

VORSPEISEN & SUPPEN

TATAR VON DER GEBEIZTEN LACHSFORELLE

Senfsaat | Dill-Schmand | eingelegte süß-saure Zwiebeln | gekochtes Wachtelei | Cherrytomaten | Radieschen | Zupfsalat | Sanddorn dressing | Steinofenbaguette 13,50

LABSKAUS NACH ART DES HAUSES

Bismarck Hering | eingelegte süß-saure Zwiebeln | Rote-Bete-Gemüse | Radieschen | Kartoffelpüree | gepökelte Schweinebäckchen | gekochtes Wachtelei | Senfsaat 12,50

LAUWARMER KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Rote-Bete-Apfel-Ragout | Cashew-Kerne | Sanddorn-Dressing | Radieschen | Cherrytomaten | Zupfsalat | Steinofenbaguette 15,50

ZUPF-SALAT

Zupfsalat | Sanddorn-Dressing | Radieschen | Gurken-Dill-Salat | Rote-Bete-Apfel-Ragout | Cherrytomaten | Cashew Kerne | Steinofenbaguette 10,50

ZUPF-SALAT MIT 3 GEBRATENEN RIESENGARNELEN

Zupfsalat | Sanddorn-Dressing | Radieschen | Gurken-Dill-Salat | Rote-Bete-Apfel-Ragout | Cherrytomaten | Cashew Kerne | Steinofenbaguette 16,50

ZUPF-SALAT MIT GEBRATENEN FISCHFILETS

Zupfsalat | Sanddorn-Dressing | Radieschen | Gurken-Dill-Salat | Rote-Bete-Apfel-Ragout | Cherrytomaten | Cashew Kerne | Steinofenbaguette 16,50

SKIPPER FISCH-SOLJANKA

Filets von Edelfischen | Gewürzgurke | Paprika | Dill-Schmand-Dip | Riesengarnele | Steinofenbaguette 10,50

Wir bereiten Ihre Speisen gerne nach Wunsch zu. Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50€



VOM MEER AUF DEN TELLER

SÜSS-SAUER EINGELEGTE BRATHERINGFILETS

eingelegte süß-saure Zwiebeln | Gurken-Dill-Salat | Cherrytomaten
Radieschen | Zupfsalat | Remouladen-Sauce | Röstkartoffeln | Speck & Zwiebeln 19,50

ZWEI FILETS VOM EMDER EDEL-MATJES

eingelegte süß-saure Zwiebeln | Rote-Bete-Apfel-Ragout | Remouladen-Sauce |
Cherrytomaten | Radieschen | Zupfsalat | Röstkartoffeln | Speck & Zwiebeln 21,50

DREIERLEI VOM HERING (Brathering | Matjes | Bismarck-Hering)

eingelegte süß-saure Zwiebeln | Gurken-Dill-Salat | Remouladen-Sauce |
Cherrytomaten | Radieschen | Zupfsalat | Röstkartoffeln | Speck & Zwiebeln 22,50

GEBRATENES FILET VOM SEEHECHT

Dijon-Senfsauce | Cherrytomaten | Zupfsalat | Röstkartoffeln | Speck & Zwiebeln 23,50

FISH & CHIPS VOM SEELACHS NACH ART DES HAUSES

Remouladen-Sauce | Gurken-Dill-Salat | rustikale Pommes frites 23,50

GEBRATENE SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

Dijon-Senfsauce | Speck & Zwiebeln | Karotten-Spitzkohlgemüse | Kartoffelpüree 24,50

GEBRATENES FILET VOM KABELJAU

Dijon-Senfsauce | Kohlrabi-Rahmgemüse | Kräuter-Kartoffeln 25,50

GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE MIT RIESENGARNELE

Dijon-Senfsauce | Karotten-Spitzkohlgemüse | Kartoffelpüree 25,50

GEBRATENES FILET VOM ZANDER

Dijon-Senfsauce | Rote-Bete-Apfel-Ragout | Kräuter-Kartoffeln 26,50

Wir bereiten Ihre Speisen gerne nach Wunsch zu. Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50€



FLEISCHSPEZIALITÄTEN FÜR LANDRATTEN

KÖNIGSBERGER KLOPSE NACH ART DES HAUSES

Kapern-Sauce | Rote-Bete-Apfel-Ragout | Kartoffelpüree 19,50

HAUSGEMACHTE SÜLZE VON GEPÖKELTEN SCHWEINEBÄCKCHEN

Remouladen-Sauce | eingelegte süß-saure Zwiebeln | Cherrytomaten | Radieschen | Zupfsalat | Röstkartoffeln | Speck & Zwiebeln 20,50

GEBACKENES SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM DUROC-SCHWEIN

Preiselbeeren | Gurken-Dill-Salat | Röstkartoffeln | Speck & Zwiebeln 23,50

GRATINIERTES STEAK VOM DUROC-SCHWEIN

Rotweinsauce | Kräuter-Kruste | Kohlrabi-Rahmgemüse | Kartoffelpüree 24,50

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Rotweinsauce | Karotten-Spitzkohl-Gemüse | Kartoffelpüree 26,50

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

GEBACKENES KOHLRABI-SCHNITZEL

grünes Kräuter-Öl | Karotten-Spitzkohl-Gemüse | Kartoffelpüree 18,50

Wir bereiten Ihre Speisen gerne nach Wunsch zu. Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50€



FÜR UNSERE KLEINEN MATROSEN

PORTION POMMES FRITES

Heinz Ketchup | Heinz Mayonnaise

6,50

GEBACKENES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES

Heinz Ketchup | Heinz Mayonnaise

10,50

GEBACKENES SEELACHSFILET MIT POMMES

Heinz Ketchup | Heinz Mayonnaise

10,50

HAUSGEMACHTE KÖNIGSBERGER KLOPSE

Kapernsauce | Kartoffelpüree

10,50

GEBRATENES KABELJAUFILET

Kohlrabi-Rahmgemüse | Kartoffelpüree

10,50

GEBRATENES STEAK VOM SCHWEIN

Kohlrabi-Rahmgemüse | Kartoffelpüree

10,50

KINDEREISBECHER

Vanille-Eis | Apfel-Ragout | Schlagsahne

6,50

HAUSGEMACHTE WAFFEL

Vanille-Eis | Apfel-Ragout | Schlagsahne

6,50

Wir bereiten Ihre Speisen gerne nach Wunsch zu. Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50€



SÜSSER ABSCHLUSS

LAUWARMER SCHOKOLADEN-NUSS-BROWNIE

Vanille-Eis | Apfel-Ragout | Tonkabohnen-Sauce | kandierte Walnüsse 10,50

GEBACKENE APFELRINGE IN ZIMTHÜLLE

Vanille-Eis | Apfel-Ragout | Tonkabohnen-Sauce | kandierte Walnüsse 9,50

CREME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE

Sauerrahm-Sanddorn-Eis | Apfel-Ragout | kandierte Walnüsse 9,50

KLEINER EISBECHER

Vanille Eis | Sauerrahm-Sanddorn Eis | Apfel-Ragout | kandierte Walnüsse |
Schlagsahne 7,50

SCHWEDEN EISBECHER

Vanille Eis | Eierlikör | Apfel-Ragout | kandierte Walnüsse | Schlagsahne 7,50

HAUSGEMACHTE WAFFEL

Vanille-Eis | Apfel-Ragout | Schlagsahne 6,50

AFFOGATO

Vanille-Eis | heißer Espresso 5,50

Wir bereiten Ihre Speisen gerne nach Wunsch zu. Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50€

