

Aus dem Suppentopf

Fischsuppe "Albert"

mit Gemüse und viel Fisch

3,90 €

Tomatensuppe

mit Garnele

3,90 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

Frische Felsenauster

auf Eis (1 Stück)

2,50 €

Jakobsmuscheln

*2 Jakobsmuscheln mit Tomaten-Spinat-Ragout
und Parmesan überbacken*

7,50 €

"Fischerbrot"

*Nordseekrabben auf Tomatenschwarzbrot,
mit Mayonnaise ^{1, 2, 5, 6} und Spiegelei*

10,50 €

Räucherlachs

auf Kartoffelrösti mit Kräuterrahm

7,90 €

Fischwürzfleisch

*feines Fischragout mit
Käse überbacken, dazu Baguette*

7,50 €

Salate

<i>Gemischter Salat der Saison, klein</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Gemischter Salat der Saison, groß</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Tomate-Mozzarella mit Balsamicoglaze ¹, Olivenöl und Baguette</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Algensalat mit Räucherlachsrose und Baguette</i>	<i>10,50 €</i>
<i>"Hafensalat" gemischter Salat mit Jakobsmuscheln und Räucherlachs</i>	<i>10,90 €</i>

Dressings:

Kräuterdressing oder Joghurtdressing

Zu allen Salaten reichen wir Baguette und Dressing nach Ihrer Wahl.

Hauptgerichte

"Fischhausteller"

Matjesfilet, Bratheringsfilet und Bismarckhering aus eigener Herstellung, mit Bratkartoffeln und saurem Gemüse ⁵ *10,90 €*

Karpfenfilet

gebraten oder aus dem Wurzelsud, mit Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln, Meerrettich *12,90 €*

Pangasiusfilet

gebraten mit Ratatouille und Reis *10,90 €*

Forelle „Müllerin“ gebraten, mit Kräuterkartoffeln und kleinem Salat	11,20 €
Dorade im Ganzen gebraten, mit kleinem Salat und Kräuterkartoffeln	13,90 €
Thunfisch gegrillt, mit Gnocchi - Grillgemüse tomatisiert	13,90 €
Lachsfilet gebraten, auf Tomaten-Fenchel Gemüse und Tagliatelle	12,90 €
Barramundi-filet gegrillt, mit Tomaten-Rucola-Gnocchis und Parmesanhobeln	13,90 €
Rotbarschfilet in Senfsauce, dazu Blattsalat und Kräuterkartoffeln	11,90 €
Scholle „Finkenwerder Art“ gebraten, mit Schinkenspeck-Zwiebelstippe, Gurkensalat und Bratkartoffeln	12,90 €
Lachsauflauf mit Nordseekrabben, Rahmspinat und Käse ₁ gratiniert dazu Baguette	13,20 €
Seeteufel gebraten, mit Creme-Champignons und Tomaten-Reis	13,10 €
Zanderfilet auf der Hautseite gebraten, in Dillsauce, mit Bratkartoffeln und Salatbukett	13,90 €
Victoriaseebarschfilet gebraten, mit Bratkartoffeln und Salatbukett	10,90 €

Steinbuttfilet

*gebraten, mit Grillgemüse, Kartoffelspalten
und Kräuterrahm*

15,50 €

Riesengarnelen

*Riesengarnelen-Spieß und 1 Jakobsmuschel,
auf Blattsalat, mit Baguette und Kräuterbutter*

15,50 €

Langustenschwanz

gegrillt, mit Tomatenragout und Beilage nach Wahl

39,90 €

"Meeresplatte" für 2 Personen

*2 Riesengarnelen, Thunfisch, Seeteufel, Barramundifilet
und 2 Austern, mit Gemüse und Beilagen*

32,00 €

Vegetarische Gerichte

Gemüsepfanne mit Gnocchis

9,50 €

Tagliatelle mit Tomatenragout, Pesto und Parmesan

8,60 €

Fleischgerichte

Schweinerückensteak

mit Creme-Champignons, Kartoffelspalten und Rahm

13,20 €

Schnitzel

mit Pommes und Salat

12,90 €

Kindergерichte - SpongeBob und seine Freunde

*SpongeBob's Schweineschnitzel
mit Gemüse und Pommes*

5,90 €

*Sandy's leckere Fischstäbchen
hausgemacht, mit Kartoffelbrei*

5,50 €

*Thaddäus Leibgericht, Tagliatelle
mit Tomatenragout und Käse ¹*

4,80 €

Desserts

Apfelstrudel, mit Vanilleeis ¹, Schlagsahne

4,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne

4,90 €

*Quarkkeulchen
mit Apfelmus und Sahne*

4,50 €

Milchshakes

Erdbeermilchshake (Milch, Erdbeersirup, Erdbeereis)

3,90 €

Vanillemilchshake (Milch, Vanillesirup, Vanilleeis)

3,90 €

Schokomilchshake (Milch, Schokosirup, Schokoladeneis)

3,90 €

Kaffee- und Kaffeespezialitäten

<i>Pott Kaffee</i>	2,20 €
<i>Pott Kaffee entkoffeiniert</i>	2,20 €
<i>Tasse Kaffee</i>	1,90 €
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	1,90 €
<i>Milchkaffee</i>	2,80 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,80 €
<i>Espresso</i>	1,80 €
<i>Doppelter Espresso</i>	2,90 €
<i>Cappuccino</i>	1,90 €
<i>Chococcino</i>	2,80 €
<i>Baileys Café (Kaffee, Baileys, Schlagsahne)</i>	3,30 €
<i>+ Geschmack (Amaretto, Cocos, Caramel, Haselnuss, Vanille, Schoko)</i>	0,50 €

Teespezialitäten Eilles Tee – seit 1873 – Tee aus gutem Hause

*Eilles Tea- Diamond ®, pyramidenförmiger Teebeutel
im Portionsglas ca. 0,3 l* 2,20 €

Darjeeling Royal – Second Flush-Blatt

*Spitzenqualität aus der Sommerpflückung- zartblumig, mit typisch nussiger
Geschmacksnote und gelb-goldener Tassenfarbe
Ziehzeitempfehlung: 3 min*

Friesische Mischung-Broken

*kräftige Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra-Tees mit charakteristisch
würzigem Geschmack, liebt einen Schuss Milch
Ziehzeitempfehlung: 3-4 min*

English Select Ceylon Orange Pekoe- Blatt

*Hochland-Tee der Insel Sri Lanka mit frischem, feinherbem Aroma
Ziehzeitempfehlung: 3-4 min*

Assam Special - Broken

*kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen-gehaltvoll und malzig
Ziehzeitempfehlung: 3-4 min*

Earl Grey Premium-Blatt

edle Darjeeling-Assam Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaölen feinsten Bergamottfrüchte

Ziehzeitempfehlung: 3-4 min

Grüntee Asia Superior - Blatt

aus Mittelasien mit zart-süßer, angenehm herber Note

Ziehzeitempfehlung: 2-3 min

Rooibos Vanilla

südafrikanischer Rotbusch mit lieblichem Vanillearoma-ein trendiges

Wellnessgetränk ohne Koffein

Ziehzeitempfehlung: 5-8 min

Kräutergarten

wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille

Ziehzeitempfehlung: 5-8 min

Sommerbeeren

reine, harmonische Fruchtemischung mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert

Ziehzeitempfehlung: 5-8 min

Kamille

getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend

Ziehzeitempfehlung: 5-8 min

Pfefferminze

besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter

Ziehzeitempfehlung: 5-8 min



alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{1,2,3} & <i>Coca Cola light</i>	<i>Gl.: 0,3 l</i> 2,20 €	<i>Gl.: 0,5 l</i> 3,50 €
<i>Fanta</i> ^{1,2}	2,20 €	3,50 €
<i>Sprite</i> ²	2,20 €	3,50 €
<i>Spezi</i> ^{1,2,3}	2,20 €	3,50 €
<i>Lift Apfelschorle</i>	2,20 €	3,50 €
<i>Bonaqa</i>	1,90 €	2,80 €

<i>Oppacher Bitter Lemon</i>	<i>Gl.: 0,2 l</i> 2,10 €	<i>Gl.: 0,4 l</i> 3,60 €
<i>Oppacher Tonic Water</i> ⁴	2,10 €	3,60 €
<i>Oppacher Ginger Ale</i> ⁴	2,10 €	3,60 €

<i>Appolinaris Selection</i>	<i>Fl.: 0,25 l</i>	2,00 €
<i>Appolinaris Selection</i>	<i>Fl.: 0,75 l</i>	4,50 €
<i>Appolinaris Medium</i>	<i>Fl.: 0,25 l</i>	2,00 €
<i>Appolinaris Silence</i>	<i>Fl.: 0,25 l</i>	2,00 €
<i>Appolinaris Silence</i>	<i>Fl.: 0,75 l</i>	4,50 €

Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft</i>	<i>Gl.: 0,2 l</i> 2,30 €	<i>Gl.: 0,4 l</i> 3,90 €
<i>Orangensaft</i>	2,30 €	3,90 €
<i>Tomatensaft</i>	2,30 €	3,90 €
<i>Kirschsft</i>	2,30 €	3,90 €
<i>Bananensaft</i>	2,30 €	3,90 €
<i>Maracujasaft</i>	2,30 €	3,90 €
<i>Ananassaft</i>	2,30 €	3,90 €
<i>Multivitaminsaft</i>	2,30 €	3,90 €
<i>Saftschorle</i>	2,20 €	3,80 €

Biere

<i>Freiberger Pils (Fassbier)</i>	<i>Gl.: 0,3 l</i> 2,20 €	<i>Gl.: 0,5 l</i> 3,30 €
<i>Jever Pils (Fassbier)</i>	2,20 €	3,30 €
<i>Freibergisch Schwarzbier (Fassbier)</i>	2,20 €	3,30 €
<i>Radler (mit Sprite)</i>	2,20 €	3,30 €
<i>Diesel (mit Cola)</i>	2,20 €	3,30 €
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i>	<i>Fl.: 0,5 l</i>	3,60 €

<i>Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)</i>	<i>Fl.: 0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Freiberger (alkoholfrei)</i>	<i>Fl.: 0,33 l</i>	<i>2,50 €</i>

Aperitifs

<i>Martini</i>		<i>5 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Campari</i>			<i>4,20 €</i>

Cognac

<i>Cognac Lheraud VS</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90 €</i>
--------------------------	-------------	---------------	-------------	---------------

Grappa

<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40 €</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,20 €</i>
---------------	-------------	---------------	-------------	---------------

Liköre

<i>Baileys on Ice</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,00 €</i>

Klare / Kümmel

<i>Smirnoff Wodka</i>	<i>2,20 €</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Sylter Aquavit</i>	<i>2,20 €</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2,20 €</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Helbing Kümmel</i>	<i>2,20 €</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Friesengeist</i>	<i>2,40 €</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Fischergeist</i>	<i>2,30 €</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Behn Kartoffelschnaps</i>	<i>2,20 €</i>	<i>4,20 €</i>

Kräuter

<i>Radeberger Bitter</i>	<i>2,10 €</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Leuchtfeuer</i>	<i>2,30 €</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Wattenläufer</i>	<i>2,10 €</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2,20 €</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2,20 €</i>	<i>4,20 €</i>

Whiskey

Jim Beam	2,20 €	4,20 €
Jack Daniels	2,20 €	4,20 €

Longdrinks / Cocktails

Whiskey Cola (Jim Beam, Coca Cola, Eis ^{1,2,3})		4,90 €
Bacardi Cola (Bacardi white, Coca Cola, Eis ^{1,2,3})		4,90 €
Wodka Lemon (Smirnoff Wodka, Bitter Lemon, Eis ⁴)		4,90 €
Gin Tonic (Finsbury Gin, Tonic Water, Eis ⁴)		4,90 €
Campari Orange (Campari, Orangensaft, Eis ¹)		5,70 €
Cuba Libre (Havana Club, Limetten, Cola, Eis ^{1,2,3})		6,00 €
Caipirinha (Canario Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Eis ¹)		6,00 €
Pina Colada (Rum, Ananssaft, Sahne, Cocossirup)		6,80 €
Freshmaker (Ginger Ale ⁴ , Limette & Rohrzucker) alkoholfrei		5,50 €

Rum

Bacardi white	2,50 €	4,00 €
Havana Club	2,50 €	4,00 €

Sekt/Prosecco

Graf von Wackerbarth trocken / halbtrocken	0,1 l	3,50 €
Prosecco	0,1 l	2,50 €

Weißweine aus Sachsen und Thüringen

Weißweine

Schloss Proschwitz, **Riesling Kabinett**, trocken
Schloss Proschwitz, Meissner Weinhaus "**Prinz zur Lippe**",
Aromen von vollreifen Pfirsich, Aprikosen und einem Hauch
Grapefruit, rund und filigran durch elegante Säurestruktur,
ein perfekter Riesling, der gut zu Fischgerichten und leichten
Salaten und Vorspeisen passt

Gl.: 0,2 l	7,50 €
Fl.: 0,75 l	28,00 €

*Bereich Meissen Grauburgunder, QbA*1, trocken*
Sächsische Winzergenossenschaft Meissen,
weingelbe Farbe, elegante Burgundernote, ausgewogen,
mit Honigduft, harmonisch mit vollmundigem Abgang,
passend zu Geflügel und Fisch

Gl.: 0,2 l 5,90 €
Fl.: 0,75 l 21,90 €

*Bereich Meissen Müller-Thurgau, QbA*1, trocken*
Sächsische Winzergenossenschaft Meissen,
gelblich grün, angenehmes, muskatähnliches Aroma,
pikante Säure mit dezenter Stachelbeernote,
gut zu Meeresfrüchten und gebratenem Schweinefleisch

Gl.: 0,2 l 5,20 €
Fl.: 0,75 l 19,00 €

*"Edition 1893" Silvaner, QbA*1, trocken*
Weingut V. Lützkendorf, Saale Unstrut,
gelbgrüne Farbe frische Aromen von Äpfeln, Gras und
Zitrusfrüchten, sehr saftig, gehaltvoll und ausdrucksstark,
vorzüglicher Zechwein

Gl.: 0,2 l 4,50 €
Fl.: 0,75 l 16,50 €

*Gutedel, QbA*1, trocken*
Thüringer Weingut Zahn,
idealer Terrassenwein, zarte zitronengelbe Farbe,
Duft nach gelben Birnen und Äpfeln,
lebendig und frisch, leichte Mandel- und Nussnuancen

Gl.: 0,2 l 4,50 €
Fl.: 0,75 l 16,50 €

*Bacchus, QbA*1, lieblich*
Thüringer Weingut Zahn,
perfekt zu leichten Gerichten und Salat, Anklänge von exotischen
Früchten mit leicht blumigem Bukett,
Aromen von Apfel, Birnen und Zitrusfrüchten

Gl.: 0,2 l 4,60 €
Fl.: 0,75 l 17,00 €

Rotweine

Dornfelder, QbA*1, halbtrocken

Weingut Hammel & Cie., Pfalz

Vollmundige, saftige Struktur, mit harmonischer Fruchtsüße,
intensive Beerenaromen, sehr süffiger Rotwein.

Hervorragend zu Grillgerichten und deftigen Speisen.

Gl.: 0,2 l

4,20 €

Fl.: 0,75 l

15,50 €

"Edition 1893" Portugieser, QbA*1, trocken

Weingut V. Lützkendorf, Saale Unstrut,

dunkles Kirschlor, intensive Aromen von reifen Kirschen
mit Anklängen von Rauch und Karamell,

saftig und lang im Abgang

Gl.: 0,2 l

5,20 €

Fl.: 0,75 l

19,00 €

Shiraz & Cabernet Sauvignon, trocken

„Captain Cook“

Würziges, intensive Cassis- und Pflaumenaromen,

kräftig aromatisch im Geschmack, sehr vollmundig.

Gl.: 0,2 l

4,20 €

Fl.: 0,75 l

15,50 €

Roséwein aus der Pfalz

Rosé Cuvée, QbA*1, feinherb

Dornfelder & Portugieser, Weingut Hammel & Cie.

fruchtiger, leicht bekömmlicher Rosé, herrlicher Duft nach roten

Beerenfrüchten, erfrischend-spritzig mit eleganter feinherber Art

Gl.: 0,2 l

4,20 €

Fl.: 0,75 l

15,50 €

Weine vom Fass

Chardonnay vom Fass

Chardonnay V.to IGT

Vinicola Serena S.l.r., Veneto

weiß, trocken

Gl.: 0,2 l 3,10 €

Krug: 0,5 l 7,20 €

Krug: 1,0 l 13,60 €

Merlot vom Fass

Merlot V.to IGT

Vinicola Serena S.l.r., Veneto

rot, trocken

Gl.: 0,2 l 3,10 €

Krug: 0,5 l 7,20 €

Krug: 1,0 l 13,60 €

Weinschorle, weiß / rot / rosé

Gl.: 0,2 l 3,50 €

*₁ QbA = Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebietes

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = koffeinhaltig, 4 = chininhaltig, 5 = mit Süßstoffen, 6 = mit Geschmacksverstärker

Der Fisch wird mit Fischwürzmischung gewürzt. Nachstehende Inhaltsstoffe sind enthalten: Geschmacksverstärker, Mononatriumglutamat, Zwiebeln, Jodsalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, pflanzliches Öl (gehärtet), Sellerieknollenmehl, Kräuter, Lauch, Gewürze, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett.