

SUPPEN

CREMESUPPE VON STRAUCHTOMATEN

mit Sahne und Bärlauchpesto (G,I)

6,90

FISCHSUPPE NACH ART DES HAUSES

mit Würfeln von edlen Fischfilets, Wurzelgemüse und Kräutern

abgerundet mit einem Schuss Pernod (I)

als Fischsüppchen 8,90 oder große Portion 16,80

VORSPEISEN, SALATE & KLEINE GERICHTE

KLEINER BUNTER GARTENSALAT

mit hausgemachter Kräutervinaigrette (J)

als Vorspeise oder Begleitung zum Essen

5,90

IN SESAMKRUSTE GEGRILLTER ZIEGEN-CAMEMBERT

mit Tomaten-Aprikosen-Chutney und Salatbouquet

dazu Baguette (A,J)

als Vorspeise 8,90 oder leichte Mahlzeit 16,80

GERÄUCHERTES FILET VOM LACHS

mit Meerrettich-Dillcreme und Röstitaler

serviert mit einem Salatbouquet (A,C,G,J)

als Vorspeise 8,90 oder leichte Mahlzeit 16,80

GROSSER BUNTER GARTENSALAT

verschiede Blattsalate, Tomaten, Paprika und Gurken

mit hausgemachter Kräutervinaigrette (J)

12,90

wahlweise ergänzt mit

Feta	16,50
gebratener Hähnchenbrust	19,80
gebratenen Streifen vom Lachsfilet	21,90

Alternativ zu unserer hausgemachten Kräutervinaigrette

servieren wir Ihnen gern Balsamico und Olivenöl.

Zu unseren Salaten reichen wir Baguette.

HAUPTGERICHTE

KNACKIGES PFANNENGEMÜSE

aus Paprika, Zucchini, Sellerie, Erbsen, Möhren und Lauch
dazu Gnocchi mit hausgemachtem Bärlauchpesto (A,C,I)

18,90

SCHWEINESCHNITZEL „HAMBURGER ART“

in der Pfanne gebraten und serviert mit einem Spiegelei
dazu Bratkartoffeln und ein Salatbouquet (A,C,J)

19,80

GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET „CORDON BLEU“

gefüllt mit Kochschinken und Käse
dazu Kartoffelpüree mit Lauch und ein Salatbouquet (A,C,G)

21,80

GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

auf frischen Champignons in Rahm, dazu Pommes frites (A,G)

22,90

RÜGENER MATJESTELLER

Matjesfilets „Nordische Art“

an einer pikanten Kräuterremoulade mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und ein Salatbouquet (2,G)

18,90

HINWEIS: Auf Grund des aktuellen Fangverbotes für den Ostsee-Dorsch bereiten wir die beiden nachstehenden Gerichte bis auf Weiteres mit gleichwertigem und nahezu identischem Kabeljaufilet zu.

GEBRATENES FILET VOM DORSCH „BREEGER ART“

deftig mit Röstzwiebeln und Gewürzgurken, wahlweise serviert mit
Kartoffelstampf - das Original- oder Bratkartoffeln (2,11,A,G)

19,80

GEBRATENES FILET VOM DORSCH

im Kartoffel-Rosmarinmantel gebraten
auf Tomaten-Zucchinigemüse dazu Baguette (A)

23,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (A,C,I)

5,90

„HAPPY FISH“ - Die etwas anderen Fischstäbchen
Lustige Fischfiguren im Backteig
wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelbrei (A,C,G)

8,90

HAUSGEMACHTE HÄHNCHEN-NUGGETS

in Knusper-Panade

wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelbrei (A,C,G)

10,80

SÜSSE SACHEN

CUP DANMARK

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

5,90

VANILLA PUMPKIN

(Ungewöhnlich aber überraschend gut!)

2 Kugeln Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

5,90

EIS & HEISS

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

7,50

KUGEL VANILLE-EIS 2,00

EIERLIKÖR 4 cl 3,50

PORTION SAHNE 1,00

Eiskrem Bourbon-Vanille (C,E,G,H)

Sahne (G,I)

Schokoladensauce (2)

Die Waffel zum Eis (A,C,E,F,G,H)

ALLERGENE

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F - Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L - Schwefeldioxid und Sulfite

M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1 - Farbstoff

2 - Konservierungstoff

3 - Antioxidationsmittel

4 - Geschmacksverstärker

5 - geschwefelt

6 - geschwärzt

7 - Phosphat

8 - mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

9 - Koffein

10 - Chinin

11 - Süßungsmittel

12 - gewachst