

Vorspeisen

<i>Herzhafte ukrainische Soljanka mit einer Sahnehaube, dazu reichen wir Baguette</i>	5,40 €
<i>Fischsuppe nach Art des Hauses eine gebundene Suppe mit Fischeinlage und Baguette</i>	5,40 €
<i>Hausgemachter Pommerscher Gurkensalat</i>	4,80 €
<i>Gemischter Salat mit Vinaigrette und Baguette</i>	klein - 4,90 € groß - 9,90 €
<i>mit einer gegrillten Hähnchenbrust</i>	13,50 €
<i>mit einem gebratenem Zanderfilet</i>	17,80 €
<i>Ostsee-Bruschetta aus Matjes zubereitet, auf geröstetem Weißbrot</i>	6,40 €
<i>Delikates Würzfleisch aus Putenfleisch zubereitet, mit Edamer Käse überbacken, dazu Baguette</i>	6,40 €

Pommersche Spezialitäten

<i>„Usedomer Bauernkotelett“ Kasselerkotelett, Grillwurst, Speckkamm, Sauerkraut und Bratkartoffeln</i>	13,80 €
<i>Schnitzel vom Schwein mit Steakhouse Pommes, Remoulade dazu ein gemischter Salat</i>	14,50 €
<i>Hausgekochte pommersche Sülze, an Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln</i>	12,80 €
<i>Heringshackerle - Salat von Matjes, Äpfeln, Zwiebel und Gewürzgurken, mit 3 Kartoffelpuffern und buntem Salat</i>	13,80 €
<i>Gegrilltes Filet von der Hähnchenbrust mit Rosmarin, Ratatouille und Röstinchen</i>	14,80 €
<i>Ratatouillegemüse mit gehobeltem Käse und Basmatireis</i>	12,80 €

Gern servieren wir Ihnen alle Hauptgänge auch als Seniorenportion mit einem Rabatt von 2,50 €.

Heringspezialitäten

Matjesfilets mit hausgemachter Remoulade und Salzkartoffeln	12,40 €
Hering Satt - frisch gebratene Heringe, soviel Sie mögen, an knusprigen Bratkartoffeln	11,90 €
Heringschwarm - Sauer eingelegte Bratheringe, soviel Sie mögen, mit knusprigen Bratkartoffeln	12,90 €
Gold des Meeres - je ein frisch gebratener Hering, ein sauer eingelegter Hering und ein Matjesfilet, dazu Remoulade und Bratkartoffeln	13,40 €

Fischgerichte

(Fischfilets sind größtenteils grätenfrei)

Zanderfilet auf der Haut gebraten, an Kräutersauce, Buttergemüse und Salzkartoffeln	17,90 €
Lachsfilet gebraten, mit Sanddornsauce, auf Ratatouillegemüse, dazu Basmatireis	17,90 €
Dorschfilet auf der Haut gebraten, an Senfsauce, Fischtüfften und Salatgarnierung	16,90 €
Fischtopf mit gedünsteten Filets von Zander, Lachs und Seelachs, Gemüsejulienne und Salzkartoffeln in Kräutersauce, dazu ein Gurkensalat	18,90 €
Fish & Chips - Fischfilets in Bierteig gebacken, dazu hausgemachte Remoulade und Pommes Frites	13,90 €

Kindergerichte

Hähnchenschnitzel mit Gemüse, Sauce und Salzkartoffeln	6,90 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup	5,90 €
Drei Kartoffelpuffer an Apfelmus und Sahnetupfer	5,20 €
Spirellinudeln an Tomatensauce, mit einer Wurstkrake	6,40 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup	4,90 €

Bei Beilagenänderungen und Nachbestellung von Saucen erheben wir eine Servicepauschale von 0,80 €.

Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Spezi, Eistee, Apfelschorle	0,2l - 2,50 € / 0,4l - 4,80 €
Tafelwasser	0,2l - 2,00 € / 0,5l - 4,90 €
Güstrower Schloßquell Gourmet feinperlig / naturelle	0,2l - 2,20 / 0,5l - 4,90 / 0,75l - 6,80 €

Säfte:

Apfelsaft, Kirschsafft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Bananensaft	0,2l - 2,60 / 0,4l - 4,80 €
Sanddornsaft	0,2l - 2,90 / 0,4l - 5,40 €
Sanddornschorle	0,2l - 2,60 / 0,4l - 4,80 €
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l - 2,40 / 0,4l - 4,60 €
Vita Malz, Bionade Holunder od. Kräuter	0,33l - 2,90 €

Störtebeker Fassbier

0,3l - 2,90 € / 0,5l - 4,40 €

Pils; Schwarzbier; Bernsteinweizen; Achterwasser; Diesel

Flaschenbier:

Störtebeker Atlantik Ale; Kellerbier 1402	0,33l - 3,20 €
Berliner Weisse (Himbeere od. Waldmeister)	0,33l - 3,40 €
Störtebeker Bernsteinweizen alk.frei	0,5l - 3,90 €
Störtebeker Freibier alk.frei	0,33l - 3,20 €
Störtebeker Strandräuber Naturradler mit Sanddorn; Zitrone oder Zitrone alk.frei	0,5l - 3,90 €

Aperetifs:

Aperol Spritz	0,2 l - 5,40 €
Rotkäppchen Sekt	0,1 l - 2,90 / 0,2 l - 3,90 €
Sanddornsekt - Sekt mit Sanddornlikör	0,1 l - 3,20 €
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso	5 cl - 4,40 €

Wein:

Grauburgunder, Pfalz, trocken	0,2l - 4,90 € / 0,5 l - 10,90 €
Riesling, Pfalz, trocken	0,2l - 4,80 € / 0,5 l - 10,70 €
Silvaner, Rheinhessen, feinherb	0,2l - 4,80 € / 0,5 l - 10,70 €
Rosé, Pfalz, Spätburgunder & Regent	0,2l - 4,90 € / 0,5 l - 10,90 €
Dornfelder, Pfalz, trocken	0,2l - 4,90 € / 0,5 l - 10,90 €
Spätburgunder & Regent, feinherb	0,2l - 4,90 € / 0,5 l - 10,90 €
Cuvée Rot, Rheinhessen, trocken	0,2l - 4,90 € / 0,5 l - 10,90 €

Bei Beilagenänderungen und Nachbestellung von Saucen erheben wir eine Servicepauschale von 0,80 €.

Heißgetränke

Tasse Kaffee, Pott Kaffee, Kännchen Kaffee	2,40/2,90/4,50 €
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato (auf Wunsch auch koffeinfrei oder laktosefrei)	3,90 €
Espresso / Espresso Macchiato	2,20 € / 2,40 €
Heiße Schokolade / mit Sahne	2,90 € / 3,20 €
Schokolade mit Schuss (Rum; Baileys; Amaretto) & Sahne	4,90 €
Heißer Sanddornsaft	3,40 €
Glühwein / mit Schuss (Rum, Amaretto)	2,90 € / 3,90 €
Sanddornglühwein/mit Schuss (Rum, Amaretto)	3,80 € / 4,80 €
Sanddornrogg - heißer Sanddornsaft & 4cl Rum	5,40 €
Schwedenpunsch / mit Schuss (Rum, Amaretto)	2,90 € / 3,90 €
Glas Tee: Schwarz; Oolong; Feldkräuter; Hibiskus; Früchte (Apfel-Birne); Pfefferminz; Kamille	2,80 €
Kännchen loser Tee: Sencha; Giseng; Darjeeling; Mango Tango; Zitronengras & Ingwer; Sanddorntee	4,90 €

Spirituosen

Sanddornlikör	17 %	2,40 €
Küstennebel	21,8 %	2,20 €
Rostocker Doppel-Kümmel	38 %	2,20 €
Inselaquavit	40 %	2,20 €
Fischergeist	56 %	2,40 €
Wodka Wyborowa	37,5 %	2,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	38 %	2,00 €
Malteser Aquavit	40 %	2,20 €
Linie Aquavit	41,5 %	2,40 €
Johnnie Walker	40 %	2,20 €
Tullamore Dew	40 %	2,40 €
Jägermeister	35 %	2,00 €
Underberg	44 %	2,20 €
Fernet Branca	39 %	2,40 €
Ramazotti	30 %	2,40 €
Baileys	17 %	2,00 €
Schlehenfeuer	38 %	2,20 €
Sanddorngeist	40 %	3,60 €
Brand von der Birne oder Zwetschge	40 %	3,40 €
Grappa Le Giare, Marzadro	41 %	3,20 €
Gin - Sundown (Sanddorn) od. Spargel	43 %	3,20 €

Desserts

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Früchten	5,90 €
Milchreis mit Zimt und Zucker oder Apfelmus	4,20 €
Hausgekochte Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis	4,40 €

Unser Servicepersonal informiert Sie gern über unser täglich wechselndes Kuchen- & Tortenangebot!

Eiskarte

(Die Eisbecher beinhalten 3 Kugeln Eiscreme)

Eisarten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Joghurt,
Walnuss - pro Kugel 1,40 €

Stinobecher - Gemischtes Eis, Schokosauce und Schlagsahne	5,40 €
Störtebeker Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Schokosauce und Sahne	6,40 €
Schwedenbecher cremig Vanilleeis, Apfelmus mit Eierlikör, Schokoladensauce und Schlagsahne	6,80 €
Schokoschock Pures Schokoladeneis, Schokosauce, Schlagsahne und Schokosplitter	5,60 €
Schwarzwaldbbecher Schokoladen- & Vanilleeis mit Kirschen, Kirschlikör, Sahne, Schokosauce und Schokosplitter	6,80 €
Nussknacker Eiscreme von Walnuss und Schokolade, dazu Nüsse, Schlagsahne und Schokosauce	5,80 €
Lustige Witwe Becher- Schokoladen- & Vanilleeiscreme,	6,80 €

Bei Beilagenänderungen und Nachbestellung von Saucen erheben wir eine Servicepauschale von 0,80 €.

Eierlikör, Kirschen, Schokosauce und Schlagsahne

Eisgetränke

Eiskaffee oder Eisschokolade 4,40 €
mit 1 Kugel Eiscreme und Sahnetupfer

Sanddornlassi - mit Joghurt und Joghurteiscreme 4,60 €

Erdbeershake mit 1 Kugel Eis 4,60 €

Seeteufel 6,40 €

Sanddorn- & Orangensaft mit Jamaika Rum und Eiscreme

Flaschenwein

Weißwein

„Tiergarten“, Grauburgunder, Pfalz, tr. 0,7 l - 18,40 €

Scheurebe, Rheinhessen, trocken (Demeter) 0,7 l - 17,80 €

Riesling, Rheinhessen, trocken 0,7 l - 17,90 €

„Alte Reben“ Silvaner, Saale-Unstrut, tr. 0,7 l - 20,50 €

Roséwein

Cuvée Rosenrot, Spätburgunder & Regent, 0,7 l - 18,90 €

Franken, trocken

Rotwein

Cabernet Sauvignon, Pfalz, trocken 0,7 l - 22,80 €

Incognito (Cuvée), Pfalz, trocken 0,7 l - 21,50 €

Krebs, Spätburgunder, Pfalz, trocken 0,7 l - 22,30 €