

Für den kleinen Hunger

54 **„Matjeshappen“** 8,90
Rauchmatjesfilet mit Dillrahm
und Zwiebelringen
auf Brot, dazu Salat

553 **„Anglerhappen“** 8,40
Rührei mit Speck und Zwiebeln
auf Butterbrot, dazu Salat

49 **„Strammer Max“** 8,90
2 Spiegeleier auf Brot
mit geräuchertem Schinken
und gemischtem Salat

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.

Für unsere kleinen Gäste

44 **„Frau Holle“** 3,90
Stampfkartoffeln mit Buttermöhren

47 **„Rumpelstilzchen“** 4,90
Ein Eierkuchen mit Apfelmus
547 **„Doppelte Eierkuchen“** 6,90

48 **„Rotkäppchen“** 4,90
Nudeln mit Tomatensoße
548 **„Größere Portion“** 6,90

46 **„Froschkönig“** 9,90
Schollenfilet mit Buttermöhren
und Stampfkartoffeln

45 **„Zwergnase“** 9,50
Hähnchenbrustfilet am Spieß
mit Buttermöhren und Stampfkartoffeln



Speisenkarte

Unsere Empfehlung vorweg:

Vor und nach jedem Husten: „Usedomer Thymiangeflüster“

Handgemachter Thymianlikör
aus frischem Thymian,
abgerundet mit Süßholz
2cl 2,90 4cl 4,50

Baltic Bitter

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

Sanddornsekt

Sekt mit Sanddorn-Wildlikör
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



*„En goden Hapen brukt
en goden Sluk to Verdauung,
sä de Buer un stellt
de leer Buddel in de Eck*

Suppen

täglich wechselnde
Angebote in der Tageskarte

Salate

Kleiner gemischter Salat 4,90

Salat „Fischermädchen“ 16,40
Rankwitzer Matjesfilets mit Zwiebeln
auf gemischtem Salat

„Bauern-Salat“ 14,90
Fetakäse auf gemischtem Salat

„Fitness-Salat“ 17,40
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf gemischtem Salat

Salat „Seebrücke“ 17,40
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
und Fetakäse auf gemischtem Salat

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

Fischgerichte

25 „Rankwitzer Matjes“ 17,80
Matjesfilets mit Dillrahm und Zwiebelringen,
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat
21 Kleine Portion 11,50

13 „Weißer Zander“ 19,90
Zanderfilet gedünstet in Dillsoße
mit Buttermöhren und Reis
14 Kleine Portion 12,50

15 „Butter-Zander“ 19,90
Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter,
Stampfkartoffeln und Gurkensalat
16 Kleine Portion 12,50

19 „Pikanter-Zander“ 19,90
Zanderfilet gebraten mit pikantem Honig-Senf-Dipp,
Buttermöhren und Stampfkartoffeln
20 Kleine Portion 12,50

24 „Kräuter-Scholle“ 22,90
Schollenfilet, gebraten, mit Kräuterbutter,
Stampfkartoffeln und Gurkensalat
18 Kleine Portion 13,90

Fleischgerichte

36 „Pfirsich-Hähnchen“ 18,90
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich
und Käse überbacken,
dazu Ananas-Curry-Soße
und Backkroketten
37 Kleine Portion 11,90

32 „Hähnchenbrust gebraten“ 18,90
Hähnchenbrustfilet gebraten
mit Kräuterbutter,
Stampfkartoffeln und Ofengemüse
33 Kleine Portion 11,90

12 „Kräuterbutter-Steak“ 18,90
Schweinesteak mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

34 „Zwiebel-Steak“ 18,90
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

Vegan

29 „Gebackene Falafel“ 15,90
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,
Ofengemüse und Salzkartoffeln

28 „Gemüse-Reispfanne“ 14,90
Verschiedene Gemüse im Ofen gebacken mit
Olivenöl und Wildreismischung

Vegetarisch

27 „Nudelaufbau“ 11,90
Nudeln in Tomaten-Sahne- Soße
mit Käse überbacken

11 „Tomaten-Nußbraten“ 15,90
(wie Hackbraten aus verschiedenen Nüssen,
Saaten, Tomaten, Käse und Ei)
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,
Ofengemüse und Salzkartoffeln

