

Sanddorn Spezialitäten

79. Sanddornsaft kalt	3,90
80. Sanddornsaft heiß	3,90
231. Schwarzer Tee mit Sanddorn	3,90
116. Sanddornlikör (4cl)	3,50
230. Sanddorngeist (2cl)	2,80
232. Sanddornweizenbier (0,33l)	3,90
233. Sanddornwein	6,50
46. Sanddornrogg (mit 4cl Rum) (Q)	5,90
234. Sanddornkuchen	3,90
235. Sanddorntorte	3,90
236. Sanddorneisbecher	6,60
237. Sanddornengel (Sanddornsaft & Vanilleeis)	4,10
238. Sanddornteufel (Sanddornsaft & Vanilleeis & 4cl Rum) (Q)	6,70

A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Rum *mit Farbstoff, *Koffein

Speisekarte

EUR

Vorspeisen

1. Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Birnenhälfte, dazu Toast (AG) 5,80
2. Matjestatar* Nordische Art mit Schwarzbrot (DAG) 7,40
3. Kartoffelpuffer mit Zucker, Apfelmus (QAC) 5,50
4. Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (GRALF) 8,40

Suppen

5. Terrine Hiddenseer Fischsuppe, dazu Schwarzbrot (GLAD) 8,70
6. Terrine Linseneintopf mit Würstchen*, dazu Schwarzbrot (ALM) 8,70

Vegetarische Kost

7. Gemischter frischer Salat mit Hirtenkäse und Toast (GA) 13,90
8. Gemischter frischer Salat mit Thunfisch und Toast (AG) 13,90
9. Kleiner Salatteller (AG) 5,90
10. Blattspinat mit Champignons und Gorgonzola überbacken, dazu Toast (AG) 14,90

Champagner und Kaviar

0. Häckerle vom Matjes *Nordische Art mit Kaviar und einem Glas Champagner 34,80

A-Getreide (Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Müs * mit Nitrit-Pökelsalz

Speisekarte

Fleischgerichte

EUR

25. Gepökelttes Eisbein* (mager) mit Sauerkraut
und Salzkartoffeln (M) 15,90
19. Gegrillte Schweinehaxe* mit Bratkartoffeln
und Sauerkraut (OM) 16,70
20. Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln
und frischem Salat (OCA) 14,90
21. Schweinesteak mit Pfirsich und Käse
überbacken dazu Pommes Frites (G) 17,20
22. Schweinesteak mit Rahmchampignons,
Kroketten und frischem Salat (CAG) 17,20
23. Schweinesteak mit Letscho, Pommes
Frites und frischem Salat (M) 17,20
24. Lammkotelett mit grünen Bohnen und
Kroketten (QACG) 18,80
39. Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu
Bratkartoffeln und frischer Salat (LOG) 26,70

A-Getreide(Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Mäh * mit Nitritpökelsalz

Speisekarte

Fischgerichte

EUR

11. Zwei eingelegte Bratheringe süßsauer, mit
Bratkartoffeln (herring - sweet & sour) (DALMO) 13,90
12. Sahnehering nach Art des Hauses mit
Salzkartoffeln und frischem Salat
(herring in sour cream sauce) (LMDG) 13,90
13. Frischer Brathering „Grüner Hering“
mit Bratkartoffeln und Kürbis (herring) (DOAL) 13,90
26. Matjesfilet* nord. Art mit Zwiebelringen, dazu
Bratkartoffeln und frischer Salat (DO) 13,90
27. Heringsplatte aus unseren hausgemachten
Heringsvarianten mit Bratkartoffeln
und frischem Salat (MOGLAD) 17,90
14. Hiddenseer Ostseescholle, gebraten mit
Bratkartoffeln und frischem Salat (brill) (LOIDAQ) 15,90

A-Getreide (Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Ernuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Plattfisch * mit Nitritpökelsalz

Speisekarte

<u>Fischgerichte</u>	EUR
15. Dorschfilet gebraten, Joghurtsauce mit Bratkartoffeln und frischem Salat (codfish) (GLODAC)	17,90
28. Dorschfilet gebraten, mit Sanddornbutter, Bratkartoffeln und frischem Salat (codfish) (GLODAC)	17,90
29. Aal in Aspik, dazu Bratkartoffeln und frischem Salat (eel in aspic) (DOM)	18,90
30. Zanderfilet gebraten, dazu gebutterte Kartoffeln und frischer Salat (pike-perch) (DALG)	18,90
16. Fischteller aus 3 Sorten gebratenem Fisch, mit Bratkartoffeln und frischem Salat (GLODAQ)	18,90
17. Gedeck für zwei Personen Fischplatte mit verschiedenen Fischen der Saison dazu Bratkartoffeln und frischen Salat (GLODAQ)	56,20

A-Getreide(Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erñuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Plattfisch

Kinderkarte

Für unsere Kleinen

EUR

Bärchenschmaus

Milchreis mit Zimt und Zucker (warm) ^(QG) 5,50

Hein's Grützenteller

Milchreis mit Roter Grütze (kalt) ^(QG) 5,50

Trötchen's Schlemmerteller

Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^(QAC) 5,50

Bärchen's Lieblingsessen

Fischstäbchen mit Pommes Frites ^(QAD) 6,20

Käpt'n Blaubär's Seemannsgarn

Kinder-Bärchen-Schnitzel mit
Pommes Frites ^(QA) 6,20

Käpt'n Blaubär Teller

Kleines Dorschfilet gebraten mit
Pommes Frites ^(QAD) 7,40

Eiszwerg ^(QGH)

4,50

*Diese Gerichte sind ausschließlich für Kinder bis
11 Jahre bestimmt!*

A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-für Zwerge

Ice Dreams

BANANA-LIDO

Eine Komposition aus Eiskrem Schokolade, Vanille und Banane mit Bananenstückchen und Sahnehäubchen

7,60



SAUERKIRSCH-TRAUM

Quarkeis Sauerkirsch mit Sahne und Schattenmorellen

GH

6,80



GEMISCHTES EIS

Verschiedene Eiskremsorten nach Wahl

GH

5,40



EISZWERG

GHQ

4,50



APFELSTRUDEL MIT EIS

Ofen-Frischer Apfelstrudel mit Eiskrem Vanille 1a) und Sahne, bestäubt mit Puderzucker.

GH

6,30



Tropicana

Eine Kugel Vanilleeis aufgerührt mit Orangensaft

GH

4,20



VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

Eis* Vanille-Geschmack mit heißen Himbeeren

GH

6,80



ROTE GRÜTZE

Fruchtige Rote Grütze mit einer Kugel Eis mit Pflanzenfett

GH

5,20



1a) mit Farbstoff Carotine

Ice Dreams



VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE
GH

5,90



EISKELCH „BANANE-NUSS“
Zartschmelzendes Eis*
Banane und Haselnuß
mit Sahne und Krokant
* mit Pflanzenfett GH

7,50



HEIDELBEER-KELCH
Eis* Vanille-Geschmack
mit Sahne, Heidelbeeren
und Waldpierrisauce
GH

6,80



EISKAFFEE
Eiskrem Vanille 1a), aufgefüllt mit Kaffee,
garniert mit Sahne und
Schokorasjel
GH

4,60



EISSCHOKOLADE
Eiskrem Vanille 1a) und Chocolat Chips,
aufgefüllt mit Trinkschokolade
und garniert mit Sahne
GH

4,60



PEACH MELBA
Vanille- und Erdbeereis
garniert mit einer
Pfirsichhälfte, Sahne
und Mandelsplitter
GH

6,80



BIRNE HELENE
Eine Birnenhälfte mit Eis mit Pflanzenfett
Vanille-Geschmack 1a),
Sahnedübelchen und
Schokoladensauce
GH

6,80



BANANA BOAT
Banane halbiert mit Vanille-
und Schokoladeneis,
Eierlikör und
Schokorasjel
GHQ

8,20

1a) mit Farbstoff Carotine

Getränkekarte

Gezapfte Biere

81. Stralsunder Pils	0,3l	2,90
82. Stralsunder Pils	0,5l	4,10
83. Störtebecker Schwarzbier	0,3l	3,20
84. Störtebecker Schwarzbier	0,5l	4,40
103. Bernsteinweizen	0,3l	3,20
86. Bernsteinweizen	0,5l	4,40
178. Alsterwasser / Radler	0,3l	2,90
179. Alsterwasser / Radler	0,5l	4,10

Flaschenbiere

85. Störtebecker Freibier (alkoholfrei)	0,33l	2,90
86. Störtebecker Bernsteinweizen	0,5l	4,40
87. Störtebecker Roggenweizen dunkel	0,5l	4,40
88. Störtebecker Atlantik Ale	0,5l	4,40
102. Bernsteinweizen alkoholfrei	0,5l	4,40
89. Berliner Weiße mit Schuss rot	0,33l	3,80
90. Berliner Weiße mit Schuss grün	0,33l	3,80
232. Sanddornweizenbier Dingslebener	0,33l	3,90
225. Vita Malzbier	0,33l	2,90

Getränkekarte

Heißgetränke

	EUR
51. Pott Kaffee*	3,20
52. Kaffee Espresso*	2,50
53. Cappuccino* (G)	2,90
47. Milchkaffee* (G)	3,40
48. Latte Macchiato* (G)	3,40
49. Latte Macchiato Caramel* (G)	4,70
54. Heiße Schokolade (G)	3,20
80. Heißer Sanddornsaft	3,90
55. Schwarzer Tee m. Zitrone	3,20
56. Früchtetee od. Pfeffitree	3,20
46. Sanddornrog (Q)	5,90
59. Irish Coffee (2cl Whisky)* (G)	5,90
60. Pharisiier (Kaffee Rum)* (GQ)	5,90
61. Russische Schokolade (G) (2cl Wodka)	5,90
62. Heiße Schoki Amaretto (G)	5,90
63. Glühwein (O)	3,80
64. Grog (Q)	5,30

Alkoholfreie Getränke

	EUR
65. Mineralwasser	2,20
66. Fanta**	2,40
67. Sprite	2,40
68. Coca Cola*	2,40
69. Tonic	2,80
70. Bitter Lemon	2,80
71. Ginger Ale	2,80
72. Apfelsaft	2,40
73. Orangensaft	2,40
76. Bananensaft	2,40
77. Kirschsaf	2,40
78. Tomatensaft	2,80
79. Sanddornsaft	3,90
213. Kiba	2,90
225. Vita Malzbier	2,90
211. Apfelschorle	2,40

A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Rum *mit Farbstoff, *Koffein

Getränkekarte

Schnäpse/Brände

133. Pommernkorn	4cl	3,50
134. Wodka Gorbatschow	4cl	3,90
135. Absolut Wodka	4cl	3,90
136. Gordon's Dry Gin	4cl	3,90
137. Bommerlunder	4cl	3,90
138. Malteser Kreuz	4cl	3,90
139. Rost. Doppelkümmel	4cl	3,90
140. Ouzo	4cl	3,90
141. Linie Aquavit	4cl	3,90
142. Tequila weiß	2cl	2,90
143. Grappa	4cl	4,90
144. Goldkrone	4cl	3,50
145. Jacobi 1880	4cl	3,90
146. Fein Alter Wilthener	4cl	3,90
147. Asbach Uralt	4cl	3,90
148. Osborne Veterano	4cl	4,80

Whisky/Kräuter

149. Jonny Walker	4cl	4,80
150. Ballantines	4cl	4,80
151. Jim Beam	4cl	4,80
152. Tullamore Dew	4cl	4,80
153. Glenfiddich	4cl	5,70
154. Jägermeister	4cl	3,90
155. Stonsdorfen	4cl	3,90
156. Klosterbruder	4cl	3,90
157. Fernet Branca	4cl	3,90
158. Averna	4cl	4,20
159. Ramazzotti	4cl	4,20
160. Underberg	2cl	2,90

Enthält Alkohol

Getränkekarte

Liköre & Gemixtes

111. Fischegeist	2cl 2,90
113. Küstennebel	4cl 3,90
114. Blue Curacao	4cl 3,90
115. Baileys ^(G)	4cl 3,90
116. Sanddornlikör	4cl 3,50
117. Passoa	4cl 3,90
118. Sambuca	4cl 3,90
119. Amaretto ^(H)	4cl 3,90
120. Coantreau	4cl 4,50
121. Southern Comfort	4cl 4,50
122. Whisky -Cola * **	mit 4cl 5,50
123. Wodka -Cola * **	mit 4cl 5,50
124. Wodka -Bitter Lemon	mit 4cl 5,50
125. Gin -Tonic	mit 4cl 5,50
126. Cuba Libre* **	mit 4cl 5,50
127. Blue Curacao mit Orangensaft	mit 4cl 5,50
128. Bacardi -Cola * **	mit 4cl 5,50
129. Bacardi -Kirsch	mit 4cl 5,50
130. Passoa -Orange	mit 4cl 5,50
131. Aperol Spritz	mit 4cl 6,50
132. Sündige Agate (O-Saft, Vanilleeis, Rum) ^(G)	mit 4cl 6,30

A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Rum * **mit Farbstoff, *Koffein



Weinkarte

Flaschenweine Rot

EUR

Chile

97. *Vino Maipo Cabernet Sauvignon, 0,75 l*
Rapel Valley trocken 21,50

Frankreich

98. *Merlot, Vin de Pays & D.O.C. 0,75 l* 21,50

Italien

0. *Brindisi, Riserva D.O.C. (2012) 0,75 l* 46,60

Schoppenweine Rot

Viniatur Frankreich

100. *Cabernet Sauvignon*
trocken 6,50

Viniatur Deutschland

101. *Dornfelder Rotwein QbA*
halbtrocken 6,50

Enthält Sulfite



Weinkarte

Sekt

EUR

Rotkäppchen halbtrocken

0. 0,75 l 16,90

Rotkäppchen trocken

104. 0,75 l 16,90

105. 0,2 l 4,80

Aperitifs

107. Martini Bianco 5cl 4,50

108. Martini Rosso 5cl 4,50

109. Pernod 4cl 5,50

110. Cherry dry 5cl 4,50

Enthält Sulfite



Weinkarte

Flaschenweine Weiß

<i>Rheinhessen</i>	<i>EUR</i>
91. <i>Horchheimer Goldberg QbA, 0,75 l</i> <i>Silvaner halbtrocken</i>	17,90
<i>Rheinhessen</i>	
93. <i>Peter Pott QbA, 0,75 l</i> <i>Riesling trocken</i>	17,90

Schoppenweine Weiß

<i>Rheinhessen trocken</i>	
94. <i>Grauer Burgunder</i>	5,50
<i>gehaltvoll kerniger Geschmack,</i> <i>unterstrichen von einer leichten</i> <i>Mandelnote</i>	
<i>Rheinhessen halbtrocken</i>	
95. <i>Scheurebe</i>	5,50
<i>harmonisch duftiger Wein mit fruchtig-</i> <i>saftig aromatischem Geschmack</i>	

Enthält Sulfite