

Speisekarte

Vorspeisen

Würzfleisch

*im Töpfchen mit Käse überbacken,
serviert mit Toast*

6,70 €

Schwarzwurzel Omelette

*mit Chorizo und Cherry Tomaten
dazu Baguette*

10,90 €

Matjes Tatar „Nordische Art“

*auf Pumpernickel
an Honig - Senf - Sauce*

10,90 €

Suppen

Tagessuppe mit Baguette

5,90 €

Klare Fischsuppe

von Ostseefischen, dazu Baguette

6,70 €

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

*gemixt aus Blattsalaten, Tomate, Gurke,
Mais und Paprika, mit Caesar Dressing*

dazu Baguette

7,50 €

Chefsalat

*gemixt aus Blattsalaten, Tomate, Gurke,
Mais und Paprika, mit Käse, Kochschinken,
Ei, Grapefruit und gerösteten Walnüssen,
Caesar Dressing dazu Baguette*

12,90 €

Caesar Salat

*Römersalat mit Croutons und
Parmesanspänen
Caesar Dressing, dazu Baguette*

5,90 €

Vegetarisch

Spaghetti „Bolognese“

*mit Parmesan
dazu eine gemischte Salatschale
mit Caesar Dressing*

14,50 €

Halloumi in Quinoapanade

*serviert mit Käsesauce, Cherry Tomaten
und Spaghetti*

*dazu eine gemischte Salatschale mit
Orangendressing*

14,90 €

Kalte Speisen

Gemischte Aufschnittplatte

*Schwarzwälder Schinken, Ungarische
Salami, Gouda und Rügener Camembert
bunt garniert, mit Butter und Brot*

13,60 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

*vom Schwein mit Remouladensauce und
Bratkartoffeln dazu ein Salatbukett
mit Orangendressing*

16,90 €

Speisekarte

Gebratene Fischgerichte

Dorschfilet

*in knuspriger Panade gebraten,
auf Pfannengemüse serviert,
dazu Bratkartoffeln*

18,90 €

Scholle

„Finkenwerder Art“

naturell gebraten mit gebratenen Speckwürfeln

Petersilienkartoffeln

Tomatensalat

18,90 €

Zanderfilet

naturell gebraten

an geschwenkten Speck - Spitzkohl

Mandelbällchen

19,60 €

Lachsfilet

naturell gebraten

gratiniert mit Rucola - Pesto

an Schwarzwurzelgemüse in Rahmsauce

Dauphine Kartoffeln

21,00 €

Kapitänsplatte

**Dorschfilet paniert gebraten,
Zander- und Lachsfilet naturell
gebraten**

mit Sahnemeerrettich

Tomaten - Kapern - Butter garniert

Pfannengemüse dazu Bratkartoffeln

23,90 €

Große Fischplatte für 2

Personen

**Dorschfilet paniert gebraten,
Zander, Lachsfilet und
Riesengarnelen naturell
gebraten**

*Rosenkohl, Schwarzwurzeln und
Pfannengemüse*

dazu Bratkartoffeln

mit Sahnemeerrettich

und Tomaten - Kapern - Butter garniert

Caesar Salat

€ 59,00

Gedünstete Fischgerichte

Lachsfilet

gedünstet an Pfifferlings - Rahmsauce

Cherry Tomaten und Spaghetti

Gemischte Salatschale mit Orangendressing

21,00 €

Duett von Dorsch- und Zanderfilet

gedünstet an gelber Dillrahmsauce

und Petersilienkartoffeln

Gemischte Salatschale mit Caesar Dressing

18,90 €

Matjes

**Kräuter-Matjesfilet -
„nordische Art“**

nach Hausfrauenart

*an einer Sauerrahmsauce mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gewürzgurke dazu ein
Salatbukett mit Orangendressing und*

Bratkartoffeln

14,50 €

Speisekarte

Fleischgerichte

Schweineschnitzel mit Birnen - Schinkenfüllung

*in Käsepanade gebraten
Cognac - Pfefferrahmsauce
Schwarzwurzelgemüse
Kroketten*
19,50 €

**Hähnchenbruststeak
mit gratinierter Grapefruit**
*gebraten, an Mango - Chili - Chutney
Reis
Gemischte Salatschale mit Orangendressing*
19,30 €

Schweinesteak „au four“
*Schweinesteak naturell gebraten,
mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Rosenkohl mit Wallnüssen und
Speckwürfel
Pommes frites*
19,50 €

**Steakplatte
Rumpsteak, Schweinesteak,
Hähnchenbruststeak**
*gebraten
Speckkamm, Grillwürstchen
Curry - Kaffee - Butter
Pfannengemüse und Bratkartoffeln
dazu eine kleine gemischte Salatschale mit
Caesar Dressing*
24,90 €

Rumpsteak (200g)
*medium gebraten
serviert an Rotweinschalotten
mit Curry - Kaffee - Butter
garniert
dazu Rosenkohl und Schwarzwurzelgemüse
Dauphine Kartoffeln*
25,00 €

Dessert

Walnuss – Parfait
an Zimtpflaumen
€ 9,50

Mousse au Chocolat
an beschwipsten Kirschen
€ 9,50