

## **MITTAGSKARTE**

<b>Dorschfilet</b> mit Rosmarinkartoffeln und Senfsoße	16,90
Seelachsfilet mit Kartoffelstampf und Remoulade	14,90
Schollenfilet mit Rosmarinkartoffeln	16,90
Seehechtfilet mit Rosmarinkartoffeln und	15,90
Mittags-Mixteller Gebratene Tintenfischtuben und Garnelen mit Reis und Aioli	15,90
Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln	18,90
Graved Lachs mit Reibekuchen und Honig-Senf-Soße	14,90
Salat mit gebratenen Garnelen und Aioli	13,90



# **VORSPEISEN**

Klare Fischsuppe mit Brot	12,50
Knoblauchcremesuppe mit gebratenen Garnelen und	13,90
Brot mit Aioli	6,90
<b>Gebratenen Garnelen</b> mit Brot und Aioli	12,50
<b>Graved Lachs Auf Schwarzbrot</b> dazu ein pochiertes Ei und Avocado	14,90
Garnelen im Teigmantel mit Brot und dazu Sweet-Chilli-Soße	13,90
<b>Gebratene Tintenfischtuben</b> mit Brot und Aioli	13,90
Beilagensalat der Saison	6,90
<b>Großer gemischter Salat</b> mit Brot	12,90



## **FISCH**

Dorschfilet	25,90
mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Senfsoße	
Seehechtfilet	23,90
auf Spinatstampf mit Remoulade	
Seelachsfilet	22,90
auf Bohnenstampf mit Remoulade	
Thunfischfilet	26,90
auf Bohnenstampf mit Sweet-Chili-Soße	
Schollenfilet	24,90
auf Kartoffelstampf und Butter	
Lachsfilet	27,90
auf Reis mit Curry-Orangen-Soße, dazu Rosmarinkartoffeln	
Scholle "Speck"	28,90
mit Rosmarinkartoffeln	
Scholle "Zitrone"	26,90
mit Kartoffelstampf	
Seezunge im Ganzen	32,90
mit Rosmarinkartoffeln und Zitronensoße	



## **FISCH**

Wolfsbarsch Butterfly gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Sweet-Chili-Soße	26,90
Riesen-Garnelen Zwei Stück gebraten mit Brot und Aioli	25,90
<b>Oktopus</b> mit gebratenem Gemüse und Zitronen-Knoblauch-Soße	22,90
<b>Dorade</b> gebraten mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	25,90
KINDER	
Fischstäbchen mit Pommes	6,90
Chicken Nuggets mit Pommes	6,90
Reibekuchen mit Apfelmus	6,90
<b>Dorschfilet</b> mit Pommes	8,90
Seelachsfilet mit Pommes	8,90



# **FLEISCH**

29,90
24,90
26,90
-
21,90
22,90
8,50
8,90
5,90



## **DIPS**

Remoulade	2,50
Aioli	2,50
Sweet-Chili-Soße	2,50
Senfsoße	2,50
Orangen-Curry-Soße	2,50
Pfeffersoße	2,50

# **BEILAGEN**

Rosmarinkartoffeln	4,50
Pommes frites	3,50
Kartoffelecken	4,50
Reis	4,50
Kartoffelstampf	4,50
Gebratenes Gemüse	4,50
Gebratene Bohnen	4,50



# WEISSWEIN

Scheurebe, lieblich	24,90
1 Flasche 0,75 I, Weingut Kiefer – Baden: Geschmack nach Johannisbeeren, Stachelbeeren und Holunder, vereint mit einem Hauch Grapefruit	
Riesling, feinherb	26,00
1 Flasche 0,75 I, Weingut Balthasar Ress – Rheingau: Fruchtig-frische Aromen von Quitte, Maracuja und frischem Heu. Feine, angenehme Säure	
Weißburgunder, trocken	24,90
1 Flasche 0,75 I, Weingut Tobias Rickes: "Die Fehmarn Edition" – reife gelbe Äpfel, Ananas, Aprikose und Banane. Harmonische Säure, fruchtbetonter Abgang	
Sauvignon Blanc, trocken	29,00
1 Flasche 0,75 I, Weingut Emil Bauer – Pfalz Stachelbeeren, Grapefruit und Limette, begleitet vom Duft weißer Blüten. Frisch und vollmundig	
Hauswein weiß	5,50
1 Glas 0,2 I	



# **ROSEWEIN**

Cuveé, feinherb	25,90
1 Flasche 0,75 I, Weingut Kiefer – Baden: Frischer und elegan Rosé mit dem Geschmack von fruchtigen Waldbeeren	ter
Pinot Meunier & Syrah	29,50
1 Flasche 0,75 I, Weingut Manz – Rheinhessen: Lachszarter R mit komplexem Aroma von Beerenfrüchten und Frühlingsblu men. Dezente Mineralität	
Hauswein rosé	5,50
1 Glas 0,2 I	
1 Glas 0,2 I  ROTWEIN  Spätburgunder, trocken	29,50
ROTWEIN  Spätburgunder, trocken  1 Flasche 0,75 I, Weingut Manz – Rheinhessen: Feinster Pinot duft, dichte Struktur, leichte Vanillenoten. Samtig mit langer Nachhall	-
ROTWEIN  Spätburgunder, trocken  1 Flasche 0,75 I, Weingut Manz – Rheinhessen: Feinster Pinot duft, dichte Struktur, leichte Vanillenoten. Samtig mit langer Nachhall  Primitivo, halbtrocken	-
1 Glas 0,2 I  ROTWEIN	28,00



## **SPIRITUOSEN**

<b>Obstbrand (2 cl)</b> Steinhauser "Willi"   "Marille"	4,70
Grappa (2 cl) Diciotto Lune   Giare Amarone	4,90
Schimmelreiter Aquavit (2 cl)	2,90
Schimmelreiter Köm (2 cl)	2,50
Schimmelreiter Sahnebonscher (2 cl)	3,00
Tante Ella (2 cl)	2,50
Fischergeist (2 cl)	3,50
Küstennebel (2 cl)	3,00
Kritz (2 cl)	2,50
Jägermeister (2 cl)	3,00
Absolut (2 cl)	3,50
Helbing (2 cl)	3,00
Feldler rööv (2 cl)	4,00
Rum (4 cl) Don Papa   Pampero	7,50   7,00
Gin (4 cl) Malfy con Limone   Hendricks	8,00   8,50



## **APERITIFS**

Aperol Spritz (0,2 I)	8,50
Blaue Lagune Lilet (0,2 I)	8,50
Lav'a Belle Spritz (0,2 l)	8,50
Lav'a Bella Tonic (0,2 l) auch alkoholfrei	8,50

## **FRISCH VOM FASS**

Veltins (0,3 I / 0,5 I)	3,50 / 5,50
Alsterwasser (0,3   / 0,5  )	3,50 / 5,50
Grevensteiner (0,3 I / 0,5 I)	3,70 / 5,70

## **AUS DER FLASCHE**

Maisel's Weisse alkoholfrei (0,5 l)	5,50	
Maisel's Weisse (0,5 I)	5,90	
Veltins alkoholfrei (0,33 l)	3,20	



# **LONGDRINKS**

Wodka Lemon (4 cl)	7,50
Bacardi Cola (4 cl)	7,50
Jim Beam Cola (4 cl)	7,50
Campari Orangensaft (4 cl)	7,50
Campari Tonic (4 cl)	7,50
Gin Tonic (4 cl)	7,50
Havanna Cola (4 cl)	7,50



## **ALKOHOLFREI**

Pyrmonter Sprudel (0,25 I / 0,75 I)	2,50 / 6,00
Pyrmonter Naturell (0,25 I / 0,75 I)	2,50 / 6,00
Coca Cola / Coca Cola Zero (0,2 I / 0,4 I)	2,40 / 4,40
Fanta (0,2   / 0,4  )	2,40 / 4,40
Sprite (0,2 I / 0,4 I)	2,40 / 4,40
Spezi (0,2 I / 0,4 I)	2,40 / 4,40
Kirsch-/Bananennektar/KiBa(0,21/0,41)	3,20 / 5,90
Trauben- / Orangen- / Apfelsaft (0,2 I / 0,4 I)	3,20 / 5,90
Apfel- / Rhabarber- / Johannisbeer- / Maracujaschorle (0,2 l / 0,4 l)	2,30 / 4,30
Ginger Ale (0,2 I / 0,4 I)	3,20 / 5,90
Bitter Lemon (0,2   / 0,4  )	3,20 / 5,90
Tonic Water (0,2   / 0,4  )	3,20 / 5,90
Malzbier (0,33 I)	3,50



## KAFFEE UND TEE

Café Creme	3,00
Espresso (4 cl / 8 cl)	2,50 / 4,20
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Macchiato	3,50
Kakao	4,00
<b>Tee</b> Schwarz, Pfefferminze, rote Früchte, Kräuter, uvm.	3,00