

SPEISEN



SNACKS VÖRWECH

Brotkorb mit hausgemachtem Dip und Kräuterbutter	5,90
Rote Beete Carpaccio Rote Beete, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico Vinaigrette, Walnüsse	10,90
Upgrade: Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig	+4,90
Nordische Tapas 2 Knobi Garnelen, Rote Beete Salat mit Ziegenfrischkäse und Apfel, geräuchertes Forellenfilet, Brot	15,90
Krosse Bängel 5 Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Baguette	15,90
Lütte Fehmaraner Fischsuppe nach Art des Hauses mit Gemüse, Fischfilets, Muscheln, Baguette	9,90
Räucherforellen Stulle mit Erbsen-Minz-Püree, Radicchio, Ziegenkäse	11,90
Krosse Deerns Calamari Sticks frittiert mit Hausdip	9,90
Fischbrötchen mit Salat und Zwiebeln wahlweise mit Remoulade, Knobi oder Honig-Senf-Soße	
Matjes	5,00
Brathering	5,00
Backfisch	8,00

DE MOHLTIED

Zu allen Hauptgerichten reichen wir einen kleinen Beilagensalat.

Fehmaraner Fischsuppe nach Art des Hauses mit Gemüse, Fischfilets, Muscheln, Baguette	19,90
Matjes nordische Art mit hausgemachter Remoulade, Apfel Zwiebel Garnitur	14,90
Brathering mit hausgemachter Remoulade, Zwiebel Garnitur	14,90
Backfisch mit hausgemachter Remoulade	15,90
Mahi Mahi (Goldmakrelenfilet) mit hausgemachter Remoulade	18,90
Dorschfilet mit hausgemachter Remoulade	19,90
Pannfisch gereicht mit Senfsoße	20,90
Große Kutterscholle mit hausgemachter Remoulade	18,90
nach Finkenwerder Art (gewürfelter Speck)	20,90
Lachsfilet auf der Haut gebraten, gereicht mit Zitronensoße	20,90
Seeteufel Filet gebraten, gereicht mit Zitronensoße (Rarität aus dem Nordatlantik)	22,90
Rinderhüfte (200g) von der deutschen Färse, das magere und zarte Stück, gereicht mit Portweinsauce und Kräuterbutter	19,90
Entrecôte (300g) von der deutschen Färse, das Steak für den Kenner, gereicht mit Portweinjus und Kräuterbutter	35,90
Hähnchensteaks in Kräuterbuttermarinade	18,90
Camperpfanne mit Kräuterbutter Rinderhüfte, Schweinemedallion, Hähnchensteak	24,90
Schweinemedallions mit Portweinsauce	19,90
Schnitzel Wiener Art	16,90
Schnitzel mit hausgemachter Champignonsoße	18,90
Seeblick Schnitzel mit Spiegelei	18,90
Fischplatte Seeblick für 1 Person: Dorsch, Lachs, Mahi Mahi, Garnelen, gereicht mit verschiedenen Soßen	26,90
für 2 Personen: Dorsch, Lachs, Mahi Mahi, Seeteufel, Garnelen, gereicht mit verschiedenen Soßen	54,90
Clubsandwich mit Hähnchenbrust, Ei, Tomate, Bacon, Salat, Caesar Dressing und frischen Pommes	18,90
Cheeseburger 150g frisches Beef, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Käse, hausgemachte Burgersoße	16,90
Ranchburger 150g frisches Beef, Salat, Tomate, Jalapeños, rote Zwiebeln, Käse, hausgemachte Chilisoße	17,90
Lachsburger 150g Lachsfilet, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, hausgemachte Honig-Senf-Majo	17,90
Burger-Upgrade (leckere Ergänzungen)	
Extra Beef	+3,90
Bacon	+2,00
Spiegelei	+2,00
Extra Käse	+1,00

FÖR DE LÜTTEN

Matrosen-Happen Kibbeling mit Remoulade und frischen Pommes	9,90
Piraten-Speise Hähnchen Nuggets mit frischen Pommes	8,90
Kapitäns-Dinner Kleines Schnitzel mit frischen Pommes	9,90

VEGGIE-GERICHTE

Rote Beete Falafel Süßkartoffelstampf, Erbsenpüree, mediterranes Gemüse	23,90
Vital Pfanne Pfannengemüse, Röstkartoffeln, Ziegenfrischkäse Taler	19,90
Veggie Burger Gemüse Patty, Salat, Tomate, frische Gurke, Guacamole	16,90
Upgrade: extra Käse	+1,00

WAT GRÖÖNES

Bunter Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Honig-Senf-Dressing	11,90
mit 3 Garnelen	+6,90
gegrillte Hähnchenbrust	+6,90
gratinierter Ziegenkäse	+5,90

DE BILAGEN & EXTRAS

Frische Pommes	4,50
Drillinge	4,50
Bratkartoffeln mit Speck	5,50
Süßkartoffelstampf	5,50
Kartoffel-Sellerie-Püree	5,50
Mediterranes Gemüse	5,50
Ketchup	0,50
Mayo	0,50
Remoulade	2,50
Kräuterbutter	2,50
Hausdip	2,50
Champignonrahmsauce	3,50
Portweinsauce	3,50
Senfsauce	3,50
Zitronensauce	3,50

WAT TO NASCHEN

Crème Brûlée	9,00
Cheesecake mit Pistaziencreme	9,00
Schoko Soufflé mit Vanilleeis	9,00

GETRÄNKE



SOFTGETRÄNKE

Purezza Premium Water

Laut oder leise kleine Flasche 0,33 l 2,90
Laut oder leise große Flasche 0,75 l 5,90

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix

0,3 l / 0,5 l 4,10 / 5,70

Rauch Säfte Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja, Schwarze Johannisbeere, Kirsche, Banane, Ananas, Drachenfrucht

Säfte oder Saftschorlen 0,3 l / 0,5 l 4,30 / 5,90

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

0,3 l / 0,5 l 3,90 / 5,50

BIER

Vom Fass

König Pilsener 0,3 l / 0,5 l 4,10 / 5,90

Th. König Zwickel Kellerbier 0,3 l / 0,5 l 4,30 / 6,10

Alsterwasser 0,3 l / 0,5 l 4,10 / 5,90

Benediktiner Hefeweizen (naturtrüb) 0,5 l 5,90

Buddelbier

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 5,90

Bitburger alkoholfrei 0,0% 0,33 l 4,10

SUMMER DRINKS

Wildberry Lillet

Lillet Blanc, Wildberry, Beeren 8,90

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange 8,90

Aperol Rhabarber Spritz

Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Orange 8,90

Aperol Maracuja Spritz

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda, Orange 8,90

Dragonfruit Spritz

Drachenfruchtsaft, Prosecco, Soda, Beeren 8,50

Johannisbeer Spritz

Schwarzer Johannesbeersaft, Prosecco, Soda, Beeren 8,50

**Alle Summer Drinks auch mit alkoholfreiem Prosecco erhältlich.
Alle Spritz Getränke werden mit Scavi & Ray Prosecco zubereitet.**

Prosecco Scavi & Ray

0,2 l / Flasche 0,7 l 6,90 / 29,90

Prosecco Scavi & Ray alkoholfrei

0,2 l / Flasche 0,7 l 6,90 / 29,90

Champagner Moët Ice Imperial Flasche 0,75 l 99,90

LONG DRINKS

Vodka Lemon 9 Mile Vodka, Bitter Lemon 9,00

Bacardi Cola Bacardi, Cola 9,00

Whisky Cola Jack Daniels, Cola 10,00

Havanna Cola Havanna Rum, Cola 9,00

Cuba Libre Havanna, Cola, Limette 9,50

Gin Tonic Gin Sul, Tonic Water 10,50

HAUSGEMACHTE COCKTAILS

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsich Likör, Zitrone, Grenadine, Orangensaft 9,50

Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker 9,50

Pina Colada Weißer Rum, Kokos, Ananassaft 9,50

Mojito Weißer Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Soda 9,50

Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitrone 9,50

VERTEILER

Seeblick Kräuterlikör Hausschnaps

2 cl / Flasche 350 ml / Flasche 700 ml 3,00 / 16,90 / 32,90

Jägermeister 2 cl 3,50

Linie Aquavit 2 cl 3,00

Küstennebel 2 cl 3,00

Sambuca 2 cl 3,00

9 Mile Vodka 2 cl 3,00

Tequila Blanco 2 cl 4,00

Tequila Reposado 2 cl 4,00

Grappa Gold

Riserva di Amarone 2 cl 6,50

Baileys auf Eis 4 cl 5,50

Ramazotti auf Eis 4 cl 5,50

Jack Daniels auf Eis 4 cl 6,50

WEINE

Seeblick Grauburgunder 2024

Weingut Schneider Pfaffmann - trocken

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l 6,90 / 24,90

Weißwein / Pfalz / Deutschland. Eine Wein-Freundschaft aus der Pfalz. Die beiden Top-Winzer Markus Pfaffmann und Christian Schneider kreieren zusammen eine besondere Weinlinie SP - mit einem gewinnenden Schneider Pfaffmann Grauburgunder. Saftige Äpfel, exotische Früchte, von Ananas bis Mango, wetteifern um den besten Eindruck. Der Wein hat diesen erwünschten Burgunderschmelz und einen vielschichtigen schliff. Ein Grauburgunder wie gemacht als Begleiter zu einer leichten, sommerlichen Küche

Sauvignon Blanc „Terrorist“ 2023

Weingut Emil Bauer - trocken

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l 7,90 / 28,90

Der Sauvignon Blanc Terrorist von Emil Bauer wurde zum Teil im Holzfass ausgebaut. Der Wein zeigt eine konzentrierte Nase mit Aromen von Limetten, Stachelbeeren, Cassis, Maracuja, Paprika, Salbei, Gras, Holunder und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen knackig, zupackende Art, finessenreich, aromatisch, dichte und würzige Frucht, schönes Spiel und ein sehr langer Nachhall.

Pinot Noir Rosé „Enjoy“ 2023

Weingut Emil Bauer - trocken

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l 7,90 / 28,90

Der Pinot Noir Rosé vom Weingut Emil Bauer zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Grapefruit, Mandarinen, Blutorangen, Pfirsich, Mandeln, Rosen und ein Hauch von Pfeffer. Am Gaumen saftig, frisch, mittelgewichtig, schönes Spiel, feiner Schmelz, hoher Spaßfaktor und ein schöner Nachhall.

Gran Maestro Appassimento Rosso Puglia 2022 - trocken

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l 7,90 / 28,90

Konzentrierter und dichter Rotwein aus teilweise sonnengetrockneten Trauben. Cuvée aus drei italienischen Sorten. Im Glas zeigt sich der Wein von dunklem intensivem granatro. Die Nase ist fruchtig mit Noten von dunklen Früchten und Pflaume sowie würzigen Nuancen von Kakao, Tabak und Vanille. Am Gaumen ist diese Cuvée voll und rund, mit weichen und süßen Tanninen und kräftigem Aroma von dunklen Beeren, Gewürzen und Kaffee.

KAFFEE & CO.

Espresso einfach 3,00

Espresso doppelt 4,50

Espresso Macchiato 3,50

Café Crema 3,30

Milchkaffee 4,70

Cappuccino 3,80

Chococcino 3,80

Latte Macchiato 4,60

Kakao 3,80

Bio TeeGschwendner

Earl Grey, Darjeeling, Frucht, Kräuter, Kamille,

Pfefferminze, Rooibos Sahne-Karamell 3,50

FLAVORED DRINKS

Schoko Macchiato, Vanille Macchiato, Strawberry Macchiato, Matcha Macchiato, Caramel Macchiato 4,90

Als Ice Coffee +1,00

Informationen über Zutaten sowie Allergene in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter/innen. Aufgrund erhöhter Einkaufspreise waren wir leider gezwungen, einige Preise auf unserer Speisekarte nachträglich zu korrigieren. Wir danken für Ihr Verständnis. Druckfehler und Preisänderungen behalten wir uns vor. Im Preis ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Stand: 03/26.