

## SUPPEN

- KLARE FISCHSUPPE NACH „ZAF-ART“** 8,70 €  
mit Einlage aus Kabeljau, Lachs, Kartoffel und Wurzelgemüse,  
verfeinert mit Pernod und frischem Dill
- KAROTTEN-INGWERSUPPE** 7,80 €  
Würzig-cremige Suppe aus Karotten verfeinert mit Honig, Ingwer und  
Limetten-Abrieb

## SALATE

- SALAT-VARIATION** 9,40 €  
Knackiger Mix von verschiedenen Blattsalaten, Wildkräutern und regionalem Gemüse an  
Radieschen-Sprossen wahlweise mit Kräuter-Senf-Vinaigrette oder Buttermilchdressing
- MIT GEBACKENEN FILET-STREIFEN** 18,90 €  
von der Rotzunge an Hoisin-Sriracha Dip
- MIT GEBACKENEN TRANCHEN VOM HÄHNCHEN- BRUSTFILET** 20,80 €  
in einer knusprigen Buttermilchpanade und Basilikum-Trüffel-Mayonnaise

## VORSPEISEN

- GEBRATENE GARNELENSPIEßE MIT ZWEIERLEI DIP** 13,50 €  
Zwei gebratene Garnelenspieße an hausgemachter Remoulade und  
Aioli-Dip dazu eine kleine Salatbeilage
- RÄUCHERLACHS AUF KARTOFFELPUFFER** 14,40 €  
Streifen vom kalt geräucherten Lachs mit cremigem Frischkäse, Frühlingszwiebeln,  
Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dillsauce, serviert auf zwei herzhaften Kartoffelpuffern

Zu unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette.

# HAUPTGERICHTE

## FLEISCH

### **GEGRILLTES RUMPSTEAK (ca. 250g)**

**29,40 €**

Zartes argentinisches Rinder-Rückensteak vom Lavasteingrill mit aromatischer Kräuterhaube, dazu eine knackige Salatbeilage und frische Pommes frites

### **„SEERÄUBERSCHNITZEL“**

**20,40 €**

Schnitzel vom Schweinerücken in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frisch gebratene Pilze in leichter Rahmsauce, Lauchzwiebeln und deftige Kartoffel-Kräuter-Drillinge

### **COQ AU VIN NACH ART DES HAUSES**

**24,50 €**

Saftig-geschmorte Keule vom Kikok-Hähnchen (ohne Knochen) mit buntem Schmorgemüse in einer schmackhaften, mediterranen Rotwein-Jus, serviert an cremigem Kartoffelstampf und frischem Kopfsalat mit Buttermilchdressing

### **SURF & TURF VON RIND UND GARNELE**

**32,40 €**

Auf dem Lavastein gegrilltes Steak vom argentinischen Rind (250g) an einer aromatisch-pikanten Kokossauce, verfeinert mit Limette und Chili, dazu servieren wir eine Mischung von Himalaya-Reis, Quinoa und Edamame-Bohne, an pikantem Asia-Gemüse und einer Black-Tiger-Garnele

# FISCH

## **MAPPI`S HAFENSCHMAUS**

**20,40 €**

Sassnitzer Rollmops und Heringsfilet „nach Matjesart“ mit marinierten roten Zwiebeln an köstlichem, hausgemachtem Labskaus, einem Spiegelei und Gewürzgurke, dazu eine kleine Salatbeilage

## **PANNFISCH NACH ART DES HAUSES**

**24,90 €**

Gebratenes Filet vom Kabeljau an körniger Dijon-Senfsauce, cremigem Kartoffelstampf und in der Pfanne geschwenktes Pak-Choi-Gemüse

## **OMAS BACKFISCH**

**21,90 €**

Filet vom Seelachs in einem knusprigen Mantel gebacken mit hausgemachter Remoulade und Aioli-Dip, dazu servieren wir frische Pommes frites und eine kleine Salatbeilage

## **GEBRATENES LACHSFILET ASIA-BBQ-STYLE**

**27,40 €**

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit einer Hoisin-Sriracha-Marinade, Frühlingslauch und aromatisch-pikanter Kokossauce, verfeinert mit Limette und Chili, dazu servieren wir eine Mischung von Himalaya-Reis, Quinoa und Edamame-Bohne, an pikantem Asia-Gemüse und einer Black-Tiger-Garnele

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass unsere Fischgerichte vereinzelt Gräten enthalten können.

## BURGER-SPEZIALITÄTEN

### **PREMIUM-CHILI-CHEESE-BURGER (180g)**

**18,90 €**

Hausgemachter, saftig gebratener Burger-Patty aus deutscher Rinderbrust mit knackigem Kopfsalat, Fleischtomate, marinierten roten Zwiebeln, Cheddar, hausgemachter Burgersauce und Chili-Cheese-Sauce in einem schmackhaft-leichtem Sauerteig-Brötchen, dazu servieren wir frische Pommes frites

### **DUROC – CAPRESE – BURGER (150g)**

**18,90 €**

Schmackhafter, gebratener Burger-Patty vom Duroc-Schwein mit Mozzarella, Fleischtomate, knackigem Kopfsalat, hausgemachte Basilikum-Trüffel-Mayonnaise und pikant-mediterrane Burgersauce in einem leichtem Brioche-Brötchen, dazu servieren wir frische Pommes frites

Unsere Burger servieren wir gern auch als vegane Variante mit einem Patty auf Erbsen-Protein-Basis.

## VEGAN

### **KNUSPRIGES VEGANES – SCHNITZEL**

**21,80 €**

Veganes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis in einer knusprigen Hülle gebraten mit frisch gebratenen Pilzen, Lauchzwiebeln und Kartoffel-Kräuter-Drillinge

### **VEGANE BRATLINGE**

**20,90 €**

Aromatische Bratlinge auf Erbsen-Protein-Basis an einer pikanten Kokossauce, verfeinert mit Limette und Chili, dazu servieren wir eine Mischung von Himalaya-Reis, Quinoa und Edamame-Bohnen an pikantem Asia-Gemüse

# KINDERKARTE

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahren!

|  |                |
|--|----------------|
| <b>KNUSPRIGE HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES</b><br>Gebackenes Hähnchenfleisch im Cornflakes-Mantel mit frischen Pommes frites  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>KINDER-BURGER (100g)</b><br>Gebratener Burger-Patty vom Rind mit knackigem Kopfsalat, Fleischtomate und hausgemachter Burgersauce, in einem leichtem Brioche-Brötchen, dazu frische Pommes frites | <b>12,90 €</b> |
| <b>GEBACKENE FISCHFILETS</b><br>Knusprig gebackene Filet-Streifen von der Rotzunge auf cremigem Kartoffelstampf und Möhren-Gemüse  | <b>10,90 €</b> |
| <b>PIZZA (26 cm)</b><br>Margherita   | <b>9,50 €</b>  |
| mit Salami   | <b>10,90 €</b> |
| mit Schinken   | <b>10,90 €</b> |
| <b>KARTOFFELPUFFER</b><br>2 Kartoffelpuffer mit Apfelmuss, Zimt und Zucker   | <b>4,90 €</b>  |
| <b>LECKER-SCHMECKER-KINDERBECHER</b><br>1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Regenbogeneis mit Sahne, Eiswaffel und bunten Schokolinsen  | <b>5,90 €</b>  |

## DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE MIT PISTACCHIO-LIKÖR** **5,90 €**

Hausgemachte, gebackene Vanille-Crème unter einer knackigen Karamellkruste, verfeinert mit cremigem Pistazien-Likör

**SANDDORN – KALAMANSI – PANNA COTTA** **6,90 €**

Cremig-sahniges Panna Cotta von der heimischen Sanddornbeere und der Kalamansi-Frucht dazu Knusper-Schoko-Krokant und Sahne

**BASIL-TROPICAL-FRUIT-CUP** **8,60 €**

2 Kugeln Joghurteis an fruchtigem Ananas-Mango-Salat, verfeinert mit Basilikum und Limette serviert mit Sahne, Erdbeersauce und Eiswaffel

**SALTED CARAMEL PEANUT CUP** **8,60 €**

2 Kugeln cremiges Vanilleeis verfeinert mit Erdnüssen und mit einer leicht salzigen Karamellsauce überzogen, getoppt mit Sahne, Schokosauce und Eiswaffel

Bei Fragen zu möglichen Zusatzstoffen und Allergenen reicht Ihnen unser Serviceteam gern unsere Allergen-Speisekarte mit allen ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen.

## APERITIF

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| SANDDORN SPRITZ             | 7,80 € |
| OCTOPUS PROSECCO MIT CASSIS | 7,50 € |
| APEROL SPRITZ               | 7,50 € |
| WASSERMELONEN-GIN-SPRITZ    | 7,80 € |

## BIER VOM FASS

|   | 0,3l   | 0,5l   |
|---|--------|--------|
| <b>ZAF 4,5%</b><br>Lager - Naturtrübes goldenes Lager mit hopfigem Aroma, malziger Süße und einer frischen Bittere. Unfiltriert mit mehr Geschmack!   | 4,90 € | 6,50 € |
| <b>CARLSBERG 5%</b><br>Lager - Hellgelbes, internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart mit einer mild ausbalancierten Hopfennote, einer leichten Bittere und einem dezenten Malzaroma.                        | 4,40 € | 5,90 € |
| <b>ASTRA URTYP 4.9%</b><br>Pils - Goldgelbes, ausgewogenes Pilsener mit feinwürziger Note.  | 4,40 € | 5,90 € |
| <b>DUCKSTEIN ROTBLOND ORIGINAL 4.9%</b><br>Red Ale - Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten, die im Zusammenspiel mit den Hallertauer Hopfen für einen angenehm bitteren Abgang sorgen. | 4,70 € | 6,20 € |
| <b>DUCKSTEIN WEIZEN 5.3%</b><br>Weizen - Naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen Fruchtnoten, malzaromatischer Süße und einer sanften Hopfenbittere, spritz-schlank im Abgang.                                     | 4,90 € | 6,50 € |
| <b>ALSTERWASSER 2.5%</b><br>Die klassische Mischung aus frischem Pils vom Fass und leckerer Zitronenlimonade.   | 4,40 € | 5,90 € |
| <b>5er PROBIERBRETT</b><br>Genießen Sie die Vielfalt! 5 Spezialitäten im 0,1l Glas.   |        | 6,50 € |

## FLASCHENBIER

|  | 0,33l  | 0,5l   |
|--|--------|--------|
| STÖRTEBEKER ROGGENWEIZEN                 |        | 5,90 € |
| STÖRTEBEKER BERNSTEIN-WEIZEN ALKOHOLFREI |        | 5,90 € |
| CARLSBERG 0.0 % ALKOHOLFREI              | 4,90 € |        |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|   | 0,2l          | 0,4l          |
|---|---------------|---------------|
| <b>COCA COLA LIMONADEN</b>                | <b>4,10 €</b> |               |
| Coa Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix        |               |               |
| <b>GRANINI SAFT</b>                       | <b>3,70 €</b> | <b>5,70 €</b> |
| Apfel, Orange, Banane                     |               |               |
| <b>GRANINI SAFT</b>                       | <b>4,20 €</b> | <b>6,20 €</b> |
| Kirsche, Schwarze Johannisbeere           |               |               |
| <b>GRANINI SCHORLE</b>                    | <b>3,50 €</b> | <b>5,20 €</b> |
| Apfel, Orange, Banane                     |               |               |
| <b>GRANINI SCHORLE</b>                    | <b>3,90 €</b> | <b>5,60 €</b> |
| Kirsche, Schwarze Johannisbeere           |               |               |
| <b>SATOWER SANDDORNNEKTAR</b>             | <b>4,20 €</b> | <b>6,20 €</b> |
|   |               |               |
| <b>SATOWER SANDDORNSCHORLE</b>            | <b>3,90 €</b> | <b>5,60 €</b> |
|   |               |               |
| <b>VIO RHABABARSCHORLE</b>                | <b>4,30 €</b> |               |
|   |               |               |
| <b>LOONA LIMONADEN</b>                    | <b>3,90 €</b> |               |
| Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale |               |               |
| <b>LOONA MINERALWASSER 0,25l</b>          | <b>3,50 €</b> |               |
| Still oder Feinperlig                     |               |               |
| <b>LOONA MINERAKWASSER 0,75l</b>          | <b>6,50 €</b> |               |
| Still oder Feinperlig                     |               |               |

## HEIßGETRÄNKE

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>TASSE KAFFEE</b>                | <b>3,80 €</b> |
| <b>POTT KAFFEE</b>                 | <b>4,80 €</b> |
| <b>EINFACHER ESPRESSO</b>          | <b>3,80 €</b> |
| <b>DOPPELTER ESPRESSO</b>          | <b>4,80 €</b> |
| <b>CAPPUCCINO/SCHOKOCCINO</b>      | <b>4,80 €</b> |
| <b>MILCHKAFFEE/LATTE MACCHIATO</b> | <b>4,80 €</b> |
| <b>HEIßE SCHOKOLADE OHNE SAHNE</b> | <b>3,80 €</b> |
| <b>HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE</b>  | <b>4,50 €</b> |
| <b>EILLES LOSER PREMIUM-TEE</b>    | <b>5,10 €</b> |
| <b>STEIFER GROG</b>                | <b>4,90 €</b> |
| <b>HEIßER SANDDORN OHNE SCHUSS</b> | <b>5,80 €</b> |
| <b>HEIßER SANDDORN MIT SCHUSS</b>  | <b>6,50 €</b> |



# WEIßWEIN

|  | 0,2l   | 0,75l   |
|--|--------|---------|
| <b>"OSTSEEFISCH" WEIßBURGUNDER</b>   | 7,20 € | 24,50 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz - trocken<br>Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.  |        |         |
| <b>"MR. WHITE"</b>   | 7,60 € | 26,00 € |
| Weingut Kesselring, Pfalz - halbtrocken<br>Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois und Grauburgunder.<br>Ein feiner, cremiger und weicher Wein, der dennoch über eine lebendige Frische verfügt.                        |        |         |
| <b>GRÜNER SILVANER QBA</b>   | 7,90 € | 27,50 € |
| Weingut Hiestand, Rheinhessen - trocken<br>Kräftig und füllig im Mund, aber nicht aufdringlich. Milde Säure begleitet diesen Wein in seinem ganzen Abgang. So schön kann Silvaner sein!                              |        |         |
| <b>SÜßER VOGEL QBA</b>   | 6,80 € | 23,50 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz – lieblich<br>Eine Cuvée aus den Rebsorten Weißer Burgunder, Scheurebe, Riesling und Muskateller, perfekt abgestimmt mit einer harmonischen Restsüße.                                   |        |         |
| <b>"FRÄULEIN ROSÉ"</b>   | 7,60 € | 26,00 € |
| Weingut Kesselring, Pfalz - trocken<br>Cuvée aus Merlot und St. Laurent. Der Wein zeigt eine wunderbar fruchtbetonte Nase mit Aromen von Himbeeren, Granatapfel und Kirschen. Am Gaumen frisch, saftig, tolle Frucht |        |         |

# ROTWEIN

|  | 0,2l   | 0,75l   |
|--|--------|---------|
| <b>"MADAME ROUGE"</b>  | 7,60 € | 26,00 € |
| Weingut Kesselring, Pfalz - trocken<br>Cuvée aus Merlot und St. Laurent. Hat ein üppiges Bukett von Pflaume, Cassis und Kakao. Am Gaumen ist er frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse.  |        |         |
| <b>PASSITIVO PRIMITIVO PUGLIA IGT</b>  | 8,20 € | 28,50 € |
| Paolo Leo, Apulien, Italien - trocken<br>Die Aromen von orientalischen Früchten, kombiniert mit feinstem Virginia-Tabak, Rosinen und Schokolade. Am Gaumen ist der Wein angenehm weich und reif. Er umschmeichelt den Mundraum mit seiner vielfältigen Aromatik. |        |         |
| <b>DADA NO. 1</b>  | 7,90 € | 27,50 € |
| Finca Las Morras, Argentinien - halbtrocken<br>Ungewöhnlich fruchtig, weich und harmonisch. Dieser Wein ist wahrhaftiger Rock´n´Roll im Glas.  |        |         |

# SCHAUMWEIN

|   | 0,1l   | 0,75l   |
|---|--------|---------|
| <b>VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT</b>  | 4,90 € | 32,00 € |
| Sektellerei Valdo, Venetien, Italien - trocken<br>Feines und fruchtiges Bouquet, mit lebhaftem und harmonischem Geschmack, sowie angenehmer Restsüße. |        |         |

## LIKÖR

|                                     |        |        |
|-------------------------------------|--------|--------|
| <b>KÜSTENNEBEL</b>                  | 2cl    | 4cl    |
|                                     | 2,90 € | 4,90 € |
| <b>ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR</b>  | 6,50 € |        |
| Gutsbrennerei Zinzow                |        |        |
| <b>SANDDORNLIKÖR</b>                | 6,50 € |        |
| Gutsbrennerei Zinzow                |        |        |
| <b>PISTAZIENLIKÖR</b>               | 4,30 € |        |
| Distelleria Marzadro                |        |        |
| <b>BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM</b> | 2,90 € | 4,90 € |
| <b>APEROL</b>                       | 2,90 € | 4,90 € |

## KRÄUTER, BRÄNDE & GEISTER

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| <b>OBSTBRÄNDE</b>                                  | 2cl    | 4cl    |
|  | 6,50 € |        |
| Gutsbrennerei Zinzow, verschiedene Sorten          |        |        |
| <b>RAMAZZOTTI</b>                                  |        | 4,90 € |
| <b>GRAPPA</b>                                      | 7,20 € |        |
| Distelleria Marzadro, verschiedene Sorten          |        |        |
| <b>FISCHERGEIST</b>                                | 3,50 € |        |
| Brennend serviert, eine Spezialität aus dem Norden |        |        |

## AQUAVIT & KLARE

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| <b>NORDHÄUSER DOPPELKORN</b>                   | 2cl    | 4cl    |
|  | 2,90 € | 4,90 € |
| <b>ORIGINAL LEHMENT ROSTOCKER DOPPELKÜMMEL</b> | 2,90 € | 4,90 € |
| <b>KALAND KÜMMEL</b>                           | 4,70 € |        |
| <b>BEEFEATER LONDON DRY GIN</b>                | 3,50 € | 6,20 € |
| <b>LINIE AQUAVIT</b>                           | 3,50 € | 6,20 € |
| <b>ABSOLUT VODKA</b>                           | 3,50 € | 6,20 € |

## WHISK(E)Y & RUM

|  |               |
|--|---------------|
| <b>HAVANA CLUB</b><br>Anejo 3 Anos                   | 4cl<br>6,20 € |
| <b>HAVANA CLUB</b><br>Anejo 7 Anos                   | 8,20 €        |
| <b>CHIVAS REGAL</b><br>Scotch Whisky, 12 Jahre       | 8,20 €        |
| <b>JIM BEAM</b><br>Kentucky Straight Bourbon Whiskey | 6,20 €        |
| <b>JAMESON WHISKEY</b><br>Irish Whiskey              | 8,20 €        |

## LONGDRINKS

|  |        |
|--|--------|
| <b>CUBA LIBRE</b><br>Havana Club 3 Jahre, Coca Cola, Limette, Eis          | 9,50 € |
| <b>VODKA COLA/LEMON</b><br>Absolut Vodka, Coca Cola oder Bitter Lemon, Eis | 9,00 € |
| <b>WHISKY COLA</b><br>Jim Beam, Coca Cola, Eis                             | 9,00 € |
| <b>GIN TONIC</b><br>Beefeater London dry Gin, Tonic Water, Zitrone, Eis    | 9,00 € |

## COCKTAILS

|   |        |
|---|--------|
| <b>PLANTERS PUNCH</b><br>Dunkler Überseerum, Ananassaft, Granatapfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft., Eis | 9,50 € |
| <b>MOJITO</b><br>Havana Club, Limetten, Minze, Limettensaft, Soda, Eis                                    | 9,50 € |
| <b>PINK DRAGON COCO</b><br>Absolut Vodka, Guave Drachenfrucht, Kokosnussmilch, Eis                        | 9,50 € |

Alle Cocktails können Sie auch in der alkoholfreien Variante zum Preis von 7,00 € geniessen.