

• Speisen •

VORWEG UND SALATE

Tagessuppe (1,2,a,e,f,i,j,l,h) mit Baguette	7,90
Deftige Soljanka (1,2,a,e,f,i,j,l,h) mit Baguette	7,90
Kleiner bunter Beilagensalat (1,2,a,e,f,i,j,l)	7,90
Salat »Neptun« (1,2,a,e,f,i,j,g,h) 2 gebratene Fischfilets und 4 Garnelen auf buntem Salat der Saison mit Kräuterdressing und Baguette	23,90
Salat »Hähnchen« (1,2,a,e,f,i,j,l) gebratene Hähnchenbrust auf buntem Salat der Saison mit Kräuterdressing und Baguette	18,90

KINDERKARTE

Pommes frites rot/weiß	5,70
4 Hähnchen-Nuggets (2,a,e,f,i,j,l,h) mit Pommes frites	7,90
4 Fischstäbchen (2,a,e,f,i,j,l) mit Kartoffelstampf	7,90
Kinderschnitzel (2,a,e,f,i,j,l) mit Kartoffelstampf	9,90
Milchreis mit Zimt und Zucker oder Apfelmus (2,a,e,f,i,j,l)	6,90
Nudeln mit Tomatensoße (2,a,e,f,i,j,l)	7,90

VEGETARISCH

Bohlendorfer Wiesennudeln (1,2,a,e,f,i,j,l) Tagliatelle mit Bärlauch, Kirschtomaten und Parmesanhobel	15,90
Ofenkartoffel auf buntem Salat (1,2,a,e,f,i,j,l) mit Kräuterquark	11,90
Spaghetti á la Clara (1,2,a,e,f,i,j,l) Spaghetti leicht scharf mit Chilli-Knoblauch, getrockneten Tomaten und Parmesanhobel	15,90

Upgrade für Nichtvegetarier

Hähnchenbrust, 8 Garnelen oder Lachsfilet

Aufpreis je 9,90

VOM FISCHKUTTER

Gebratenes Lachsfilet (1,2,a,e,f,i,j,l,h) auf Blattspinat, Weißweinsoße und Bandnudeln	24,90
Gebratenes Kabeljaufilet »Wittower Art« (1,2,a,e,f,i,j,l,h) mit Bratkartoffeln und Salat	23,90
Breeger Heringsteller nach Matjes Art (1,2,a,e,f,i,j,l,h) 2 hausgemachte gebeizte Heringsfilets mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	19,90
Breeger XXL Heringsteller nach Matjes Art (1,2,a,e,f,i,j,l,h) 4 hausgemachte gebeizte Heringsfilets mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	27,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten (1,2,a,e,f,i,j,l,h) mit körniger Senfsoße, Kartoffelstampf und Rispentomaten	24,70

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak ca. 250g (1,2,a,e,f,i,j,l) dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Rispentomate	30,90
Geschmortes Ochsenbäckchen (2,a,e,f,i,j,l,h) mit feiner Soße, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelstampf	24,90
Hamburger Schnitzel (1,2,a,e,f,i,j,l) mit Bratkartoffeln und Salat	20,90
Schnitzel Champi (1,2,a,e,f,i,j,l) mit Rahmchampignons, Pommes frites und Salat	21,90

KUCHEN, EIS & DESSERT

Hausgemachte Fruchtbige Beerengrütze (1,2,a,e,i,j,l) mit Vanilleeis und Sahne	8,70
Coupe Danmark (1,2,a,e,i,j,l,n,k) 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	7,90
Schwedenbecher (1,2,a,e,i,j,l,k) 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	8,90
Mecklenburger Becher (1,2,a,e,i,j,l,k) 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis Beerenfrüchte mit einem Schuss Eierlikör und Sahne	8,90
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern (1,2,a,e,i,j,l,n,k) mit Vanilleeis, Beerenfrucht und Sahne	9,30
Vanilleeis mit Kürbiskernöl (1,2,a,e,i,j,l,k) 2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernen und Sahne	8,30
Affogato 1 Kugeln Vanilleeis mit Espresso und Sahne (1,2,a,e,i,j,l,k)	6,90
Eisschokolade (1,2,a,e,i,j,l,k)	7,90
Eiscafe (1,2,a,e,i,j,l,k)	7,90
1 Stück Blechkuchen mit Sahne (1,2,a,e,i,j,l,k)	4,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (1,2,i,j,a,k,n,e,l,m)	8,90
Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Erdbeere (1,2,i,j,a,k,n,e,l,m)	je 2,40



Schwefeldioxyde und Sulfite (i) Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxyd.

Sellerie (c) Sowohl Knolle als auch Stange müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

Milch und Laktose (l) Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und / oder Laktose vorkommt, also etwa Brot, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

Getreideprodukte (glutenhaltig) (a) In Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Maltz, Keimlingen, Couscous,

Brot, Kuchen, Nudeln, viele Soßen und Suppen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u.a.

Sesamsamen (d) Sesam, oute dicht! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Humus.

Nüsse (k) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia / Queensland Nüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

Erdnüsse (n) Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Röstli, Aufstrichen, Füllungen etc.

Eier (e) Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

Lupinen (l) Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

Sonf (f) Betroffen sind hier sowohl Sanfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

Soja (m) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasaucen, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -Fett.

Weichtiere (g) Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder

Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.

Fisch (h) Alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen; Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehlgefüttert wurden

Konservierungsstoffe (1)

Farbstoffe (2)

Beilagenwechsel berechnen wir individuell.

Alle Preise in Euro.

Am Wasser!
RESTAURANT · HOTEL · CATERING

Wir weisen bei allen Speisen die Allergene aus.