

Vorspeisen

Knuspriges Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch und Olivenöl	4,00
Bruschetti mit Tomaten & Knoblauch	6,50
Bruschetti mit Lassaner Pfeffer-Heringsfilet, roten Zwiebeln und Gurke	6,50
Wakame-Salat pikanter Salat von See-Algen mit Sesam	6,50
Gemischter grüner Salat mit hausgemachtem Fenchel-Olivenöl-Dressing	4,90
Freester Cherry-Matjesfilet mit roten Zwiebeln, frischem Apfel und Salatbouquet	6,50
Lassaner Pfeffer-Heringsfilet mit Zwiebelringen, Salatbouquet & Baguette	6,50
Marinierte Black-Tiger-Garnelen in Knoblauch-Rosmarin-Öl auf kleinem Salat	13,00

Suppen

Cremesuppe von der Strauchtomate , mit feiner Orangennote und Blätterteig	7,00
Fischsuppe "red lobster" mit Krustentieren, Muscheln und Meeresfischen	12,00

Pasta

Spaghetti Alio, Olio & Peperoncino	9,50
Spaghetti Pomodori mit pikanter Tomatensauce	8,00
Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce mit Oregano, Wurzelgemüse & Weißwein	9,50
Spaghetti mit frischem Salbei in Butter mit frisch geriebenem Parmesan	8,00
Tagliatelle al Salmone mit Räucherlachs in Dill-Sahne-Crème	14,00
Trüffel-Pasta Tagliatelle mit Butter, Parmesan und gehobeltem Sommertrüffel	15,50
Ravioli al Limone gefüllt mit Ricotta und Limonen	13,00
Pastaio Rustico Finferli Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen	13,00

Seafood

in Backteig und frittiert:

Seafood Mix mit Tintenfisch Tapas, kl. Backfischfilets, "Butterflys", Pommes, Salat & Dip	16,50
Kibbelinge (Fischhappen aus Kabeljaufilet) mit Pommes Frites, Wakame und Dip	11,90
Tintenfisch-Tapas mit Pommes Frites, Coleslaw und Dip	11,50
Garnelen "Butterfly" mit Pommes Frites, Coleslaw und Dip	13,00

Ganzer Hummer vom Grill mit Kräuterbutter, Baguette und Salatbouquet	44,00
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten	

Fisch

Pommerscher Fischeintopf mit Edelfisch, Sahne, Wermut, Kartoffeln & Erbsen	12,50
Freester Cherry-Matjesfilet mit roten Zwiebeln, frischem Apfel und Salatbouquet	11,50
Rotbarschfilet im Bierteig mit lauwarmem Kartoffelsalat und kleinem Salatbouquet	16,50
Ganze Dorade vom Grill auf mediterr. Pfannengemüse und Grenaille Kartoffeln	25,00

Fleisch-Ecke für Nicht-Fischesser

Kalbsschnitzel "Wiener Art" aus dem Kalbsrücken mit lauwarmem Kartoffelsalat	19,50
Chiantibraten vom Weiderind mit gebackenen Kirschtomaten und Aligot	19,00
Schweinshaxe aus dem Ofen mit Sauerkraut und kleinen Kartoffeln	15,50

von einem Segeltörn aus Thailand „mitgebracht“:

Pikante Hühner-Suppe mit Kokosmilch, Galangawurzel, Austernpilzen, Champignon, Zitronengras, Koriander, Limettenblättern	6,90
Pikante Edelfisch-Suppe mit Kokosmilch, Galangawurzel, Austernpilzen, Champignon, Zitronengras, Koriander, Limettenblättern	6,90
Gelbes Hähnchen-Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, & Cherrytomaten	14,90
Gelbes Garnelen-Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, & Cherrytomaten	16,90
Sautiertes Filet vom schwarzen Heilbutt in Kokosmilch, mit Champignons, Austernpilzen, Cherrytomaten, Zwiebel, Galgant & Zitronengras	15,90
Gelbes Curry von der Knusper-Ente mit Cherrytomaten, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln & Kokosmilch	18,90

Desserts & Eisbecher

Tartufo Classico Halbgefrorenes aus Zabione- und Schokoladeneis mit Kakao & Krokant	6,00
Hausgemachtes Tiramisu Dessert aus Bisquit, Mascarpone, Sahne & Marsala	7,00
Vanille-Eis mit Olivenöl und einem Hauch Meersalz	6,00
Zitronen-Sorbet mit Prosecco	7,00
Zitronen-Sorbet mit Limoncello	7,00
Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
Schoko-Becher mit Eierlikör & Sahne	7,00
Gemischtes Eis mit Schokosauce & Sahne	6,00
Gemischtes Eis mit Erdbeersauce & Sahne	6,00
Vanille-Eis mit Bailey's Chocolat Liqueur & Sahne	8,00
„Buggi's“ Lakritz-Eisbecher (2 Kugeln Vanille-Eis mit Lakritzlikör)	6,0

Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag 17 – 22 Uhr

-Mittwoch/Donnerstag Ruhetag-

für telef. Tischreservierungen: 0178 4148 462

Bitte beachten Sie die aktuellen
Corona-Richtlinien