

**Wir haben regelmäßig wechselnde
Tagesangebote**

zum weg Löffeln...

„ Seemannstopf“ 9,80€
Mecklenburger Fischeintopf mit regionalem Fisch, Wurzelgemüse
und Kartoffeleinlage verfeinert mit Kräutern

Oma's Liebling“ 8,90€
Avocado-Limettensuppe mit Baguette

Vorne weg

„ Kleine Wiese“ (Beilagensalat) 6,50€
Salat mit hausgemachten gepickelten und eingelegten Gemüse
an Maracuja Dressing

„Seekraut “ 7,90€
Hausgemachter Gurkensalat mit Räucherlachs und Baguette

„Tüttelkram“ 6,20 €
5 Scheiben Baguette mit Knoblauch- und Avocado-Feta Dip

veggie

„ Strandkorbjause“ 17,90€
Ratatouille Gemüsepfanne mit gebratenem Tofu und Gnocchis

„ Heimatglück“ 20,50€
Ofenkartoffel gefüllt mit Avocado-Feta Dip und Mozzarellakugeln
dazu reichen wir Salat mit hausgemachtem marinierten Gemüse
und gebackenen Champignons

vom Lande...

„Landstreicher“ 19,20€
Kräuterschnitzel wahlweise
vom Mecklenburger Landschwein
oder Hähnchenbrustfilet
an Blattsalaten und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat ummantelt von
Dijonsendressing

„Landgang“ 29,80€
Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Avocado-Feta Dip
dazu servieren wir Pommes und einen gemischten Salat

„Ebbe und Flut“ 18,90€
rustikales Mecklenburger Sauerfleisch
an marinierten Blattsalaten, Zwiebeln und
hausgemachter Remoulade dazu Bratkartoffeln

aus dem Meer und heimischen Gewässern

„Streifenkönig“ 19,80€
Barschfilet im Bierteig gebraten
mit hauseigenem Knoblauchdip und knusprigen Kartoffeldippers

„Luxusliner“ 18,90€
Matjesfilets serviert auf einem Zwiebelbett,
mit Remoulade und marinierten Blattsalaten dazu Bratkartoffeln

„Petri Heil“ 28,80€
Wels- und Zanderfilet gebraten mit hausgemachtem Kartoffelstampf,
buntem Möhrengemüse und Hummer-Sherry-Knoblauch Sauce

„Kapitänschmaus“ 27,90€
Aal gebraten mit Meerrettich und Bratkartoffeln

„Angelbeute“ 23,90€
Gebratenes Schollendoppelfilet auf Ratatouillegemüse
und Gnocchis mit Avocado-Feta Dip

Für die kleinen Seeräuber

(bis 12 Jahre)

<u>„Capt’n Hook“</u>	9,50€
Bunte Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce	
<u>„Piratenteller“</u>	10,90€
Wahlweise gebratenes Barschfilet oder Hähnchenschnitzel mit buntem Möhrengemüse und Kartoffelstampf	
<u>Kartoffeldippers oder Pommes</u>	
mit Ketchup & Mayo	7,00€

das Beste kommt zum Schluss...

<u>Hausgemachte Panna Cotta mit Heidelbeerragout</u>	8,90€
<u>Mousse au Chocolat mit Erdbeerschaum serviert</u>	8,50€
<u>1 Kugel hausgemachtes Apfelsorbet</u>	3,00€
Verpackungsmaterial:	1,00€

**Hinweis: Unsere Köche arbeiten mit frischen Kräutern und Gewürzen
z.B.: Petersilie, Estragon, Thymian, Koriander, Dill, Majoran, Knoblauch & Chilli .**

**Wenn Sie Fragen zu den Allergenen oder Zusatzstoffen haben informiert unser Personal
Sie gerne.**

Snacks, für den kleinen Hunger...
Bis 16 UHR

Fischbrötchen

(alle Brötchen servieren wir mit Salat und Zwiebeln)

Räucherlachs	5,50€
Matjesfilet	4,90€
Bismarckhering	4,90€
Marinierte Knoblauchshrimps	7,00€

Eine Portion (ca 10 Stück)

Kibbelinge	9,00€
Tintenfischringe im Backteig	8,50€
Garnelen im Knuspermantel	9,50€

Wahlweise dazu einen Dip :

Knoblauch, Remoulade oder Avocado-Feta

Portion extra Dip:	2,00€
---------------------------	--------------