

# Sanddorn Spezialitäten

79. Sanddornsaft kalt	3,50
80. Sanddornsaft heiß	3,50
231. Schwarzer Tee mit Sanddorn	3,90
116. Sanddornlikör (4cl)	3,50
230. Sanddorngeist (2cl)	2,80
232. Sanddornweizenbier (0,33l)	3,90
233. Sanddornwein	6,50
46. Sanddornrogg (mit 4cl Rum) (Q)	5,90
234. Sanddornkuchen	3,90
235. Sanddorntorte	3,90
236. Sanddorneisbecher	6,60
237. Sanddornengel (Sanddornsaft & Vanilleeis)	4,10
238. Sanddornteufel (Sanddornsaft & Vanilleeis & 4cl Rum) (Q)	6,70

A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Rum \*mit Farbstoff, \*Koffein

# Speisekarte

EUR

## Vorspeisen

1. Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Birnenhälfte, dazu Toast (AG) 5,80
2. Matjestatar\* Nordische Art mit Schwarzbrot (DAG) 7,40
3. Kartoffelpuffer mit Zucker, Apfelmus (QAC) 5,50
4. Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (GRALF) 8,40

## Suppen

5. Terrine Hiddenseer Fischsuppe, dazu Schwarzbrot (GLAD) 8,70
6. Terrine Linseneintopf mit Würstchen\*, dazu Schwarzbrot (ALM) 8,70

## Vegetarische Kost

7. Gemischter frischer Salat mit Hirtenkäse und Toast (GA) 12,90
8. Gemischter frischer Salat mit Thunfisch und Toast (AG) 13,90
9. Kleiner Salatteller (AG) 5,90
10. Blattspinat mit Champignons und Gorgonzola überbacken, dazu Toast (AG) 14,60

## Champagner und Kaviar

0. Häckerle vom Matjes \*Nordische Art mit Kaviar und einem Glas Champagner 34,80

A-Getreide (Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Müs \* mit Nitrit-Pökelsalz

# Speisekarte

## Fleischgerichte

EUR

25. Gepökeltes Eisbein\* (mager) mit Sauerkraut  
und Salzkartoffeln (M) 15,50
19. Gegrillte Schweinehaxe\* mit Bratkartoffeln  
und Sauerkraut (OM) 16,90
20. Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln  
und frischem Salat (OCA) 14,50
21. Schweinesteak mit Pfirsich und Käse  
überbacken dazu Pommes Frites (G) 16,70
22. Schweinesteak mit Rahmchampignons,  
Kroketten und frischem Salat (CAG) 16,70
23. Schweinesteak mit Letscho, Pommes  
Frites und frischem Salat (M) 16,70
24. Lammkotelett mit grünen Bohnen und  
Kroketten (QACG) 18,80
39. Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu  
Bratkartoffeln und frischer Salat (LOG) 25,70

A-Getreide(Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Mäh \* mit Nitritpökelsalz

# Speisekarte

## Fischgerichte

EUR

11. Zwei eingelegte Bratheringe süßsauer, mit  
Bratkartoffeln (herring - sweet & sour) (DALMO) 13,90
12. Sahnehering nach Art des Hauses mit  
Salzkartoffeln und frischem Salat  
(herring in sour cream sauce) (LMDG) 13,90
13. Frischer Brathering „Grüner Hering“  
mit Bratkartoffeln und Kürbis (herring) (DOAL) 13,90
26. Matjesfilet\* nord. Art mit Zwiebelringen, dazu  
Bratkartoffeln und frischer Salat (DO) 13,90
27. Heringsplatte aus unseren hausgemachten  
Heringsvarianten mit Bratkartoffeln  
und frischem Salat (MOGLAD) 17,90
14. Hiddenseer Ostseescholle, gebraten mit  
Bratkartoffeln und frischem Salat (brill) (LOIDAQ) 15,90

A-Getreide (Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erñuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Plattfisch \* mit Nitritpökelsalz

# Speisekarte

<u>Fischgerichte</u>	EUR
15. Dorschfilet gebraten, Joghurtsauce mit Bratkartoffeln und frischem Salat (codfish) (GLODAC)	17,20
28. Dorschfilet gebraten, mit Sanddornbutter, Bratkartoffeln und frischem Salat (codfish) (GLODAC)	17,20
29. Aal in Aspik, dazu Bratkartoffeln und frischem Salat (eel in aspic) (DOM)	17,90
30. Zanderfilet gebraten, dazu gebutterte Kartoffeln und frischer Salat (pike-perch) (DALG)	17,90
16. Fischteller aus 3 Sorten gebratenem Fisch, mit Bratkartoffeln und frischem Salat (GLODAQ)	18,40
17. Gedeck für zwei Personen Fischplatte mit verschiedenen Fischen der Saison dazu Bratkartoffeln und frischen Salat (GLODAQ)	56,20

A-Getreide(Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erñnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Plattfisch

*Wildlachsfilet mit Kroketten  
an einer Hollandaise-Sahne-  
Soße, frischer Salat (ae2g) 17,80*  
*Aal gebraten mit Bratkartoffeln  
und frischem Salat (2ca) 26,70*  
*Dorschfilet in jungem Gemüse  
mit neuen Kartoffeln und  
Hollandaise gratiniert (g,eeea) 17,20*  
*Hechtfilet gebraten mit  
Bratkartoffeln und frischem  
Salat (ge,ea) 16,20*  
*Hornfisch gebraten mit  
Bratkartoffeln und frischem  
Salat (2ca) 14,90*  
*Knurrhahn gebraten mit  
Bratkartoffeln und frischem  
Salat (2ca) 17,90*

*Wildlachsfilet mit Kroketten  
an einer Hollandaise-Sahne-  
Soße, frischer Salat (ae2g) 17,80*  
*Aal gebraten mit Bratkartoffeln  
und frischem Salat (2ca) 26,70*  
*Dorschfilet in jungem Gemüse  
mit neuen Kartoffeln und  
Hollandaise gratiniert (g,eeea) 17,20*  
*Hechtfilet gebraten mit  
Bratkartoffeln und frischem  
Salat (ge,ea) 16,20*  
*Hornfisch gebraten mit  
Bratkartoffeln und frischem  
Salat (2ca) 14,90*  
*Knurrhahn gebraten mit  
Bratkartoffeln und frischem  
Salat (2ca) 17,90*

# Kinderkarte

## Für unsere Kleinen

EUR

### Bärchenschmaus

Milchreis mit Zimt und Zucker (warm) <sup>(QG)</sup> 4,90

### Hein's Grützenteller

Milchreis mit Roter Grütze (kalt) <sup>(QG)</sup> 4,90

### Trötchen's Schlemmerteller

Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>(QAC)</sup> 5,50

### Bärchen's Lieblingsessen

Fischstäbchen mit Pommes Frites <sup>(QAD)</sup> 5,90

### Käpt'n Blaubär's Seemannsgarn

Kinder-Bärchen-Schnitzel mit  
Pommes Frites <sup>(QA)</sup> 5,90

### Käpt'n Blaubär Teller

Kleines Dorschfilet gebraten mit  
Pommes Frites <sup>(QAD)</sup> 6,90

### Eiszwerg <sup>(QGH)</sup>

4,50

*Diese Gerichte sind ausschließlich für Kinder bis  
11 Jahre bestimmt!*

*A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht*

*L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-für Zwerge*

# Ice Dreams

## BANANA-LIDO

Eine Komposition aus  
Eiskrem Schokolade,  
Vanille und Banane  
mit Bananenstückchen  
und Sahnehäubchen

7,60



## SAUERKIRSCH-TRAUM

Quark mit Sauerkirsch mit  
Sahne und  
Schattenmorellen

GH

6,80



## GEMISCHTES EIS

Verschiedene Eiskremsorten  
nach Wahl

GH

5,40



## EISZWERG

GHQ

4,50



## APFELSTRUDEL MIT EIS

Obstlicher Apfelstrudel mit Eiskrem  
Vanille Taj und Sahne.  
besteht mit Puderzucker

GH

6,30



## Tropicana

Eine Kugel Vanilleeis aufgerührt  
mit Orangensaft

GH

4,20



## VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

Eis\* Vanille-Geschmack  
mit heißen Himbeeren

GH

6,80



## ROTE GRÜTZE

Fruchtige Rote Grütze mit einer Kugel Eis  
mit Pflanzfett

Vanille-Geschmack Taj

GH

5,20



1a) mit Farbstoff Carotine



# Ice Dreams



**VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSÄUCE**  
GH  
5,90



**EISKELCH „BANANE-NUSS“**  
Zartschmelzendes Eis\*  
Banane und Haselnuß  
mit Sahne und Krokant  
\* mit Farbstoff GH  
7,50



**HEIDELBEER-KELCH**  
Eis\* Vanille-Geschmack  
mit Sahne, Heidelbeeren  
und Waldbeersauce  
GH  
\* mit Farbstoff  
6,80



**EISKAFFEE**  
Eiscreme Vanille 1a], ausgefüllt mit Kaffee,  
garniert mit Sahne und  
Schokoraschel.  
GH  
4,60



**EISSCHOKOLADE**  
Eiscreme Vanille 1a] und Schokolade 1a],  
aufgefüllt mit Birkenschokolade  
und garniert mit Sahne.  
GH  
4,60



**PEACH MELBA**  
Vanille- und Erdbeereis  
garniert mit einer  
Pflaumschäfte, Sahne  
und Mandelstiften.  
GH  
6,80



**BANANA BOAT**  
Banane halbiert mit Vanille-  
und Schokoladeneis  
Eierlikör und  
Schokuraschel.  
GH  
8,20



**BIRNE HELENE**  
Eine Birnenhälfte mit Eis mit Pflaumen  
Vanille-Geschmack 1a],  
Sahneklüßchen und  
Schokoladeneis.  
GH  
6,80

1a] mit Farbstoff Carotine



# Specials

## Sekt

EUR

*Chevalier Blanc de Blanc*

0,75 l

29,50

## Weißwein

*Two oceans Sauvignon Blanc*

0,75 l

29,50

*Chardonnay 2017 IGT Venezia Giulia*

0,75 l

38,50

## Champagner und Kaviar

*Champagner Laurent Perrier*

0,75 l

128,00

0,2 l

44,00

*Häckerle vom Matjes \*Nordische Art*

*mit Lachs-Kaviar und einem*

*Piccolo Champagne LP*

56,80

A-Getreide (Weizen) B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch/Laktose H-Schalenfrucht

L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Schwefeldioxid/Sulfate P-Lupinen R-Weichtiere Q-Müs \* mit Nitrit

Peinlich

Enthält Sulfite



Sicher Dir deinen

# Gutschein für einen Heli Rundflug über

Rügen Stralsund Greifswald

## Insel Hiddensee

Wo? Den bekommst Du hier im

Restaurant Buhne XI in Vitte

bei Frank Döde!

Heliflight Vorpommern eV



Preise bei 3 Passagieren

bei 1 Person

Kleiner Rundflug ca. 12 min p.P. 50,- Euro 150,- Euro

Rundflug ca. 30 min p.P. 125,- Euro 375,- Euro

Rundflug ca. 60 min p.P. 250,- Euro 750,- Euro

