



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie im Restaurant „Fischerhus“ in Glowe begrüßen zu dürfen.

In unserem traditionsbewussten Haus haben Sie eine Auswahl regionaler Fischgerichte und heimischer Spezialitäten.

Hier in Glowe direkt am Meer gibt es eine Vielzahl von Fischen, die wir von unseren Händlern beziehen und Ihnen je nach Fangsaison anbieten.

Das Angebot regionaler Fischgerichte und heimischer Spezialitäten richtet sich jedoch nach dem jeweiligen Tagesangebot, das von Wind, Wetter und Saison bestimmt ist. Für Fragen steht das Servicepersonal zur Verfügung.

Auch unser Wild, das wir ausschließlich von Rügener Jägern erhalten, beweist unseren Qualitätsanspruch. Da es aber auch insofern

Jagd- und saisonabhängig zu Lieferengpässen kommen kann, fragen Sie bitte ob das ausgewählte Wildgericht tagesabhängig von Rügener Jägern stammt.

Da alle Gerichte für Sie frisch zubereitet werden, kann es gelegentlich zu kleineren Wartezeiten kommen. Wir bitten Sie dafür höflichst um Ihr Verständnis. Unser Team wird alles daran setzen Ihren Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten, damit Sie uns bald wieder besuchen.

Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihren Besuch und wünschen einen

GUTEN APPETIT.

Küchenchef Ronny Lehmann

Wat tón vörwech äten	€
Hausgemachter Gurkensalat mit Dill	4,00
Salat Fischerhus	6,20
Frischer Salat mit Gartengemüse und Kräutercroutons (f,a) Kleine Variation (f,a)	
Große Variation mit gebratenen Edelfischfiletstreifen und Aioli (f,a)	9,90
Unser Räucherfischbrett	12,50
Drei kleine Räucherfischvariationen mit hausgebeiztem Limetten-Ingwer-Lachs dazu Butter, Sahnemeerrettich, Rührei und Schwarzbrot	
Biertapas auf dem Holzbrett (s.a. Bierkarte)	12,90
Kleine Speisen und korrespondierende Störtebeker Brauspezialitäten (á 0,2l) Wildragout mit Kartoffeln zum Baltic-Lager, Matjesvariation nach nordischer Art zum Atlantic-Ale, Zartbitterschokolade zum Schwarzbier (s,a,k)	
Knuspersprossen	7,90
frittierte Sprossen mit hausgemachtem Aioli, Beilagensalat und Brot	
Gratinierter Ziegenkäse	6,60
mit Basilikum-Pesto und Schwarzbrot	
Scampis in Rügener Rapsöl gebraten	11,00
in der Eisenpfanne serviert dazu Aioli und Baguette (f,a)	

Ut´n Pott holt

Wittower Fischtopf „Rügener Spezialität“	
eine würzige Fisch-Gemüsesuppe nach hauseigenem Rezept - so wie die Fischerfrauen sie immer gekocht haben -	6,90
in der Terrine für 2 Personen	14,20
Deftige Mecklenburger Kartoffelsuppe	6,50
mit Wildknacker	

Godes ut uns See

Bei uns genießen Sie nicht nur die Nähe zur Ostsee sondern auch Fischspezialitäten in reichhaltiger Auswahl und aus Wildfängen direkt fangfrisch von Fischern und Händlern. Das Angebot richtet sich nach dem jeweiligen Tagesangebot das von Wind, Wetter und Saison bestimmt ist.



**Unser
Tip**

Fischpfanne „seit 28 Jahren der Renner“

4 gebratenen Fischfilets, Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse garniert mit Riesengarnele in der Eisenpfanne serviert (k,a)

€
21,50

Kabeljau „Himmel und Erde“

Gebratene Kabeljaufilets unter einer Kräuterkruste mit sautierten Apfelringen und Kartoffelpüree

18,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Kartoffel-Erbsenpüree, Strauchtomaten und Babyleafsalat

19,00

Lachsfilet

überbacken mit einer Kräuterkruste, hausgemachte Tagliatelle, Sahnesoße dazu ein Gurkensalat (s)

19,20

Gedünstetes Kabeljaufilet

mit körniger Senfsauce, Gemüsejulienne und Rote Beete -Püree (s)

18,50

Rotbarschfilet in Eihülle

mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat (k,a,s)

17,00

Steinbutt im Ganzen „der König der Nordsee“

mit Kartoffel-Rote-Beete-Püree und Babyleafsalat dazu Senfsauce (Langzeit Sous-Vide gegart bei 65 C°, 600-800g Rohgewicht)

28,50

Fish & Chips

mit zwei hausgemachten Saucen und einem Gurkensalat (s)

15,50

Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten

mit gebutterten Petersilienkartoffeln und frischem Marktgemüse

18,50

Heringe – das Silber der Ostsee

Der **Hering** ist sehr zart und hat einen typischen Geschmack. Das Fleisch ist reich an Fett und Eiweiß, und enthält kaum Gräten, bzw. sind die Gräten so fein, dass sie mitgegessen werden können. Viele der Zubereitungsformen haben eine sehr lange, regionale Tradition. Frischer Hering wird auch "grüner Hering" genannt.



€

Labskaus

12,90

Kartoffeln, Rote Beete und Pökelfleisch püriert mit einem Bismarckheringsfilet und Spiegelei serviert (f,a,s)

(altes Matrosengericht von der Nord- und Ostseeküste bekannt bis nach England)

Süß-sauer hausgemachte Bratheringe*

9,90

mit Stampfkartoffeln dazu rote Zwiebelringe (s,k,s,ü)

Zarte Matjesaalrauchfilets nach nordischer Art

10,50

nach „Hausfrauenart“ mit Petersilienkartoffeln und Salatbukett (s,a,k)

Wittower „Heringsflunder“

12,80

- nach Art unserer Skandinavischen Nachbarn-

grüne Heringsfilets gebraten mit einer Kräuterfüllung dazu Bratkartoffeln (s,a,k,sü)

**Haus-
spezialität**

Matjesvariation auf dem Holzbrett serviert

13,50

Matjesheringsvariationen nach nordischer Art

(mit Sanddorn, Ananas, Rote Beete, Dill, Apfel und Zitronenpfeffer) in kleinen Töpfchen dazu Salzkartoffeln (s,a,k,sü)

danach empfehlen wir einen brennenden Fischergeist

2,50

(s=Säuerungsmittel, f=Farbstoff, a=Antioxidationsmittel, sü-Süßungsmittel, k=Konservierungsstoffe, st=Stabilisator)

Fische der Region

Haben Sie schon alle Fische aus Ostsee und Boddengewässern probiert? Wir stellen Ihnen die wichtigsten vor.



Vielfalt des Nordens

Der **Aal** ist ein beliebter Speisefisch, der sich durch sein extrem fettreiches Fleisch auszeichnet. Aufgrund seines Fettgehaltes eignet er sich besonders zum Räuchern. Er ist aber auch gebraten oder gekocht ein typische Spezialität Rügens.

Der **Hecht** ist bei Kenner vor allem wegen seines festen, weißen Fleisches begehrt. Der große Raubfisch lauert in den Boddengewässern gut getarnt auf Beute. Kapitale Hechte erreichen eine Länge bis zu 2m und sind deswegen auch bei Anglern sehr begehrt.

Der Kabeljau bzw. hier auch **Dorsch** genannt wird hier in der Ostsee gefangen. Kabeljaufleisch ist sehr mager und wird aufgrund seines zarten, festen Fleisches als Delikatesse geschätzt. Der Kabeljau gehört zu den wichtigsten Seefischen und machte einen Anteil von fast 30 % in der weltweiten Grundfischerei aus.

Fischarten

Die größte Art der Barsche ist der europäische **Zander**, einer der beliebtesten Speisefische der Ostseeregionen. Er kann sogar bis zu 130 cm lang werden.

Barsche sind Süßwasserfische dringen aber auch in das Brackwasser die Ostsee ein. Das Fleisch des Barsches ist sehr eiweißreich, dafür sehr fettarm und verfügt über einen hohen Anteil an Omega 3- Fettsäuren, die sehr wichtig für eine ausgewogene und gesunde Ernährung sind.

Die **Meerforelle** zählt zu den Lachsfischen und gilt als die Stammform der Art Forelle. Die Länge kann bis 130 cm und Gewichte bis zu 20 kg bei optimalen Bedingungen erreichen. Sie wird in der Ostsee vor Rügen gefangen.

Die **Flunder** und die **Scholle** sind Plattfische und fühlen sich am Meeresboden der Nord- und Ostsee am wohlsten. Schollen gehören zu den sieben Hauptzielarten der Bodenfischerei. Das Fleisch ist sehr fettarm, zart und nicht sehr fest. Die zarten "Maischollen" sind bei Fischkennern besonders beliebt.

Ut de Pann Probieren Sie unsere Wild-Spezialitäten. Das Wildfleisch erhalten wir frisch und ausschließlich von heimischen Jägern. – mehr Bio geht nicht- Fragen Sie unseren Service nach Tagesangeboten, die sich nach Erfolg unserer Jäger richten.



	€
Wildragout aus heimischen Revieren	14,90
Rahmgeschnetzeltes mit Waldpilzen und hausgemachten Tagliatelle	
Hamburger Schnitzel	15,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei dazu Bratkartoffeln und Salatbukett (a)	
3 gebratene Wildbratwürstchen	14,50
mit gebutterten Kartoffeln und hausmacher Sauerkraut (st,sr)	

Pasta und Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle	9,90
mit Basilikum-Pesto	
Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen	15,80
mit Zucchini und Paprika in Tomatensoße	
Bratkartoffelpfanne (k,a)	10,50
mit Paprika, Zucchini, Dicken Bohnen und Rosmarin	

För uns lütten Lüt

Nudeln mit Tomatensoße	5,00
Milchreis wie bei Oma mit Apfelmus, Zimt und Zucker	5,00
Hausgemachte Knusperfischstäbchen	5,50
mit Potatoe Dippers	
Kleines Schweineschnitzel	6,00
mit Kullererbsen und Kartoffelschnee	
Potatoe Dippers Rot - Weiß	3,50
Eisbiene	3,50



Dat ät de Leckermul

Sanddorn und frische Äpfel,
die Vitaminbomben des Nordens

€
Hausgemachtes Sanddorn - Buttereis 6,20
mit Beeren der Saison

Schokoladen-Soufflé 6,00
mit hausgemachtem Vanilleeis

Crème Brûlée 6,00
dazu 1 Nocke vom hausgemachten Himbeereis

Hausgemachtes Eis

Bourbon-Vanille, Schokolade, Himbeer und Sanddorn Kugel 1,50
dazu Sahne? 0,50

...unser Eisangebot gibt es ausschließlich bis 17 Uhr!!!

Dazu was Warmes?

Tasse Kaffee	2,40
Pott Kaffee	3,80
Milchkaffee	2,80
Cappuccino	2,50
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Trinkschokolade	2,40
Trinkschokolade mit Sahne	2,60
Grog	3,50
Heiße Zitrone	2,50
Heißer Sanddornsaft	2,60
Winzerglühwein (zur kalten Jahreszeit)	3,50



Trink mehr TEE von der Firma Althaus!

Tasse Tee English Breakfast, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille,
Sanddorn-Orange-Quitte, Kräutertee, Holunder-Quitte,
Grüner Tee, Früchte 3,40

Aperitif's

		€
Sherry Fino Dry	5 cl	3,50
Martini Bianco	5 cl	3,50
Bernard Massard Sekt Pikkolo Flasche	0,2L	6,00
Bernard Massard Sekt	0,7L	22,50
Campari O oder Soda		5,50

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 L	2,40
Sprudel, Medium und Naturell	0,50 L	4,20
Coca Cola, Fanta, Sprite (1,2,4)	0,20 L	2,40
Coca Cola light, Spezi (1,2,4)	0,20 L	2,40
Cola, Fanta, Sprite, Spezi (1,2,4)	0,40 L	4,20
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale (1,2,3)	0,20 L	2,40
Säfte und Nektare	0,20 L	2,20
Apfel, Orange, Banane, Kirsch,	0,40 L	4,20
Apfelschorle	0,20 L	2,20
	0,40 L	4,20
KiBa	0,20 L	2,40
	0,40 L	4,20
Elmenhorster Sanddornsaft	0,20 L	2,50
	0,40 L	4,80

1- mit Farbstoff 2- mit Beta Karotin 3- chininhaltig 4- koffeinhaltig

Spirituosen 2 cl

Nordhäuser Doppelkorn		2,50
Rostocker Doppelkümmel		2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit		2,50
Linie Aquavit		2,50
Wodka		2,50
Underberg		2,50
Jägermeister		2,50
Asbach Uralt		2,50
Baileys Irish Cream		2,50
Fischegeist im Steintöpfchen brennend serviert 56%		2,50

EMPFEHLUNG AUS DER REGION

Erste Rügener Edeldestillerie Lieschow	€
Rügener Apfel Obstbrand	4,60
Rügener Sanddornlikör	3,90
Kräuterbitter „Swatter Haase“	2,40
Obstbrände aus der Schwarzwaldbrennerei Scheibel	3,90
Sanddorngeist, Altes Pflümlle, Moorbirne, Schlehe, Aprikose Marille, Quitte, Obstbrand	

Unser Digestif - Gedeck

1 Espresso mit einem Obstbrand ihrer Wahl (0,2 cl)
von der Schwarzwaldbrennerei Scheibel

5,60 €

Weißwein – Schoppen 0,2l

Wein zu Fisch????

Naumburger Grüner Silvaner D.Q.	trocken	5,80
Erzeugerabfüllung Landesweingut Kloster Pforta Bad Kösen Saale Unstrut verhaltene Säure, gelbfruchtige Note		
Bischoffinger Vulkanfelsen Grauer Burgunder D.Q.	trocken	5,90
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen Baden markant und sehr frisch, gute Harmonie in Substanz und Säure		
Wiltinger Salzberg Riesling Kabinett D.Q.	halbtrocken	5,70
Erzeugerabfüllung Mosel ausgeglichener Wein mit harmonischer Säure		

Roséwein - Schoppen 0,2l

Bischoffinger Spätburgunder D.Q. Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen Baden im Bukett ein feines Spiel nach Kirsch und Banane, leicht und erfrischend	trocken	5,80
--	---------	------

Rotwein - Schoppen 0,2l

Bischoffinger Spätburgunder D.Q. Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen Baden feine milde Säure mit zartsüßem Abgang	trocken	5,70
---	---------	------

Primitivo di Manduria D.O.C. Monte Porzio Catone würzig fein, mit körperreicher Frucht	trocken	5,90
---	---------	------

Weinschorle weiß oder rot		4,90
----------------------------------	--	------



Mittags Spezial von 12 – 17 Uhr

Knusperfisch

knusprig gebackenes Schollenfilet mit hausgem. Kartoffelsalat

8,00

Fish & Chips

mit zweierlei hausgemachten Soßen

8,00