

Regionale Speisen aus Mecklenburg – Vorpommern

**Kräutermatjesfilet – Die Sassnitzer Spezialität
Heringsfilet nach Matjes Art
auf Bohnen und kross gebratenen Speckstreifen
deftige Pfannensauce und Petersilienkartoffeln 21,90**

**Kutterdorsch gebraten auf Gartengemüse
mit Lauch - Senfschaumsauce und Dillkartoffeln 25,90**

**Labskaus - Die Küstenspezialität im Norden
Heringsfilet nach Matjes Art,
Spiegelei, Rote Beete und Gewürzgurke ⁽³⁾ 21,90**

**Sassnitzer Pfannfisch vom Dorsch auf Bratkartoffeln
Rauchspeckstreifen und Tomaten-Zwiebelbutter 25,90**

**Zanderfilet an der Haut gebraten
Sanddornwirsing & Kartoffel – Olivenspieß 26,90**

Für den kleinen Appetit

- 11 **Fischsoljanka „Gastmahl des Meeres“** 7,90
tomatiert, delikat gewürzt, mit verschiedenen Fischeinlagen, Zitrone, saure Sahne
- 13 **Karotten - Ingwerschaumsuppe** 7,90

-
- 1 **Räucherlachs auf Kartoffelpuffer** 17,90
mit Sahnemeerrettich und Basilikumsauce
- 3 **Würzfleisch** 13,90
mit Champignons und Käse überbacken, Baguette
- 5 **Zwei Garnelenspieße** 18,90
Knoblauchdip, frischen Salaten der Saison und warmes Brot
- 9 **Grönland – Shrimps - Cocktail „First Lady“** 14,90
auf grünem Salat mit Fruchtemoulade und Baguette

Salate

- 69 **kleiner Gurkensalat** 7,90
mit Dill Zitronen – Joghurt - Dressing
- 71 **kleiner gemischter Salat** 7,90
- 72 **Salate der Saison & Puten- oder Lachstranchen** 16,90
French Dressing und warmes Baguette

Aus der Pfanne

18	Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Orangen – Senfkohl Petersilienschaum Butterkartoffeln	26,90
20	Scholle „Admirals Art“ mit Garnelen in Knoblauchbutter, Tomaten – Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln	28,90
21	Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräuterschaum und Kartoffelkroketten	25,90
22	Rotbarschfilet „Wiener Art“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (5)	24,90
23	Seelachsfilet „Holsteiner Art“ mit Rauchlachsrose & Sardelle, auf Bratkartoffeln	25,90
24	Dorschfilet „au four“ pikantes Thunfischragout, mit Käse überbacken, Pommes frites	25,90
25	Scholle „Müllerin Art“ serviert mit heißer Butter und Petersilienkartoffeln	26,90
26	Lachsfilet in der Sauerkrautkruste auf Petersilienschaum und Kartoffelrösti	26,90
28	Aal gebraten mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	28,90
29	Heilbutt „Haushofmeister“ gebraten mit Kräuterbutter, an Blattsalaten, Petersilienkartoffeln	26,90
44	Grosse Fischpfanne „Gastmahl des Meeres“ für 2 Personen Fischvariationen, unterschiedlich zubereitet, serviert mit diversen Gemüse und Salaten Ein Erlebnis der ganz besonderen Art – Die kulinarische Visitenkarte des Hauses	65,00

Gedünstetes

- 36 **Zanderfilet in Weißweinsauce** 26,90
auf Karotten, Petersilienkartoffeln
- 37 **Seehecht gedünstet auf Gemüse - Kräuterbeet** 26,90
in der Papillote gegart mit gedämpften Thymiankartoffeln
- 39 **Dorsch gedünstet** 25,90
auf Streifen von Wurzelgemüse mit Petersilienrahmsauce und Dampfkartoffeln
- 40 **Aal „grün“ mit Kräutersauce** 28,90
Petersilienkartoffeln, Gurkensalat

Gebackenes in pikantem Bierteig

- 31 **„Störtebekerspieß“** 25,90
mit gebackenen Zwiebelringen, Buttererbsen und Bratkartoffeln
- 32 **Heilbutt „Feinschmecker Art“** 25,90
mit Pfirsichfrucht auf Remouladensauce, Buttererbsen und Kroketten
- 33 **Dorschfilet „Küchenmeister Art“** 25,90
mit Grönlandgarnelen auf Remouladensauce, Buttererbsen und Kroketten

Forellen – Spezialitäten

- 65 **Forelle „Müllerin“** 26,90
mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln, Salatgarnitur
- 66 **Forelle „Strindberg“** 26,90
in Senf- Zwiebel- Kruste gebraten, mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich, Pommes frites, Salatgarnitur
- 67 **Forelle in Mandelbutter gebraten** 26,90
Basilikumsauce, Kartoffelkroketten, Salatgarnitur

Unsere Spezialitäten vom Hering

...zum Sattessen ... für Besseresser
jedes Gericht **22,90**

- 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
- 64 **Hering gebraten - mit Schusterstippe**
Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

Aus der Kalten Küche

- 42 **Delikatessrollmops** **22,90**
liebliche Zwiebel- Apfel- Remoulade und Bratkartoffeln (3)
- 43 **Heringsfilet nach Matjes Art mit Zwiebelringen** **22,90**
Kräuter- Sahne- Stippe, Petersilienkartoffeln (3)
- 45 **Heringsplatte „Käpt'n Brass“** **22,90**
marinierte Heringsvariationen, Kräuterstippe und Bratkartoffeln (3)
- 63 **Marinierte Bratheringe - sauer eingelegt** **22,90**
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salatgarnitur

Für unsere „Nicht - Fischesser“

50 Schweinesteak „au four“	25,90
<small>mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes frites</small>	
51 Argentinisches Hüftsteak ca. 300 g	28,90
<small>auf Pfeffersauce und Salaten der Saison, Ofenkartoffel mit Kräuterquark</small>	
55 Putenschnitzel	25,90
<small>mit Brokkoliröschen ,Mandelbutter , Sc. Hollandaise und Kartoffelkroketten (4)</small>	

Nur für unsere kleinen Gäste

56 Feines Fischfilet „Moses“	14,50
<small>gebraten in Eihülle, mit Gemüse, Pommes frites</small>	
57 Penne mit Tomatensauce und Reibekäse	12,90
58 Kleines Schweineschnitzel	14,50
<small>mit Pommes frites und Salatgarnitur</small>	
59 Pfannkuchen, Heidelbeerfüllung oder Apfelmus	12,90

Vegetarische Speisen

Zwei Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
und Salaten der Saison **19,90**

Blumenkohl „ Polnische Art“
mit Petersilienkartoffeln **19,90**

Pasta – Nudeln & Anderes

Penne mit Meeresfrüchten
in Knoblauchöl gebraten **26,90**

„Paella des Nordens“
mit gedämpftem Lachs,
Flusskrebis, Shrimps & Muschelfleisch **26,90**

Desserts

76 Sanddornparfait mit Himbeersauce 8,90

79 Mecklenburger Scheiterhaufen 8,90
Walnusseis mit geraspelten Äpfeln, heißen Sauerkirschen und Zimtsahne

**Bitte beachten Sie auch das Angebot in
unserer Eiskarte**