

## Salate

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1 Kleiner bunter Blattsalat</b><br/>mit Salatgemüsen der Saison und einer Senfvinaigrette 6,10 €</p> <p><b>2 Tomate-Mozzarella-Teller</b><sup>B, G</sup><br/>mit roten Zwiebelringen, Olivenöl, frischem Basilikum, Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle, Aceto-Balsamico-Glacé und Knoblauch-Baguette 6,90 €</p> | <p><b>4 Salatvariation von Meeresfrüchten</b><sup>H</sup><br/>mit einem gebratenen Garnelenspieß, Calamari, Grünschalenmuscheln und gebratenen Lachsstreifen, Baguettescheiben 18,10 €</p> |
|---|--|

## Suppen

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>10 Gemüsesoljanka</b><br/>eine tomatierte russische Gemüsesuppe mit Zitrone und Sauerkraut 5,90 €</p> | <p><b>11 Fischsoljanka</b><br/>Gemüsesoljanka mit Fischeinlage, Zitrone und Sauerkraut 6,90 €</p> |
|---|---|

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>20 Feines Würzfleisch</b><br/>feingeschnittenes gekochtes Schweinefleisch in würzig-cremiger Sauce, mit Käse überbacken, Ofenbaguette 6,90 €</p> <p><b>25 Riesengarnelen</b><br/>fünf Stück am Spieß gebraten und fünf Grünschalmuscheln in der Schale mit Knoblauch-Dip und Sweet-Chilli-Sauce, Ofenbaguette und Salat Arrangement 21,50 €</p> | <p><b>Backkartoffel mit Kräuterquark</b><br/> <b>21</b> mit kleinem Salat-Arrangement 9,90 €<br/> <b>22</b> mit in Cornflakes gebackenen Hähnchenbrustfilet-Sreifen 14,90 €<br/> <b>26 Pateto-Dippers</b><br/>frittierte Kartoffel-Chips mit verschiedenen Dips serviert 7,50 €</p> |
|---|---|



## Rind, Schwein und Geflügel

- 50 Schweineschnitzel „Jäger Art“**  
in Wiener Panade gebacken, mit Champignonrahmsauce, kleinen Fingermörchen und Kroketten 17,50 €
- 53 Argentinisches Rumpsteak 250g**  
Pfeffer-Rahm-Sauce, hausgemachte Kräuterbutter, Bohnenbündchen im Speckmantel und gebratene Kartoffel-Ecken 25,50 €
- 54 „Surf & Turf“<sup>H</sup>**  
Argentinisches Rumpsteak (200g) mit gebratenen Garnelen am Spieß, Knoblauch-Dip und Kräuterbutter, dazu eine Backkartoffel mit Kräuterquark, Baguette 29,50 €
- 56 Klassische Rinderrouladen 200g<sup>A, C</sup>**  
nach Hausmacher-Art, mit Apfelrotkohl und Kartoffel-Klößen 18,50 €
- 52 Schweinerückensteak „au four“**  
mit Würzfleisch vom Schwein und Käse überbacken, dazu Steakhouse-Pommes und Gemüse der Saison 17,50 €

## Vegetarisch

- 70 Zwei gebratene Gemüsebouletten**  
mit Ratatouille-Sauce an Kartoffel-Erbсен-Stampf 14,50 €
- 71 Tofu-Blagnese**  
auf grünen Tagliatelle angerichtet mit geriebenem Parmesan und frischem Basilikum 13,90 €



## Fisch

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>80 Matjesteller</b><br/>zwei Sassnitzer Matjesfilets* und Matjestatar auf einer cremigen Dill-Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürznelken, dazu gebratene Kartoffel-Ecken 16,30 €</p> <p><b>83 Zanderfilet mit Kartoffelkruste</b><br/>auf Gemüsejulien und Sanddorn-Senf-Sauce 21,00 €</p> <p><b>85 Grüne Tagliatelle</b><br/>mit gebratenen Lachsfiletwürfeln und Riesengarnelen in einer Curry-Safran-Sauce angerichtet 19,80 €</p> | <p><b>82 Gebratenes Dorschfilet</b><br/>mit in ausgelassenem Speck und Zwiebelwürfeln gebutterten grünem Bohnengemüse auf Kartoffeln angerichtet, mit hausgemachter Kräuterbutter und Zitrone 18,50 €</p> <p><b>81 Sassnitzer Pannfisch<sup>1)</sup></b><br/>gebratenes Dorsch-, Lachs- und Zanderfilet auf gebratenen Kartoffel-Ecken mit Gewürzgurken und einer feinen Sanddorn-Senf-Sauce, dazu ein kleiner Garnelen-Spieß, Kräuterbutter und Zitrone 22,00 €</p> |
|---|--|

## Kinderkarte

Die Kindergerichte sind nur für Kinder bestimmt

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>40 „Käpt'n Blaubär“</b><br/>zwei Fischstäbchen vom frischem Lachs auf Tomatensauce und Kartoffel-Erbsen-Stampf 8,20 €</p>                    | <p><b>42 „Obelix“</b><br/>Bratklops mit Spiegelei, Pommes Frittes, Ketchup &amp; Majo 8,00 €</p> |
| <p><b>49 „Räuberteller“</b> Besteck und ein Teller - dann dürft Ihr bei euren Eltern so viel von den Tellern räubern bis Ihr satt seid. 0,00 €</p> |  |

\* Matjes nach nordischer Art



## Dessert

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p><u>650</u> „Glasdessert“ 6,20 €<br/>Mangocreme, Fruchtsauce<br/>Schokosahnehäubchen</p> <p><u>651</u> Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern 7,50 €<br/>eine Kugel Vanilleeis, frische Früchte,<br/>Fruchtsauce und Schlagsahne</p> | <p><u>661</u> Gefüllte Windbeutel 4,30 €<br/>mit Kirschrütze und Schlagsahne</p> | <p><u>652</u> „Triologie von Sanddorn“ 8,00 €<br/>ein kleines Sanddorn-Gugelhupfküchlein, ein<br/>Schokowaffelbecher mit Sanddorn-Mousse,<br/>eine Kugel Sanddorn-Joghurteis, Schlagsahne<br/>und frische Früchte</p> | <p><u>662</u> Gefüllte Windbeutel 4,30 €<br/>mit Sanddorn-Mousse und Apfelkompott</p> |
|--|--|---|---|

## Eisvariationen

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



## **Angebote der Woche**

---

### **Orangen-Zitronen-Suppe**

mit einem knusprigen

Garnelen-Spieß 8,75 €

### **Deftige große „Fährblickstulle“**

mit Zwiebelmett und einem

kleinen Salat 6,80 €

### **Feines „Schneckenötöpfchen“**

Achatschnecken in Butter geschwenkt,  
in würzig-cremiger Knoblauch-

Gemüsesauce und

Ofenbaguette 8,60 €

### **Pizza „Milanese“**

auf gebackenem Fladenbrot,

mit Tomatensauce, Rucola und

Cocktailtomaten, mit Mozzarella

überbacken, frischem Basilikum und

Balsamico Glace, an einem kleinen

Salat angerichtet 14,20 €

### **Gedünstetes Lachsfilet**

mit einer Krebssahnesauce und

Shrimps, tournierten Möhrchen und

Romanesco, dazu servieren wir

eine Reis-Timbale 22,50 €

### **Wildschwein-Gulasch**

mit gemischten Waldpilzen,

hausgemachtem Apfelrotkohl und

Kartoffelklößen 18,50 €

### **Hausgemachter Honig**

pro Glas

5,00 €