

Aperitif

Campari Bitter (C)	4 cl	4,50 €
Martini bianco, dry oder rosso (E)	5 cl	4,80 €
Sandeman Sherry dry, medium dry (E)	5 cl	4,80 €
Prosecco (E,22)	0,1 l	3,60 €
Sekt Lorenz& Dahlberg (E,22)	0,1 l	3,60 €
Aperol Spritz (A,C,E)	0,20 l	5,60 €
Hugo	0,20 l	5,60 €

Vorspeisen

Gemischter Salat (18) mit Kräuterdressing	6,50 €
Tomate und Mozzarella an Salat (17,22) mit Balsamico	6,80 €
Kaltgeräuchertes vom Fisch auf Kartoffelrösti (11,13,17,18,20) mit Honig-Senf-Dip	12,20 €
Fischsuppe nach „Art des Hauses“ (12) tomatisiert mit Räucherfischanteil	5,20 €
Würzfleisch (1,2,3,11,14,17,20) mit Käse überbacken dazu Baguette	6,90 €

Hauptgänge - Fisch

Salat Fischers-Fisch ⁽¹⁸⁾ an des Gärtners Vielfalt mit Kräuterdressing	12,80 €
Bratheringsfilet, kalt ^(9,11,18,20,22) (gebraten und süß-sauer eingelegt) mit Bratkartoffeln	13,20 €
Matjesfilet „Nordischer Art“ ^(2,4,11,17,20,22) mit Dill- oder Bratkartoffeln auf Hausfrauensauce	14,30 €
Fischfilet gebacken und gratiniert ^(1,2,3,11,13,17,18) (mit Tomate, Kochschinken und Käse) an Bratkartoffeln und Remoulade	14,50 €
Forelle „Blau“ ^(17,18) mit knackigem Salat, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	14,80 €
Kleine Räucherfischplatte „Arielle“ ^(3,11,17,18,20,22) aus der hauseigenen Räucherei mit Brot, Butter, Honig-Senf-Dip und Meerrettich	15,50 €
Pochiertes Zanderfilet ^(17,20,22) auf Gemüsebett im Rieslingsud und Petersilienkartoffeln	16,00 €
Aal „Grün“ ^(11,17) mit Gurkensalat, Salzkartoffeln und Dillsauce	17,80 €

Gebratene Fische und Filets

Rotbarsch ⁽¹⁷⁾ mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	14,90 €
Forelle „Müllerin“ ^(11,17,18) mit knackigem Salat, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	14,80 €
Medaillons vom Butterfisch ^(2,3,10,17) mit mediterranem Gemüse, Reis und Zitronensauce	15,10 €
Welsfilet ^(11,17,18) mit jahreszeitlichem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Senfsauce	15,20 €
Zanderfilet ⁽¹⁷⁾ mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	16,00 €
Lachsfilet mit Kräuterkruste ^(2,3,17) mit mediterranem Gemüse, Reis und Zitronensauce	17,10 €
Aal gebraten ^(11,17,20) mit Gurkensalat, Salzkartoffeln und Dillsauce	17,80 €

Gerichte für 2 und mehr

Räucherfischplatte „Arielle“ ^(3,11,17,18,20,22) aus der hauseigenen Räucherei mit Brot, Butter, Honig-Senf-Dip, Meerrettich	32,00 €
Arielles Vielfalt ^(3,11,17,18,20,22) geräucherte, gebratene und eingelegte Fischfilets mit Brot, Butter, Honig-Senf-Dip, Meerrettich	34,00 €

Größere Fische

Je nach Angebot und Saison servieren wir Ihnen Fisch im Ganzen, gebraten oder gedünstet an frischem Gemüse für 2 und mehr Personen.

Die Zubereitung nimmt etwas mehr Zeit in Anspruch. Überbrücken Sie diese Zeit bei einem guten Glas Wein. Unser Service berät Sie individuell.

Hauptgänge - Fleisch

- Grüner Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** (18,19,21) **12,50 €**
Kräuterdressing und gerösteten Kernen
- Hähnchencurry** (17) **12,40 €**
gebratene Hähnchenbrust in süß-scharfer Currysauce an Reis
- Steak au four** (1,2,3,11,14,17,20) **13,60 €**
Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch,
überbacken mit Käse, an Kroketten
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** (11,13,17) **12,80 €**
mit Buttermöhren und Bratkartoffeln

Vegetarisches

- Gebackener Schafskäse** (17) **10,50 €**
mariniert mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Kräutern, dazu ein kleiner Salat
- Gebuttertes Gemüse mit Kartoffeln und Kräutersauce** (17) **9,50 €**

Kindergerichte

- Milchreis** (3,17) **3,50 €**
mit Apfelmus oder Zucker und Zimt
- Fischstäbchen** (2,11,13,17,18) **4,80 €**
mit Pommes Frites und Ketchup
- Hähnchennuggets** (2,11,13,17,18) **5,50 €**
mit Pommes Frites und Ketchup
- Kleines Schweineschnitzel** (11,13,17) **8,50 €**
mit Gemüse und Salzkartoffeln

Desserts-Eis-Getränke

Schupfnudeln in Honig und Mohn geschwenkt (11,13,17) an Vanillesoße und kleinen Früchten	4,80 €
Eierkuchen (1,11,13,17) mit Blaubeerfüllung auf Vanillesauce	5,00 €
Früchtebecher (1,17) Schoko-, Erdbeer-, Vanilleeis mit Früchten der Saison	5,90 €
Schwedeneisbecher (1,13,17) 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	6,80 €
Portion Sahne	1,00 €
Eiskaffee (1,17) Vanilleeis und Sahne	3,70 €
Eisschokolade (1,17) Schokoladeneis und Sahne	3,70 €
Tropicana (1,17) Vanilleeis, Orangensaft und Sahne	3,70 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,80 €

Montes Natürliches Mineralwasser

leicht perlend, still

Flasche 0,25 l	2,30 €
Flasche 0,75 l	5,90 €

Afri Cola (B,C,D)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Afri Cola light (B,C,D,F,H)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Bluna Orange (C,F,G)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Bluna Zitrone (F)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Rote Fläminger Fassbrause (C,D,F)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Loona Tonic (A)	Flasche 0,25 l	2,40 €
------------------------	----------------	---------------

Loona Ginger Ale (C)	Flasche 0,25 l	2,40 €
-----------------------------	----------------	---------------

Loona Bitter Lemon (A,G)	Flasche 0,25 l	2,40 €
---------------------------------	----------------	---------------

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Orangensaft	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Tomatensaft	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Bananen-Nektar	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Sauerkirsch-Nektar naturtrüb	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Rhabarber-Nektar	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Mango-Nektar	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Saftschorlen (G)	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,80 €

Biere vom Fass

Duckstein Opal Pilsener	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	5,00 €
Duckstein Original	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	5,00 €
Grimbergen Blanche	0,30 l	3,90 €
Lübzer Pils	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	5,00 €
Hefeweizen	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	5,00 €
Alsterwasser, Diesel (B,C,D)	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	5,00 €

Flaschenbiere

Kirsch Porter (G)	0,50 l	4,80 €
Erdinger Weißbier		
dunkel	0,50 l	4,80 €
kristallklar	0,50 l	4,80 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
	0,50 l	4,80 €
Berliner Weisse mit Schuss (C)	0,33 l	3,20 €
Himbeere, Waldmeister, Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte		
Lübzer Alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Malzbier (C)	0,33 l	3,20 €

Bio

Wein

Glas

0,2 l

Flasche

0,75 l

Domaine la Colombette weiß, trocken (E,22)

6,50 €

22,50 €

Languedoc, Frankreich

Goldene Farbe, Aromen von exotischen Früchten, sehr harmonisch, frisch mit wenig Säure und Sulfiten.

Domaine la Colombette rot, trocken

6,50 €

22,50 €

Languedoc, Frankreich

Purpurrot, Aromen von roten Beeren und Kräutern, sehr ausgewogen, ohne Sulfite.

Bio-Bier „Das Bier der Gerechten“

Störtebeker Keller-Bier 1402 ⁽¹¹⁾

Flasche 0,50 l

4,90 €

Störtebeker Roggen-Weizen

Flasche 0,50 l

4,90 €

Proviant-Limonade

Zitrone-Ingwer

Flasche 0,33 l

3,00 €

Weisswein

Deutschland

Glas
0,2 l

Flasche
0,75/ 1,0 l*

Baccus Kabinett halbtrocken (E,22)

Knöll & Vogel, Pfalz

Der liebeliche Bacchus mit erfrischend, kräftigem Körper, für jeden Tag mit Duft nach Zitrus und grünem Apfel. Ein saftiger Wein mit feinem Süße-Säurespiel.

5,10 €

25,00 €*

Badischer Gutedel Landwein trocken (E,22)

Markgräflerland, Baden

Ein gut balancierter und sehr bekömmlicher Wein mit dezenten Noten nach gelben Früchten, etwas Grapefruit und Ananas.

4,60 €

22,50 €*

La Mer trocken (E,22)

Frankreich

Der leichte, frische und blumige Weißwein.

5,60 €

19,50 €

Riesling trocken (E,22)

Lieserer Schlossberg, Mosel

Perfektes Aroma von Zitrusfrucht, grünem Apfel und Grapefruit. Ein leichter, frisch-fruchtiger Riesling mit sehr ausgewogener Restsüße und Säure.

5,10 €

25,00 €*

Weisser Burgunder trocken (E,22)

Weinmanufaktur Weingarten

Elegant und dezent im Geschmack, dennoch füllig und kräftig, mit feinen nussigen Noten – ein sehr vielseitiger Wein.

5,10 €

17,50 €

Grauer Burgunder trocken (E,22)

Weinmanufaktur Weingarten

Ein exklusiver Wein, mit vollem Bukett und fruchtigen Aromen die an Melonen, Äpfeln und Mandeln erinnern.

6,10 €

21,30 €

Südfrankreich

Glas
0,2 l

Flasche
0,75/1,0 *

Chardonnay „Les Vignes de Madame“ trocken (E,22)

6,10 €

21,30 €

Domaine de la Baume, Vin de Pays d'Oc

Ein erfrischender Duft nach Mandarinschalen und Vanille.

Sehr feine Frucht und Cremigkeit im Spiel. Eingebundenes Holz- und Toastaroma im Abgang.

Österreich

Grüner Veltliner trocken (E,22)

6,10 €

21,30 €

Malteser Ritterorden

Frisch, fruchtig, helles Gelbgrün, im Bukett zarte Noten von grünem Apfel, fein-pfeffrige Würze.

Weinschorle (E,22)

0,20 l

4,50 €

Roséwein

Deutschland

Glas
0,2 l

Flasche
0,75/1,0 *

Portugieser halbtrocken (E,22)

Knöll & Vogel, Pfalz

Betörend fruchtige Aromen von Erdbeeren und Süßkirschen, dezente Note von Rosenblütenduft.

4,60 €

22,50 €*

Spätburgunder Rosé trocken (E,22)

Schliengener Sonnenstück

Volle Frucht und Fülle, schmelzig mit dem vollen Aroma roter Beeren.

5,60 €

19,80 €

Rotwein

Deutschland

Dornfelder halbtrocken (E,22)

Knöll & Vogel, Pfalz

Frischer Duft mit lieblichen Aromen. Gekochte Früchte im Mund mit dezenter Säure. Ausgewogen und lieblich im Abgang.

4,60 €

22,50 €*

Spätburgunder trocken (E,22)

Weingut Heitlinger, Baden

Ein trockener Spätburgunder-Rotwein mit hochfeinem Frucht-Bouquet und einer großen geschmacklichen Fülle. Kräftig und vollmundig.

4,60 €

22,50 €*

Italien

Glas
0,2 l

Flasche
0,75/1,0 *

Merlot trocken (E,22)

Villa Alda, Venetien

Charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz, trocken und doch angenehm harmonisch abgerundet, ist er ein idealer Begleiter zu Fisch, Pasta und Fleisch.

4,60 €

22,50 €*

Österreich

Cabernet Sauvignon trocken (E,22)

Weingut Klosterkeller Siegendorf

Kräftiges Rubingranat, intensive Holzwürze, schwarze Beeren, süße Gewürznuancen, mittlere Komplexität, feine gebundene Tannine.

6,80 €

24,80 €

Blauer Zweigelt trocken (E,22)

Malteser Ritterorden

Kräftiges Rubingranat, feine Heidelbeernoten, am Gaumen saftig und elegant. Voll und kräftig, gut eingebundene Tannine. Elegant und harmonisch, so macht ein Zweigelt Spaß.

6,80 €

24,80 €

Sekt - Prosecco

Lorenz & Dahlberg (E,22)

Brut, trocken, halbtrocken

Glas 0,10 l **3,60 €**

Flasche 0,75 l **24,50 €**

Santa Margherita Prosecco (E,22)

Vino frizzante

Glas 0,10 l **3,60 €**

Flasche 0,75 l **24,50 €**

Obstwein aus Werder

Leo's und Tonis hauseigener Obstwein (E,G)

Wie: Kirsche, Erdbeere, Holunder,
Schwarze Johannisbeereweitere auf Nachfrage

Glas 0,20 l **3,70 €**

Flasche 0,70 l **12,00 €**

Bowle

Erdbeerbowle (Saison) (E,G)

Glas 0,20 l **3,80 €**

Warme Getränke

Tasse Kaffee Cremé klein (B)	2,20 €
Tasse Kaffee Cremé groß (B)	4,20 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,20 €
Espresso (B)	2,60 €
Doppelter Espresso (B)	5,00 €
Cappuccino (B,17)	3,00 €
Espresso Macchiato (B,17)	2,90 €
Milchkaffee (B,17)	3,40 €
Latte Macchiato (B,17)	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne (17)	3,20 €
Irish Coffee (B,17)	6,00 €
Althaus „Trink Meer Tee“	2,90 €
Assam, Kräuter, Pfefferminz, Grüner, Früchte	
Glühwein (Saison) (E)	2,80 €
Glühwein mit Rum oder Amaretto (Saison) (E)	4,80 €
Grog (C)	5,20 €

Whiskey

Jim Beam	4 cl	4,50 €
Jack Daniels	4 cl	4,50 €
Scotch Whiskey	4 cl	4,80 €

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	2,40 €
---------------------	------	---------------

Kräuter

Gammel Dansk	2 cl	2,60 €
Underberg	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,50 €

Liköre

Baileys (B,C,17)	4 cl	5,00 €
Amaretto	2 cl	2,40 €
Oma Lisas Eierlikör (13,17)	2 cl	2,60 €
Amaretto	2 cl	2,40 €

Geister & Aquavite

Fischergeist	2 cl	2,60 €
Grappa	2 cl	2,60 €
Obstbrände Obstler, Williams Birne	2 cl	2,60 €
Sambuca	2 cl	2,60 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,60 €
Smirnoff Vodka	2 cl	2,60 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,40 €
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	2,60 €

Mixgetränke

Longdrinks mit Whisky, Rum, Wodka (A,B,C,D,G)	0,30 l	5,60 €
Campari Soda (C)	0,30 l	5,60 €
Campari Orange	0,30 l	5,60 €

Inhaltsstoffe:

Speisen

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmittel
- (10) Der Fisch kann Stoffe enthalten, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können.

Kennzeichnungspflichtige Allergene laut LMIV:

- (11) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel (Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- (12) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (13) Eier und Eierzeugnisse
- (14) Fisch und Fischerzeugnisse
- (15) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (16) Soja und Sojaerzeugnisse
- (17) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (18) Senf und Senferzeugnisse
- (19) Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse)

Getränke

- (A) chininhaltig
- (B) koffeinhaltig
- (C) mit Farbstoff
- (D) mit Süßungsmittel
- (E) Sulfid
- (F) mit Konservierungsstoff
- (G) mit Antioxidationsmittel
- (H) abführende Wirkung

- (20) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (21) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (22) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg der 10mg/l, als SO₂ angegeben
- (23) Lupine (auch Wolfsbohne, Erbsen, Kichererbsen, Bohnen) und Lupineerzeugnisse
- (24) Weichtiere (Mollusken), wie z.B. Schnecken, Muscheln, Austern und daraus hergestellte Erzeugnisse

Da in unserem Hause bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.