



Fischerhaus

so is(s)t Mecklenburg Vorpommern

Suppen und Vorspeisen

Die Bouillabaisse des Nordens

„Fischsoljanka“

Edelfische und Eismeershrimps

in einem würzigen Tomaten-Zwiebel-Paprikasud,

Sauercrème und Baguette

8,90 Euro

„Küsten-Sissy“

Römersalat mit Sylter Dillrahmdressing,

pikante Pumpernickel-Crumbles,

Nordseekrabben und gebackenes Landei

13,90 Euro

„Gourmetschmaus“

Sautierte Garnelen in pikanter Letschobutter

im Pfännchen serviert und Baguette

12,50 Euro

Fleischgerichte

„Leichtmatrose“

Schnitzel nach Wiener Art vom Schweinefilet

mit saisonalem Pilzragout und Lauch

in Kräuterrahm, Edelschinken-Canapés,

Frühlingskartoffeln in Pumpernickel-Kräuter-Butter

19,90 Euro

„The German“

Unsere Curry # 1

Gegrilltes Kalbsbratwürstchen

mit einer fruchtig pikanten Currysauce,

Pommes frites mit Majodip und Krautsalat

9,90 Euro



Fischerhaus

so is(s)t Mecklenburg Vorpommern

Hauptgerichte aus Fluss und Meer

„Landgang“

Gegrilltes Zanderfilet mit saisonalem Pilzragout
und Lauch in Kräuterrahm,
Edelschinken-Canapés,
Frühlingskartoffeln in Pumpernickel-Kräuter-Butter
19,90 Euro

„Klabautermann“

Zwei Gartenkräutermatjesfilets „Nordische Art“,
in Großmutter's Schmand-Gurken-Zwiebel-Lauchsauce
im Weckglas serviert,
Omas Kartoffelreibekuchen, Salatgarnitur
14,40 Euro

„Hanse Kogge“

Kutterscholle im Ganzen mit Speck und Zwiebeln gebraten,
Kartoffel-Kräuterreibekuchen
mit Frühlingschmand und Nordseekrabben, Salatgarnitur
18.90 Euro

Veggie gut, alles Gut

„Olymp“

Eingelegter Fetakäse mit mediterranen Kräutern, Knoblauch, Oliven, Chili,
getrockneten Tomaten und gegrilltem Paprika
und Pilzen im Weckglas serviert, Baguette und Frühlingsquark
14,40 Euro

Was Süßes ...???

Frische Erdbeeren an Orangen-Grand Marnier-Karamell,
hausgemachte Vanilleispraline und Schlagsahne
8,90 Euro

Hausgemachte Rote Grütze mit Zitrus-Abrieb
und Obstbrand beschwipst,
Skyr-Blaubeereis und Vanillesauce
7,90 Euro