

*„So isst der Norden...“*



*Vorspeisen & Suppen*

*„Pommern Kaviar“*

*Hausgemachtes Apfel-Grieben-Schmalz mit Gurkenhappen und Bauernbrot*

*3,90 Euro*

*Unser Gurkensalat „süß-sauer“ mit Dill und Zwiebeln in Rahmdressing*

*2,90 Euro*

*„Kremser Salat“*

*Kleiner saisonaler Salat im Tutower Senf-Bärlauch-Hopfendressing  
mit gerösteten pikanten Kürbiskernen*

*4,40 Euro*

*„Friesen-Knifte“*

*Kartoffel-Kräuterrösti mit hausgemachtem Bismarckheringsfilet,  
Remoulade, einer Scheibe Knusperspeck, pikantem Spiegelei, Rote Bete-Gurke*

*6,90 Euro*

*„MV Tapas“*

*Aalrauch-Matjes-Schnittchen und Rote Bete-Gurken, Bismarckheringstatar  
mit Bärlauch und Senfgurken, Backfisch vom Dorschfilet und unsere pikante Remoulade*

*8,90 Euro*

*Garnelenpfännchen „Fischerhus“*

*Garnelen in Letscho-Kräuter-Knoblauchbutter gebraten  
mit frischem Frühlingslauch und Kirschtomaten, Salatgarnitur, Baguette*

*9,90 Euro*

*„Die Bouillabaise des Nordens“*

*Unsere Fischsoljanka mit Edelfischen und Eismeershrimps, Dillsahne und Baguette*

*8,90 Euro*

*Großmutter's Kartoffelsuppe mit Kasseler-Rauchfleisch,  
gegrillten Schinkenwürstchen, Kremser Senf-Kräuter-Dip, Backwaren*

*6,90 Euro*

## Fischgerichte

### *„Fish & Chips - unser Original“*

*Zanderfilet mit hausgemachtem Kräutersenf mariniert  
und im Lübzer Pils-Knuspermantel gebacken,  
dünne Knusperchips mit Meersalz und Paprika,  
English Spread (Remoulade mit Mixed Pickles)*

*16,90 Euro*

*Kleine Maräne vom Müritz Fischer im Ganzen gebraten  
in Letscho-Kräuter-Knoblauchbutter mit Frühlingslauch und frischen Champignons,  
Kartoffel-Kräutertaler mit Kasseler-Rauchfleisch und Rahmgurkensalat*

*15,90 Euro*

*Kleine Maräne von unserem Fischer „süß-sauer-pikant“,  
hausgemacht ( wie Brathering ) und lauwarm serviert,  
Kräutergarten-Remoulade, Schinken-Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat*

*14,90 Euro*

### *Raubfisch „Smutje Art“*

*Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten auf Rahm-Fasssauerkraut-Paprikasch,  
Kartoffel-Kräutertaler mit Kasseler-Rauchfleisch und Kräuter-Schmanddip*

*17,50 Euro*

### *„Klabautermann-Heringstopf“*

*Hausgemachter Bismarckhering (ohne Haut)  
in einer Schmand-Sauce mit Frühlingslauch,  
Zwiebeln, Kräutern und Gurken,  
knusprige Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur*

*14,50 Euro*

## Fleischgerichte

*„Curry # 1“*

*Kalbsbratwurst mit Bärlauch von unserem Hausmetzger  
in unserer hausgemachten Spezial-Curry-Sauce,  
gebackene Kartoffelstäbchen mit unserer Gewürzmischung und Gurkenhappen*

*7,90 Euro*

*„Für Leichtmatrosen“*

*Kalbsbratwurst mit Bärlauch von unserem Hausmetzger  
auf Letscho-Rahmsauerkraut, hausgemachter Kremsersenf  
und gebackene Kartoffeltaler mit Rauchfleisch in der Pfanne serviert*

*8,90 Euro*

*Schweinefiletmedaillons in Butter-Semmelbröseln gebraten,  
saisonale Pilze in Frühlingslauchrahm,  
gebackene Kartoffelkrapfen mit Gouda und Kochschinken gefüllt  
und Gurken-Dillsalat*

*16,50 Euro*

## Nachspeisen

*„Fischers Fritz Naschi“ im Weckglas serviert  
Premium Schokoladen- und Vanilleeis mit Apfelmus,  
Eierlikör, Krokantsahne und Hippe*

*6,90 Euro*

*„Süßer Küstenschmaus“*

*Premium Walnuss- und Vanilleeis, Blaubeer-Ragout mit Cassis-Likör beschwipst,  
knuspriges Mandelbaiser und Sahnahaube*

*6,90 Euro*

*XL Brötchen*  
*aus unserer Rostocker Brotmanufaktur & Mee(h)r*  
*12.00 bis 18.00 Uhr*

*„Fürst Bismarck“*

*Hausgemachtes Bismarckheringsfilet (ohne Haut) mit pikanter Kräuterremoulade, Gurkenhappen, Salat, Tomaten und Zwiebeln*  
*3,70 Euro*

*„Fischerhaus Spezial“ - das isst die Crew*  
*Bismarckheringstatar mit Bärlauch und Senfgurken,*  
*zwei Scheiben Knusperspeck, pikante Chips mit Meersalz,*  
*Kräuterremoulade, Gurkenhappen, Salat, Tomaten und Zwiebeln*  
*4,90 Euro*

*Aalrauchmatjes aus unserer Rostocker Fischmanufaktur*  
*mit pikanter Kräuterremoulade,*  
*Gurkenhappen, Salat, Tomaten und Zwiebeln*  
*4,40 Euro*

*Backfisch „Klaus Störtebeker“ - klassisch serviert*  
*Gebackener Seelachs mit knusprigen pikanten Meersalzchips,*  
*unsere Spezial-Remoulade und Rahmgurken (ohne Brötchen)*  
*7,90 Euro*

*„Der Kremser“ - unsere norddeutsche Antwort auf den Hot Dog*  
*Gegrillte Schinkenwürstchen mit hausgemachtem Mostrich, Gurkenhappen, Röstzwiebeln*  
*und warmes Letscho-Sauerkraut im Brötchen*  
*5,50 Euro*