

Regionale Speisen aus Mecklenburg – Vorpommern

<i>Kräutermatjesfilet – Die Sassnitzer Spezialität auf Bohnen und kross gebratenen Speckstreifen deftige Pfannensauce und Petersilienkartoffeln</i>	<i>16,90</i>
<i>Unser ganzer Kutterdorsch gebraten vor der Haustür gefangen - auf Gartengemüse mit Lauch - Senfschaumsauce und Dillkartoffeln</i>	<i>18,90</i>
<i>Labskaus - Die Küstenspezialität im Norden Matjes, Spiegelei, Rote Beete und Gewürzgurke ⁽³⁾</i>	<i>15,90</i>
<i>Sassnitzer Pfannfisch vom Dorsch auf Bratkartoffeln mit Rauchspeckstreifen und Tomaten-Liuebelbutter</i>	<i>16,90</i>
<i>Landerfilet an der Haut gebraten Sanddornwirsing & Kartoffel – Olivenspieß</i>	<i>18,90</i>
<i>Flunderfilet gebraten auf warmen Kartoffel - Specksalat</i>	<i>16,90</i>

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service

Aus der Suppentüche

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | <i>Fischsoljanka „Gastmahl des Meeres“</i>
tomatiert, delik特 gewürzt, mit verschiedenen Fischeinlagen, Zitrone, saure Sahne | 4,50 |
| 12 | <i>Sassnitzer Aalsuppe</i>
mit Backpflaumen und Gartenfrischen Wurzelgemüse | 4,90 |
| 13 | <i>Karotten - Ingwerschaumsuppe</i>
mit Räucherlachs und kross gebackenen Bacon | 4,90 |
| 15 | <i>Kürbis - Sanddornrahmsuppe</i>
mit gebratenen Dorschmedaillon | 4,90 |
| 16 | <i>Muschelsuppe „Friesische Art“</i> | 4,90 |

Für den kleinen Appetit

1	<i>Räucherlachs auf Kartoffelpuffer</i> mit Sahnemeerrettich und Basilikumsauce	9,90
2	<i>Gebackener Camembert</i> mit Preiselbeersauce auf Toast	7,00
3	<i>Würstfleisch</i> mit Champignons und Käse überbacken, Toastbrot	8,50
5	<i>Garnelenspieß</i> Knoblauchdip, frischen Salaten der Saison und warmes Brot	12,90
6	<i>Pikanter Meeresfrüchtecocktail „Hafenmelodie“</i> Garnelen, Muschelfleisch, Räucherlachsstreifen auf grünem Salat, Fruchtemoulade und Toastbrot	9,90
7	<i>Matjesfilets auf Roggenbrot</i> mit Zwiebelringen (3)	8,90
8	<i>„Schlemmerschnitte“</i> kleines Fischfilet, gebraten, auf Toastbrot mit Remouladensauce und Fruchtspieß	9,90
9	<i>Grönland – Shrimps - Cocktail „First Lady“</i> auf grünem Salat mit Fruchtemoulade und Toastbrot	8,90

Salate

69	<i>Gurkensalat</i>	4,00
71	<i>kleiner gemischter Salat</i>	4,50
72	<i>Salate der Saison mit Puten- oder Lachstranchen</i> French Dressing und warmes Baguette	9,50
73	<i>Tomatensalat mit Thunfisch, Ei und Baguette</i>	8,50

Aus der Pfanne

18	<i>Landerfilet in der Kartoffelkruste</i> auf Orangen – Senfkohl Petersilienschaum Butterkartoffeln	18,90
19	<i>Seelachsfilet mit Blattspinat und Tomate</i> im Ofen überbacken auf Estragonrahm und Karottenreis	16,90
20	<i>Scholle „Admirals Art“</i> mit Garnelen in Knoblauchbutter, Tomaten – Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln	19,90
21	<i>Lachsfilet</i> auf Blattspinat mit Kräuterschaum und Kartoffelkroketten	18,90
22	<i>Rotbarschfilet „Wiener Art“</i> mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (5)	16,90
23	<i>Seelachsfilet „Holsteiner Art“</i> mit Spiegelei, Rahmchampignon auf Bratkartoffeln	16,90
24	<i>Dorschfilet „au four“</i> pikantes Thunfischragout, mit Käse überbacken, Pommes frites	17,90
25	<i>Scholle „Müllerin Art“</i> serviert mit heißer Butter und Petersilienkartoffeln	17,90
26	<i>Lachsfilet in der Sauerkrautkruste</i> auf Petersilienschaum und Kartoffelrösti	18,90
27	<i>Dorade Royal mit Limette gefüllt</i> auf Garnelen – Tomatenragout Kartoffel – Olivenspieß	19,90
28	<i>Aal gebraten</i> mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	19,90
29	<i>Heilbutt „Kauhofmeister“ gebraten</i> mit Kräuterbutter, an Blattsalaten, Petersilienkartoffeln	17,90
44	<i>Grosse Fischpfanne „Gastmahl des Meeres“ für 2 Personen</i> Fischvariationen, unterschiedlich zubereitet, serviert mit diversen Gemüse und Salaten Ein Erlebnis der ganz besonderen Art – Die kulinarische Visitenkarte des Hauses	46,00

Gebackenes in pikantem Bierteig

31	<i>„Störtebekerspieß“</i> mit Letscho- Rahm, Buttererbsen und Bratkartoffeln	16,90
32	<i>Heilbutt „Feinschmecker Art“</i> mit Pfirsichfrucht auf Remouladensauce, Buttererbsen und Kroketten	17,90
33	<i>Dorschfilet „Küchenmeister Art“</i> mit Grönlandgarnelen auf Remouladensauce, Buttererbsen und Kroketten	17,90

Gedünstetes

- | | | |
|----|--|-------|
| 35 | <i>Lachsfilet gedämpft im Kräutermantel</i>
auf Karotten – Kartoffel Gemüse mit Sanddorn - Pfirsichsauce | 17,90 |
| 36 | <i>Landerfilet in Weißweinsauce</i>
auf Karotten, Petersilienkartoffeln | 18,90 |
| 37 | <i>Seehecht gedünstet auf dem Gemüse - Kräuterbeet</i>
in der Folie gegart mit gedämpften Thymiankartoffeln | 15,90 |
| 39 | <i>Dorsch gedünstet</i>
auf Streifen von Wurzelgemüse mit Petersilienrahmsauce und Dampfkartoffeln | 16,90 |
| 40 | <i>Aal „grün“ mit Kräutersauce</i>
Petersilienkartoffeln, Gurkensalat | 19,90 |

Aus der Kalten Küche

- | | | |
|----|---|-------|
| 41 | <i>Marinierte Heringe „Hausfrauen Art“</i>
liebliche Zwiebel- Apfel- Remoulade, dazu Petersilienkartoffeln (3) | 15,90 |
| 42 | <i>Delikatessrollmops</i>
liebliche Zwiebel- Apfel- Remoulade und Bratkartoffeln (3) | 15,90 |
| 43 | <i>Matjesfilets mit Zwiebelringen</i>
Kräuter- Sahne- Stippe, Petersilienkartoffeln (3) | 15,90 |
| 45 | <i>Heringsplatte „Käpt'n Brass“</i>
marinierte Heringsvariationen, Kräuterstippe und Bratkartoffeln (3) | 16,90 |

Unsere Spezialitäten aus Ostseeheringen

...zum Sattessen ... für Besseresser

jedes Gericht 15,90

60

Heringsfilet „Strindberg“

In Senf- Zwiebel- Kruste gebraten, mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

61

Hering gebraten

mit Kartoffelpüree, Speck und Zwiebeln

62

Heringsfilets, gebacken in Bierteig

mit Remouladensauce, Pfirsich und Pommes frites

63

Marinierte Bratheringe - sauer eingelegt

mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salatgarnitur

64 *Die Rügener Spezialität: Hering gebraten - mit Schusterstippe*

Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

Forellen – Spezialitäten

65 *Forelle „Müllerin“* 17,90

mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln, Salatgarnitur

66 *Forelle „Strindberg“* 17,90

in Senf- Zwiebel- Kruste gebraten, mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich, Pommes frites, Salatgarnitur

67 *Forelle in Mandelbutter gebraten* 17,90

Basilikumsauce, Kartoffelkroketten, Salatgarnitur

68 *Forellenfilet gebraten in der Cornflakeskruste* 17,90

auf Sanddorn – Mango Chutney mit Chilischäum & Herzoginkartoffeln

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service

Für unsere „Nicht - Fischesser“

49	<i>Drei Spiegeleier oder Rühreier</i> mit Speck (5), dazu Kaisergemüse und Bratkartoffeln	13,90
50	<i>Schweinesteak „au four“</i> mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes frites	16,90
51	<i>Argentinisches Rüststeak ca. 300 g</i> auf Pfeffersauce und Salaten der Saison, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	19,90
52	<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> mit Rahmchampignons und Pommes frites	16,90
55	<i>Putenschnitzel</i> mit Brokkoliröschen ,Mandelbutter , Sc. Hollandaise und Kartoffelkroketten (4)	16,90

Für unsere kleinen Gäste

56	<i>Feines Fischfilet „Moses“</i> gebraten in Eihülle, mit Kaisergemüse, Pommes frites	8,50
57	<i>Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse</i>	7,90
58	<i>Kleines Schweineschnitzel</i> mit Pommes frites und Salatgarnitur	8,50
59	<i>Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung oder Apfelmus</i>	7,90
70	<i>zwei Hefeklöße mit Vanillesauce</i>	7,90

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service

Auf Nachfrage sind Seniorenportionen zu 75 Prozent des Kartenpreises erhältlich.

Vegetarische Speisen

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und Salaten der Saison* *12,90*

*Blumenkohl „ Polnische Art“
mit Petersilienkartoffeln* *13,90*

Pasta – Nudeln & Anderes

*Spinat Tagliatelle mit Meeresfrüchten
mit leichter Knoblauchsauce* *16,90*

*Schwarz - Weiße Nudeln
mit Kräuterschaum und gebratenen Lachsfilet* *16,90*

*„Paella des Nordens“
mit gedämpften Lachs, Flusskreb, Shrimps , Muschelfleisch* *16,90*

Desserts

<i>76</i>	<i>Sanddornparfait mit Himbeersauce Rügener Spezialität</i>	<i>4,90</i>
<i>77</i>	<i>Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne</i>	<i>4,00</i>
<i>78</i>	<i>Warme Limtwetschgen mit Nusseis und Sahne</i>	<i>4,90</i>
<i>79</i>	<i>Mecklenburger Scheiterhaufen</i>	<i>5,90</i>
	Walnusseis mit geraspelten Äpfeln, heißen Sauerkirschen und Zimtsahne	
<i>80</i>	<i>Warmer Apfelstrudel</i>	<i>4,20</i>
	mit Vanilleis und Sahne	

Bitte beachten Sie auch das Angebot in unserer Eiskarte

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service