

Für den kleinen Hunger

Fischboulette mit Brot

2,90

Matjestartar an Schwarzbrot

mit Salatbeilage

6,90

Ofenkartoffel mit Sourcreme und

Nordseekrabben

7,90

halbe Avocado gefüllt mit hausgemachtem

Flusskrebsschwanzsalat

8,90

Gravad Lachs mit Honig-Senf-Sauce

auf Kartoffelrösti

8,50

Suppen

Pommersche Fischsuppe

6,50

*hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Räucherlachs*

5,50

*geeiste Gurkensuppe mit
Riesengarnele*

5,50

Salate

kleiner Blattsalat

4,00

Bunter Blattsalat mit Thunfisch und Ei

8,50

*Bunter Blattsalat mit Fetakäse, Oliven
und getrockneten Tomaten*

8,90

Bunter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen

8,90

Tomate Mozzarella an hausgemachtem Pesto

6,90

Salat der Saison mit Scampis

9,90

*Bitte wählen Sie aus den folgenden hausgemachten Dressings
Balsamico, Yoghurt, Himbeere*

Vom Grill

Rostbratwurst mit Brot

3,50

*Spareribs mit Kartoffelecken und
Barbecuesauce*

10,90

Nackensteak an Kartoffelsalat

9,90

*Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit
Rosmarinkartoffeln an Salat*

11,90

*250g Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und
Rosmarinkartoffeln*

14,50

Fisch

Seelachsfilet gebraten mit Petersilienkartoffeln auf

Kräuter - Sahne - Sauce

11,90

*Knusprig gebratenes Zanderfilet an Rosmarinkartoffeln und
frischem Salat*

13,90

*Dorschfilet gebraten an Dijonsenf - Sauce
und Kartoffelschnee*

13,90

Fisch

*Gegrilltes Lachsfilet auf Zucchini – Tomaten Gemüse
an Basmatireis*

12,90

*Hausgemachte Dillhappen in pikanter Kräuter – Joghurt – Sauce
an Petersilienkartoffeln*

9,90

Backfisch im Bierteig mit Kartoffelsalat

9,90

*Rankwitzer Heringsteller mit Bratkartoffeln
an Hausfrauensauce*

10,90

Süßes

Stück Kuchen

2,60

Stück Torte

2,80

3 Kugeln gemischtes Eis

3,50

Beerenbecher

*3 Kugeln Vanille Eis mit roter Grütze
und Sahne*

4,90

Schwedenbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

4,90

Nussbecher

*3 Kugeln Nusseis mit Eierlikör,
Schokoladensauce und Sahne*

4,90

Warmes

<i>Tasse Kaffee</i>	1,50
<i>Pott Kaffee</i>	2,-
<i>Cappuccino</i>	2,60
<i>Espresso</i>	1,80
<i>Doppelter Espresso</i>	3,-
<i>Milchkaffee</i>	2,90
<i>Heiße Schokolade m. Sahne</i>	2,50
<i>Heiße Schokolade mit Rum und Sahne</i>	3,20
<i>Pott Tee (Tee Gschwendner)</i>	2,20
<i>Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Kräuter, Japan Sencha (grün), Rooibos Karamel Sahne</i>	
<i>Frischer Minztee</i>	2,30

Kaltes

Wasser mit / ohne	0,2l	1,90
Fl. Wasser mit / ohne	0,7l	5,90
Apfelschorle	0,3l	2,50
	0,5l	3,90
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,10
O-Saft	0,2l	2,10
Kirschsaft	0,2l	2,10
Bananennektar	0,2l	2,10
Cola / Cola light	0,2l	2,10
Fanta, Spezi, Sprite	0,2l	2,10
Eiskaffee, Eisschokolade		3,20

Alkoholisches

Bier

Lübzer Pils vom Fass	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,50
Alster	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,50
Schöffelhofer Weizen	0,5 l	3,50
Kristall, Hefe hell u. dunkel		
Hefe hell alkoholfrei	0,5 l	3,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,40
Berliner Weiße mit Schuss	0,3 l	2,40
Himbeer o. Waldmeister		
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	2,20

Alkoholisches

Longdrinks

Vodka Lemon | Orange | Energy 5,90

Campari Orange 5,90

Gin Tonic 5,90

Cuba Libre 5,90

Whisky Cola 5,90

Caipirinha 6,90

Mojito 6,90

Schnaps

<i>Grappa di Nonino</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Insel Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Baileys auf Eis</i>	<i>4cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>4cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Martini D'oro</i>	<i>4cl</i>	<i>3,90</i>

Weine

Weißweine

<i>Weinschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90</i>
<i>2009 Grauburgunder trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50</i>
<i>Karl Pfaffmann, Pfalz</i>	<i>0,7l</i>	<i>15,-</i>
<i>Vollmundig, fruchtig, mineralisch</i>		
<i>2009 Riesling Kabinett trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50</i>
<i>Geisenheimer Fuchsberg, Heinrich Jung, Rheingau</i>	<i>0,7l</i>	<i>14,90</i>
<i>Rassig, mit feiner Würze</i>		
<i>2009 Meyers Cuvée feinherb</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50</i>
<i>Stiftsweingut Frank Meyer, Pfalz</i>	<i>0,7l</i>	<i>12,90</i>
<i>Leicht und beschwingt wie ein Sommerabend</i>		
<i>2009 Cuvée Marine VDP</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90</i>
<i>Cotes de Cascoque, Domaine Haut-Marin</i>	<i>0,7l</i>	<i>12,90</i>
<i>Betörende Aromen von Holunderblüte, Birne Ananas</i>		
<i>Erfrischende Säure bei gleichzeitigem Schmelz</i>		

2008 Sancerre AOC

0,7l 29,-

Domaine Francois Crochet

2008/09 Scheurebe Kabinett

0,7l 35,-

*Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Sachsen
Aromen v. schw. Johannisbeere, Stachelbeere,
würzig und saftig*

2008 Sancerre Sauvignon blanc

0,7l 35,-

Domaine Francois Crochet

*Aromen v. Birne, Citrus, Pfirsich,
frisch und lebendig*

Rotweine

2008 „Pintoresco“ Tempranillo 0,2l 3,90

Bodegas Garpegui Muga, Extremadura 0,7l 12,90

Aromen von eingelegten Pflaumen und Dörrobst

Zarter, leichter Wein mit runden Tanninen

2008 Merlot delle Venezie IGT 0,2l 4,50

Gino Brisotto, Friaul 0,7l 15,90

Typisch, klar strukturiert, weiche Frucht

2008 Ventoux, „Terraventoux“ AOC 0,2l 4,60

Terraventoux, Rhone 0,7l 15,90

Fruchtig, rund, unkompliziert

2006 Barbera d'Alba „Sicule“ DOC 0,7l 39,-

Ein Feuerwerk von Aromen und Gewürzen

Ein Spitzen-Barbera

2004 Chateau Bel-Air, Pomerol 0,7l 49,-

Schwarze Beeren, süße Gewürze, mineralisch,

opulent, reich und ausdrucksvoll

Schaumweine

Erdbeerprosecco 0,1l 3,50

Weingut Nopper, Baden 0,7l 19,-

*Ohne Zusatz von Aromastoffen, Erdbeeren aus
eigenem Anbau, frisch, fruchtig und belebend*

Prosecco Spumante 0,1l 3,90

Fresco Villa Sandi 0,7l 19,-

*Elegant, fruchtbetont mit zartem Duft
nach grünen Äpfeln*

Champagner Veuve Fourny 0,375l 35,-

Grand Reserve Premier Cru

Champagner Veuve Fourny 0,7l 59,-

Dom Perignon Champagne 0,7l

Vintage 1993, 1999, 2000

Preis auf Anfrage