

## Suppen

täglich wechselnde  
Angebote in der Tageskarte

## Salate

6 **Kleiner gemischter Salat**  
4,90

### „Bauern-Salat“

Fetakäse auf gemischtem Salat  
Klein 7,40      Groß 11,90

### „Fitness-Salat“

Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
auf gemischtem Salat  
Klein 8,40      Groß 13,90

### „Salat „Seebrücke“

Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
und Fetakäse  
auf gemischtem Salat  
14,50

Alle Salate servieren wir  
mit Dillrahmdressing und Brot

auf Wunsch mit Essig und Olivenöl

## Fischgerichte

13 **„Weißer Zander“** 16,40  
Zanderfilet gedünstet in Dillsoße  
mit Buttermöhren und Reis

14 Kleine Portion 10,70

15 **„Butter-Zander“** 16,40  
Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter,  
Stampfkartoffeln und Gurkensalat

16 Kleine Portion 10,70

19 **„Pikanter-Zander“** 16,40  
Zanderfilet gebraten mit pikantem Honig-Senf-Dipp,  
Buttermöhren und Stampfkartoffeln

20 Kleine Portion 10,70

24 **„Kräuter-Scholle“** 16,90  
Schollenfilet, gebraten, mit Kräuterbutter,  
Stampfkartoffeln und Gurkensalat

18 Kleine Portion 10,90

**Bitte beachten Sie unsere täglich  
wechselnden Tagesangebote**

## Vegan

29 **„Gebackene Falafel“**  
mit hausgemachtem  
Basilikum-Pesto,  
Ofengemüse und  
Salzkartoffeln 12,40

28 **„Gemüse-Reispfanne“**  
Verschiedene Gemüse im Ofen  
gebacken mit Olivenöl und  
Wildreismischung  
11,40

## Vegetarisch

27 **„Nudelaufauf“**  
Nudeln in  
Tomaten-Sahne- Soße  
mit Käse überbacken 9,40

11 **„Tomaten-Nußbraten“**  
(wie Hackbraten aus  
verschiedenen Nüssen und  
Saaten, Tomaten, Käse und Ei)  
mit hausgemachtem  
Basilikum-Pesto,  
Ofengemüse und  
Salzkartoffeln  
13,90



## Fleischgerichte

- 36 „**Pfirsich-Hähnchen**“ 15,40  
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken,  
dazu Ananas-Curry-Soße und Backkroketten  
37 Kleine Portion 10,20
- 10 „**Barbecue-Hähnchen**“ 14,90  
Hähnchenbrustfilet mit Barbecue-Dipp,  
Gebackene Kartoffelspalten und Ofengemüse  
33 Kleine Portion 9,90
- 31 „**Knusper-Hähnchen**“ 15,40  
Hähnchenbrustfilet pikant paniert,  
dazu Ananas-Curry-Soße und Wildreis Mischung
- 12 „**Kräuterbutter-Steak**“ 14,90  
Schweinesteak mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat
- 17 „**Barbecue-Steak**“ 14,90  
Schweinesteak mit Barbecue-Dipp,  
Gebackene Kartoffelspalten und Ofengemüse
- 34 „**Zwiebel-Steak**“ 14,90  
Schweinesteak mit Kräuterbutter,  
geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln



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.

Unsere Steaks sind Susländer:

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

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

**Plauzenbügler** Kräuterbitterlikör 23%  
2cl 1,60 4cl 2,90

**Absacker**  
Premium Kräuterbitterlikör 28%  
2cl 2,20 4cl 3,90

*Spezialitäten aus der Stralsunder  
Kelterei Leithoff :*

**Wildfrucht**  
**Sanddorn- oder Schlehenlikör** 20 % vol  
2cl 1,60 4cl 2,90

**Sanddorn-Halbbitter Kräuterlikör** 36 % vol

**Sanddorngeist** 40 % vol  
2cl 1,90 4cl 3,50

*Spezialität aus der Loitzer Hafendestillerie*

**Torfkopp**  
Kräuterlikör mit Auszügen  
aus Loitzer Peenetorf 28%  
2cl 2,20 4cl 3,90

*Wahret das Absackertum!  
In der Geselligkeit und Gastlichkeit  
liegt die Kraft  
des Absackertums begründet.  
Lasset uns diesen  
einzigartigen Brauch hegen  
und pflegen,  
gute Gastgeber sein  
und stets das Beste zum Schluß genießen.*



