

Vorspeisen – und kleine Zwischengerichte

<i>„Saßnitzer“ Fischsoljanka</i>	6.00 €
<i>Bouillabaise – Fischsuppe aus Frankreich mit Kabeljau, Seeaal, Scholle, Seezunge, Muscheln und Krabben</i>	6.50 €
<i>Matjes auf gebackenem Sellerie, saure Sahne, Preiselbeeren, Toast</i>	7.90 €
<i>Käserührei auf Brot, mit Aalfilets in Butter geschwenkt</i>	9.90 €
<i>Oktopussalat auf Seegras, mit Paprika und Zwiebel, Brot</i>	7.60 €

Hauptgerichte

<i>In Butter gebratenes Zanderfilet mit Basmatireis, Knoblauchsoße frischem Spargel und Butter</i>	23.90 €
<i>Dorade (Meerbarbe) in Olivenöl gebraten (Mittelmeer) mit Tomate, Zuccinis, Knoblauch und Kartoffeln</i>	26.50 €
<i>Räucherpfannell – in Butter geschwenkter, geräucherter Aal auf Rührei mit Champignons, Bratkartoffeln</i>	23.90 €
<i>Skreifilet (Kabeljau) in Butter gebraten, auf Bratkartoffeln, Speckbohnen und Zitrone</i>	21.80 €
<i>Seelachs „Spreewälder Art“ Seelachsfilets auf Wurzelgemüse in Sahnesoße, Kartoffeln</i>	17.40 €
<i>Buntbarschfilet in Butter gebraten, mit Kartoffeln, Rotkohl und Zitrone</i>	17.90 €
<i>Fangfrische Forelle in Butter gebraten, 300 – 400 g Rotkohl, Kartoffeln, Zitrone</i>	21.90 €
<i>Rotbarschfilet paniert mit Senfsoße, Buttergemüse und Kartoffeln</i>	16.90 €
<i>Gekochter Schellfisch mit Senfsoße, Kartoffeln und Salat</i>	18.40 €

Ihre Änderungen nehmen wir gern gegen einen Aufpreis von 2 Euro entgegen

<i>Lachsfilet (Bomlön) in Butter gebraten, mit frischem Spargel, Sc. hollandais und Salzkartoffeln</i>	<i>23.90 €</i>
<i>Südafrikanisches Kapseehechtfilet in Butter gebraten auf Spinatnudeln, Zitronenbuttersoße</i>	<i>18.90 €</i>
<i>Gebratene Heringe mit Butter und Zwiebeln auf Stampfkartoffeln</i>	<i>15.90 €</i>
<i>Karpfen blau mit Apfelmeerrettich, Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Garnelen in grüner Currysoße, Paprika, Basmatireis, Salat (scharf – Indien)</i>	<i>24.90 €</i>
<i>Seemannstopf – Speck, Kartoffeln, Krabben und Räucherfisch mit Gemüse, Ei, Sahne und Käse überbacken</i>	<i>17.90 €</i>
<i>Der verwendete und verarbeitete Fisch ist fast ausschließlich frischer Fisch keine Frostware</i>	

Für Nicht-Fisch-Esser

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Kleiner Salatteller mit Schafskäse</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Pilzsuppe mit echten Waldpilzen</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit frischem Spargel, holländ. Soße und Chips</i>	<i>23.90 €</i>
<i>Wildgulasch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Klößen</i>	<i>18.40 €</i>
<i>Sauerbraten vom Zebu mit Rotkohl, und hausgemachten Klöße (2;3;1120/a,l)</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Gepökelte Rinderzunge mit Butter, frischem Spargel, holländischer Soße, Kroketten (2;2a;3;)</i>	<i>23.90 €</i>
<i>Tafelspitz – gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, dazu Sauerkraut und Klöße (2;2a;3;11;17;21)</i>	<i>19.90 €</i>

Wir wünschen guten Appetit