

...vom Kutter in die Pfanne...



„Seegang“

„Fischteller Wismarbucht“ (drei verschieden Fischarten gebraten) ^{A/Z}	15,95 €
„Fischfilet nach „Admiralsart“ überbacken (Rotbarschfilet mit Krabben und Käse) ^{A/Z}	14,95 €
„Kutter-Scholle“ (im Ganzen gebraten ca. 500 g) ^A	11,95 €
„Schollenfilet“ gebraten mit Salatbeilage ^A	11,95 €
„Ostsee-Dorschfilet“ gebraten mit Salatbeilage ^A	12,95 €
„Zanderfilet“ gebraten mit Salatbeilage ^A	13,95 €
„Schlemmerfilet“ überbacken (Seelachsfilet mit Ananas und Käse) ^{A/Z}	13,95 €
„Zwiebelfilet“ (Schollenfilet mit Speck u. Zwiebelringen überzogen) ^{A/Z}	13,40 €
„Omas eingelegte Bratheringe“ (2 Stück) ^{A/Z}	9,00 €
„Wismar Ahoi“ (Variationen von Heringsfilet nach Matjesart) Kräuter-, Aalrauchmatjes, Matjes Bruschetta in Sahnedip) ^{A/Z}	10,50 €

Es werden folgende Kartoffelerzeugnisse dazu gereicht:
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes oder Kartoffelsalat. A/Z

Auf Nachfrage informiert Sie unser Servicepersonal über die Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Gerichte.

...vom Kutter in die Pfanne...



Für unsere kleinen Piraten

Fischstäbchen

mit Pommes „Schranke“ ^{A/Z}

6,55 €

Kinderschnitzel (Dinos)

mit Pommes „Schranke“ ^{A/Z}

6,90 €

Wer mag denn hier kein Fischgericht?

Hamburger Schnitzel ^{A/Z}

10,50 €

„Äten un Drinken höllt Lief un Seel tosamen“.

**Es werden folgende Kartoffelerzeugnisse dazu gereicht:
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes oder Kartoffelsalat.**

Auf Nachfrage informiert Sie unser Servicepersonal über die Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Gerichte.

...vom Kutter in die Pfanne...



Suppe

Fischsuppe „Mediterran“ **4,80 €**
***(Ein Hauch von Meer aus geräuchertem
Fisch, verfeinert mit pasteurisierten
Tomaten und schwarzen Oliven)***_{A/Z}

Fischtopf nach „Art des Hauses“ **4,80 €**
(Überraschung)_{A/Z}

„Äten un Drinken höllt Lief un Seel tosamen“.

Auf Nachfrage informiert Sie unser Servicepersonal über die Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Gerichte.