



Wir heißen Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen und hoffen, dass Sie eine angenehme und harmonische Zeit bei uns erleben.

Die meisten Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie, auch einmal eine etwas längere Wartezeit in Kauf zu nehmen.

Wir würden uns freuen, wenn es Ihnen bei uns gefallen hat und wir Sie wieder einmal als Gast begrüßen dürfen.

Vorspeisen

Originale Freester Fischsuppe "bei uns kreierte",
dazu reichen wir frisches Baguette

5,10 Euro

Folienkartoffel mit hausgemachtem Knoblauch-Schmand

4,60 Euro

Frischer, gemischter Salatteller mit hausgebeiztem Lachs und
einer Honig-Senf-Dill-Soße, dazu reichen wir Baguette

8,50 Euro

Frischer, gemischter Salatteller mit Kräutern und Vinaigrette mariniert,
dazu reichen wir Baguette

6,70 Euro

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufschlag
von 2,00 Euro pro Gericht

auf Wunsch reichen wir Ihnen eine kleine Salatschale für **3,00 Euro** zu allen Gerichten



Kraftig Deftig

Bauernfrühstück mit Cornichonfächer

8,90 Euro

Hausgebeizter Lachsauf drei Kartoffelröstis
mit einer Honig-Senf-Dill-Soße und kleinem Salatarrangement

8,90 Euro

Matjesfilet mit hausgemachter Remouladensoße,
Apfelspalten und roten Zwiebelringen, dazu reichen wir
hausgemachte Bratkartoffeln

9,80 Euro

Matjesfilet auf Kartoffelpuffer, garniert mit Apfelspalten und roten Zwiebelringen
dazu hausgemachte Remouladensoße

6,80 Euro

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufschlag
von 2,00 Euro pro Gericht

auf Wunsch reichen wir Ihnen eine kleine Salatschale für **3,00 Euro** zu allen Gerichten



„Sommerangebote“

Folienkartoffel mit warmer Tomaten-Schafskäsefüllung,
verfeinert mit Oliven und Knoblauch

6,70 Euro

frischer knackiger Salatteller mit eingelegtem Schafskäse,
verfeinert mit Oliven und Knoblauch, dazu reichen wir Baguette

8,70 Euro

frische Tomatenscheiben belegt mit eingelegtem Schafskäse,
verfeinert mit Oliven und Knoblauch, überbacken,
dazu reichen wir Baguette

8,20 Euro

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufschlag
von 2,00 Euro pro Gericht

auf Wunsch reichen wir Ihnen eine kleine Salatschale für **3,00 Euro** zu allen Gerichten



Für unsere kleinen Gäste

Drei hausgemachte Fischstäbchen mit Kullererbsen,
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln oder Pommes

5,30 Euro

drei Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus

4,30 Euro

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise

2,90 Euro

Hausgemachte Bratkartoffeln mit einem Spiegelei

3,90 Euro

ein hausgemachtes Kinderschnitzel
mit Kullererbsen, dazu reichen wir Pommes

6,50 Euro

auf Wunsch reichen wir Ihnen eine kleine Salatschale für **3,00 Euro** zu allen Gerichten



Fisch aus Topf und Pfanne

Zanderfilet gebraten nach „ pommerscher Art “
mit gedünsteten Äpfeln und Zwiebeln, dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln
14,10 Euro

Zanderfilet gebraten, angerichtet auf einer Rahmchampignonsoße,
dazu reichen wir Kroketten
14,80 Euro

Zanderfilet gedünstet, auf einen Gemüsesockel gebettet
und mit Reis und einer Zitronen-Shrimps-Soße angerichtet
16,10 Euro

Zwei gebratene Heringe, süß-sauer eingelegt,
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln
10,50 Euro

Zwei Heringe gebraten,
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln
9,10 Euro

Unsere Fischfilets sind nicht komplett grätenfrei. Je nach Fischart variiert die Anzahl der Gräten, die auch nach dem Filetieren im Fleisch verbleiben.

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufschlag
von 2,00 Euro pro Gericht

auf Wunsch reichen wir Ihnen eine kleine Salatschale für **3,00 Euro** zu allen Gerichten



Fisch aus Topf und Pfanne

Flunder gebraten,
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln
11,90 Euro

Ostseebarsch gebraten, dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln
12,90 Euro

„Ostseebarsch nach Art des Hauses“ gebraten,
mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken dazu reichen wir Kroketten
15,50 Euro

Dorschfilet gebraten, belegt mit einer hausgemachten
Zitronenpfefferbutter, dazu reichen wir eine Folienkartoffel
mit hausgemachtem Knoblauch-Schmand
13,30 Euro

Hechtfilet gebraten, dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln
(01.April bis 31.Oktober)
13,20 Euro

Tavernenteller mit je drei Sorten Fisch nach Angebot,
dazu reichen wir eine Folienkartoffel gefüllt mit hausgemachtem Knoblauch-Schmand
23,00 Euro

Unsere Fischfilets sind nicht komplett grätenfrei. Je nach Fischart variiert die Anzahl der Gräten, die auch nach dem Filetieren im Fleisch verbleiben.

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufschlag
von 2,00 Euro pro Gericht

auf Wunsch reichen wir Ihnen eine kleine Salatschale für **3,00 Euro** zu allen Gerichten



Gerichte vom Schwein

Hamburger Schnitzel mit Erbsen, Spiegelei und Pommes

13,50 Euro

Schnitzel mit Rahmchampignons und Kroketten

13,50 Euro

„Schnitzel nach Art des Hauses“

mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken dazu reichen wir Kroketten

15,50 Euro

Wildschweinbraten in Rotweinsauce, mit Rotkohl und Klößen

12,90 Euro

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufschlag
von 2,00 Euro pro Gericht

auf Wunsch reichen wir Ihnen eine kleine Salatschale für **2,60 Euro** zu allen Gerichten



Gerichte vom Rind

Rumpsteak gebratenen, mit frischen Champignons und Zwiebeln,
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln

19,90 Euro

Rumpsteak gebraten, mit Erbsen, dazu reichen wir Pommes

18,80 Euro

„Kapitänsteller“

Rumpsteak gebraten mit frischen Champignons und Zwiebeln,
Romanesco, Sauce Hollandaise und hausgemachten Bratkartoffeln

22,20 Euro

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufschlag
von 2,00 Euro pro Gericht

auf Wunsch reichen wir Ihnen eine kleine Salatschale für **2,60 Euro** zu allen Gerichten



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta und Sprite	0,4l	4,50 Euro
	0,2l	2,30 Euro
Wasser mit Kohlensäure oder stilles Wasser	0,3l	2,00 Euro
Fruchtschorle	0,4l	4,00 Euro
	0,2l	2,00 Euro
Kirsch- und Bananennektar	0,2l	2,50 Euro
Ki-Ba, Apfelsaft, Orangen-, Tomatensaft	0,2l	2,20 Euro

Bier vom Fass

Störtebecker dunkel	0,5l	4,50 Euro
	0,3l	2,90 Euro
Störtebecker Pilsener	0,5l	4,20 Euro
	0,3l	2,80 Euro

Bier aus der Flasche

Störtebecher Atlantic Ale	0,33l	3,40 Euro
Störtebecker Bernstein Weizen	0,5l	4,50 Euro
Störtebecker Bernstein Wizen (alkoholfrei)	0,5l	4,50 Euro
Störtebecker „Freibier“ (alkoholfrei)	0,33l	2,80 Euro

Biermixgetränke

Alster und Diesel	0,5l	4,20 Euro
	0,3l	2,80 Euro

Sekt

Halbtrocken	0,75l	16,50 Euro
Halbtrocken	0,2l	4,00 Euro
Trocken	0,75l	16,50 Euro
Trocken	0,2l	4,00 Euro

Heißgetränke

Tasse Kaffee	1,90 Euro
Kännchen Kaffee	3,70 Euro
Latte Macchiato	3,20 Euro
Milchkaffee	3,50 Euro
Espresso	2,50 Euro
Tee (verschiedene Sorten)	2,00 Euro
Glühwein	3,00 Euro
Grog „ 4cl Rum “	4,20 Euro
Pott Schokolade mit Sahne	2,90 Euro
Cappuccino mit Milchschaum	2,50 Euro
Schwedenkaffee „ Eierlikör und Sahne “	4,50 Euro

Spirituosen „ 2cl “

Roter Hengst und Bullenschluck je	2,50 Euro
Fischergeist	2,50 Euro
Maikäfer-Flugbenzin	2,50 Euro
Rostocker „ Kümmel “	2,20 Euro
Nordhäuser „ Doppelkorn “	2,00 Euro
Malteser und Jubi „ Aquavite “ je	2,50 Euro
Fernet „ Branca “	2,50 Euro
Küstennebel	2,00 Euro
Pfeffi und Kirsch je	2,00 Euro

Weißweinkarte

Müller Thurgau „ lieblich “	0,75l	13,90 Euro
	0,2l	4,00 Euro
vollfruchtig und nachhaltig im Geschmack		
Kerner „ halbtrocken “	0,75l	13,90 Euro
	0,2l	4,00 Euro
leicht und frisch		
Riesling „ trocken “	0,75l	14,20 Euro
	0,2l	4,10 Euro
rassig und frische Säure		

Rotweinkarte

Dornfelder „ halbtrocken “	0,75l	13,80 Euro
	0,2l	3,90 Euro
Qualitätswein duftig und milde Säure		
Euro Dornfelder „ trocken “	1,0l	18,40 Euro
	0,2l	4,30 Euro
Qualitätswein harmonisch milde Säure		