



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie im Restaurant „ Fischerhus“ in Glöwe begrüßen zu dürfen.

In unserem traditionsbewussten Haus der Schewe- Gruppe haben Sie eine Auswahl regionaler Fischgerichte und heimischer Spezialitäten. Hier in Glöwe direkt am Meer gibt es eine Vielzahl von Fischen, die wir von heimischen Fischern täglich erhalten und Ihnen je nach Fangsaison anbieten. Auch unser Wild, das wir ausschließlich von Rügener Jägern erhalten, beweist unseren Qualitätsanspruch.

Da alle Gerichte für Sie frisch zubereitet werden, kann es gelegentlich zu kleineren Wartezeiten kommen. Wir bitten Sie dafür höflichst um Ihr Verständnis. Unser Team wird alles daran setzen Ihren Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten, damit Sie uns bald wieder besuchen.

Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihren Besuch und wünschen einen

**GUTEN APPETIT.**

*Küchenchef R. Lehmann*

## Wat tón vörwech äten

€

**Hausgemachter Gurkensalat mit Dill**

4,00

**Salat Fischerhus**

6,20

Frischer Salat mit Gartengemüse und Kräutercroutons

Kleine Variation

Große Variation mit gebratenen Edelfischfiletstreifen und Aioli

9,90

**Unser Räucherfischbrett**

12,50

Drei kleine Räucherfischvariationen mit hausgebeiztem Limetten-Ingwer-Lachs dazu Butter, Sahnemeerrettich, Rührei und Schwarzbrot

**Biertapas auf dem Holzbrett** (s.a. Bierkarte)

13,90

Kleine Speisen und korrespondierende Störtebeker Brauspezialitäten (á 0,2l)

Wildgescheschnetzeltes mit Kartoffeln zum Baltic-Lager,

Matjesvariation zum Atlantic-Ale,

Zartbitterschokolade zum Schwarzbier

**Fischerhus Reibekuchen**

9,90

mit Limetten-Ingwer-Lachs

**Gratinierter Ziegenkäse**

6,60

mit Basilikum-Pesto und Schwarzbrot

**Scampis in Rügener Rapsöl gebraten**

11,00

in der Eisenpfanne serviert dazu Aioli und Baguette

## Ut´n Pott holt

**Wittower Fischtopf „ Rügener Spezialität“**

eine würzige Fisch-Gemüsesuppe nach hauseigenem Rezept

6,90

- so wie die Fischerfrauen sie immer gekocht haben -

in der Terrine für 2 Personen

14,20

**Kartoffel-Lauch-Suppe**

6,50

mit gebratener Garnele

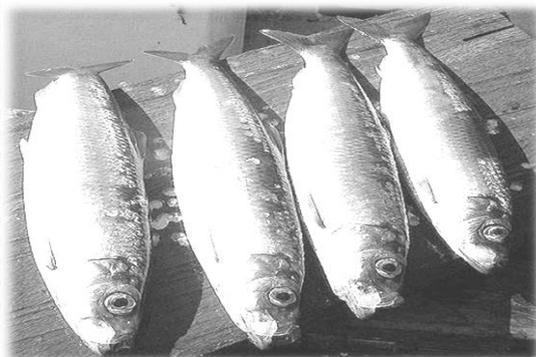
**Godes ut uns See** Bei uns genießen Sie nicht nur die Nähe zur Ostsee sondern auch Fischspezialitäten in reichhaltiger Auswahl und aus Wildfängen direkt fangfrisch von nord-deutschen Fischern. Das Angebot richtet sich nach dem jeweiligen Tagesangebot das von Wind, Wetter und Saison bestimmt ist.



	€
<p><b>Fischpfanne „seit 27 Jahren der Renner“</b> 4 gebratenen Fischfilets, Bratkartoffeln und Marktgemüse garniert mit Riesengarnele in der Eisenpfanne serviert</p>	21,00
<p><b>Kabeljau „Himmel und Erde“</b> Gebratene Kabeljaufilets unter einer Kräuterkruste mit sautierten Apfelringen und Kartoffelpüree</p>	18,50
<p><b>Zanderfilet - Saltimbocca Art</b> kross gebraten, mit Kartoffel-Lauchpüree und Strauchtomaten</p>	19,00
<p><b>Lachsfilet</b> überbacken mit einer Kräuterkruste, hausgemachte Tagliatelle, Sahnesoße dazu ein Gurkensalat</p>	19,20
<p><b>Gedünstetes Kabeljaufilet</b> mit körniger Senfsauce, Gemüsejulienne und Rote Beete -Püree</p>	18,50
<p><b>Rotbarschfilet in Eihülle</b> mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat</p>	17,00
<p><b>Fish &amp; Chips</b> mit zwei hausgemachten Saucen und einem Gurkensalat</p>	13,50

# Heringe – das Silber der Ostsee

Der **Hering** ist sehr zart und hat einen typischen Geschmack. Das Fleisch ist reich an Fett und Eiweiß, und enthält kaum Gräten, bzw. sind die Gräten so fein, dass sie mitgegessen werden können. Viele der Zubereitungsformen haben eine sehr lange, regionale Tradition. Frischer Hering wird auch "grüner Hering" genannt.



€

## Labskaus

12,90

Kartoffeln, Rote Beete und Pökelfleisch püriert mit einem Bismarckheringsfilet und Spiegelei serviert

( altes Matrosengericht von der Nord-und Ostseeküste bekannt bis nach England )

## Süß-sauer hausgemachte Bratheringe\*

9,90

mit Stampfkartoffeln dazu rote Zwiebelringe

## Zarte Matjesaalrauchfilets

10,50

nach „Hausfrauenart“ mit Petersilienkartoffeln und Salatbukett

## Wittower „Heringsflunder“

12,80

- nach Art unserer Skandinavischen Nachbarn-

grüne Heringsfilets gebraten mit einer Kräuterfüllung dazu Bratkartoffeln

**Haus-  
spezialität**

## Rügener Hering auf dem Holzbrett serviert

13,50

Matjesheringsvariationen ( mit Sanddorn, Ananas, Rote Beete, Dill, Apfel und Zitronenpfeffer) in kleinen Töpfchen dazu Salzkartoffeln

danach empfehlen wir einen brennenden Fischergeist

2,50

# Fische der Region

Haben Sie schon alle Fische aus Ostsee und Boddengewässern probiert? Wir stellen Ihnen die wichtigsten vor.



**Vielfalt des Nordens**

Der **Aal** ist ein beliebter Speisefisch, der sich durch sein extrem fettreiches Fleisch auszeichnet. Aufgrund seines Fettgehaltes eignet er sich besonders zum Räuchern. Er ist aber auch gebraten oder gekocht ein typische Spezialität Rügens.

Der **Hecht** ist bei Kenner vor allem wegen seines festen, weißen Fleisches begehrt. Der große Raubfisch lauert in den Boddengewässern gut getarnt auf Beute. Kapitale Hechte erreichen eine Länge bis zu 2m und sind deswegen auch bei Anglern sehr begehrt.

Der Kabeljau bzw. hier auch **Dorsch** genannt wird hier in der Ostsee gefangen. Kabeljaufleisch ist sehr mager und wird aufgrund seines zarten, festen Fleisches als Delikatesse geschätzt. Der Kabeljau gehört zu den wichtigsten Seefischen und machte einen Anteil von fast 30 % in der weltweiten Grundfischerei aus.

## Fischarten

Die größte Art der Barsche ist der europäische **Zander**, einer der beliebtesten Speisefische der Ostseeregionen. Er kann sogar bis zu 130 cm lang werden.

**Barsche** sind Süßwasserfische dringen aber auch in das Brackwasser die Ostsee ein. Das Fleisch des Barsches ist sehr eiweißreich, dafür sehr fettarm und verfügt über einen hohen Anteil an Omega 3- Fettsäuren, die sehr wichtig für eine ausgewogene und gesunde Ernährung sind.

Die **Meerforelle** zählt zu den Lachsfischen und gilt als die Stammform der Art Forelle. Die Länge kann bis 130 cm und Gewichte bis zu 20 kg bei optimalen Bedingungen erreichen. Sie wird in der Ostsee vor Rügen gefangen.

Die **Flunder** und die **Scholle** sind Plattfische und fühlen sich am Meeresboden der Nord- und Ostsee am wohlsten. Schollen gehören zu den sieben Hauptzielarten der Bodenfischerei. Das Fleisch ist sehr fettarm, zart und nicht sehr fest. Die zarten "Maischollen" sind bei Fischkennern besonders beliebt.

**Ut de Pann** Probieren Sie unsere Wild-Spezialitäten. Das Wildfleisch erhalten wir frisch und ausschließlich von heimischen Jägern. – mehr Bio geht nicht- Fragen Sie unseren Service nach Tagesangeboten, die sich nach Erfolg unserer Jäger richten.



<b>Wild vom Damkalb</b>	<b>aus heimischen Revieren</b>	€
Rahmgeschnetzeltes mit Waldpilzen und hausgemachten Tagliatelle		14,90
<b>Hamburger Schnitzel</b>		15,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei dazu Bratkartoffeln und Salatbukett		
<b>3 gebratene Wildbratwürstchen</b>	<b>vom Fleischer Druckrey aus Bergen</b>	14,50
mit gebutterten Kartoffeln und hausmacher Sauerkraut		
<b>Kalbsrücken sous vide gegart</b>		21,50
dazu Gemüse der Saison, Pfefferrahm und Kartoffelpüree		

## Pasta und Vegetarisch

<b>Hausgemachte Tagliatelle</b>		8,90
mit Basilikum-Pesto		
<b>Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen</b>		15,80
mit Zucchini und Paprika in Tomatensoße		
<b>Bratkartoffelpfanne</b>		10,50
mit Paprika, Zucchini, Dicken Bohnen und Rosmarin		

## För uns lütten Lüt

<b>Nudeln mit Tomatensoße</b>		5,00
<b>Milchreis wie bei Oma</b>	mit Apfelmus, Zimt und Zucker	4,50
<b>Hausgemachte Knusperfischstäbchen</b>	mit Pommes frites	5,50

<b>Kleines Schweineschnitzel</b>	6,00
mit Kullererbsen und Kartoffelschnee	
<b>Pommes Rot - Weiß</b>	3,50
<b>Eisbiene</b>	3,50



## Dat ät de Leckermul

Sanddorn und frische Äpfel,  
die Vitaminbomben des Nordens

	€
<b>Hausgemachtes Sanddorn - Buttereis</b> mit Beeren der Saison	6,20
<b>Schokoladen-Souffle</b> mit hausgemachtem Vanilleeis	6,00
<b>Crème Brûlée</b> dazu 1 Nocke vom hausgemachten Himbeereis	6,00

## Unser Eisangebot

<b>Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer und Walnuss</b> Kugel	1,20
<b>Leuchtturm Fischerhus</b> 3 Kugeln Vanille, Fruchtsoße und Sahne	4,50
<b>Nussknacker</b> 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Walnußeis mit gehackten Walnüssen und Sahne	4,80

*(unser Eisangebot können Sie ausschließlich bis 17 Uhr geniessen)*

## Dazu was Warmes?

Tasse Kaffee	2,40	
Pott Kaffee	3,80	
Glas Tee	Assam, Erl Grey, Pfefferminze, Kamille, Früchte	2,40
Milchkaffee	2,80	
Cappuccino	2,50	
Espresso	2,20	
Doppelter Espresso	3,80	
Trinkschokolade	2,40	
Trinkschokolade mit Sahne	2,60	
Grog	3,50	
Heiße Zitrone	2,50	
Heißer Sanddornsaft	2,60	

## Aperitif's

		€
Sherry Fino Dry	5 cl	3,50
Martini Bianco	5 cl	3,50
Bernard Massard Sekt Pikkolo Flasche	0,2L	6,00
Bernard Massard Sekt	0,7L	22,50
Campari O oder Soda		5,50

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 L	2,40
Sprudel, Medium und Naturell	0,50 L	4,20
Coca Cola, Fanta, Sprite (1,2,4)	0,20 L	2,40
Coca Cola light, Spezi	0,20 L	2,40
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,40 L	4,20
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale (1,2,3)	0,20 L	2,40
Säfte und Nektare	0,20 L	2,20
Apfel, Orange, Banane, Kirsch,	0,40 L	4,20
Apfelschorle	0,20 L	2,20
	0,40 L	4,20
KiBa	0,20 L	2,40
	0,40 L	4,20
Elmenhorster Sanddornsaft	0,20 L	2,50
	0,40 L	4,80

1- mit Farbstoff 2- mit Beta Karotin 3- chininhaltig 4- koffeinhaltig

## Spirituosen 2 cl

Nordhäuser Doppelkorn		2,50
Rostocker Doppelkümmel		2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit		2,50
Linie Aquavit		2,50
Wodka		2,50
Underberg		2,50
Jägermeister		2,50
Asbach Uralt		2,50
Baileys Irish Cream		2,50
Fischegeist im Steintöpfchen brennend serviert 56%		2,50

## EMPFEHLUNG AUS DER REGION

<b>Erste Rügener Edeldestillerie Lieschow</b>	€
Rügener Apfel    Obstbrand	4,60
Rügener Sanddornlikör	3,90
Kräuterbitter „Swatter Haase“	2,40
<b>Obstbrände aus der Schwarzwaldbrennerei Scheibel</b>	3,90
Sanddorngeist, Altes Pflümle, Moorbirne, Schlehe, Aprikose Marille, Quitte, Obstbrand	

### Unser Digestif - Gedeck

1 Espresso mit einem Obstbrand ihrer Wahl (0,2 cl)  
von der Schwarzwaldbrennerei Scheibel

5,60 €

## Weißweine – Schoppen 0,2l

<b>Sächsischer Landwein Rivaner</b>	trocken	5,40
Erzeugerabfüllung Sächsische Winzergenossenschaft Meißen fruchtig frisch		
<b>Naumburger Grüner Silvaner D.Q.</b>	trocken	5,50
Erzeugerabfüllung Landesweingut Kloster Pforta Bad Kösen Saale Unstrut verhaltene Säure, gelbfruchtige Note		
<b>Bischoffinger Vulkanfelsen Grauer Burgunder D.Q trocken</b>		5,50
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen Baden markant und sehr frisch, gute Harmonie in Substanz und Säure		
<b>Endinger Weißer Burgunder D.Q.</b>	trocken	5,30
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen Baden reines, fruchtbetontes Bukett mit einer frischen Säure		

**Wiltinger Salzberg Riesling Kabinett D.Q.** halbtrocken 5,30  
Erzeugerabfüllung  
Mosel  
ausgeglichenen Wein mit harmonischer Säure

**Dürkheimer Feuerberg Müller-Thurgau D.Q.** lieblich 5,20  
Erzeugerabfüllung Vier Jahreszeiten Winzer E.G.  
Bad Dürkheim Pfalz  
belebende Frische, harmonische Säure, elegante Süße

## Rose'weine - Schoppen 0,2l

**Bischoffinger Spätburgunder D.Q.** trocken 5,40  
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen  
Baden  
im Bukett ein feines Spiel nach Kirsch und Banane, leicht und erfrischend

**Dürkheimer Feuerberg Portugieser Weißherbst D.Q.** lieblich 5,20  
Erzeugerabfüllung Vier Jahreszeiten Winzer E.G.  
Bad Dürkheim Pfalz  
ausgeglichen, harmonisch

## Rotweine - Schoppen 0,2l

**Bischoffinger Spätburgunder D.Q.** trocken 5,40  
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen  
Baden  
feine milde Säure mit zartsüßem Abgang

**Dürkheimer Feuerberg Dornfelder D.Q.** halbtrocken 5,30  
Erzeugerabfüllung Vier Jahreszeiten Winzer E.G.  
Bad Dürkheim Pfalz  
kräftiger Wein mit großer Geschmacksreife

**Weinschorle weiß oder rot** 4,90



## Mittags Spezial von 12 – 17 Uhr

### **Knusperfisch**

knusprig gebackenes Schollenfilet mit hausgem. Kartoffelsalat

7,50

### **Fish & Chips**

mit zweierlei hausgemachten Soßen

7,50