



**FÄHRBLICK**

*Die Aussicht auf viel MEER!*

**RESTAURANT**

# Speisekarte



## Salate

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1 Kleiner bunter Blattsalat</b><br/>mit verschiedenen Salatgemüsen<br/>und einer Senfvinaigrette 5,90 €</p> <p><b>2 Tomate-Mozzarella-Teller</b><br/>mit roten Zwiebelringen, Olivenöl,<br/>frischem Basilikum, Meersalz und<br/>schwarzem Pfeffer aus der Mühle,<br/>Aceto-Balsamico-Glacé, dazu reichen<br/>wir Baguette 6,80 €</p> | <p><b>3 Bunter Pflücksalat mit in<br/>Cornflakes gebackenen<br/>Hähnchenstreifen</b><br/>und Salatgemüse,<br/>dazu ein hausgemachtes<br/>Mango-Curry-Dressing 13,80 €</p> <p><b>4 Salatvariation von<br/>Meeresfrüchten</b><br/>mit einem gebratenen Garnelenspieß,<br/>Calamari, Grünschalenmuscheln<br/>und gebratenen Lachsstreifen,<br/>dazu Baguette 17,80 €</p> |
|---|---|

## Suppen

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>10 Gemüsesoljanka</b><br/>mit Sauerrahm und Zitrone,<br/>eine tomatierte säuerliche russische<br/>Gemüsesuppe mit Baguette 5,20 €</p> | <p><b>11 Fischsoljanka</b><br/>mit Sauerrahm und Zitrone,<br/>Gemüsesoljanka mit<br/>Fischeinlage, Baguette 6,50 €</p> |
|---|--|

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>20 Feines Würzfleisch</b><br/>vom Schwein in einer würzigen,<br/>sämigen Sauce und<br/>Käse überbacken 6,00 €</p> <p><b>Backkartoffel mit Kräuterquark</b><br/><b>21</b> mit kleinem Salat-Arrangement 9,90 €<br/><b>22</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen<br/>und Salat-Arrangement 14,80 €</p> <p><b>23 Matjes-Tatar</b><br/>mit Salatgurken, Äpfel- und<br/>Zwiebelwürfel zubereitet mit<br/>Crème fraîche und Dill, Kaviar-Ei an<br/>einem Salat-Arrangement<br/>und Schwarzbrot 8,50 €</p> | <p><b>24 Gratiniertes Ziegenkäse</b><br/>einmal mit Honig und Walnüssen,<br/>einmal würzig mit Schinken<br/>und eingelegten Tomaten, auf<br/>Baguettescheiben und marinierten<br/>Salatblättern 12,30 €</p> <p><b>25 Fünf gebratene Riesengarnelen</b><br/>im Kokosmantel, mit einem<br/>Mango-Curry-Dip an einem<br/>Salat-Arrangement und<br/>Knoblauchbaguette 18,30 €</p> |
|---|---|



## Rind, Schwein und Geflügel

- 50 Schweineschnitzel „Jäger Art“**  
in Wiener Panade gebacken  
mit Champignonrahmsauce,  
kleinen Fingermöhrchen und  
Kartoffelkroketten 16,20 €
- 51 „Drachengeheimnis“**  
mit Banane gefüllte Hähnchenbrust  
in Pankomehl gebacken, auf Mango-  
Curry-Sauce, Fingermöhrchen und  
Romanescoröschen, Kartoffelstampf  
oder Langkorn-Reis 15,30 €
- 52 Schweinerückensteak „au four“**  
mit Würzfleisch und Käse überbacken,  
Steak-Pommes, Romanescoröschen  
und Fingermöhrchen 16,50 €
- 53 Argentinisches Rumpsteak 250g**  
mit scharfer Ratatouille-Sauce,  
hausgemachter Kräuterbutter,  
Bohnenbündchen und gebratenen  
Kartoffelecken 23,50 €
- 54 „Surf & Turf“**  
Argentinisches Rinderfilet (200g)  
mit gebratenen Garnelen am Spieß,  
Knoblauch-Dip und Kräuterbutter, dazu  
eine Backkartoffel mit Kräuterquark,  
Baguette 29,50 €
- 55 „Tomahawks“ ca. 450g**  
ein rustikales Kotelett vom  
Duroc-Schwein mit Fettrand  
aus der Grillpfanne,  
Rauch-Dip, Kräuterbutter,  
Bohnenbündchen, Backkartoffel  
mit Kräuterquark 22,50 €
- 56 Klassische Rinderrouladen 200g**  
nach Hausmacher-Art,  
Romanescoröschen und  
Fingermöhrchen, dazu reichen  
wir Kartoffelklöße 18,50 €
- 57 Hamburger Schnitzel**  
mit zwei Spiegeleiern,  
buntem Gemüse und  
gebratenen Kartoffelecken 14,90 €

## Vegetarisch

- 70 Zwei gebratene  
Gemüsebouletten**  
mit Ratatouille-Sauce an  
Kartoffel-Erbсен-Stampf  
oder Langkorn-Reis 13,90 €
- 71 Grüne Tagliatelle**  
mit vegetarischer Tofubolognese,  
geriebenem Parmesan und frischem  
Basilikum 13,20 €
- 72 Pizza „Caprese“**  
auf gebackenem Fladenbrot mit  
Rucola und Cocktailtomaten,  
mit Mozzarella gebacken,  
frischem Basilikum und  
Balsamico-Glacé 13,50 €



## Fisch

- 80 Drei Emdener Matjesfilets\* nach „Hausfrauenart“**  
auf Eisbergsalat, mit Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln in einer cremigen Dill-Sahnesauce, dazu gebratene Kartoffelecken 15,20 €
- 81 Sassnitzer Pannfisch**  
gebratenes Dorsch,-Lachs und Zanderfilet auf gebratenen Kartoffelecken mit Gewürzgurken und einer feinen Sanddorn-Senf-Sauce, dazu ein kleiner Garnelenspieß 21,00 €
- 82 Gebratenes Dorschfilet**  
auf Salzkartoffeln und gebutterten Bohnen, mit ausgelassenen Speck- und Zwiebelwürfeln, Kräuterbutter und Zitrone 17,80 €
- 83 Zanderfilet „Piccata Milanese“**  
in einer Parmesan-Ei-Hülle gebacken, auf Langkornreis und Ratatouille-Sauce angerichtet 19,50 €
- 84 Lachsfilet gedünstet mit Shrimps**  
auf Gemüsejulienne mit einer feinen Kräutersauce und Salzkartoffeln angerichtet 21,50 €
- 85 Riesengarnelen**  
in einer Curry-Safran-Sauce mit grünen Tagliatelle 16,80 €
- 86 Bunter Rügener Fischtopf**  
verschiedene Sorten Fisch, Garnelen und Muscheln, Gemüse und Kartoffeleinlage, in einer cremigen Kräuter-Sahne-Sauce, serviert in einer Suppenterrine, dazu Baguette 19,50 €

## Kinderkarte

Die Kindergerichte sind nur für Kinder bestimmt

- 40 „Käpt'n Blaubär“**  
zwei Fischstäbchen vom Lachs mit Tomatensauce und Kartoffel-Erbсен-Stampf 7,90 €
- 41 „Schnatterinchen“**  
Hähnchenschnitzel in Pankomehl gebacken, auf Mango-Curry-Sauce, Reis oder Kroketten 7,50 €
- 42 „Obelix“**  
gebratene Schweine-Boulettchen mit Spiegelei, Pommes frites und Ketchup 7,20 €
- 49 „Räuberteller“**  
Besteck und ein Teller - dann dürft Ihr bei Euren Eltern so viel von den Tellern räubern, bis Ihr satt seid. 0,00 €

\* Matjes nach nordischer Art



## Dessert

- |  |        |  |        |
|--|--------|--|--------|
| <u>650</u> „Glasdessert“   | 6,20 € | <u>652</u> „Trilogie von Sanddorn“   | 8,00 € |
| Mangocreme, Fruchtsauce<br>Schokosahnehäubchen                         |        | ein kleines Sanddorn-Gugelhupfküchlein, ein<br>Schokowaffelbecher mit Sanddorn-Mousse,<br>eine Kugel Sanddorn-Joghurteis, Schlagsahne<br>und frische Früchte |        |
| <u>651</u> Warmes Schokoküchlein<br>mit flüssigem Kern                 | 7,50 € |  |        |
| eine Kugel Vanilleeis, frische Früchte,<br>Fruchtsauce und Schlagsahne |        |  |        |

### Apfelstrudel & Windbeutel

- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <u>660</u> Warmer Apfelstrudel        | 5,50 € |
| eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne |        |
| <u>661</u> Gefüllte Windbeutel        | 4,30 € |
| mit Kirschgrütze und Schlagsahne      |        |
| <u>662</u> Gefüllte Windbeutel        | 4,30 € |
| mit Sanddorn-Mousse und Apfelkompott  |        |

### Gebackene Waffel

- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <u>663</u> mit Puderzucker            | 3,20 € |
| <u>664</u> mit Kirschgrütze und Sahne | 4,90 € |
| <u>665</u> mit Apfelmus & Sahne       | 4,60 € |

## Eisvariationen

- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| <u>510</u> Gemischter Eisbecher  | 4,80 € | <u>513</u> Schweden-Eisbecher   | 6,50 € |
| je eine Kugel Vanille, Schoko und Sanddorn-<br>Joghurt Eis, Schlagsahne und bunte Streusel           |        | drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Schlag-<br>sahne, Eierlikör und Schokoladensauce                     |        |
| <u>511</u> Bananensplit  | 5,90 € | <u>514</u> Sanddorn-Eisbecher   | 6,80 € |
| drei Kugeln Vanilleeis mit Bananenhälften,<br>Schlagsahne und Schokoladensauce                       |        | zwei Kugeln Sanddorn-Joghurteis, eine Kugel<br>Vanilleeis, Schlagsahne, Sanddornlikör und<br>Schokoraseln |        |
| <u>512</u> Schwarzwälder<br>Kirscheisbecher  | 6,20 € | <u>515</u> Kindereisbecher „Pinoccio“   | 2,90 € |
| zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel<br>Schokoeis mit Kirschgrütze, Schlagsahne<br>und Schokoraseln |        | eine Kugel Vanille- oder Schokoeis, Waffeltüt-<br>chen, Schlagsahne und bunte Smarties                    |        |



## Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke in Flaschen	Flasche 0,25l	Flasche 0,75l
Gerolsteiner Gourmet Naturell	<u>102</u> 2,40 €	<u>104</u> 6,50 €
Gerolsteiner Gourmet classic	<u>103</u> 2,40 €	<u>105</u> 6,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>D</sup>	<u>107</u> 2,60 €	
Schweppes Tonic Water <sup>D</sup>	<u>108</u> 2,60 €	
Schweppes Ginger Ale <sup>B</sup>	<u>109</u> 2,60 €	
Alkoholfreie Getränke offen	Glas 0,2l	Glas 0,4l
Coca Cola <sup>B,L</sup>	<u>110</u> 2,80 €	<u>111</u> 4,10 €
Fanta <sup>B,C</sup>	<u>112</u> 2,80 €	<u>113</u> 4,10 €
Sprite	<u>114</u> 2,80 €	<u>115</u> 4,10 €
Spezi <sup>B,C,L</sup>	<u>116</u> 2,80 €	<u>117</u> 4,10 €
Coca Cola zero <sup>B,E,F,G,L</sup>	<u>118</u> 2,80 €	<u>119</u> 4,10 €
Säfte, Nektare und Schorle	Glas 0,2l	Glas 0,4l
Sanddorn	<u>120a</u> 2,80 €	<u>120b</u> 4,10 €
Apfel	<u>123a</u> 2,80 €	<u>123b</u> 4,10 €
Apfelschorle	<u>124a</u> 2,80 €	<u>124b</u> 4,10 €
Mango	<u>126a</u> 2,80 €	<u>126b</u> 4,10 €
Maracuja	<u>129a</u> 2,80 €	<u>129b</u> 4,10 €
Kirsche	<u>137a</u> 2,80 €	<u>137b</u> 4,10 €
Orange	<u>135a</u> 2,80 €	<u>135b</u> 4,10 €
Banane	<u>136a</u> 2,80 €	<u>136b</u> 4,10 €
Tomate	<u>139a</u> 2,80 €	<u>139b</u> 4,10 €

## Bier

Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Störtebeker Pils	<u>216</u> 3,30 €	<u>217</u> 4,80 €
Störtebeker dunkel	<u>202</u> 3,30 €	<u>203</u> 4,80 €
Mahn & Ohlerich Pils	<u>200</u> 3,20 €	<u>201</u> 4,40 €
Alster Pils + Zitronenlimonade (Sprite)	<u>209</u> 3,20 €	<u>210</u> 4,40 €
Bier aus der Flasche	0,33l	0,5l
Rostocker Zwickel naturtrüb		<u>215</u> 4,70 €
Störtebeker Roggen-Weizen <sup>Bio</sup>		<u>204</u> 4,70 €
Störtebeker Bernstein-Weizen		<u>205</u> 4,70 €
Störtebeker alkoholfreies Pils <sup>Bio</sup>	<u>213</u> 3,50 €	
Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei <sup>Bio</sup>		<u>206</u> 4,70 €

Störtebeker  
BRAUEREI MANIFAKTUR



## Weine im Gläserspiel

---

### Weißwein

<u>301</u> Riesling Hochgewächs halbtrocken	0,2l	5,70 €
<u>302</u> Saale-Unstrut Müller-Thurgau trocken	0,2l	5,70 €
<u>303</u> Rheinhessen Scheurebe Kabinett mild	0,2l	5,70 €
<b>Weinschorle</b> <u>305</u> trocken <u>306</u> halbtrocken <u>307</u> lieblich	0,2l	5,60 €

### Roséwein

<u>311</u> Pfalz Cuvée Rosé QbA feinherb Herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten und eleganter, spritziger und fruchtiger Art	0,2l	5,70 €
<u>313</u> Weinschorle trocken	0,2l	5,60 €

### Rotwein

<u>320</u> Chile De Gras Merlot trocken Ein Duft nach reifen Früchten mit Minze und Wildkräutern - elegant, weich und vollmundig	0,2l	5,70 €
<u>321</u> Rheinhessen Dornfelder Rotwein lieblich	0,2l	5,60 €
<b>Weinschorle</b> <u>323</u> trocken <u>324</u> lieblich	0,2l	5,60 €

## Flaschenweine

---

### Weißweine 0,75 l

<u>333</u> Pfalz „Ostseefisch“ Weißburgunder classic Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.	Fl. 0,75	22,70 €
<u>351</u> Australien - Chardonnay	Fl. 0,75	17,60 €

### Rotweine 0,75 l

<u>340</u> Chile De Gras Merlot trocken	Fl. 0,75	20,10 €
---	----------	---------

## Alkoholisches

### Aperitifs

<u>223</u> Martini Bianco 5cl	4,20 €
<u>224</u> Campari Orange <sup>AD</sup> 0,2l	5,60 €
<u>225</u> Campari Soda <sup>AD</sup> 0,2l	5,60 €
<u>226</u> Aperol Spritz <sup>AD</sup>	5,60 €
<u>227</u> Prosecco Frizzante 0,1l	3,60 €
<u>228</u> Rotkäppchen 0,1l trocken	3,90 €
<u>229</u> „Fährblick Sassnitz“ 0,2l Sekt, Sanddron auf Eis	5,60 €

### Grappa / Obstbrände 2 cl

<u>240</u> Williams Christ	3,40 €
<u>242</u> Sanddorngeist	3,40 €
<u>261</u> Chardonnay Grappa	3,50 €
<u>260</u> Moscato Grappa	3,50 €

### Weinbrände 2 cl

<u>253</u> Renny Martin	2,90 €
-------------------------	--------

### Spirituosen 2 cl

<u>244</u> Nordhäuser Doppelkorn	2,90 €
<u>245</u> Gorbatschow Wodka	2,90 €
<u>246</u> Mann und Fru (Rostocker Doppelkummel)	2,90 €
<u>248</u> Fischergeist (wird brennend serviert)	3,10 €
<u>262</u> Malteser Aquavit	3,10 €
<u>263</u> Jubiläumsaquavit	3,10 €
<u>264</u> Linie Aquavit	3,10 €

### Bitter 2 cl

<u>249</u> Jägermeister	2,90 €
<u>252</u> Fernet Branca	2,90 €
<u>257</u> Ramazotti	3,10 €

### Liköre 2 cl

<u>254</u> Sanddornlikör	2,90 €
<u>256</u> Sambuca	2,80 €
<u>258</u> Baileys	2,90 €

## Heißgetränke

<u>150</u> Tasse Kaffee	2,60 €	<u>163</u> Pharisäer	5,50 €
<u>157</u> Tasse Kaffee Hag	2,40 €	(brauner Zucker, Rum, Kaffee, Sahne)	
<u>151</u> Kännchen Kaffee	3,90 €	<u>164</u> Irish Coffee	5,50 €
<u>173</u> Kännchen Kaffee Hag	3,70 €	(brauner Zucker, Whiskey, Kaffee, Schlagsahne)	
<u>152</u> Espresso	2,10 €	<u>166</u> Seehund-Glühwein	4,80 €
<u>154</u> Latte Macchiato	3,20 €	(Glühwein, brauner Rum, Zimt, Zitrone)	
<u>155</u> Cappuccino mit Milchschaum	3,20 €	<u>168</u> Glas Sanddornrogg	4,80 €
<u>156</u> Milchkaffee	3,90 €	(Sanddornsaft, brauner Rum)	
<u>158</u> Heiße Schokolade	3,20 €	<u>170</u> Glas Tee nach Wahl	2,50 €
<u>159</u> Heiße Schokolade mit Sahne	3,70 €	• Pfefferminze	
<u>161</u> Russische Schokolade (Wodka, Schokolade, Sahne)	5,50 €	• Darjeeling	
<u>162</u> Black Mozart (Baileys, Kaffee, Schokolade, Sahne)	5,50 €	• Earl Grey	
		• Grüner Tee	
		• Waldbeere	
		• Kräutertee	
		• Rooibos Vanille	



## Barkarte

---

### Longdrinks

<u>270</u> Cuba Libre	6,50 €
<u>271</u> Whisky Cola	6,50 €
<u>272</u> Hendrix Gin Gurke	6,80 €
<u>273</u> Tequila Sunrise	6,20 €
<u>274</u> Caipirinha	6,80 €
<u>275</u> Sanddorncaipirinha	6,80 €
<u>276</u> Mojito	6,80 €

### Cocktails

<u>280</u> Sex on the black Beach Litchilikör, Vodka, Lime, Johannesbeer/Ananassaft	7,90 €
<u>281</u> Mai Tai weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime, Ananassaft	7,90 €
<u>282</u> Flying Kangaroo Rum, Vodka, Galliano, Cocossirup, Sahne, Orangensaft	7,90 €
<u>283</u> Blue Lagoon Malibu, Bananenlikör, Vodka, Curacao, Maracujasaft	7,90 €
<u>284</u> Red Devil Vodka, Wildbeerlikör, Lime, Erdbeersirup, Cranberry, Orangensaft	7,90 €
<u>285</u> Sanddorn and the Sea Andalö, Gin, Old Pascas 73%, Sanddornsafte, Lime, Orangensaft	8,10 €

### Alkoholfreie Cocktails

<u>290</u> Exotic Kiss Maracujasaft, Erdbeer/Maracujasirup, Cranberrysaft	5,50 €
<u>291</u> Cocoloco Ananas/Orange/Maracujasaft, Cocossirup, Sahne	5,50 €



**Restaurant "FÄHRBLICK"**

**Strandpromenade 5 · 18546 Sassnitz**

**Tel.: (03 83 92) 2 29 01 · Fax: (03 83 92) 2 29 02**

**[www.faehrblick.de](http://www.faehrblick.de) · [kontakt@faeherblick.de](mailto:kontakt@faeherblick.de)**

**[www.facebook.com/faeherblick](http://www.facebook.com/faeherblick)**



Zusatzstoffkennzeichnung:

<sup>A</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>B</sup> mit Farbstoff, <sup>C</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>D</sup> mit Süßungsmittel Saccharin, <sup>E</sup> mit Süßungsmittel Cyclamat, <sup>F</sup> mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, <sup>G</sup> mit Süßungsmittel Acesulfam, <sup>H</sup> mit Phosphat, <sup>K</sup> chininhaltig, <sup>L</sup> koffeinhaltig, <sup>M</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>N</sup> geschwärzt, <sup>P</sup> gewachst, <sup>R</sup> gentechnisch verändert