

Vorspeisen frisch vom Markt und unserem einheimischen Bauern

Fischsuppe „A la Bouillabaisse_(h,m,kf,b,g,4,e1j)
Provenzalische Delikatesse (mit Wermut versetzt),
dazu Baguette

9,90€

Kleiner Vorspeisensalat mit hauseigenem Honigdressing

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, Apfelmeerettich 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 Kabeljaufillet glasig gebraten mit
saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln dazu eine Riesengarnele
und Grünschalenmuschel_(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 <small>(e,1,i,k)</small>	6,00€
Krebsfleisch Baguette (Surimi), Aioli, Salat <small>(e-1,i,k,h,g,d,b)</small>	5,50€
Bismarckhering, Gewürzgurke, Zwiebel, Salat <small>(e-1,i,k)</small>	4,50€
Matjes aus Emden, Gewürzgurke, Zwiebel, Salat <small>(e-1,i,k)</small>	4,50€
Brathering, Gewürzgurke, Zwiebel, Salat <small>(e-1,i,k)</small>	4,50€
Seelachsschnitzel, gekochtes Ei, Salat <small>(e-1,i,k)</small>	4,50€
Eismeershrimps, Aioli, Salat <small>(e-1,k,h,g,b)</small>	5,50€
Harzer Forellenfilet (geräu.) Meerrettich, Salat <small>(e-1,i,k,b)</small>	5,50€
Räucherlachs, Meerrettich, Salat <small>(2,3,e-1,i,k,b)</small>	5,50€
Thunfisch, Salat, gekochtes Ei <small>(e-1,i,k,h,g,b,d,f)</small>	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%) <small>(e,4)</small>	0,3l	3,80€
	0,5l	5,20€
Störtebeker Schwarzbier (5,1%) <small>(e,4)</small>	0,3	3,80€
	0,5l	5,20€
Radler (Pils-Sprite) <small>(11,e,4)</small>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€

Störtebeker- Flaschenbiere

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

Weinkarte

Weisswein 0,2l 0,5l

Müller Thurgau, Pfalz 12% 6,90€ 14,90€
(feingliedriger, eleganter Wein)

Riesling -Schreiner 12% 6,90€ 14,90€
(klare Frucht, Fülle und Opulenz)

Haut Marin -Frankreich 7,90€ 17,90€
(Colombard, Sauvignon Blanc, Gros Manseng
(belebend, saftige Pfirsichfrucht, delikate Säure)

Grüner Veltliner Burgenland 7,90€ 17,90€
(frische Apfelnote, feine Würze, fruchtig, gehaltvoll)

António Lopes Vinho Verde DOC (Portugal) 7,90€ 17,90€
(leicht perlender Charakter, spritzig, frisches Vergnügen)

Feinherb

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

Rose'

António Lopes
Vinho Verde (Portugal) 7,90€ 17,90€
(fruchtig-aromatisch, leicht perlend}

Schreiner Pfälzer Spätburgunder 7,90€ 17,90€
(tanzt auf der Zunge, dezente Fruchtsüsse
Aromen von Himbeere), feinherb

Rotwein **0,2l** **0,5l**

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 Cuvée-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 (saisonall!)	
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 Antidioxidationsmittel
- 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-Wallnüsse)
- 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

