Zum Skipper

Das Fischrestaurant

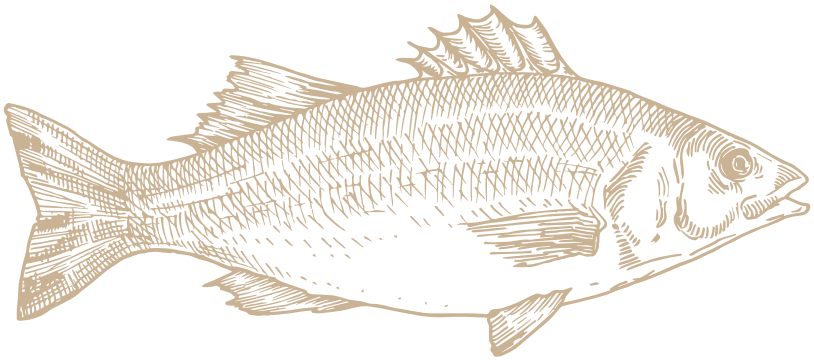
Ahoi

& Willkommen an Bord Matrosinnen & Matrosen!

Unser Skipper bergte 2003 in einer der schönsten und ältesten Bäderstilvilla im Ostseebad Sellin seine Segel. Seither kümmert sich unsere Besatzung um hungrige & durstige Passagiere, welche wir in unserer Messe (matrosisch für Speisesaal) mit Speis und Trank versorgen.

Die Kombüse serviert Ihnen Fisch- & Fleischspezialitäten – dabei legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit und artgerechten Umgang. Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet, daher kann es bei voller Besetzung zu verzögerten Wartezeiten kommen (wir bitten um Verständnis).

Wir freuen uns über Ihren Besuch und legen großen Wert auf Ihre Zufriedenheit. Um Ihren Aufenthalt bei uns so schön wie möglich zu gestalten, zögern Sie bitte nicht uns Feedback zu geben.



Drinks

Sanddorn Spritz 8,50 €

Sanddorn-Caipirinha 9 €

Lillet Wild Berry 8,50 €
› auch mit Gin 9 € oder alkoholfrei 7 € ‹

Aperol Spritz 8,50 €

Rhabarber Tanqueray & Tonic 9 €
› auch alkoholfrei ‹

Skinny Bitch 8 €
› Vodka, H_2O, Limette ‹

Long drink's

Gin Tonic[16] ..... **9 €**
› mit Tanqueray (auch alkoholfrei)

Skinny Bitch ..... **8 €**
› mit Absolut Vodka, H_2O, Limette

Whiskey Cola ..... **9 €**
› mit Jameson

Cuba-Libre ..... **8,50 €**
› mit Havanna Club

Digestif

Rostocker Doppel-Kümmel 2cl ..... **3 €**
› Klar und mild von der Küste

Rostocker Aquavit 2cl ..... **3 €**
› Meisterlich destilliert & mild komponiert

Rostocker Lehment Likör 2cl ..... **3 €**
› Mit echtem Sternanis & feiner Orangennote

Schwechower

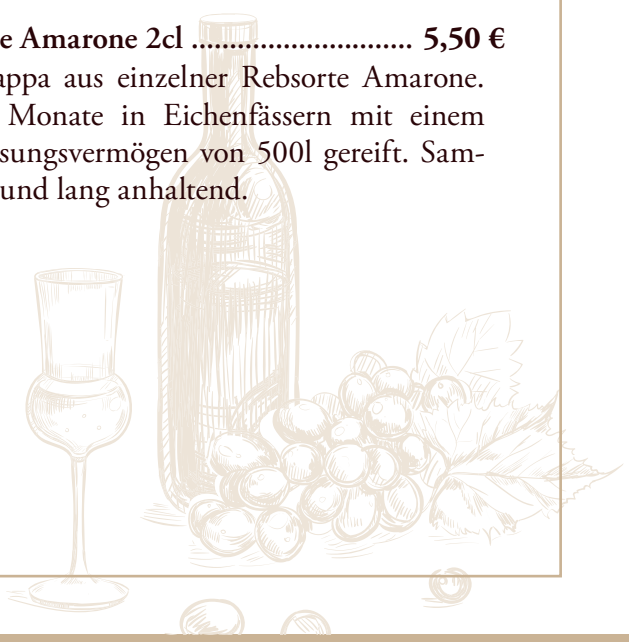
Obstbrand Birne / Sanddorngeist / Wildpflaumenlikör 2cl ..... **4,50 €**

Grappa

La Trentina Morbida 2cl ..... **4,50 €**
› Mischung aus weißen Trentiner Rebsorten: Moscato, Chardonnay und Traminer. Einige Monate in Fässern gereift. Mild und angenehm.

Le Diciotto Lune 2cl ..... **5 €**
› Grappa Stravecchia aus Trentiner Trestern: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay. 18 Monate in Fässern aus Eiche, Kirschholz, Esche und Akazie gereift. Weich und trocken.

Giare Amarone 2cl ..... **5,50 €**
› Grappa aus einzelner Rebsorte Amarone. 36 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500l gereift. Samtig und lang anhaltend.



Aperitif

Frizzante 0,1l ..... **4 €**

Sanddornspritz ..... **8,50 €**
› Prosecco, Sanddornlikör, Schuss Soda

Martini bianco[l] **14,4% 5cl** ..... **4,50 €**

Aperol Spritz ..... **8,50 €**
› Prosecco, Aperol, Schuss Soda

Lillet Wild Berry ..... **8,50 €**

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Mönchguter Fischsuppe[l,a,b,g,1,4,d] ..... **7 €**
› mit Petersilienpesto[a1,c,g]

	Klein	*Groß*
Grüner Salat vegan	**9 €**	**14 €**

› mit bunten Möhren, Radieschen & gerösteten Mandeln[h1]

wahlweise mit

	Klein	*Groß*
Biohähnchenbrust	**18 €**	**23 €**
7 Garnelen[l,b] **gebraten**	**17 €**	**22 €**
Lachs gebraten	**18 €**	**23 €**

Gratinierter Ziegenkäse[11,a,g,h3] ..... **10,50 €**
› mit Feldsalat, Rauke & karamellisierten Walnüssen

Beilagensalat oder Gurkensalat[11] vegan ..... **4,50 €**

5 Garnelen[l,b] **& Gemüsechips**[a,a1,k] ..... **14 €**
› mit Knoblauch Sour crème[l,11,a,c,g]

Knusper-Lachs[11,a] ..... **14 €**
› marninert & gebacken, mit Spitzkohlsalat[11] & Dill-Apfel-Créme[l,11,a,c,g]

Zu unseren Suppen & Salaten servieren wir Ihnen Baguette[a,a1,k]

Vegetarische Gerichte

Backkartoffel ..... **14 €**
› mit Knoblauch Sour crème[l,11,a,c,g] & Salat

Low-Carb Blumenkohlpüree ..... **17 €**
› mit Wurzelgemüse & Röstzwiebeln[a] vegan

Kräuterrisotto[g,L] ..... **17 €**
› mit mediterranem Gemüse & Knusper-Rauke

Pasta / Rahm / Spinat[a,g] ..... **16 €**
› mit Gran Moravia*

Pasta / mediterranes Gemüse[a,h,L] ..... **16 €**
› mit Knoblauchöl, Kürbiskerne & frittierter Rucola vegan

**Hartkäse mit mikrobiellem Lab*

Fisch

2 Bratheringe[3,5,a,d] süß-sauer eingelegt ..... 17 €
› mit Röstzwiebeln[a], Kartoffelstampf[g] & Gurkensalat[11]

Lachs gebraten[d] ..... 24 €
› mit Pasta[g,a], Spinat & Rahm[g]

Kutterscholle[d] ..... 24 €
› mit Petersilienstampf[g], Gurkensalat[11] & Röstzwiebeln[a]

Emder Matjes[d] ..... 18 €
› mit selbstgemachter Hausfrauensoße[a,c,g] & Bratkartoffeln

Heilbutt gebraten ..... 24 €
› mit Wurzelgemüse Querbeet & Blumenkohlpüree

Zander[d] gebraten ..... 24 €
› mit Kräuterrisotto[g] & Rote Bete

Backfischburger[a,d,g,h] ..... 20 €
› mit Hausfrauensoße[a,c,g], Rote Bete[11], Feldsalat[11] & Pommes

Skipper - Teller

3 gebratene Fischfilets[d] & Garnele[6] ..... 25 €
› mit mediterranem Gemüse[L] & Rosmarinkartoffeln

Mönchguter - Fischplatte für 2 Personen

6 gebratenen Fischfilets[d] & 2 Garnelen[b] ..... 50 €
› mit mediterranem Gemüse[L], Rosmarinkartoffeln & grünem Salat[11]

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch frische Zitrone oder Ihren Fisch gedünstet!
Unsere Bratkartoffeln[1] bereiten wir mit Speck[2,3,8] & Zwiebeln zu.

Fleischliebhaber

Königsberger Klopse vom Mecklenburger Strohschwein[c,a,g] 22 €
› mit Kartoffelstampf[g], Rote Beete[11] und Kapern

BIO Schnitzel[a,c] vom Mecklenburger Strohschwein.. 21 €
› mit hausgemachter Knoblauch Sour crème[1,11,a,c,g], Pommes & grünem Salat[11]

BIO Hähnchenbrust ..... 24 €
› mit Knusper-Rauke, mediterranem Gemüse[L] & Kräuterrisotto[g]

Wir achten auf artgerechte Haltung!

Unsere Sour crème[1,11,a,c,j,g] Kräuterbutter & mediterranes Gemüse werden mit Knoblauch zubereitet.

Kleine Piraten

„Piratenbeute“ ..... 8,50 €
› 2 Fischstäbchen[d,a1,g], Salat[11] & Kartoffelstampf[g]

„Maries Leibgericht“ ..... 8,50 €
› Schnitzel[a,c], Salat[11] & Pommes Frites

„Zahnlose Minka“[2,11,a,g,h] ..... 6,50 €
› Milchreis mit Zimt & Zucker

Scheiterhaufen“ ..... 4,50 €
› Knusperpommes

„Bella Italia“ ..... 6 €
› Pasta[a,g] mit Tomatenrahmsoße[g]

Ketchup, Mayo ..... 0,50 €

Lust auf was Süsses?

Kugel Vanilleeis[a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,1] 4,50 €
› mit karamelisierten Walnüssen & Streusel[a,h]

Mascarponecreme[2,10,g,h] ..... 8 €
› mit Honig, Apfel & Streusel[a,h]

Selbstgebackener Schoko-Brownie[a,h] ..... 8 €
› mit Karamell-Birnen[11] & Hafergranola[a,11]

vegan

Long drink's

Gin Tonic[16] ..... 9 €
› mit Tanqueray (auch alkoholfrei)

Skinny Bitch ..... 8 €
› mit Absolut Vodka, H2O, Limette

Whiskey Cola ..... 9 €
› mit Jameson

Cuba-Libre ..... 8,50 €
› mit Havanna Club

Legende Zusatzstoffe & Allergene

Hinweis für Gäste mit Allergien

Bitte informieren Sie unser Personal über Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten, damit wir Ihnen sicher eine passende Mahlzeit zubereiten können. Obwohl wir sorgfältig sind, können unsere Gerichte Spuren von Allergenen enthalten. Ihre Sicherheit ist uns wichtig, daher zögern Sie nicht, uns zu fragen.

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 Milcheiweiß, 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, L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M 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

Weisswein

	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1 l
Grauburgunder QbA *trocken* › **Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz** Intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure, dazu die Kombination von Cremigkeit und Eleganz	7,50 €	18 €	27 €	/
Gewürztraminer Kabinett *lieblich* › **Weingut Knöll & Vogel, Pfalz** Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße	7 €	17 €	25 €	/
Riesling & Scheurebe Kabinett *feinherb* › **Weingut Hiestand, Rheinhessen** Cuvée aus rassigem Riesling und fruchtiger Scheurebe. Wunderbares Wechselspiel mit der natürlichen Fruchtsüße	7 €	17 €	25 €	/
„Ostseefisch“ Weißburgunder *classic* *„Der Wein zum Fisch“* › **Weingut Knöll & Vogel, Pfalz** Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig	7,50 €	18 €	27 €	/

Rosé

	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1 l
Cuvée No. 4 Rosé QbA *feinherb* › **Weingut Hiestand, Rheinhessen** Ein Cuveé in der Farbe zart Rosa und vollreife Beerenfrüchte im Duft. Fruchtiger Geschmack mit einer deutlichen schmeckbaren Fruchtsüße, gepaart mit wenig Säure	7 €	17 €	25 €	/

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Rotwein

	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1 l
"Ostseefisch" Rote Traube QbA *trocken* › **Weingut Knöll & Vogel, Pfalz** Ein herrlich fruchtiges Multitalent aus Dornfelder, Cabernet und Merlot	7 €	17 €	25 €	/
Trollinger QbA *halbtrocken* › **Collegium Wirtemberg, Würtemberg** Die Würtemberger Spezialität, hellfarbiger leichter Roter, butterweich am Gaumen mit dezenter Restsüße	7 €	17 €	/	33 €
Primitivo IGT *trocken* › **Terre di Montelusa, Apulien, Italien** Weich, harmonisch, mit feinsten Aromen getrockneter Aprikosen, reifer Pflaumen und einem Hauch von Zimt	7,50 €	18 €	27 €	/

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Biere

	0,3 l	0,5 l
Störtebeker «1402» Kellerbier 4,8%	4 €	6 €
Sieger World Beer Cup 2010. Das ursprünglichste Pilsener. Naturbelassenes untergäriges Kellerbier nach Pilsener Bauart aus der Stralsunder Biermanufaktur.		
Störtebeker Pils 4,9%	3,80 €	5,50 €
Störtebeker Schwarzbier 4,9%	3,80 €	5,50 €
Alsterwasser / Diesel	3,80 €	5,50 €
Störtebeker Bernsteinweizen 5,3%		6,00 €
Störtebeker Bernsteinweizen *alkoholfrei*		6,00 €
Störtebeker Atlantic Ale 5,1%		6,00 €
Hiddenseer Hell von der Insel-Brauerei 5,3%		6,50 €

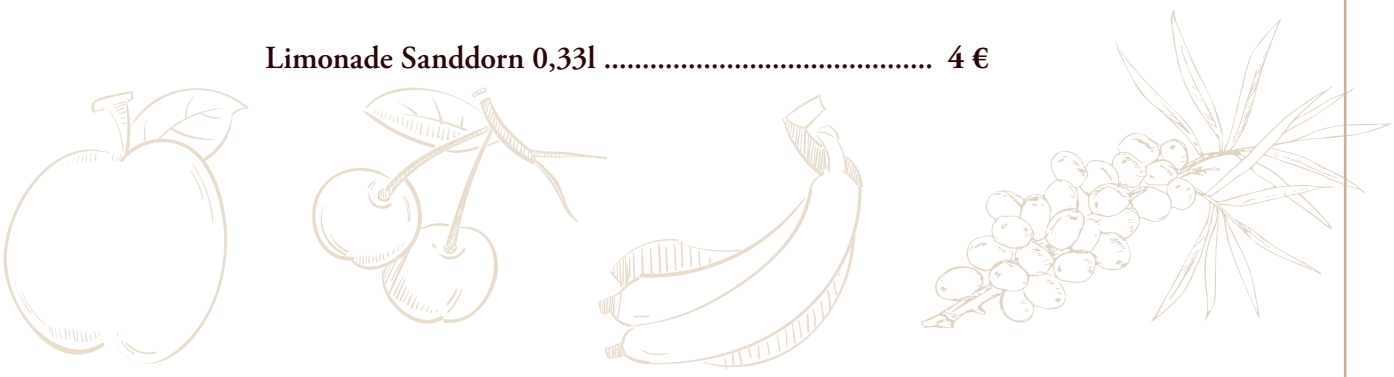
	0,3 l
Störtebeker Strand-Räuber Sanddorn 2,1%	4 €
Der nordisch fruchtige Sanddorn-Weizen-Mix von der Küste!	
Störtebeker „Freibier“ *alkoholfrei*	4 €
Störtebeker Strandräuber Zitrone *alkoholfrei*	4 €

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,00 €	5,00 €
Rhabarbersaft	3,00 €	5,00 €
Sanddornsaft *kalt*	3,50 €	5,50 €
Sanddornsaft *heiß*	3,50 €	
Sanddornschorle	3,50 €	5,50 €

	0,2 l	0,4 l
Kirschsaft	3,00 €	5,00 €
Bananensaft	3,00 €	5,00 €
Kiba	3,00 €	5,00 €
Saftschorle	3,00 €	5,00 €

Limonade Sanddorn 0,33l ..... 4 €



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola[1,17], Fanta, Sprite, Spezi, Cola Zero	3,00 €	5,00 €
Bitter Lemon[16], Ginger Ale, Tonic[16] *von Schweppes*	3,30 €	/

	0,25 l	0,75 l
Güstrower Mineralwasser *feinperlig oder still*	3,00 €	7,00 €

Klare Spirituosen

	2 cl
Rostocker Lehment „Mann und Fru“ 38%	3 €
Tanqueray Dry Gin 47,3%	4 €
ABSOLUT VODKA 40%	4 €

Aquavit

	2 cl
Malteser Aquavit 40%	3 €
Jubiläums Aquavit 42%	3 €
Linie Aquavit 41,5%	3 €
Rostocker Lehment Aquavit 42%	3 €

Whisky / Rum

	2 cl
DON PAPA 40% › Philippinen, *7 Jahre* in Bourbonfässern	4 €

	4 cl
Dalwhinnie Single Malt 43% › *15 Years Old*	8 €

Obstbrände

	2 cl
Schwechower Obstbrand 40% › Birne oder Sanddorngeist	4,50 €

Kräuter & Liköre

	2 cl
Drambuie 40%[1] *Honig – Whisky - Likör*	3,50 €
Fischergeist 56% *wird brennend serviert*	3 €
Schwechower Wildpflaume 22%	4,50 €
Ramazzotti 30%	3 €
Küstenbrise 21%	3 €
Jägermeister 35%[a]	3 €

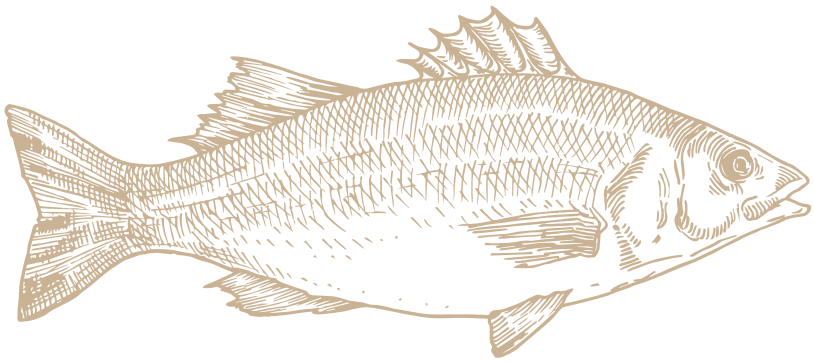
Baileys 17%[1,g] 4cl ..... 5 €

Heisse Getränke

Kaffee[17], Espresso	3,00 €
Pott Kaffee[17], Doppelter Espresso[17]	4,00 €
Espresso Macchiato[g17]	3,50 €
Cappuccino[g17]	4,00 €
Milchkaffee[g17], Latte Macchiato[g17]	4,50 €
Schokolade[g] auch mit Rahm zzgl. 50ct	4,00 €
Grog mit 4cl Rum (Rum 40%)	5,00 €
Glühwein 9,8%[l]	4,00 €
mit Schuss Rum 40% oder Amaretto[l] 20%	5,00 €

Feinster Bio Tee

Schwarzer Tee	3,50 €
Pfefferminz Tee	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
Rooibos Tee	3,50 €
Kräutertee	3,50 €
Früchtetee	3,50 €



Legende:
Legende: 1 Farbstoffe, 2 Koffeinhaltig, 3 Chinin haltig, 4 Natrium

Der Fischer

Das Wasser rauscht', das Wasser schwoll,
Ein Fischer saß daran,
Sah nach dem Angel ruhevoll,
Kühl bis ans Herz hinan.
Und wie er sitzt und wie er lauscht,
Teilt sich die Flut empor;
Aus dem bewegten Wasser rauscht
Ein feuchtes Weib hervor.

Sie sang zu ihm, sie sprach zu ihm:
Was lockst du meine Brut
Mit Menschenwitz und Menschenlist
Hinauf in Todesglut?
Ach wüßtest du, wies Fischlein ist
So wohlig auf dem Grund,
Du stiegst herunter, wie du bist,
Und würdest erst gesund.

Labt sich die liebe Sonne nicht,
Der Mond sich nicht im Meer?
Kehrt wellenatmend ihr Gesicht
Nicht doppelt schöner her?
Lockt dich der tiefe Himmel nicht,
Das feuchtverklärte Blau?
Lockt dich dein eigen Angesicht
Nicht her in ewgen Tau?

Das Wasser rauscht', das Wasser schwoll,
Netzt' ihm den nackten Fuß;
Sein Herz wuchs ihm so sehnsuchtsvoll,
Wie bei der Liebsten Gruß.
Sie sprach zu ihm, sie sang zu ihm;
Da war's um ihn geschehn:
Halb zog sie ihn, halb sank er hin,
Und ward nicht mehr gesehn.

Johann Wolfgang von Goethe

Design by LK Design @leakossmann.de