

POMMERSCHE FISCHSTÄBE

*Speisen &
Getränke*



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------|--------|
| „Selters“ Mineralwasser Classic oder Naturell | 0,25 l | 2,30 € |
| | 0,75 l | 4,70 € |
| Bitter Lemon ^(10*) | 0,25 l | 2,90 € |
| Tonic Water ^(10*) | 0,25 l | 2,90 € |
| Ginger Ale ^(1*) | 0,25 l | 2,90 € |
| Cola ^(1*, 3*, 9*) , Fanta ^(1*, 3*) , Sprite ^(1*) | 0,3 l | 3,20 € |
| Apfelsaft / Orangensaft | 0,2 l | 2,90 € |
| Kirschsaft / Bananensaft | 0,2 l | 2,90 € |
| Saftschorlen | 0,3 l | 3,50 € |

Biere vom Fass

| | | |
|--------------------|---------------|-----------------|
| Rostocker Pilsener | 0,3 l / 0,5 l | 3,30 € / 5,10 € |
| Alster mit Sprite | 0,3 l / 0,5 l | 3,30 € / 5,10 € |
| Rostocker Dunkel | 0,3 l / 0,5 l | 3,50 € / 5,30 € |

Flaschenbiere

| | | |
|---|--------|--------|
| Schöfferhofer Hefeweizen trüb | 0,5 l | 4,60 € |
| Schöfferhofer Hefeweizen kristall | 0,5 l | 4,60 € |
| Radeberger Pilsener | 0,5 l | 4,30 € |
| Berliner Weiße rot / grün ^(1*) | 0,33 l | 3,50 € |

Alkoholfreies Bier

| | | |
|-----------------------------|--------|--------|
| Radeberger Pils alkoholfrei | 0,33 l | 3,50 € |
| Schöfferhofer Hefeweizen | 0,5 l | 4,60 € |

Kaffeespezialitäten

| | |
|--|---------------|
| Tasse Kaffee | 2,90 € |
| Pott Kaffee | 4,20 € |
| Kaffee Latte „Macchiato“ | 4,10 € |
| Cappuccino | 3,90 € |
| Milchkaffee | 4,10 € |
| Espresso | 3,10 € |
| Heiße Schokolade | 4,10 € |
| Grog (klassisch oder Sanddorn) 4 cl | 4,60 € |

Glas Tee von TeeGschwender **3,60 €**

Assam Tonga Bio *ein kräftig schwarzer Tee mit voller Assamwürze*

Kräuter Gourmet *süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische*

Pfefferminze Bio *der duftige, erfrischende Kräuterklassiker*

Kamille Bio *sehr wohltuendes aromatisches Aufgussgetränk*

Ingwer Bio *im Geschmack angenehm süß mit leichter Schärfe*

Sahne Caramel *angenehm weich, sahnig süßer Caramelgeschmack*

Gebrannte Mandel *ein herrlicher Geschmack nach frischen, gebrannten Mandeln mit vanilliger Süße*



WEINKARTE

Schoppenweine weiß

Pfalz 2022 **Grauburgunder trocken** **6,50 €**

Wein und Sektgut Braun

Ein junger, frischer wilder Weißwein bei dem es einiges zu schmecken gibt.

Unkompliziert im Glas und am Gaumen, schlank in seiner Charakteristik. Passend zu ziemlich allem.

Pfalz 2021 **Riesling „Auf der Höhe“ trocken** **6,50 €**

Wein und Sektgut Braun

So schmeckt der Sommer. Ein typisch frischer Rebsortenwein in weiß. Würziger, mineralischer Riesling, der an jedem Tag zu jeder Gelegenheit passt.

Pfalz 2021 **Cuvée, „Spektrum weiss“, feinherb** **6,50 €**

Wein und Sektgut Braun

Eine Kombination aus dem Besten der Besten. Ein Duft nach reifem Steinobst und ausgeprägten Pfirsichnoten. Hier kann man den Sommer förmlich riechen. Die schmackhafte Restsüße passt hervorragend zu würzigen Gerichten.

Schoppenweine rosé

Pfalz 2021 **Cuvée, "Litterose"** **6,10 €**
trocken

Wein und Sektgut Braun

Dieser Wein verspricht unkomplizierten Trinkgenuss.

Der perfekte Sommerwein mit einer angenehmen Süffigkeit, in deren Zentrum eine große Portion Beerenaromatik steht.

Pfalz 2022 **Cuvée, "Litterose"** **6,10 €**
halbtrocken

Wein und Sektgut Braun

Bei diesem 2022er Cuvée schmeckt man Beeren, Beeren und nochmals Beeren. Die dezente Restsüße tut das Übrige und rundet diesen sommerlich -leichten Rosé ab.

Schoppenweine rot

Pfalz 2021 **Cuvée, „Litterrot“** **6,10 €**
halbtrocken

Wein und Sektgut Braun

Alleinstehend oder als Begleiter zu leichten Speisen. Blumig, beerig und einfach zu genießen, dabei aber keinesfalls langweilig oder flach.

Pfalz 2021 **Cuvée, „Litterrot“** **6,90 €**
trocken

Wein und Sektgut Braun

Ein Wein mit sehr viel Kraft. Viel Körper und ein gutes Aroma am Gaumen. Beerig, fruchtbetont und dennoch kräftig. Unkomplizierter Trinkgenuss ohne viel Schnickschnack.

SPEISEN

Vorspeisen

| | |
|---|---------------|
| Soljanka (*, 3, 4,**) mit Sauerrahm, Zitrone und Baguette (*,A,G,O,**) | 4,80 € |
| Feines Würzfleisch (*,A,G,O,**) mit Champignon (*3) und Käse überbacken, dazu Baguette | 5,80 € |
| „Ahlbecker Fischtopf“ (*,A,C,G,O,**) Variation von Seefischen mit Baguette | 7,50 € |
| Mozzarella mit Tomaten milder Büffelmozzarella mit fruchtigen Tomatenscheiben auf Ruccolasalatbett und Basilikumpesto | 9,80 € |

Salate

| | |
|--|----------------|
| Jahreszeitliche Blattsalate (*,A,C,D,G,O,**) Salate der Saison garniert mit Paprika, Kirschtomaten mit Basilikum, Essig –Öl Marinade, gerösteten Kernen und Baguettebrot | 10,50 € |
| mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 13,50 € |
| mit gebratenen Lachsstreifen und geröstetem Sesam | 15,90 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|---------------|
| Leuchtturmwärter (*,A,G,O,**) Nudeln mit Tomatensoße | 4,50 € |
| Hafenmeister (*,A,D,G,O,**) Knusprige Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur | 5,10 € |
| Möwennest (*,M,O,**) Kleines Schnitzel mit Buttermöhren und Kartoffelpüree | 7,20 € |

Edles aus Neptuns Reich

| | |
|---|----------------|
| Matjesfilet (*2) nach „Fischstubenart“ (*,A,C,G,O,**) mit Äpfeln, Zwiebeln, Lauchstreifen und Röstkartoffeln, Salatgarnitur | 13,30 € |
| Gebratenes Rotbarschfilet (A,C,O**) in Kräutereihülle mit Röstkartoffeln und Salatgarnitur | 16,60 € |
| Scholle „Finkenwerder Art“ (*,A,D,G,O,**) gebratene ganze Scholle mit Röstkartoffeln knusprigem Speck und goldbraunen Zwiebeln | 19,90 € |
| Zanderfilet mit Kartoffelkruste (*,A,D,G,M,O,**) gebraten, mit Mandelbroccoli, Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur | 20,50 € |
| Gebratenes Dorschfilet (*,A,C,R,G,O,**) auf Ragout von roten Linsen und Gemüestreifen, gebutterte Thymiankartoffeln | 21,50 € |
| Variation von Ostseefischen (*,A,D,G,O,**) gebratene Filets vom Zander, Dorsch und Lachs, serviert mit buntem Gemüse, Kräuterbutter und Röstkartoffeln | 22,50 € |

Fleischgerichte

| | |
|--|----------------|
| Gebratenes Schnitzel „Mozzarella“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken, mit Pommes frites und Salatgarnitur | 17,60 € |
| Schweinesteak „au four“ (*,A,G,O,**) mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Röstkartoffeln und Salatgarnitur | 17,90 € |
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffelrösti, dazu Salatgarnitur | 18,90 € |
| Gebratenes Schnitzel mit Frischen Champignons dazu Pommes frites und Salatgarnitur | 18,90 € |

Dessert

| | |
|---|---------------|
| Apfel Crumble mit Cheesecake- Creme Fruchtiges Apfelkompott mit Vanille- Frischkäsecreme und Mandelstreuseln | 5,10 € |
| Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit cremiger Vanillesoße und Garnitur | 7,20 € |

USEDOM



Mit Herz, Hand und Verstand.
Feinste Spirituosen aus besten Zutaten.
Von Anfang bis Ende handgemacht.

| | |
|---------------------|---|
| Aquavit | <i>typisch nordisch aber trotzdem mild und weich</i> |
| Bierbrand | <i>aus feinstem Störtebecker- Starkbier</i> |
| Himbeergeist | <i>der hält, was er verspricht, fruchtig und intensiv</i> |
| Vodka | <i>eiskalter perfekter Genuss mit weicher Natur</i> |
| Mr. Gin | <i>Wacholder, Ingwer, Quitte und Andaliman Pfeffer sorgen für eine spezielle fruchtige Note</i> |
| 2 cl / 4 cl | 3,90 € / 5,80 € |

**Egal ob „Solo“ oder als genussvoller Abschluss ihres Aufenthaltes –
Wir bieten Ihnen ein großes Sortiment an Likören und Spirituosen
und führen hier nur einige ausgewählte Geschmackserlebnisse auf.
Wir helfen ihnen gern bei ihrer individuellen Auswahl.**

| | | |
|-------------------------|--------------------|------------------------|
| Fischergeist | 2 cl | 3,80 € |
| Küstennebel | 2 cl / 4 cl | 2,90 € / 4,80 € |
| Rostocker Kümmel | 2 cl / 4 cl | 2,90 € / 4,80 € |
| Jägermeister | 2 cl / 4 cl | 2,90 € / 4,80 € |
| Ratzeputz (58 %) | 2 cl / 4 cl | 3,50 € / 5,90 € |

**Im Jahre 1877 wurde Ratzeputz erstmals von Peter Weidmann entwickelt.
Sein intensiver, aber feiner Ingwergeschmack hat ihm auch international zu
beachtlichem Ruf verholfen.**

**Der relativ hohe Alkoholgehalt bringt zum einen die im Ingwer enthaltenen,
gesunden Wirkstoffe, sowie seinen frischen und zitronigen Geschmack voll zur
Entfaltung. Die Schärfe des Ingwers unterstützt die wohltuende Wirkung im
Magen und bringt angenehme Wärme.**

(Quelle: www.ratzeputz.de)