

## Fischgerichte

25 „**Rankwitzer Matjes**“ 15,40  
Matjesfilets mit Dillrahm und Zwiebelringen,  
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat  
21 Kleine Portion 9,90

13 „**Weißer Zander**“ 16,90  
Zanderfilet gedünstet in Dillsoße  
mit Buttermöhren und Reis  
14 Kleine Portion 10,90

15 „**Butter-Zander**“ 16,90  
Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter,  
Stampfkartoffeln und Gurkensalat  
16 Kleine Portion 10,90

19 „**Pikanter-Zander**“ 16,90  
Zanderfilet gebraten mit pikantem Honig-Senf-Dipp,  
Buttermöhren und Stampfkartoffeln  
20 Kleine Portion 10,90

24 „**Kräuter-Scholle**“ 17,90  
Schollenfilet, gebraten, mit Kräuterbutter,  
Stampfkartoffeln und Gurkensalat  
18 Kleine Portion 11,40

## Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Tagesangebote

Unsere Stampfkartoffeln  
werden mit Milch  
und Butter gestampft.

Die Bratkartoffeln werden mit  
Zwiebeln, Schinkenspeck,  
Äpfeln und Thymian  
gebraten.

Der Reis ist eine  
Komposition aus  
Langkorn & Wildreis.

## Fleischgerichte

36 „**Pfirsich-Hähnchen**“ 16,40  
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich  
und Käse überbacken,  
dazu Ananas-Curry-Soße  
und Backkroketten  
37 Kleine Portion 10,70

32 „**Hähnchenbrust gebraten**“ 16,40  
Hähnchenbrustfilet gebraten  
mit Kräuterbutter,  
Stampfkartoffeln und Ofengemüse  
33 Kleine Portion 10,70

12 „**Kräuterbutter-Steak**“ 15,90  
Schweinesteak mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

34 „**Zwiebel-Steak**“ 15,90  
Schweinesteak mit Kräuterbutter,  
geschmorten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln

Unsere Steaks sind Susländer:  
Die Marke Susländer bietet das „reine“ Schwein –  
ohne Antibiotika und  
ohne chemische Zusätze,  
natürlich gewachsen in Schleswig Holstein



## Suppen

taglich wechselnde  
Angebote in der Tageskarte

## Salate

**Kleiner gemischter Salat** 4,90

**Salat „Fischermadchen“**  
Rankwitzer Matjesfilets mit Zwiebeln  
auf gemischtem Salat  
Klein 7,90    Groß 14,90

**„Bauern-Salat“**  
Fetakese auf gemischtem Salat  
Klein 7,40    Groß 12,90

**„Fitness-Salat“**  
Gebratenes Hahnenbrustfilet  
auf gemischtem Salat  
Klein 9,40    Groß 15,40

**„Salat „Seebrucke“** 15,40  
Gebratenes Hahnenbrustfilet  
und Fetakese auf gemischtem Salat

Alle Salate servieren wir  
mit Dillrahmdressing und Brot  
auf Wunsch mit Essig und Olivenöl

Unsere Empfehlung vorweg:

**Baltic Bitter**  
Amaro – Bitter Aperitiv 28 %  
Aus der Gutsbrennerei Zinszow 4 cl 4,50

**Sanddornsekt**  
Sekt mit Sanddorn-Wildlikor  
4,50

**Aperol Spritz**  
Aperol, aufgefüllt mit Sekt und  
einem Schuss Mineralwasser auf Eis  
6,50

**Campari Tonic**  
Tonic Water mit Campari  
und Zitrone 4,90



## Vegan

29 **„Gebackene Falafel“**  
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,  
Ofengemüse und Salzkartoffeln 12,90

28 **„Gemüse-Reispfanne“**  
Verschiedene Gemüse im Ofen gebacken mit  
Olivenöl und Wildreismischung 11,90

## Vegetarisch

27 **„Nudelaufauf“** 9,90  
Nudeln in Tomaten-Sahne-Soße  
mit Kese überbacken

11 **„Tomaten-Nubraten“** 13,90  
(wie Hackbraten aus verschiedenen Nüssen,  
Saaten, Tomaten, Kese und Ei)  
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,  
Ofengemüse und Salzkartoffeln

## Für den kleinen Hunger

54 **„Matjeshappen“** 7,90  
Rauchmatjesfilet mit Dillrahm  
und Zwiebelringen  
auf Brot, dazu Salat

553 **„Anglerhappen“** 7,40  
Rührei mit Speck und Zwiebeln  
auf Butterbrot, dazu Salat

49 **„Strammer Max“** 7,90  
2 Spiegeleier auf Brot  
mit gerauchertem Schinken  
und gemischtem Salat

*„En goden Hapen brukt  
en goden Sluk to Verdauung,  
sa de Buer un stellt  
de leer Buddel in de Eck.*