

Vorspeisen frisch vom Markt und unserem einheimischen Bauern

Fischsuppe „A la Bouillabaisse“^(“h,m,kf,b,g,4,e1i)
Provenzalische Delikatesse (mit Wermut versetzt),
dazu Baguette

9,90€

Kleiner Vorspeisensalat mit hauseigenem Honig dressing

4,90€

Hausgemachtes Baguette im Körbchen mit Aioli p.P. ^(8,e-1,i,g)

4,00€

Ein hausgeräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich ^(e407)
dazu Baguette

9,90€

Zwei gebratene Garnelenspieße mit Aioli,
dazu Salat und Baguette ^(h,g,e-1,i)

14,90€

Zwei vegane Linsenbratlinge mit Apfelsellerie-Fenchelsalat

14.90€

oder

ein Linsenbratling mit einem geräucherten Forellenfilet

15,90€

ALLE BEILAGENÄNDERUNGEN 1,50€, SENIORENPORTION 1,50€ ABZUG

Tagesempfehlung

Räucherfisch Triologi
Drei unterschiedliche Räucherfischfilets
dazu Baguette und Meerrettich_(e407)

16,90 €

Matjes - Buschetta_(b,e-1,i,)

9,90 €

Zwei gebratene Garnelenspieße
mit hauseigenem Tomatenpesto _(h,g,e-1,i)

19,90 €

Dreierlei vom Matjes
Sherrymatjes, geräucherts Matjesfilet und ein
Klassisches Filet, dazu Bratkartoffeln und
Remoulade_(b,e-1,i,)

19,90 €

Zwischengerichte

Große Backkartoffel mit hauseigenem Kräuterquark, dazu wählen

Sie: _(b,e-1,i)

- Räucherlachs oder
- Matjesfilets oder
- Geräuchertes Forellenfilet

15,90€

Hauseigener Heringssalat_(e-1,i,g)
mit Salzkartoffeln

15,90€

Matjesfilets aus Emden mit Speckbohnen,
dazu Bratkartoffeln_(7,14,k)

18,90€

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit einer Sahnesoße,
Klassisch dazu Salzkartoffeln_(g,8,2,g)

16,90€

Bratheringsfilets mit frischen Zwiebelringen und
Bratkartoffeln_(7,14,e)

17,90€

ALLE BEILAGENÄNDERUNGEN 1,50€, SENIORENPORTION 1,50€ ABZUG

Auf's offene Meer

„Fischbörse“- Fang des Tages
Fischfilet mit heimischem Gemüse dazu Bratkartoffeln_{k,7,14}

19,90€

Harzer Forelle aus Altenbrak

Zwei Filets „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln und Kräuterbutter
oder
Zwei Filets mit hauseigenem Kartoffelsalat, Apfelmeerrettich oder
Zwei Filets mit geschmorten Apfel-Zwiebelspalten dazu
Salzkartoffeln

23,90€_{k,g,e,b}

Glasig gebratenes Lachsfilet mit Bandnudeln auf einer
Pilzsoße_{k,b,e,1ai}

26,90€

Schollenfilet „Büsumer Art“ mit gebratenen Shrimps
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln_{k,h,7,14}

25,90€

Oma's handgeriebene Reibekuchen "Hafenmeister Art"
mit Shrimps gebacken, schottischem Räucherlachs und
Sahnemeerrettich_{3,2,h,e-1,k,i,b}

21,90€

Quedlinburger „Flotter Dreier“
verschiedene Fischfilets mit heimischem Gemüse und
Bratkartoffeln_{k,7,14}

27,90€

ALLE BEILAGENÄNDERUNGEN 1,50€, SENIORENPORTION 1,50€ ABZUG

Auf Wellenlänge

„Kapitäns Dinner“

Rechaud für zwei Personen

Vorweg zwei Salatschälchen
Drei Fischfilets gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten und
zwei hausgemachten Reibekuchen_(k,m,h,e,i)

Zum Verdauen gibt es zwei Fischergeist{2cl}

58€

„Edelfischplatte“

Zanderfilet, Lachs und Kabeljaufilet glasig gebraten mit
saisonaem Gemüse und Bratkartoffeln dazu eine Riesengarnele
und Grünschalermuschel_(k,m,h,e,i)

29,90€

Zanderfilet „Bandnudeln“

auf der Haut gebraten, in einer leichten Weißwein-
Riesengarnele Sahnesoße dazu frische Bandnudeln _(k,m,h,e,i)

27,90€

Zanderfilet „Klassisch“

knusprig gebraten,
dazu Salzkartoffeln und Apfelzwiebelspalten_(k)

27,90€

ALLE BEILAGENÄNDERUNGEN 1,50€, SENIORENPORTION 1,50€ ABZUG

Für unsere Fleischesser

Quedlinburger „Saure Sülze“
vom heimischen Fleischer Oswald mit Remouladensoße und
Bratkartoffeln_(8,2,b,7,14)

16,90€

Geräucherte Hähnchenbrust mit einer Weißweinsoße
dazu Bandnudeln_(e,i,h,h)

19,90€

Frische Bowl (kalt) versch.
Salate dazu
geräucherte Hähnchenbrust oder
Räucherlachs_(e,i,h,h)

15,90€

Für unsere Piratenkids

-nur für Kinder!

Kleines Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse_{k,7,14}

9,90€

Hausgeriebene Kartoffelpuffer mit Apfelmus

7,90€

Dessert-das passt noch hinein!

7,90€

Täglich wechselnd - einfach das nette Personal fragen!

ALLE BEILAGENÄNDERUNGEN 1,50€, SENIORENPORTION 1,50€ ABZUG

Fisch-Baguettes

Backfisch mit Remouladensoße und Salat _(e,1,i,k)	6,00€
Krebsfleisch Baguette (Surimi), Aioli, Salat _(e-1,i,k,h,g,d,b)	5,50€
Bismarckhering, Gewürzgurke, Zwiebel, Salat _(e-1,i,k)	4,50€
Matjes aus Emden, Gewürzgurke, Zwiebel, Salat _(e-1,i,k)	4,50€
Brathering, Gewürzgurke, Zwiebel, Salat _(e-1,i,k)	4,50€
Seelachsschnitzel, gekochtes Ei, Salat _(e-1,i,k)	4,50€
Eismeershrimps, Aioli, Salat _(e-1,k,h,g,b)	5,50€
Harzer Forellenfilet (geräu.) Meerrettich, Salat _(e-1,i,k,b)	5,50€
Räucherlachs, Meerrettich, Salat _(2,3,e-1,i,k,b)	5,50€
Thunfisch, Salat, gekochtes Ei _(e-1,i,k,h,g,b,d,f)	5,50€

Frisch gerollte Wraps _(e-1,i,k,h,g,b,d,f)

Krebsfleisch (Surimi), Aioli, Salat	5,50€
Räucherlachs, gekochtes Ei, Salat	5,50€
Thunfisch, gekochtes Ei, Weisskrautsalat	5,50€
Eismeershrimps, Salat, Aioli,	5,50€

Alle Brötchen und Wraps nur Außer Haus!
Verpackungstüte 0,10€

Getränkekarte

Fassbiere:

Störtebeker Pilsener (4,9%) _(e,4)	0,3l	3,80€
	0,5l	5,20€
Störtebeker Schwarzbier (5,1%) _(e,4)	0,3	3,80€
	0,5l	5,20€
Radler (Pils-Sprite) _(11,e,4)	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€

Störtebeker- Flaschenbiere

Atlantik-Ale _(e,4) (5,1%) Das Bier zum Fisch, stürmisch herb	0,5l	5,00€
Bernstein- Weizen _(e,4) (5,3%) Fruchtig- spritzig	0,5l	5,90€
„Frei-Bier“ _(e,4) Alkoholfreies Pils	0,5	5,20€
Alkoholfreies Hefe _(e,4) Bernstein -Weizen	0,5l	5,90€

Weinkarte

<u>Weisswein</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Müller Thurgau, Pfalz 12% (feingliedriger, eleganter Wein)	6,90€	14,90€
Riesling -Schreiner 12% (klare Frucht, Fülle und Opullenz)	6,90€	14,90€
Haut Marin -Frankreich (Colombard, Sauvignon Blanc, Gros Manseng (belebend, saftige Pfirsichfrucht, delikate Säure)	7,90€	17,90€
Grüner Veltliner Burgenland (frische Apfelnote, feine Würze, fruchtig, gehaltvoll)	7,90€	17,90€
António Lopes Vinho Verde DOC (Portugal) (leicht perlender Charakter, spritzig, frisches Vergnügen	7,90€	17,90€

Feinherb

Müller Thurgau (Pfalz) Dezente Süße, würzig, viel Frucht	6,90€	14,90€
---	-------	--------

Rose'

António Lopes Vinho Verde (Portugal) (fruchtig-aromatisch, leicht perlend}	7,90€	17,90€
Schreiner Pfälzer Spätburgunder (tanzt auf der Zunge, dezente Fruchtsüße Aromen von Himbeere), feinherb	7,90€	17,90€

<u>Rotwein</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Appassimento, 2018 (Nardelli Italien) (intensiv, dichte Aromen, feine Gewürznote)	7,90€	17,00€
Primitivo, 2020 Soluno, Salento IGP (kraftvoll, warm, üppig, langes Finish)	8,50€	18,90€
Haut Marin Triton Rouge (Frankreich Cuvee´-Merlot, Cabernet Sauvignon) Dominiert von reifen Beeren, konzentriert mit einem fülligen Eindruck	7,90€	17,00€

Flaschenweine:0,75l

Grauburgunder (Baden) (saftig, frische Frucht, angenehm Rund)	24,90€
Sauvignon Blanc Rosenkränzel (Pfalz) Exotische Frucht, finessenreich mit viel Struktur	28,90€
Tobias Minges Rosé „Leuchtturm“ feinherb, Bodentypizität ist schmeckbar, Mineralität spürbar	28,90€
Vinho Verde DOC (Portugal) Antonio Lopes (leicht moussierend, spritzig, aromatisch)	23,90€
Barolo, 2020 (Piemont Italien) (Bouquet rote Früchte, langer Abgang)	40,90€

Alkoholfreie Getränke

Blankenburger Gourmet	0,25l	2,80€
Mineralwasser spritzig oder still	0,7l	5,50€

Cola-Fanta-Sprite _(10.1,3,9,2)	0,2l	2,90€
	0,4l	4,90€

Blankenburger heimische Sorten _(10.1,3,9,2)		
Tonic, Ginger Ale, Bitterlemon	0,25l	3,10€

Säfte		
Apfel, Kirsche, Banane, Orange	0,2l	2,90€
	0,4l	4,90€

Heissgetränke

Tasse Kaffee	2,90€
Pott Kaffee	4,00€
Cappuccino	4,70€
Caffee Latte	5,50€
Espresso	3,00€
Doppelter Espresso	4,50€
Heiße Schokolade Pott	3,50€

Teespezialitäten:
In unserer separaten Teekarte

Alkoholische Heißgetränke, auch to go (saisonal!)	
Jagatee	4,50€
Heiße Marille	4,50€
Zwetschge-Zimt	4,50€

Spirituosen alle 2cl

Fischergeist 56% (brennend serviert)	3,90€
Wattenläuper Küstenkräuter 32%	3,80€
Küstennebel 21% der Milde aus Anis	3,50€
Prinz Obstbrand 41% (Himbeere und Birne)	5,00€
Rostocker- Lehment 38% Mann un Frau Doppelkümmel	3,90€
Akvavit Dild 38% AALBORG, mit einer feinen Dillnote	4,50€
Alpenschnaps Marille 35%	3,90€

Liste der Zusatzstoffe

- 1- mit Farbstoff**
- 2- mit Konservierungsstoffen**
- 3- mit Antioxidationsmittel**
- 4- mit Geschmacksverstärker**
- 5- mit Schwefeldioxid**
- 6- mit Schwärzungsmittel**
- 7- mit Phosphat**
- 8- mit Milcheiweiß**
- 9- mit Koffein**
- 10- Süßungsmittel**
- 11- Gewachst**
- 12- Taurin**
- 13- Gentechnisch verändert**
- 14- Pökelsalz**

Liste der Allergene

a- Schwefeldioxid und Sulfithe

b-Milch-Laktose

c-Nüsse(1 Mandeln,2Erdnuss,3-Walnüsse)

d-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt

e-glutenhaltiges Getreide

(1-Weizen, 2-Hafer, 3-Roggen, 4-Gerste, 5-Dinkel)

f-Sellerie

g-Senf

h-Krebstiere

i-Eier

k-Fisch

m-Weichtiere

o-Lupinen

