

Aperitif-Empfehlung

LIMOUX Crémant CHARDONNAY – Brut/Rose	Gl. 0,1 l	€ 4,90
Martini	5 cl	€ 4,90
Aperol mit Soda oder Orangensaft ²	0,2 l	€ 6,90
Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,90
Campari mit Soda oder Orangensaft ²	0,2 l	€ 6,90
Sandemann Sherry (seco und medium)	5 cl	€ 3,90

Crémant

**LIMOUX Crémant CHARDONNAY,
MUZAC, CHENIN BLANC – Brut** **€ 36,90**

Grande Cuvée 1531 Brut AIMERY – CAVES DU SIEUR D'ARQUES

Die französische Antwort auf Champagner – zart perlend mit den feinen Noten von Citrus in einem leicht cremigen Genusslebnis.

Frisch und klar mit einem Hauch Honig auf der Zunge – ein Crémant der Extraklasse

LIMOUX Crémant SPÄTBURGUNDER – Brut **€ 36,90**

Rosé Grande Cuvée 1531 Brut AIMERY – CAVES DU SIEUR D'ARQUES

Pinot Noir mit einem prickelnden Kick – lachsfarben mit den eleganten Aromen von Orangen und Himbeeren. Angenehm duftig mit leichten Anklängen

von Brioche im Finale – ein rosiger Crémant mit Suchtfaktor

Vorspeisen und Suppen

Dreierlei vom Matjes ^{2, 8, 16}	€ 11,90
Matjes nach nordischer Art auf Apfel-Zwiebel-Schmand mit Schwarzbrot	
Graved Lachs ^{2, 3, 16}	€ 13,50
auf Rote-Beete-Puffer und Honig-Senfsauce	
Tomatensuppe ^{2, 16}	€ 5,90
mit Croûtons und frischen Kräutern	
Fischeintopf „Fischmarkt“ ¹⁶	€ 9,90
klarer Eintopf von leckerem Fisch und Gemüsestreifen	
Salatteller „Fischmarkt“ ^{2, 8, 16}	€ 18,90
kalte Fischspezialitäten „Ein wenig von Allem“ mit Baguette und Butter	
Beilagen oder hausgemachter Gurkensalat ⁷	€ 3,90
Brotkorb	€ 1,50

Vinaigrette: ^{7, 16}

Waldbeerendressing, Sanddorndressing, Kräuterdressing

Fischgerichte

Lachs

Mit Pasta ^{8, 16} € 27,50

mit Ratatouille-Gemüse und gebutterte Tagliatelle
sowie Parmesansplitter

Zander

Zander unter der Kartoffelkruste gebraten ^{2, 8, 16} € 27,90

mit Rieslingkraut sowie Dijon-Senfsauce

Dorsch

im Parmesanmantel ^{2, 4, 8, 16} € 26,50

dazu Kartoffelsalat sowie kleinem Gurkensalat

Gedünstet ^{2, 7, 8, 16} € 24,50

dazu Dijon-Senfsauce und gebutterte Salzkartoffeln
sowie kleinem Gurkensalat

mit Blutwurst ^{2, 8, 16} € 27,90

auf Spitzkohl und mit Kartoffelstampf

Scholle

„Müllerin Art“ ^{2, 8, 16} € 24,50

mehliert und gebraten, mit Zitronenbutter,
frittierte Petersilie und Bratkartoffeln

„Finkenwerder Art“ ^{2, 8, 16} € 24,90

mit gebratenen Speckwürfeln
und gebutterte Petersilienkartoffeln

Zu den Schollengerichten reichen wir Ihnen einen Beilagensalat.

Gambas

mit Pasta ^{2, 4, 6, 16} € 26,50
Tagliatelle, dazu gebratene Chorizo
und Ratatouille-Gemüse

Garnelenpfanne ^{8, 16} € 27,90
gebratene Garnelen, Pfannengemüse mit Knoblauch
dazu reichen wir Ihnen Baguette

Unsere Klassiker

Rügener Fischzopf ^{8, 16} € 26,90
aus Zander und Lachs mit tomatisiertem
Gemüse und Tagliatelle

Fischplatte „Fischmarkt“ ^{8, 16} € 28,50
gebratenes Filet von Dorsch, Zander und Lachs,
mit Stampfkartoffeln, Dill und sahnigem Spitzkohl

Leckere Bratheringe ^{8, 16} € 14,90
süß-sauer eingelegt mit Bratkartoffeln

Matjesvariation ^{3, 16} € 16,90
Matjes nach nordischer Art
mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffeln

Fischmarktspezialitäten

Seezunge ^{8, 16}

gebraten mit Butterkartoffeln und Salat
(nur auf Vorbestellung)

€ 45,50

Fondue von Edelfischen ^{3, 8, 16}

FÜR 2 PERSONEN

Filets von Ostsee- und Meeresfischen,
Beilagensalat, Dips und Baguette

€ 26,90

pro Person

Fleischgerichte

Schweineschnitzel ^{8, 14, 16}

Rahmchampignons und Bratkartoffeln

€ 19,50

Rumsteak, 250 g ^{8, 11, 17}

mit Pfeffersoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und kleinem Salat

€ 33,50

Für unsere Kleinen Gäste

Geschwenkte Pasta ¹⁶ mit cremiger Tomatensauce	€ 5,90
Kleines Filet vom Dorsch ¹⁶ (gebraten oder gedünstet) mit Salzkartoffeln und frischen Möhren	€ 7,90
Mac Fischmarkt ^{8, 16} gebackenes und paniertes Dorschfilet mit Pommes oder Nudeln	€ 6,50
Lauwarmer Milchreis ^{7, 16} mit Apfelmus oder Zimt und Zucker	€ 5,90
Kinder Cocktail	€ 3,90
Blue Sunrise (Orange, Ananas, Blue Curacao ^{1, 3, 4, 7})	
Cranberry Smile (Maracuja, Cranberry)	
Fruit Punch (Maracuja, Erdbeere, Ananas)	

Desserts

Sanddorn-Crème Brûlée ^{2, 7, 16, 17} mit Sorbet	€ 7,90
Rote Grütze ^{7, 16, 17} Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,90
Schwedeneisbecher ^{3, 7, 16, 17} Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör, Schokosauce und Sahne	€ 6,90
Schokoladenküchlein ^{7, 8, 16, 17} lauwarm serviert mit Sorbet	€ 8,50
1 Kugel Eis (Vanille, Schoko) ^{7, 16}	€ 1,90
1 Kugel Sorbet ⁷	€ 2,00

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Nummer in der Speisekarte /

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** mit Phosphat
- 7** mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Nummer in der Speisekarte /

Deklarationspflichtige Allergene

- 8** Gluten
- 9** Ei
- 10** Fisch
- 11** Lactose
- 12** Schalenfrüchte
- 13** Sellerie
- 14** Senf
- 15** Schwefeldioxid und Sulfite
- 16** Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden: Ei, Fisch, Krebstiere, Laktose, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen
- 17** Verdickungsmittel, Stabilisatoren

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser classic/medium/still	Fl. 0,25 l	€ 2,70
Staatlich Fachingen	Fl. 0,25 l	€ 2,80
Acqua Morelli naturale/Frizzante	Fl. 0,75 l	€ 5,90
Coca Cola zero ^{1,2}	Fl. 0,2 l	€ 2,80
Coca Cola ^{1,2} Fanta ^{2,3} Sprite ³ Spezi ^{1,2,3}	0,3 l	€ 3,70
Apfelschorle	Fl. 0,25 l	€ 2,90
Bitterlemon ^{2,4} Tonic ^{2,4} Ginger Ale ^{2,4}	Fl. 0,25 l	€ 3,00
Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Kirsche, Cranberry, Johannesbeer, Erdbeer ² , Tomate ²)	0,2 l	€ 3,00
Rhabarber-Schorle	Fl. 0,33 l	€ 3,90

Biere

Alsterwasser	0,3 l	€ 3,60	0,5 l	€ 4,90
Warsteiner Pils (Fass)	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 5,50
Fischmarkt Zwickel (Fass)	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 5,50
aus dem Hause Kaltenberg Schlosskeller				
König Ludwig dunkel (Fass)	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 5,50
Budweiser			Fl. 0,5 l	€ 5,50
Störtebeker Weizenbier (hell, alkoholfrei)			Fl. 0,5 l	€ 5,50
Warsteiner alkoholfrei			Fl. 0,33 l	€ 3,50
Vitamalz alkoholfrei			Fl. 0,33 l	€ 3,50

Spirituosen

Fischergeist, brennend serviert	2 cl	€ 3,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 2,70
Vodka Absolut	2 cl	€ 3,00
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	€ 2,90
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,00
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,00
Hendrick's Gin	2 cl	€ 3,00
Nonino Chardonnay Monovitigno Grappa	2 cl	€ 3,90
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,90
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 3,90
Tequila Josi Cuervo especial	2 cl	€ 3,20
Jack Daniels	4 cl	€ 5,90
Irish Whisky „Tullamore Dew“	4 cl	€ 6,50
Ardbeg 10 Jahre	4 cl	€ 7,90
Laphroig 10 Jahre	4 cl	€ 8,90

Liköre

Lehment Küstenbrise	2 cl	€ 3,00
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 3,00
Sambuca Molinari	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Underberg	2 cl	€ 3,00
D.O.M. Benedictine	2 cl	€ 3,50

Liköre und Brände Von der Rügener Edeldestillerie Lieschow

Sanddornlikör	2 cl	€ 4,90
Edelbrand Mirabelle	2 cl	€ 5,90
Edelbrand Pflaume	2 cl	€ 5,90
Edelbrand Birne	2 cl	€ 5,90
Edelbrand Apfel	2 cl	€ 5,90
Sanddorngeist	2 cl	€ 5,90

Weißweine

GL. 0,2 l

FL. 0,75 l

Mosel, Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett		€ 24,90
Zitrusfrucht-Aromen: von rosa Pampelmuse über Blutorange bis hin zu reifen Orangen-Fruchtfleisch		
Mosel, Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese		€ 25,50
Viel Frucht, Mineralität, Balance. Hinzu kommt die süchtig machende Verbindung von Kraft und Tiefe		
Mosel, Spezialität des Hauses Riesling	€ 6,90	€ 23,90
Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten, die man auch am Gaumen mit einem langanhaltenden Abgang ausmachen kann		
Mosel, Feller Maximiner Burgberg Riesling	€ 6,90	
Fruchtnoten von gelbem Apfel und weißem Pfirsich, abgerundet durch einen feinen Säurebogen		
Mosel, Trittenheimer Altärchen Riesling	€ 6,90	
Erdig-mineralischer Duft mit gelben Früchten und kräuterigen Noten		
Pfalz, Der Fisch muss schwimmen Weiß und Grauburgunder	€ 8,90	€ 29,50
Aromen wie Mirabelle, Pfirsich und Birne		
Mosel, Markus Molitor, Pinot Blanc – Einstern		€ 39,90
Klares, feines, fast blumiges Aroma		
Baden, Heger, Grauburgunder Kabinett		€ 29,90
Ausdrucksvolle Fruchtaromen und belebende Frische in harmonischer Eintracht		
Baden, Alexander Laible, Chardonnay		€ 34,50
Ein gereifter Chardonnay mit Noten von Quitten und Melone		
Pfalz, DR. von Bassermann, Weißer Burgunder & Chardonnay		€ 25,90
Pfälzer Tradition mit französischem Charme – unheimlich angenehm und feinfruchtig		

– Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer –

Weißweine

GL. 0,2 l

FL. 0,75 l

Venetien, DE STEFANI DS, Pinot Grigio, DOP Elegante Aromen von Birne und Pfirsich, frisch und fruchtig	€ 7,50	€ 25,90
Marlborough, Oyster Bay, Sauvignon Blanc In der Nase findet man kräftige Noten von Maracuja, Stachelbeere, Kräutern sowie tropische Fruchtaromen	€ 7,90	€ 26,90
Lombardei, Lugana, Trebbiano Wein vor allem fruchtig und blumige Noten aus Birne und Pfirsich	€ 7,70	€ 26,50

Roséweine

Provence, Manon Rosé, Grenache Noir, Cinsault, Syrah Frisch und fruchtig mit herrlich blumigen Aromen, gepaart mit Noten von Pfirsich	€ 6,90	€ 25,50
Burgenland, WEINGUT STREHN, Blaufränkisch Unheimlich lässig – die Vision eines perfekten Roséweins wunderbar umgesetzt	€ 6,50	€ 22,90

Rotweine

GL. 0,2 l

FL. 0,75 l

Apulien, Donna Marzia, Primitivo

€ 7,90

€ 24,-

Der Klassiker aus dem Süden, vollmundig und kraftvoll mit den deutlichen Aromen reifer, roter Früchte

Apulien, Cantine San Marzano

Sessantanni, Primitivo

€ 42,50

Der Wein duftet nach dunklem Steinobst, in französischem Barrique ausgebaut

Piemont, Appassimento, Barbera Passito, DOP

€ 25,90

Ein Piemonteser Amarone, kräftig und opulent mit den Aromen von Kirschen und Beeren

Alentejo, Dorina Lindemann,

Tempranillo, TintaBarroca

€ 7,90

€ 26,90

Süße Beerenfrüchte und Amarenakirschen, Dorina Lindemann – Frauenpower, die begeistert

Rotweine können Sulfite enthalten!