

Speisen

<u>Suppen:</u>	Hausgemachte Soljanka 12	3,50 €
	Gulaschsuppe 1	4,50 €
<u>Vorspeisen:</u>	Bruschetta 1	3,80 €
	Strammer Max 1,3	5,00 €
	Matjeshappen auf Schwarzbrot 1,12	5,50 €
	Gratiniertes Seelachsfilet auf Blattsalat und Parmesan 4,7,10	6,90 €
<u>Salate:</u>	Großer Salatteller – wahlweise mit	
	◦ Räucherlachs 10	10,50 €
	◦ Hähnchenbrust 10	10,00 €
	◦ Oliven und Feta 10,12	9,50 €
	◦ Thunfisch 10,12	9,00 €
<u>Vegetarisch:</u>	Wokgemüse mit Reis 1,6,9	8,50 €
	Tagliatelle mit Brokkoli und Champignons in Tomaten Sahneseiße 7,12	8,50 €

Steak und Co.

Zigeunersteak mit pikanter Soße 10,12 **13,00 €**

Paniertes Schweineschnitzel 1,3,10 **13,00 €**

**Cordon Bleu aus dem Schweinerücken
dazu Buttermöhren** 1,3,7,10 **14,50 €**

**Sauerfleisch mit Mixed Pickles
(hausgemacht und im Weckglas)** 10 **8,50 €**

**Currygeschnetzeltes von der
Hühnerbrust mit Brokkoli** 7,10 **11,50 €**

**Rumpsteak 250 g mit
Kräuterbutter und Speckbohnen** 7,10 **19,00 €**

Als Beilage servieren wir wahlweise Bratkartoffeln,

Kroketten, Reis oder Pommes Frites

Vorweg reichen wir einen kleinen Salat

Aus dem Meer

**Gebratenes Wildlachsfilet
mit Spinat und Tagliatelle** 1,3,4,7,10 **15,50 €**

**Kabeljaufilet mit Senfsoße, dazu
Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln** 4,7,10 **15,00 €**

**Gebratenes Zanderfilet, dazu
Gurkensalat und Bratkartoffeln** 4,7,10 **16,50 €**

**Seehechtfilet in Olivenölmarinade, dazu
Gemüsejulienne mit Mozzarella überbacken
und Baguette** 1,4,7,10 **14,50 €**

**Röstitaler mit Räucherlachs und
Dillschmand** 4,7,10 **9,50 €**

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchennuggets mit Pommes Frites 1 **3,90 €**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 4,7 **4,20 €**

Spirelli mit Tomatensoße 1,3,12 **3,80 €**

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen 1,7 **4,50 €**

Apfelfannkuchen mit Schokosoße 1,7 **5,50 €**

Beerengrütze mit Sahne 1,7 **4,00 €**

Allergene

1. Glutenhaltig
2. Krebse und Schalentiere
3. Eier
4. Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Lactose und Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere
15. Geschmacksverstärker (Glutamat)

Getränke

<u>Biere:</u>	Störtebeker Pils vom Faß	0,3 l	2,60 €
		0,5 l	3,90 €
	Alsterwasser	0,3 l	2,50 €
		0,5 l	3,60 €

Flaschenbiere

Störtebeker Bernsteinweizen	0,5 l	3,60 €
Störtebeker Bernsteinweizen, alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Störtebeker Schwarzbier	0,5 l	3,60 €
Störtebeker Pils, alkoholfrei	0,3 l	2,50 €

Alkoholfreie Getränke:

Cola, Fanta, Sprite		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,60 €
Stralsunder Mineralwasser	0,2 l 1,80 €	0,4 l 3,20 €
(klassisch, medium, still)		0,7 l 4,20 €
Apfelsaft, Multivitaminsaft		
Orangensaft, Kirschsaff		
Bananensaft	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,80 €
Saftschorle	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,60 €

Weisswein:

Weingut Dr. Zenzen

„*Müller-Thurgau*“ Trocken 12 % vol.

Rheinhessen 0,25l 4,50 €

Fruchtig, trockener Weißwein 0,5 l 8,00 €

Weingut Edenkoben

„*Silvaner*“ 2015 Halbtrocken 12% vol.

Pfalz 0,25l 4,50 €

Sehr harmonisch mit einem feinen Blütenduft 0,5 l 8,00 €

Weingut Cantina Reale

„*Chardonnay*“ 2014 Trocken 11% vol.

Italien, Veneto 0,25l 4,50 €

Leicht fruchtiges Bouquet 0,5 l 8,00 €

Rotwein:

Weingut Edenkoben

„*Dornfelder*“ 2015 Halbtrocken 13% vol.

Pfalz 0,25l 4,50 €

Samtig- fruchtbetont mit Kirscharomen 0,5 l 8,00 €

Weingut Corovin, Forli

„*Merlot*“ Trocken 10,5% vol.

Italien, Venetien 0,25l 4,50 €

Harmonisch und leicht im Abgang 0,5 l 8,00 €

Weingut Bodega Marques de Reinos

“Cecios” Trocken

Spanien , Rioja

0,25l 4,50 €

Dunkle Beerenaromen mit würzigen
und erdigen Noten

0,5 l 8,00 €

Roséwein

Weingut Cape Bridge

“Pinotage” 2016 Trocken 11,5% vol.

Südafrika

0,25l 4,50 €

Dezente Fruchtsüße am Gaumen

0,5 l 8,00 €

Sekt

Rotkäppchen Piccolo
(trocken, halbtrocken)

0,2 l 3,90 €

Rotkäppchen

0,75l 15,00 €

Spirituosen: 4 cl

Jägermeister	3,80 €
Ramazotti	3,80 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,80 €
Vodka Gorbatschow	3,80 €
Mariacron	3,80 €
Jack Daniels	4,30 €
Jim Beam	4,10 €
Lehment Doppelkümmel	3,80 €
Gordon´s Dry Gin	3,80 €
Linie Aquavit	3,80 €
Baileys	3,80 €
Berentzen Apfelkorn	3,80 €
Nordh. Saure Kirsche	3,80 €

Longdrinks: 4 cl

Havana Cola	5,60 €
Jim Beam Cola	5,60 €
Jack Daniels Cola	6,00 €
Gin Tonic	5,60 €
Vodka Cola	5,60 €
Campari Orange	5,60 €

Heißgetränke

Café Crème	1,90 €
Latte Macchiato	3,20 €
Espresso	1,90 €
Espresso doppelt	3,20 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	2,60 €
Tee, verschiedene Sorten	1,80 €

Flaschenweine

Weingut Divino

„Müller- Thurgau“ 2013 weiß, Halbtrocken

Franken 10,9 % vol.

0,75l 15,- €

Fruchtbetonte Aromatik von Melone und Äpfel

Weingut Bertoldi

„Pinot Grigio“ weiß , Trocken

Italien , Venetien 12% vol.

0,75l 15,- €

Frische saftige Säure, überwiegend weiße Früchte

Weingut Edenkoben

„Schwarzriesling“ 2013 rot, Halbtrocken

Pfalz 12% vol.

0,75l 15,- €

Im Geschmack mit Anklängen von

Himbeeren

Weingut Castellani

„Chianti“ rot, Trocken

Italien , Toscana 12,5% vol.

0,75l 18,- €

Typischer Duft nach Kirschen,

Veilchen und Pfeffer

Weingut Edenkoben

„Portugieser Weißherbst“ 2015 rosé, Halbtrocken

Pfalz 12% vol.

0,75l 15,- €

Duftet nach Erdbeeren

Prickelnd und harmonisch

Lust auf eine zusätzliche Flasche Wein außer Haus ?

Bei uns kein Problem !

Wenn Ihnen unser Wein, den Sie hier bei uns heute getrunken haben so sehr gefällt, dass Sie noch gerne eine weitere Flasche mit nach Hause nehmen möchten, können Sie das gerne tun !

**Bei uns bekommen Sie die zusätzliche Flasche Wein
zum Vorzugspreis mit nach Hause !**