEINE & VORSPEISEN

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

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
Dazu empfehlen wir: Störtebeker Baltik-Lager

19,90 €

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

... mit **Maishähnchenbrustfilets** und gehobeltem Parmesan

... mit **3 Riesengarnelen** vom Grill

Dazu empfehlen wir unseren feinherben Riesling

8,90 €

18,90 €

16,90 €

18,90 €

Penne mit Saiblingsfilet, Rucola und Tomaten

Dazu empfehlen wir unseren Rosé aus Südafrika

16,90 €

Penne mit Maishähnchenbrustfilets Rucola, Tomaten und Parmesan

Dazu empfehlen wir: Bardolino aus Venetien

16,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Sesam-Algencalat und Petersilienkartoffeln

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

18,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet mit Lauchgemüse

in Zitronenbuttersoße und Petersilienkartoffeln

Dazu empfehlen wir unseren feinherben Riesling

18,90 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Kartoffelstampf und Butterkarotten

Dazu empfehlen wir: Chardonnay aus Chile

23,90 €

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

mit grünen Bohnen & Bratkartoffeln, dazu Kräuterbutter

Dazu empfehlen wir unseren Rotwein aus Mallorca

26,90 €

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

FASSBIERE

Jever Pilsener

draft beer, fresh, strongly hopped and dry

Glas 0,20 l 2,90 €

Glas 0,30 l 3,90 €

Glas 0,50 l 4,90 €

Kellerbier ^{BIO}

draft beer, unfiltered pils, dry, medium strong

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 ^{BIO}

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

Baltik-Lager ^{BIO}

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 ^{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

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

je Glas 0,50 l

4,90 €

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

2021er 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 Xión, Rias Baixas, Galizien, Spanien	0,20 l	8,70 €
trocken, wunderbar herb, kraftvoll, spritzig und zitronig	Fl. 0,75 l	25,95 €
2021er Erlenpeterwein	0,10 l	4,70 €
Steffen Loose, Niederau bei Weinböhla, Sachsen	0,20 l	8,30 €
trocken, 100% Müller-Thurgau, feinfruchtig, säuremild	Fl. 0,75 l	24,95 €
2018er 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 €
2021er Sauvignon Blanc <i>alkoholfrei</i>	0,10 l	3,70 €
Weingut Seebrich, Nierstein, Rheinhessen	0,20 l	6,70 €
keine Notlösung, sondern richtig duftig, knackig und lecker	Fl. 0,75 l	19,95 €

ROSÉWEINE

2023er Pinotage	0,10 l	3,70 €
Delheim, Stellenbosch, Südafrika	0,20 l	6,70 €
trocken, fruchtstark nach Himbeeren und Kirschen	Fl. 0,75 l	19,95 €
2021er 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	3,40 €
Sartori di Verona, Valpolicella, Venetien, Italien	0,20 l	6,20 €
trocken, fruchtstark nach frischen Kirschen	Fl. 0,75 l	18,50 €
2019er Sincronia Negra ^{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	Glas 0,10 l	3,90 €
Kellerei Valckenberg, Speyer	Fl. 0,75 l	19,95 €
trocken, aber nicht herb, feine erfrischende Zitrusfrucht		

FLASCHENWEINE

SCHAUMWEINE

Ferrari Maximum

Geschwister Lunelli, Trentin, Italien

brut, superzarter Chardonnay, der drei Jahre auf der Hefe gelegen hat und auch sonst einem Champagner in nichts nachsteht; die halbe Flaschengröße eignet sich perfekt – aber nicht nur – für Pärchen

0,375 l
29,95 €

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

Pirn'sche Kältereie, Pirna

trocken, ein fein moussierender Apfelwein mit Hefelager, vom Ernten bis zum Verkorken Handarbeit und mit rund 7% Alkohol angenehm leicht, ein echtes Pirnaer Unikat!

0,75 l
36,95 €

2021er **Moscato d'Asti**

Azienda Agricola Tacchino, Piemont, Italien

lieblich, praktisch ein fertiger Südfruchtcocktail mit angenehm leichtem Prickeln, duftig, vollmundig und trinkfreudig – ideal für den gelungenen Mädelsabend – die Jungs dürfen vielleicht kurz schnuppern

0,75 l
23,95 €

WEISSWEINE

2021er **Muscadet Sevre-et-Maine** ^{BIO}

Domaine de la Foliette, Nantes, Frankreich

trocken, entgegen seinem Namen kein Muskateller – im Gegenteil ist der Muscadet ein milder und feinduftiger Allrounder zu unseren Fischspeisen mit sensationellem PreisLeistungsverhältnis

0,75 l
21,95 €

2021er **Roero Arneis**

Familie Bersano, Piemont, Italien

trocken, nicht so leicht auszusprechen, doch dafür großartig als kraftvoller Speisenbegleiter mit eher kräutrigen denn fruchtigen Tönen, wir empfehlen Ihnen den Test zu Zander, Saibling und Garnelen

0,75 l
28,95 €

ROTWEINE

2019er **4 Gotes** ^{BIO}

Alfredo Arribas, Priorat, Katalonien, Spanien

trocken, wunderbar kraftvolle Garnacha-Traube mit satter Würze, gehaltvollem Körper und dunkelbeeriger Frucht, passt absolut nicht zu Fisch, aber dafür umso mehr zu Rumpsteak oder Schokokuchen

0,75 l
31,95 €

KALTGETRÄNKE

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 und -nektare		
Apfel, Orange, Sauerkirsche, Grapefruit, Cranberry, Schwarze Johannisbeere, Tomate, Maracuja oder Banane	Glas 0,20 l	2,50 €
oder jeweils als Schorle	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	3,90 €
Saftschorlen (Fritz-Limo, Hamburg) ^{BIO}		
Traube oder Rhabarber	Fl. 0,33 l	3,90 €
Leitungswasser (Servicepauschale)	Glas 0,20 l	1,00 €

HEISSGETRÄNKE

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

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, dunkelwürzig, süß	5 cl	3,90 €

ANISÉE

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

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	3,90 €

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

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

^a glutenhaltiges Getreide

^b Krebstiere

^c Eier & Eierzeugnisse

^d Soja

^e Milch & Milcherzeugnisse

^f Sellerie

^g Senf

^h Sesam

ⁱ Sulfite

¹ Farbstoffe

² Konservierungsstoffe

³ Phenylalanin

⁴ zugesetztes Koffein

⁵ Chinin

⁶ Milcheiweiß

⁷ Nitritpökelsalz

⁸ Antioxidationsmittel

Mit einem Stern * haben wir wiederkehrende Zutaten und Beilagen markiert, damit unsere Karte lesbar bleibt:

* Unsere **Fischsuppe** ist mit Sellerie und Creme Fraiche bereitet und mit einer Hummerpaste verfeinert. Diese beinhaltet Farbsowie Konservierungsstoffe, außerdem Gluten und Krebstiere.

* Unsere **Remoulade** ist selbstgemacht und auf Basis einer Mayonnaise, diese beinhaltet Ei & Konservierungsstoffe.

* Unsere **Bratkartoffeln** sowie **Bohnen** sind frisch & mit Speck gebraten, dieser beinhaltet Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel und Konservierungsstoffe.

* Unsere **Penne** werden frisch mit Sahne, Tomaten & Gemüse zubereitet und beinhalten Gluten, Milcheiweiß, Sellerie & Ei.

* Unsere **Senfsoße** ist selbstgemacht und auf Basis von Dijon-Senf, dieser beinhaltet Sulfite, Ei und natürlich Senf, Konservierungsstoffe, Farbstoffe & Soja.