

Empfehlung des Hauses

Schweinelendchen gefüllt mit Hirtenkäse M im Speckmantel_{2,3,8} gebraten
an Holunder-Birnen,
mit Portwein-Schalottensauce 3, SEL und Röstitaler
21,90 €

Zander F, GL im Kokosmantel SCH
auf SanddornsaUCE M an glasierten Zuckerschoten M
und Herzoginkartoffeln
23,30 €

Salate

Großer bunter Salatteller_{2,5, E, M}

- angerichtet mit Hirtenkäse M, Schinkenwürfel_{2,3,8} 10,80 €
- angerichtet mit gebratenen Putenbruststreifen 13,50 €

Großer Salatteller_{2,5, E, M}

mit Käse-Kräuter-Kartoffeltaschen_{1,5, M}

12,30 €

Streifen von Ostseefischen F, GL auf frischem Salat_{2,5, E, M}

15,40 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat_{2,5, E, M}

6,40 €

Gurkensalat_{5, SCHW}

4,60 €

Würzfleisch_{1, F, SE, GL, SO, SEL, M} überbacken mit Käse_{1, M}

5,80 €

Fischsuppe F1, M, SEL

6,50 €

Fischgerichte

Rotbarschfilet <small>F, GL</small> "Hawaii" 16,10 € überbacken mit Ananas und Käse <small>iM</small> , dazu Käse-Kräuter-Kartoffeltaschen <small>i5, M</small>
Gebratenes Rotbarschfilet <small>F, GL</small> mit einer Zwiebel-Senfkruste <small>ii, SE</small> 17,20 € dazu reichen wir Ihnen Bratkartoffeln <small>n2,3,8</small> und Gurkensalat <small>5, SCHW</small>
Pochiertes Zanderfilet <small>F</small> in Dillsauce <small>F, SEL, M</small> 19,20 € serviert mit Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>5, SCHW</small>
Gebratenes Dorschfilet <small>F, GL</small> auf Pommerschen 20,30 € Gurkengemüse <small>M</small> mit Reis
Gebackenes Zanderfilet <small>F, E, GL</small> 21,80 € angerichtet mit hausgemachter Remouladensauce <small>i,2,45,ii, E, SEL</small> Bratkartoffeln <small>n2,3,8</small> und Salat <small>2,5, E, M</small>
Gebratene Lachsschnitte <small>F, GL</small> an Sauce Hollandaise <small>E, M, SEL</small> 22,30 € mit Reis und Salat <small>2,5, E, M</small>
300g Fischsteller Dorsch <small>F, GL</small> , Zander <small>F, GL</small> , Lachs <small>F, GL</small> gebraten 24,50 € an deftigem Paprika-Speck <small>2,3,8</small> -Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln <small>n2,3,8</small>

Heringsvariationen

Marinierte Bratheringe <small>5, SCHW, GL, F</small> angerichtet mit Bratkartoffeln <small>n2,3,8</small> 13,40 €
3 gebratene Heringe <small>F, GL</small> mit Speckbohnen <small>3,8,2</small> und Bratkartoffeln <small>n2,3,8</small> 16,30 €
Cherry matjesfilet <small>2,4,i5,F</small> nach "Hausfrauenart" <small>i,2,5,ii, M</small> 16,80 € mit Bratkartoffeln <small>n2,3,8</small>
Heringsteller 17,70 € marinierter Brathering <small>SCHW, GL, F</small> , Cherry matjesfilet <small>2,4,i5,F</small> , gebratener Hering <small>F, GL</small> an Bratkartoffeln <small>n2,3,8</small>

Steakvariationen und Deftiges aus Topf und Pfanne

Bauernfrühstück ^{2,3,5,8, E}	11,90 €
Geflügelleber ^{GL} mit Äpfeln und Zwiebeln in Portwein, ^{3, SEL, M} geschmort, dazu Herzoginkartoffeln	14,20 €
Filetspitzen in Gorgonzolasauce ^M auf grünen Bandnudeln ^{GL} mit Walnüssen ^{SCHA}	15,60 €
Putengeschnetzeltes in Sanddornsauce ^M mit Ananas im Reisrand	16,20 €
300 g Hamburger Schnitzel ^{E, GL} mit Buttergemüse ^{M, GL} und Bratkartoffeln ^{2,3,8}	17,80 €
Schweinesteak "Strindberg" gewürzt mit Senf ^{11, SE} und Zwiebeln, angerichtet mit grünen Bohnen ^{M, GL} , und Bratkartoffeln ^{2,3,8}	18,90 €
Steak Würzfleisch Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch ^{1, F, SEL, GL, SO} und Käse ^{1, M} , dazu Buttererbsen ^{M, GL} und Kroketten ^{GL}	19,40 €
Schlemmersteak Putensteak überbacken mit Broccoli, Schinken ^{2,3,8} Sauce Hollandaise ^{E, M, SEL} und Käse ^{1, M} , an gebackenem Blumenkohl ^{E, GL} und Käse-Kräuter-Kartoffeltaschen ^{1, 5, M}	19,80 €
Fleischplatte 300g Schweinefilet, Pute, Rumpsteak angerichtet mit Speckbohnenröllchen ^{5, 3, 8} , Sauce Hollandaise ^{E, M, SEL} , Bratkartoffeln ^{2, 8, 3} und Salat ^{2, 5, E, M}	25,30 €

Argentinisches Rumpsteak

angerichtet mit Kräuterbutter ^M und Bratkartoffeln ^{2, 3, 8}	200g	25,80 €
dazu Salat ^{2, 5, E, M}	300g	29,80 €
angerichtet an Gorgonzolasauce ^{SEL, M} mit grünen Bohnen ^{M, GL}	200g	26,30 €
und Kartoffelspalten	300g	30,30 €

Eisbecher

Gemischtes Eis _{8,15} ^{M, GL, SCH, SO} mit Sahne ^M	5,30 €
ohne Sahne	4,10 €
Störtebeker Vanilleeis ₈ ^{M, GL, SCH} , Sahne ^M , Schokosauce _{2,15} ^M	5,60 €
Schwedeneisbecher	6,50 €
Vanilleeis ₈ ^{M, GL, SCH} , Apfelmus, Sahne ^M , Eierlikör ^E	
Eis & Heiß Vanilleeis ₈ ^{M, GL, SCH} , heiße Kirschen ^M , Sahne ^M	7,30 €
Schwarzwaldbecher	7,60 €
Vanilleeis ₈ ^{M, GL, SCH} , Schoko-Eis ₈ ^{M, SO} , Kirschlikör, Sahne ^M , Sauerkirschen	

Dessert

Himmliche Verführung hausgemachtes Kaffeeparfait ₈ ^{M, SCH, E, GL} mit einem Sahnetupfer ^M und Waldfruchtsauce _{1,2,15}	6,80 €
Ostseeraum	7,30 €
Mango-Panna-Cottatörtchen ₈ ^{SCH, M, GL} mit einem Sahnetupfer ^M	
Warmer Schokokuss	7,80 €
Schokoladensoufflé ₈ ^{M, SO, SCH, E} mit flüssigen Schokoladenkern an Bourbon- Vanilleeis ₈ ^{M, SCH}	

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ₉	2,40 €
Kännchen Kaffee ₉	4,40 €
Glas Tee Darjeeling, Assam, Green Tea, Pfefferminze, 8 Kräuter, Früchte, Rotbusch- Vanille	2,40 €
Kännchen Tee	4,40 €
Tasse Cappuccino ₉ ^M	2,90 €
Tasse Schokolade ^M mit Sahne ^M	3,10 €
Tasse Espresso ₉	2,40 €
Tasse doppelter Espresso ₉	4,20 €
Tasse Milchkaffee ₉ ^M	3,40 €
Glas Latte Macchiato ₉ ^M	3,60 €
Glas heiße Zitrone	2,40 €
Glas heißer Sanddornsaft	2,30 €
Glas heißer Sanddornsaft mit 4cl Rum	5,90 €
Glas Glühwein mit 4cl Amaretto	4,40 €
Glas Grog mit 4cl Rum	3,70 €

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und Allergene, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Taurin, 15 mit Säuerungsmittel

E mit Ei, F mit Fisch, K mit Krebstieren, M mit Milch und Milchprodukte, SCH mit Schwefeldioxid und Sulfite, SE mit Senf, SO mit Soja, ER mit Erdnüssen, GL mit Glutenhaltige Getreidesorten, L mit Lupinen, SCHA mit Schalenfrüchte, SEL mit Sellerie, SES mit Sesam, WE mit Weichtieren

Beilagenänderung

Bratkartoffeln	1,50 €
Käse-Kräuter-Kartoffeltaschen	1,50 €
gebackener Blumenkohl	1,50 €
Zuckerschoten	1,50 €
Speckbohnenröllchen	1,50 €

Getränkekarte

Biere

König Pilsener Bier vom Fass	0,25l	2,70 €
	0,4l	4,10 €
Alsterwasser (mit Sprite) ₁₅	0,25l	2,70 €
	0,4l	4,10 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,25l	3,10 €
	0,4l	4,60 €
Störtebeker- Bio Roggenweizen	0,5l	4,70 €
Bio Bernsteinweizen		
Bio Bernsteinweizen alkoholfrei		
Störtebeker Bio Frei- Bier alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,80 €
Berliner Weisse _{1,2,15}	Fl. 0,33l	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Schlossquell Tonic Water ₁₀	Fl. 0,25l	2,60 €
Güstrower Schlossquell Ginger Ale ₁	Fl. 0,25l	2,60 €
Güstrower Schlossquell Bitter Lemon _{3,10}	Fl. 0,25l	2,60 €
Güstrower Schlossquell Mineralwasser	•feinperlig •naturell	Fl. 0,25l 2,30 €
Güstrower Schlossquell Mineralwasser	•feinperlig	Fl. 0,75l 5,30 €
Güstrower Schlossquell Mineralwasser	•naturell	Fl. 0,5l 4,30 €
Coca Cola _{1,9,15}	0,2l	2,40 €
Coca Cola zero _{1,9,11,15}	0,2l	2,60 €
Fanta _{1,3,15}	0,2l	2,40 €
Sprite ₁₅	0,2l	2,40 €
Spezi _{1,3,9,15}	0,2l	2,40 €
Apfelsaft	0,2l	2,20 €
Apfelschorle	0,2l	2,10 €
Orangensaft	0,2l	2,40 €
Bananensaft	0,2l	2,60 €
Kirschsft	0,2l	2,60 €
Kiba Kirsch- Bananensaft	0,2l	2,70 €
Tomatensaft	0,2l	2,90 €
Sanddornsaft	0,2l	2,90 €

Weinkarte

Schoppenweine₃-weiß

<u>Saale-Unstrut</u> , Bacchus, Qualitätswein trocken	0,2l	6,20 €
Duft von Pfirsichnoten, blumig mit einem dezenten Muskatton, Weingut Deckert		
<u>Pfalz</u> Weißburgunder, Qualitätswein trocken	0,2l	5,80 €
Duft nach reifen Trauben, fruchtige Eleganz und beschwingte Leichtigkeit, Weinhaus P.J. Valckenberg		
<u>Frankreich</u> /Languedoc Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc	0,2l	5,30 €
leichte Noten nach grünem Apfel und Stachelbeere, leichtes spritziges Fruchtaroma, Faucon de Montagne		
<u>Baden Müller</u> -Thurgau, Qualitätswein halbtrocken	0,2l	5,10 €
ein leicht zugänglicher Wein mit einer erfrischenden und süffigen Art, zartes Bukett und milde Säure, Weingut Friedrich Kiefer		
<u>Rheinessen</u> Scheurebe, Qualitätswein lieblich	0,2l	4,90 €
würziges Aroma, erinnert an schwarze Johannisbeeren, kernige Fruchtsäure, angenehme Harmonie, Weinkontor Westhofen		

Schoppenweine₃-rosé

<u>Rheinessen</u> Samtrot Rosé, Qualitätswein halbtrocken	0,2l	5,60 €
fruchtig, frisch mit einer eleganten Süße, Weingut Louis Guntrum		

Schoppenweine₃-rot

<u>Baden</u> Spätburgunder, Qualitätswein trocken	0,2l	6,10 €
kräftiger Rotwein mit intensiven Kirsch- und Brombeer- Aromen gepaart mit samtigen Tanninen, Winzergenossenschaft Waldulm		
<u>Pfalz</u> Dornfelder, Qualitätswein trocken	0,2l	5,60 €
Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren, saftig, weich, und harmonisch, angenehme Tannine, Weinhaus P.J. Valckenberg		
<u>Österreich</u> /Burgenland Zweigelt, Qualitätswein trocken	0,2l	5,30 €
zeigt sich am Gaumen harmonisch und mit viel Frucht, Vereinte Winzer Horitschon		
<u>Württemberg</u> Samtrot, Qualitätswein halbtrocken	0,2l	5,60 €
feine Würze und Fruchtigkeit von dunklen Beeren, saftig und rund, Weingut Schloss Affaltrach		
<u>Rheinessen</u> Schwarzriesling, Qualitätswein lieblich	0,2l	6,10 €
feiner Duft mit Kirscharomen, angenehm mild mit viel Frucht Weingut Louis Guntrum		

Flaschenweine₃-weiß

<u>Baden/ Kaiserstuhl</u> Weißweincuvée "Mit den Wolken ziehen" 0,75l Qualitätswein trocken, am Gaumen würzig, frisch mit zitroniger Säure, Weingut Friedrich Kiefer	20,30 €
<u>Mosel-Saar-Ruwer</u> Riesling "Maximin" 0,75l Qualitätswein halbtrocken, Bouquet von weißen Pfirsichen, Melone, Ananas und reife Äpfeln, ein Riesling mit guter Balance, Weingut Maximin Grünhaus	23,20 €
<u>Franken</u> Bacchus 0,75l Qualitätswein halbtrocken, exotisches Fruchtbouquet mit einer natürlichen Restsüße Gutsabfüllung Bürgerspital Weingut Würzburg	25,40 €

Flaschenweine₃-rose

<u>Baden Kaiserstuhl</u> Rosé, „Schmetterlinge im Bauch“ 0,75l Qualitätswein halbtrocken, Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Carol, Cabernet Mitos spritziger, fruchtbetonter Rosé mit merkbarer Kohlensäure, Weingut Friedrich Kiefer	22,10 €
---	---------

Flaschenweine₃-rot

<u>Rheinessen</u> „Fass 23“ 0,75l Qualitätswein trocken, klassische Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, Noten von Süßkirsche, Rauch und Gewürzen Zartbittere Schokolade und roten Früchten, Weingut Pfannenbecker ÖKO-22	26,10 €
<u>Argentinien/ Mendoza</u> Malbec 0,75l Qualitätswein trocken, intensive Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, dunkler Schokolade sowie einem Hauch Mokka, würzig mit viel Frucht und dezenter Holznote Weingut Andeluna	23,90 €
<u>Pfalz</u> Portugieser 0,75l Qualitätswein halbtrocken, zartfruchtig, Aromen von Kirschen und Himbeeren, Weinhaus P.J. Valckenberg	21,80 €

Aperitif

Sherry _{1,3} Sandemann Dry Seco 5cl	4,50 €
Vermouth Martini Bianco, Extra Dry, Rosso 5cl	4,50 €
MIAMÈE ROUGE Waldbeere, Hibiskus und Quitte mit Sekt ₃ Gl. 0,15l	5,70 €
MIAMÈE ORANGE, Holunder und Hibiskus mit Sekt ₃ Gl. 0,15l	5,70 €
Limoncello di Capri Liqueur mit Tonic Gl. 0,25l	6,20 €
Piccolo Sekt ₃ , trocken Fl. 0,2l	4,40 €

Spirituosen

Trinkbranntwein

Rostocker Doppelkümmel	38%	2cl	2,30 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	38%	2cl	2,40 €
Original Pommern Korn	32%	2cl	2,10 €
Wodka Gorbatschow	50%	2cl	2,50 €
Pure Green Bio Vodka	40%	2cl	3,10 €
Usedomer Insel Aquavit	40%	2cl	2,50 €
Gin 27	43%	2cl	3,70 €
Malteserkreuz Aquavit	40%	2cl	2,40 €
Linie Aquavit	41,5%	2cl	2,70 €
Jubiläums Aquavit	42%	2cl	2,70 €
Fischergeist	56%	2cl	2,90 €
Calvados	40%	2cl	2,70 €

Liköre

Amaretto	17%	2cl	2,10 €
Kirschlikör	16%	2cl	2,10 €
Küstennebel	21,8%	2cl	2,30 €
Malecon Rumlikör	35%	2cl	3,40 €
Jägermeister	35%	2cl	2,30 €
Ramazotti	30%	2cl	2,50 €
Fernet Branca	39%	2cl	2,60 €
Underberg	44%	2cl	3,40 €

Weinbrand

Goldkrone	32%	2cl	2,10 €
Mariacron	36%	2cl	2,30 €
Chantre	36%	2cl	2,40 €
Asbach Uralt	38%	2cl	2,40 €
Asbach Uralt 8 Jahre	40%	2cl	3,40 €
Jacobi	38%	2cl	2,60 €

Whisky

Jim Beam I	40%	2cl	2,70 €
Grants I	40%	2cl	3,20 €
Johnnie Walker black I	40%	2cl	4,80 €
Dimple I	40%	2cl	5,30 €

Cognac

Hennessy V.S.I	40%	2cl	5,70 €
Remy Martin V.S.I	40%	2cl	6,80 €

Obstbrand/geist

Nordhäuser Obstler diverse Sorten	30%	2cl	2,60 €
Sanddorngeist <i>nur bei uns, mit echten Beeren</i>	40%	2cl	2,60 €

Tresterbrand

Grappa di Prosecco	40%	2cl	2,50 €
--------------------	-----	-----	--------

Wir empfehlen unseren kleinen Gästen:

Pommes frites mit Ketchup <small>SCHW</small>	4,10 €
1 Eierkuchen <small>E, M, GL</small> mit Apfelmus	4,30 €
Milchreis <small>M</small> mit Zimt und Zucker	4,40 €
Piratenspieß 3 Fischstäbchen <small>F, GL</small>	5,10 €
6 Fischstäbchen <small>F, GL</small>	7,60 €
am Spieß mit Pommes frites und Ketchup <small>SCHW</small>	
100g Schweinsnitzel <small>E, GL</small> angerichtet mit Buttererbsen <small>M, GL</small> und Kroketten <small>GL</small>	7,30 €
Hänchennuggets <small>GL</small> kleine Portion 100 g	6,10 €
Hänchennuggets <small>GL</small> große Portion 200 g	8,80 €
mit Pommes frites und Ketchup <small>SCHW</small>	
Fischteller des Kapitän „Iglo“	8,80 €
100g Zanderfilet <small>F, GL</small> gebraten mit Pommes frites und Ketchup <small>SCHW</small>	

Kindereisbecher

Eisbiene	3,50 €
Vanille <small>M-</small> und Erdbeereis <small>M</small>	
Eismaus	3,80 €
1 Kugel Vanilleeis <small>M</small> mit Früchten und Sahne <small>M</small>	
Eisbärchen	3,80 €
Vanille <small>M-</small> und Erdbeereis <small>M</small> mit Haribobärchen	
Kunterbunt	4,30 €
Vanille <small>M-</small> und Erdbeereis <small>M</small>	