

## Regionale Speisen aus Mecklenburg – Vorpommern

**Kräutermatjesfilet – Die Sassnitzer Spezialität  
auf Bohnen und kross gebratenen Speckstreifen  
deftige Pfannensauce und Petersilienkartoffeln 18,90**

**Kutterdorsch gebraten auf Gartengemüse  
mit Lauch - Senfschaumsauce und Dillkartoffeln 21,90**

**Labskaus - Die Küstenspezialität im Norden  
Matjes, Spiegelei, Rote Beete und Gewürzgurke <sup>(3)</sup> 17,90**

**Sassnitzer Pfannfisch vom Dorsch auf Bratkartoffeln  
Rauchspeckstreifen und Tomaten-Zwiebelbutter 19,90**

**Zanderfilet an der Haut gebraten  
Sanddornwirsing & Kartoffel – Olivenspieß 21,90**

# Für den kleinen Appetit

---

**11 Fischsoljanka „Gastmahl des Meeres“** 5,90  
tomatiert, delikat gewürzt, mit verschiedenen Fischeinlagen, Zitrone, saure Sahne

**13 Karotten - Ingwerschaumsuppe** 6,90

---

**1 Räucherlachs auf Kartoffelpuffer** 13,90  
mit Sahnemeerrettich und Basilikumsauce

**3 Würzfleisch** 9,90  
mit Champignons und Käse überbacken, Baguette

**5 Zwei Garnelenspieße** 13,90  
Knoblauchdip, frischen Salaten der Saison und warmes Brot

**9 Grönland – Shrimps - Cocktail „First Lady“** 12,90  
auf grünem Salat mit Fruchtemoulade und Baguette

## Salate

---

**69 kleiner Gurkensalat** 5,90  
mit Dill Zitronen – Joghurt - Dressing

**71 kleiner gemischter Salat** 5,90

**72 Salate der Saison & Puten- oder Lachstranchen** 12,90  
French Dressing und warmes Baguette

# Aus der Pfanne

---

<b>18</b>	<b>Zanderfilet in der Kartoffelkruste</b> auf Orangen – Senfkohl Petersilienschaum Butterkartoffeln	<b>22,90</b>
<b>20</b>	<b>Scholle „Admirals Art“</b> mit Garnelen in Knoblauchbutter, Tomaten – Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln	<b>23,90</b>
<b>21</b>	<b>Lachsfilet</b> auf Blattspinat mit Kräuterschaum und Kartoffelkroketten	<b>20,90</b>
<b>22</b>	<b>Rotbarschfilet „Wiener Art“</b> mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (5)	<b>19,90</b>
<b>23</b>	<b>Seelachsfilet „Holsteiner Art“</b> mit Rauchlachsrose & Sardelle, auf Bratkartoffeln	<b>21,90</b>
<b>24</b>	<b>Dorschfilet „au four“</b> pikantes Thunfischragout, mit Käse überbacken, Pommes frites	<b>20,90</b>
<b>25</b>	<b>Scholle „Müllerin Art“</b> serviert mit heißer Butter und Petersilienkartoffeln	<b>22,90</b>
<b>26</b>	<b>Lachsfilet in der Sauerkrautkruste</b> auf Petersilienschaum und Kartoffelrösti	<b>22,90</b>
<b>28</b>	<b>Aal gebraten</b> mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	<b>24,90</b>
<b>29</b>	<b>Heilbutt „Haushofmeister“ gebraten</b> mit Kräuterbutter, an Blattsalaten, Petersilienkartoffeln	<b>22,90</b>
<b>44</b>	<b>Grosse Fischpfanne „Gastmahl des Meeres“ für 2 Personen</b> Fischvariationen, unterschiedlich zubereitet, serviert mit diversen Gemüse und Salaten Ein Erlebnis der ganz besonderen Art – Die kulinarische Visitenkarte des Hauses	<b>56,00</b>

# Gedünstetes

---

- 36 **Zanderfilet in Weißweinsauce** 22,90  
auf Karotten, Petersilienkartoffeln
- 37 **Seehecht gedünstet auf Gemüse - Kräuterbeet** 21,90  
in der Papillote gegart mit gedämpften Thymiankartoffeln
- 39 **Dorsch gedünstet** 21,90  
auf Streifen von Wurzelgemüse mit Petersilienrahmsauce und Dampfkartoffeln
- 40 **Aal „grün“ mit Kräutersauce** 24,90  
Petersilienkartoffeln, Gurkensalat

# Gebackenes in pikantem Bierteig

---

- 31 **„Störtebekerspieß“** 21,90  
mit gebackenen Zwiebelringen, Buttererbsen und Bratkartoffeln
- 32 **Heilbutt „Feinschmecker Art“** 22,90  
mit Pfirsichfrucht auf Remouladensauce, Buttererbsen und Kroketten
- 33 **Dorschfilet „Küchenmeister Art“** 21,90  
mit Grönlandgarnelen auf Remouladensauce, Buttererbsen und Kroketten

# Forellen – Spezialitäten

---

- 65 **Forelle „Müllerin“** 22,90  
mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln, Salatgarnitur
- 66 **Forelle „Strindberg“** 22,90  
in Senf- Zwiebel- Kruste gebraten, mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich, Pommes frites, Salatgarnitur
- 67 **Forelle in Mandelbutter gebraten** 22,90  
Basilikumsauce, Kartoffelkroketten, Salatgarnitur

# Unsere Spezialitäten aus Ostseeheringen

---

...zum Sattessen ... für Besseresser  
jedes Gericht 18,90

60 **Heringsfilet „Strindberg“**

In Senf- Zwiebel- Kruste gebraten, mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

61 **Hering gebraten**

mit Kartoffelpüree, Speck und Zwiebeln

62 **Heringsfilets, gebacken in Bierteig**

mit Remouladensauce, Pfirsich und Pommes frites

64 **Hering gebraten - mit Schusterstippe**

Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

## Aus der Kalten Küche

---

42 **Delikatessrollmops** 17,90

liebliche Zwiebel- Apfel- Remoulade und Bratkartoffeln (3)

43 **Matjesfilets mit Zwiebelringen** 17,90

Kräuter- Sahne- Stippe, Petersilienkartoffeln (3)

45 **Heringsplatte „Käpt'n Brass“** 18,90

marinierte Heringsvariationen, Kräuterstippe und Bratkartoffeln (3)

63 **Marinierte Bratheringe - sauer eingelegt** 17,90

mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salatgarnitur

## Für unsere „Nicht - Fischesser“

---

<b>50 Schweinesteak „au four“</b>	<b>21,90</b>
<small>mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes frites</small>	
<b>51 Argentinisches Hüftsteak ca. 300 g</b>	<b>23,90</b>
<small>auf Pfeffersauce und Salaten der Saison, Ofenkartoffel mit Kräuterquark</small>	
<b>55 Putenschnitzel</b>	<b>19,90</b>
<small>mit Brokkoliröschen ,Mandelbutter , Sc. Hollandaise und Kartoffelkroketten (4)</small>	

## Nur für unsere kleinen Gäste

---

<b>56 Feines Fischfilet „Moses“</b>	<b>12,50</b>
<small>gebraten in Eihülle, mit Gemüse, Pommes frites</small>	
<b>57 Penne mit Tomatensauce und Reibekäse</b>	<b>9,90</b>
<b>58 Kleines Schweineschnitzel</b>	<b>12,50</b>
<small>mit Pommes frites und Salatgarnitur</small>	
<b>59 Pfannkuchen, Heidelbeerfüllung oder Apfelmus</b>	<b>9,90</b>

## Vegetarische Speisen

**Zwei Ofenkartoffeln mit Kräuterquark**  
und Salaten der Saison **16,90**

**Blumenkohl „ Polnische Art“**  
mit Petersilienkartoffeln **16,90**

## Pasta – Nudeln & Anderes

**Penne mit Meeresfrüchten**  
in Knoblauchöl gebraten **21,90**

**„Paella des Nordens“**  
mit gedämpftem Lachs,  
Flusskrebs, Shrimps & Muschelfleisch **22,90**

# Desserts

---

76 Sanddornparfait mit Himbeersauce 8,90

79 Mecklenburger Scheiterhaufen 8,90  
Walnusseis mit geraspelten Äpfeln, heißen Sauerkirschen und Zimtsahne

**Bitte beachten Sie auch das Angebot in  
unserer Eiskarte**