

# Getränkemenu

## Alkoholfreie Getränke

Güstrower Mineralwasser feinperlig oder still  
 0,75 4,60

0,5 3,50  
 0,25 2,50

Cola, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix, Cola light,  
 Vita Malz, Sanddornbrause

2,90 0,33

Bitter Lemon 0,25 2,70 Tonic Water  
 0,25 2,70 Ginger Ale

0,25 2,70

## Säfte

Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle,  
 Bananenektar, Traubensaft, Kirschsaft, Kiwi,  
 Sanddornektar, Sanddornschorle

0,2 2,50  
 0,4 4,20

## Café - Spezialitäten

Tasse Café Crema' 2,50  
 Pott Café crema' 3,50  
 Espresso 2,20  
 Espresso - doppio 3,80  
 Latte Macchiato 3,90  
 Milchkaffee 3,40  
 Capuccino 2,70  
 Pott Kakao 2,80  
 Heiße Schokolade 2,80 Kaffee  
 mit Schuss 4,50

## Bier vom Fass

Störtebeker Pilsener 0,3 3,20  
 0,5 4,10

Zoster (Bier und Sprite) 0,3 3,20  
 0,5 4,10

Diesel (Bier und Cola) 0,3 3,20  
 0,5 4,10

Störtebeker Baltic Lager 0,3 3,60  
 0,5 4,80

Störtebeker Bernsteinweizen 0,3 3,20  
 0,5 4,10

## Bier aus der Flasche

Störtebeker Schwarzbier 0,5 4,10  
 Störtebeker Atlantik Ale 0,5 4,10

Störtebeker Bernstein frei 0,5 4,10  
 Störtebeker Frei Bier 0,33 3,20

## Männerhobby die Spirituose aus der Region

Kaland Kümmel 0,2cl 2,70  
 Foerstes Heide Gin 0,2cl 3,20  
 Sanddorn Geist, Blutorangen Geist, Schlehen Geist,  
 Ingwer Geist, Schwarze Johanna, Sanddornlikör  
 Zitronenlikör, Haselnusslikör, Brom-Mi-Gi  
 Küstenfeuer 0,2cl 3,90

## Ein Auszug aus unsere Weinkarte

### Weißwein

„Ostseefisch“ Weißburgunder 0,2 6,00  
 halbtrocken, Pfalz 0,75 23,20

Gewürztraminer Kabinett 0,2 6,00  
 lieblich, Pfalz 0,75 23,20

Riesling Kirchenstück 0,2 6,70  
 Kesselring, trocken, Pfalz 0,75 25,00

Hierstand Grauburgunder 0,2 6,20  
 trocken, Rheinhessen 0,75 23,20

### Roséweine

Monteserra Rosado 0,2 5,70  
 trocken, Spanien 0,75 21,40

Sophie Helene 0,2 5,70  
 trocken, Deutschland 0,75 21,40

### Rotwein

Hereford Angus Malbec 0,2 6,90  
 trocken Argentinien 0,75 25,50

Doppio Passo Primitivo 0,2 7,20  
 halbtrocken, Apulien, Italien 0,75 27,00

### Suppenküche lässt Grüßen

Fischsuppe Daheim Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Norwegischen Lachs, Seelachs und Dorsch mit frischen Kräutern —Sellerie—

Als Vorspeise 5,10  
Große Terrine 8,90

Tagessuppe 4,50

### Aus dem Garten

Kleine Salatschale 5,00  
mit frischen Gemüse und Blattsalaten —Senf / Lactose—

Großer Salat mit frischen Gemüse und Blattsalaten und gegrillten Dorschfilet 17,90—Senf / Lactose/Gluten —

Große Salatschale 11,90  
mit frischen Gemüsen und Blattsalaten —Senf / Lactose—

### Aus der Kalten Fischküche

Sassnitzer Matjesfilet mit 12,90 hausgemachten Bratkartoffeln und Bärlauchschmand—Senf / Lactose—

Bärlauchmatjesfiletmit 12,90  
hausgemachten Bratkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat —Senf / Lactose—

### Fisch aus Tiegel und Pfanne

Haustiegel Daheim 19,50  
im Tiegel serviertes gebratenes Dorschfilet, Rotbarsch und Lachsfilet mit Gemüse und hausgemachten Bratkartoffel —Senf / Gluten —

Gebratenes Dorschfilet mit Kräftigkörniger 18,10  
Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)—Senf / Gluten / Lactose—

Gebratenes Dorschfilet mit hausgemachten 18,10  
Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat. —  
Senf / Gluten / Lactose—

Streetfood nach Lohmer Art „Fischburger Daheim“ 15,50  
gegrilltes Fischfilet mit Avocado-Cream serviert in einen Vollkorn-Sesambrötchen, dazu reichen wir Süßkartoffelpommes und Knoblauchdip—Senf / Gluten / Lactose—

Überbackenes Dorschfilet 18,10  
mit Tomatenscheiben, Sauce a la Hollandaise und Käse überbacken dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln —Eier / Gluten / Lactose—

### Pasta und Me(h)er

Linguine - feine schmale Bandnudeln mit gegrillten Dorschfilet und Lachsfilet—Gluten—  
wahlweise mit  
- Knoblauch-Olivenöl Oder  
Hausgemachten Kräuterpesto 17,90

### Das alte Seefahreressen

Traditioneller Labskaus, Wir servieren den Labskaus mit 2 Spiegeleiern, Roter Bete und einem Rollmops. Kleine Portion 11,90 Große 15,50  
Portion

### Fleisch aus der Pfanne und vom Grill

Hamburger Schnitzel 13,50  
Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern, dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbeilage —Senf / Gluten / Eier / Lactose—

Pfeffersteak vom Schweinerücken mit Pommes, einen Salat und Knoblauchdip 14,50—  
Senf / Lactose—

Schweinebäckchen mit Kartoffelstampf 16,90 und Grillgemüse—Gluten / Lactose—

Hausmacher Sülze mit 10,90  
Bratkartoffel und einen kleinen gemischten Salat—  
Senf / Lactose—

Schweinesteak „au four“ 15,90  
Steak überbacken mit feinsten Würzfleisch und Käse, dazu reichen wir Kartoffelspalten

### Vegetarisches Vergnügen

Gebackener Hirtenkäse Sweet-Chili 9,90 mit Süßkartoffelpommes, Knoblauchdip und einer Salatbeilage —Soja / Nüsse / Lactose/ Senf—

Kartoffel-Gemüse-Auflauf 8,50  
— Sellerie / Lactose —

Pasta Linguini 7,50  
Wahlweise mit

- Knoblauch-Olivenöl  
- Hausgemachten Kräuterpesto

Süßkartoffelpommes mit Knoblauchcreme\* 5,90— Senf / Sellerie / Lactose—