

Suppen

Mönchguter Fischsuppe _{e,i,b,g,i,1,4,d}	6 €
Tomatensuppe mit Basilikum	5 €

Salate

Wählen Sie zwischen Dressing Sylter Art_{a,1,c,g,j} oder Balsamicovinaigrette_{e,i}

Beilagensalat	3 €
Kleiner gemischter Salat	5 €
Großer gemischter Salat	8 €
wahlweise auch mit	
Hausgebeiztem Lachs _i	plus 5 €
Gegrillter Mecklenburger Waldlandhähnchenbrust	plus 6 €
7 gebratenen Garnelen _b	plus 10 €

Kleinigkeiten

Hausgebeizter Lachs _i /Rösti _b /Salat /Sahnemeerrettich _{g,3,c}	10 €
Gratinierter Camembert _{a,a1,g} /Schwarzbrot _{a,b,k} /Salat /Sanddorn dip	6 €
Backkartoffel /Sour crème _{1,11,a,c,j,g} /Salat	8 €
wahlweise auch mit	
Hausgebeiztem Lachs _i	plus 5 €
Gegrillter Mecklenburger Waldlandhähnchenbrust	plus 6 €
7 gebratenen Garnelen _b	plus 10 €

Zu unseren Suppen & Salaten servieren wir ihnen Baguette_{a,1,k}

Fisch

<i>3 gebratene Ostseeheringe_{a,d} /Bratkartoffeln</i>	10 €
<i>2 hausgemachte Süß – Sauer eingelegte Bratheringe_{3,5,d} mit Zwiebeln / Kartoffelstampf</i>	10 €
<i>Ender Matjes_e / selbstgemachter Hausfrauensoße_{1,11,a,c,j,g,9} /Bratkartoffeln</i>	11€
<i>Gebratenes Rotbarschfilet_{e,s} /mediterranes Gemüse /Rosmarinkartoffeln</i>	13€
<i>Garnelen_{e,b} / Spaghetti_{g,a,1,c} / Knoblauch /Kirschtomaten /Lauch</i>	14 €
<i>Gebratener Zander_e /Kartoffelstampf_g /Petersilien – Pesto Gemüse</i>	14€
<i>Gebratener Seelachs_e /Tomate & Mozzarella_{g,s} überbacken / Marinierter Rucola /Rosmarinkartoffeln</i>	15€
<i>Gebratener Dorsch_e /Lauch – Dijon – Senf_g Gemüse /Bratkartoffeln</i>	15€
Des Kapitän´s Leibgericht	
<i>Kutterscholle_{a,d} „Finkenwerder Art“ /Zwiebeln & Speck /Bratkartoffeln</i>	15€
<i>Gebratenes Lachsfilet / Pasta_{g,a,1,c} / Sahnesoße / Spinat /Kirschtomaten</i>	16€
Skipper - Teller	
<i>3 gebratene Fischfilets_e /mediterranes Gemüse / Flusskrebse / Rosmarinkartoffeln</i>	16€
Mönchguter - Fischplatte für 2 Personen	
<i>Variation von gebratenen Fischfilets_e /mediterranes Gemüse / Flusskrebse /Rosmarinkartoffeln /Salat</i>	34 €

Auf Wunsch servieren wir Ihren Fisch gedünstet!

Unsere Bratkartoffeln bereiten wir mit Speck_{2,3,s} & Zwiebeln zu!

Fleischliebhaber

Hausgemachter Gulasch_{k,1,a,d1} /Rotkohl₁ /Salzkartoffeln 10 €

Schnitzel₁ vom Mecklenburger Strohschwein/ Kräuterbutter₉ / Pommes /
Salat 13 €

Gegrilltes Schweinesteak vom Mecklenburger Strohschwein / Kräuterbutter₉
/hausgemachte Kartoffelecken /
hausgemachter Sour crème_{1,11,a,c,j,g} /Salat 15 €

Mecklenburger Waldlandhähnchenbrust /Tomate & Mozzarella_{9,a} überbacken /
mediterranes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln 15 €

Wir achten auf Biohaltung und regionale Produkte!

Kleine Piraten

„Piratenbeute“ 2 Fischstäbchen_{d,a,1,g} /Kartoffelstampf₉ 5 €

„Maries Leibgericht“ 2 Hähnchen-Dinos_{1,1,a,g,i} /Pommes Frites 5 €

„Draculas Hauptgericht“ Spaghetti_{a,a,1,c} /Tomatensoße 4 €

„Zahnlose Minka“ Milchreis₉ /Apfelmus₉ oder Zimt & Zucker 4 €

„Sandtaler“ 2 Rösti₁ /Apfelmus₉ 4 €

„Scheiterhaufen“ Pommes/Rot & Weiß_{c,f,j} 3 €

Lust auf was Süßes?

Kuchen

Sanddorn-Quark-Sahne-Torte _{a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,2}	3 €
Sanddorn-Quark-Sahne-Torte _{a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,2} /Tasse Kaffee ₁₇	4 €
Apfelstrudel _{a,g} /Vanilleeis _{a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,1} /Sahne _{e,g}	4 €
Apfelstrudel _{a,g} /Vanilleeis _{a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,1} /Sahne _{e,g} /Tasse Kaffee ₁₇	5 €
Oma's Pflaumen-Landkuchen / Sahne _{e,g}	4 €
Oma's Pflaumen-Landkuchen / Sahne _{e,g} /Tasse Kaffee	5 €

Dessert

Beerengrütze / Kugel Vanilleeis _{a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,1}	5 €
Kugel Vanilleeis _{a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,i1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,1} /Schokoladensoße /Sahne _{e,g}	3 €

Legende Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff/en, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat/en, 9 Süßungsmittel, 10 mit Süßungsmitteln, 11 mit (einer) Zuckerarten und Süßungsmittel/n, 16 chininhaltig, 17 koffeinhaltig, 18 mit Mischeiweiß, 20 mit Taurin

Allergene und Stoffe die Unverträglichkeit auslösen

a Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

A Pesto enthält 2,c,g,a,b,d,e,f,h,i,j,k,l,m,n.

Alle Speisen, die mit Salz/Pfeffer gewürzt sind können Spuren von a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m und n enthalten.

Weine enthalten Sulphite

<u>Weisswein</u>	0,2l	0,5l	0,75l	1l
Grauburgunder QbA trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz <i>Intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure, dazu die Kombination von Cremigkeit und Eleganz</i>	5€	11€	16€	/
Gewürztraminer Kabinett lieblich Weingut Knöll & Vogel, Pfalz <i>Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße</i>	5,50€	13€	18€	/
Grüner Silvaner QbA trocken Weingut Hiestand, Rheinhessen <i>Kräftig und füllig im Mund, aber nicht aufdringlich, mit milder Säure. So schön kann Silvaner sein!</i>	5€	11€	16€	/
'Ostseefisch' Weißburgunder classic „Der Wein zum Fisch“ Weingut Knöll & Vogel, Pfalz <i>Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.</i>	5,50€	13€	18€	/
<u>Rosé</u>	0,2l	0,5l	0,75l	1l
„Morador“ Rosado Bodegas Principe de Viana, Navarra, Spanien <i>Verführerisch pinkfarben am Gaumen der Geschmack des heimischen Obstgartens an roten saftigen Beeren</i>	5€	11€	16€	/
<u>Rotwein</u>	0,2l	0,5l	0,75l	1l
Dornfelder QbA trocken Weingut Knöll & Vogel, Pfalz <i>Vollmundiger Roter mit Aromen von dunkler Beerenfrucht</i>	5€	11€	/	21€
Trollinger QbA halbtrocken Collegium Württemberg, Württemberg <i>Die Württemberger Spezialität, hellfarbiger leichter Roter, butterweich am Gaumen mit dezenter Restsüße</i>	5€	11€	/	21€
Primitivo IGT trocken Terre di Montelusa, Apulien, Italien <i>Weich, harmonisch, mit feinsten Aromen getrockneter Aprikosen, reifer Pflaumen und einem Hauch von Zimt</i>	5€	11€	16€	/
<u>PROSECCO</u>	0,1l		Piccolo 0,2l	
SCAWY & RAY <small>Bianco 10,5% / Hugo 6%</small>				5,50€

Prosecco 10,5% 2,50€

Getränke

Biere

Sieger World Beer Cup 2010. Das ursprünglichste Pilsener.

Naturbelassenes untergäriges Kellerbier nach Pilsener Bauart aus der Stralsunder Biermanufaktur.

Störtebeker «1402» Kellerbier 4,8% 0,3l 3 € 0,5l 4,50 €

Lübzer Pils / Schwarzbier 4,9% 0,3l 2,50 € 0,5l 4 €

Alsterwasser / Diesel 0,3l 2,50 € 0,5l 4 €

Störtebeker Bernsteinweizen 5,3% 0,5l 4 €

Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei 0,5l 4 €

Störtebeker Roggenweizen dunkel BIO 5,4% 0,5l 4 €

Störtebeker Strand-Räuber Sanddorn 2,1% 0,3l 3 €

Der nordisch fruchtige Sanddorn-Weizen-Mix von der Küste!

Lübzer alkoholfrei 0,3l 3 €

Berliner Weiße rot oder grün 3% 0,3l 3 €

Vita Malz 0,3l 2,50€

Säfte

Apfel, Orange, Banane, Kirschi, Tomate 0,2l 2,30€ 0,4l 4 €

Sanddornsafi heiß oder kalt 0,2l 2,80€ 0,4l 4,50 € nur kalt

Saftschorle 0,2l 2,30€ 0,4l 4 €

Sanddornschorle 0,2l 2,80€ 0,4l 4,50€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola^{1,17}, Fanta, Sprite, Spezi, Cola zero 0,2l 2,30€ 0,4l 4 €

Stralsunder Mineralwasser klassisch / still 0,25l 2,50€

Stralsunder Mineralwasser klassisch / still 0,75l 6 €

Bitter Lemon¹⁶, Ginger Ale, Tonic¹⁶ von Schweppes 0,20l 2,50€

Aperitif

Martini bianco 14,4% 5cl 4 €

Long drink's 5,50€

Klare Spirituosen

Echter Nordhäuser 38% 2cl 2,50€

Wodka 37,5% 2cl 2,50€

Rostocker Lehment „Mann und Frau“ 38% 2cl 2,50€

Aquavit

Malteser Aquavit 40% 2cl 2,50 €

Jubiläums Aquavit 42% 2cl 2,50 €

Linie Aquavit 41,5% 2cl 2,50 €

Rostocker Lehment Aquavit 42% 2cl 2,50 €

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt 38% 2cl 2,50€

Whisky

Jim Beam 40% 4cl 4,50 €

Obstbrände

Schwechower Obstbrand Birne oder Sanddorngeist 40% 2cl 4 €

Obstler 38% 2cl 2,50 €

Kräuter & Liköre

Jägermeister 35% 2cl 2,50 €

Fischergeist 56% wird brennend serviert 2cl 2,50 €

Ramazzotti 30% 2cl 2,50 €

Baileys 17% ^{1,9}	4cl	4,50 €
Küstennebel 21,8%	2cl	2,50 €
Sanddornlikör 15%	2cl	2,50 €
Schwechower Waldheidelbeerlikör oder Wildpflaume 22%	2cl	4 €
Drambuie 40% ¹ Honig – Whisky - Likör	2cl	3 €

Bitter

Campari 25% ¹ oder Fernet Branca 39%	2cl	2,50 €
---	-----	--------

Grappa

Scavi & Ray Grappa Bianco 40%	2cl	3,50 €
<i>Vollmundiger & harmonischer Geschmack, mit fruchtiger Note</i>		
Scavi & Ray Grappa Oro 40%	2cl	3,50 €
<i>Holzfassgelagert, fruchtig & mild</i>		

Heisse Getränke

Kaffee ¹⁷ , Espresso		2 €
Pott Kaffee ¹⁷ , Doppelter Espresso ¹⁷		3 €
Espresso Macchiato ¹⁷		2,50 €
Cappuccino ¹⁷		3 €
Milchkaffee ¹⁷ , Latte Macchiato ¹⁷		3,50 €
Schokolade ³ (auch mit Rahm zzgl. 50ct)		2,50 €
Grog mit 4cl Rum (Rum 40%)		4 €
Glühwein 9,8%		2,50 €
Glühwein mit Schuss (Rum 40% / Amaretto ¹ 20%)		4 €

Tee von Meßmer

Darjeeling-Sikkim First Flush ¹⁷	Schwarzer Tee / blumig – aromatisch	2,50 €
Rooibos Vanille-Sahne ¹⁷	Kräutertee aromatisiert / lieblich – sahnig	2,50 €
Nana Minze – Pfefferminz	Kräutertee / frisch – süßlich	2,50 €

<i>Grüntee Jasmin</i>	<i>Grüner Tee mit Jasminblüten / blumig – frisch</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hibiskus – Cranberry</i>	<i>Früchtetee aromatisiert / harmonisch – fruchtig</i>	<i>2,50 €</i>