

# Vorspeisen

## Dreierlei von Tatar

vom Lachs, Rauchaal und Matjes  
an Blattsalat mit Baguette

16,90 €

## Rote Beete Carpaccio

mit Honig überbackenem  
Ziegencamembert, Walnüsse,  
roter Linsensalat

15,80 €

1 = mit Farbstoff  
5 = mit Süßungsmitteln

2 = mit Konservierungsstoff  
6 = chininhaltig

3 = mit Antioxidationsmittel  
7 = koffeinhaltig

4 = mit Phosphat  
8 = enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach unserer Allergienkarte.

# Aus unserem Suppentopf

## Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Fleischklößchen  
und Gemüseeinlage

6,50 €

## Tomatencremesuppe

mit einer Sahnehaube  
und frischen Kräutern

6,90 €

## Edelfischcremesuppe

nach Art des Hauses,  
mit Shrimps und Muscheln

9,60 €

1 = mit Farbstoff  
5 = mit Süßungsmitteln

2 = mit Konservierungsstoff  
6 = chininhaltig

3 = mit Antioxidationsmittel  
7 = koffeinhaltig

4 = mit Phosphat  
8 = enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach unserer Allergenkarte.

# FrISChe Salatvariationen

**Kleiner gemischter Salat** 6,30 €

## **Putensalat**

gebratene Puterbruststreifen  
auf Salaten der Saison  
und Ofenkartoffel  
mit Kräutercreme

17,80 €

## **Fischerstübchensalat**

mit Cocktailshrimps,  
Riesengarnele und Ei,  
dazu Baguette

17,50 €

## **Thunfischsalat**

frISChe Salate mit Thunfisch  
und ein gekochtes Ei,  
dazu Baguette

15,90 €

Alle Salate servieren wir mit  
unserem Hausdressing.

1 = mit Farbstoff  
5 = mit Süßungsmitteln

2 = mit Konservierungsstoff  
6 = chininhaltig

3 = mit Antioxidationsmittel  
7 = koffeinhaltig

4 = mit Phosphat  
8 = enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach unserer Allergenkarte.

# Kleine und größere Gerichte

## Portion Pommes

mit Ketchup<sup>5</sup> o. Mayonnaise<sup>2</sup> 4,90 €

Portion Ketchup<sup>5</sup> o. Mayonnaise<sup>2</sup> 0,70 €

## Shrimps mit Rührei

mit Toast und Butter 15,90 €

## Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Toast und Butter 11,50 €

## Riesen-Curryknackwurst

mit Pommes Frites<sup>2,3,4</sup> 9,90 €

## Drei Spiegeleier

auf Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> 9,90 €

## Hausmacher Sülze

mit Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>  
und Remouladensoße 14,90 €

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> berechnen wir 1,50 € Aufpreis

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmitteln

6 = chininhaltig

7 = koffeinhaltig

8 = enthält eine Phenylalaninquelle

# Unsere Fischspezialitäten

## Heringstopf<sup>2,5</sup>

nach Hausfrauenart Bismarckhering  
in Sahnesoße mit Äpfeln und Ananas,  
dazu Salzkartoffeln

17,20 €

## Matjesfilet<sup>2</sup>

mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich  
und Petersilienkartoffeln

17,20 €

## Forelle nach Art der Müllerin

leicht in Mehl gewendet und in Butter  
gebraten, Salzkartoffeln  
und einem Salat

23,90 €

## Scholle Mandelbutter

im Ganzen gebraten, mit gerösteten  
Mandeln, gemischter Salat und  
Petersilienkartoffeln

26,90 €

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> berechnen wir 1,50 € Aufpreis

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmitteln

6 = chininhaltig

7 = koffeinhaltig

8 = enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach unserer Allergienkarte.

## Scholle Finkenwerder

im Ganzen gebraten, mit Speck<sup>2,3</sup>  
und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln  
und Salat

27,90 €

## Zanderfilet

in Butter gebraten mit gerösteten  
Mandeln, Sauce Hollandaise,  
Petersilienkartoffeln  
und Salatteller

27,50 €

## Seeteufel-Medaillons

mit Hummersoße und Riesen-  
garnele, auf Bandnudeln  
dazu Salat

37,50 €

## „Fischerstübchen Platte“

Filet vom Zander-, Lachs- und  
Buttermakrele in Butter gebraten  
mit Riesengarnele, Sauce Hollandaise  
und Salat, Petersilienkartoffeln

29,90 €

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> berechnen wir 1,50 € Aufpreis

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmitteln

6 = chininhaltig

7 = koffeinhaltig

8 = enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach unserer Allergenkarte.

# Unsere Fleischspezialitäten

## „Stübchenschnitzel“

mit Tomaten, Gewürzgurken<sup>5</sup>,  
Speckstreifen und Käse überbacken,  
dazu Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

19,50 €

## Schnitzel „Wiener Art“

mit gemischtem Gemüse  
und Pommes Frites

18,80 €

## Jägerschnitzel

mit Rahmchampignons, Salatteller  
und Pommes Frites

19,90 €

## Putengeschnetzeltes „Madras“

in Curryrahmsoße mit Früchten  
in einem Gemüsereisrand  
serviert

21,50 €

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> berechnen wir 1,50 € Aufpreis

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmitteln

6 = chininhaltig

7 = koffeinhaltig

8 = enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach unserer Allergienkarte.

## Schweinemedallions im Speckmantel<sup>2</sup>

auf Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> mit Gemüse,  
Rahmchampignons und  
Sauce Hollandaise

24,90 €

## Rumpsteak

mit Bratkartoffeln,<sup>2,3</sup> Kräuterbutter  
und einem Salatteller

32,50 €

## Großer Mardorfer Grillteller

rosa gebratenes Rinder- und  
Schweinefilet, Schweinrückensteak,  
Pommes Frites, Tomatenreis dazu  
pikante Sambalsoße

28,50 €

## Filetsteak vom Argentinischen Rind

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel,  
Kräuterrahm und  
einem Salatteller

39,90 €

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> berechnen wir 1,50 € Aufpreis

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmitteln

6 = chininhaltig

7 = koffeinhaltig

8 = enthält eine Phenylalaninquelle



# Vegetarisch & Vegan

## Vegetarische Pfanne

Bandnudeln mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu frisches Gemüse der Saison

15,60 €

## Rote Beete Puffer in Maiskruste

an frischen Salaten in Walnuss-Trauben-vinigrette und Avocadodip

16,50 €

## Vegane Maultaschen

mit Spinat, Lauch und Seitan gefüllt mit Kirschtomaten und Gemüsebrühe

15,50 €

## Desserts

### "Unser Hausgemachtes Dessert"

Mousse von dunkler Schokolade, Parfait von weißer Schokolade, Schokokuchen an Kirschen und frischen Früchten garniert

9,90 €

Über unser Kuchen-Angebot informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

1 = mit Farbstoff      2 = mit Konservierungsstoff      3 = mit Antioxidationsmittel      4 = mit Phosphat  
5 = mit Süßungsmitteln      6 = chininhaltig      7 = koffeinhaltig      8 = enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach unserer Allergienkarte.

# Erfrischungsgetränke

Coca Cola <sup>1,7</sup>	0,2/0,4l	2,70/4,80 €
Coca Cola light <sup>1,5,7,8</sup>	0,2/0,4l	2,70/4,80 €
Fanta <sup>1,3</sup>	0,2/0,4l	2,70/4,80 €
Sprite	0,2/0,4l	2,70/4,80 €
Spezi <sup>1,3,7</sup>	0,2/0,4l	2,70/4,80 €

Mineralwasser  
Gerolsteiner

0,25l 2,60 €

0,75l 6,80 €

Mineralwasser still

0,25l 2,60 €

Apfelschorle

0,2/0,4l 2,70/4,50 €

Apfelsaft Dietz

0,2/0,4l 2,80/4,60 €

Traubensaft

0,2/0,4l 2,80/4,60 €

Orangensaft

0,2/0,4l 2,80/4,60 €

Kirschsft

0,2/0,4l 2,80/4,60 €

Bitter Lemon<sup>3,6</sup>

0,2l 3,50 €

Tonic Water<sup>6</sup>

0,2l 3,50 €

Ginger Ale<sup>1</sup>

0,2l 3,50 €

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmitteln

6 = chininhaltig

7 = koffeinhaltig

8 = enthält eine Phenylalaninquelle

# Für Kenner: Erlesene Brände vom Weingut Anselmann

Williams Christ	2cl. 40% vol.	5,80 €
Waldhimbeere	2cl. 40% vol.	5,80 €
Sauerkirsch	2cl. 40% vol.	5,80 €
Alte Zwetschge	2cl. 40% vol.	5,80 €
Aprikose Brandy	2cl. 40% vol.	5,80 €
Blut-Orangen Brandy	2cl. 40% vol.	5,80 €

## Biere

König Pilseners	0,3/0,4l	3,80/4,60 €
Alsterwasser	0,3/0,4l	3,80/4,60 €
Köstritzer dunkel	0,3/0,4l	4,20/5,10 €
Köstritzer Kellerbier	0,3/0,4l	4,20/5,10 €
Benediktiner	0,5l	5,80 €
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	5,80 €

## Heißgetränke

Pott Kaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,90 €
Glas Tee	3,30 €
Becher Kakao	3,50 €
mit Sahne	3,90 €
Milchkaffee	4,30 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,70 €

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmitteln

6 = chininhaltig

7 = koffeinhaltig

8 = enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach unserer Allergenkarte.

# Spirituosen

<b>Aquavit</b>	Malteser	40% 2cl.	3,60 €
	Jubi	40% 2cl.	3,60 €
	Linie	41,5% 2cl.	3,80 €
<b>Obstbrände</b>	Obstwässerle	40% 2cl.	3,20 €
	Kirschwasser	40% 2cl.	3,20 €
	Himbeergeist	40% 2cl.	3,60 €
	Birne	40% 2cl.	3,60 €
<b>Klare</b>	Wachholder	32% 2cl.	2,30 €
	Steinhäger	38% 2cl.	2,50 €
	Fürst Bismarck	38% 2cl.	2,50 €
<b>Schnäpse</b>	Moorbock	35% 2cl.	2,50 €
	Jägermeister	35% 2cl.	2,90 €
	Meyer Bitter	38% 2cl.	2,90 €
	Fernet Branca	35% 2cl.	3,20 €
	Underberg	44% 2cl.	3,00 €
<b>Weinbrand</b>	Osborne	30% 2cl.	3,00 €
	Mariacron	36% 2cl.	2,50 €
	Asbach Uralt	36% 2cl.	2,80 €
<b>Cognac</b>	Hennesy	40% 2cl.	6,50 €
	Remy Martin	40% 2cl.	6,20 €
<b>Diverse</b>	Baileys <sup>1,7</sup>	17% 4cl.	4,80 €
	Amaretto	28% 2cl.	2,80 €
	Sambucca	40% 2cl.	3,00 €
	Ramazotti	30% 4cl.	4,50 €
<b>Spezialität</b>	Fischerfeuer: Eiskalter, klarer Korn belegt mit einer Mettwurstscheibe, Meerrettich und Silberzwiebel.		3,50 €

1 = mit Farbstoff  
5 = mit Süßungsmitteln

2 = mit Konservierungsstoff  
6 = chininhaltig

3 = mit Antioxidationsmittel  
7 = koffeinhaltig

4 = mit Phosphat  
8 = enthält eine Phenylalaninquelle