



Werte Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Sämtliche Gerichte werden für Sie frisch zubereitet, sowie Salate und diverse Beilagen sind hausgemacht!

Wir bitten um Verständnis für eventuell aufkommende Wartezeiten.

Informationen über Zusatzstoffe und Kennzeichnung der Allergene finden Sie im Anhang der Karte.

Wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie uns an wir helfen Ihnen gerne weiter.

Schöne Zeit mit dem Team vom Schlemmer- Eck!

In unserem Haus ist nur Barzahlung möglich!

Reservieren Sie gerne einen Tisch :

Tel. 038233/324



## Leichte Küche

Kleiner gemischter Salat mit Brot <sup>5,3,2 a</sup>	<b>6,90€</b>
Rauchlachsstreifen mit frischem Salat und Granatapfel- Balsamico und hausgemachten Kartoffelschips <sup>4,d</sup>	<b>14,90€</b>
Hausgemachter feuriger Fischtopf mit Brot <sup>3,a,d,g,i</sup>	<b>11,90€</b>
Würzfleisch von der Pute mit Käse überbacken und Toast <sup>a,g</sup>	<b>9,90€</b>
Hausgemachte Soljanka mit Zitrone, Creme Fraiche und Brot <sup>2,5,3,6,j,a,g</sup>	<b>7,50€</b>

## Für unsere Kleinen

4 Fischstäbchen mit Steakhaus Pommes und Salatgarnitur <sup>d</sup>	<b>8,50€</b>
5 Nuggets vom Hühnchen mit Pommes und Salatgarnitur <sup>c,a</sup>	<b>8,50€</b>
Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker <sup>1,c,a</sup>	<b>7,50€</b>



## Fischgerichte

### Matjesplatte

Edel-Matjes, Premium- Matjes und Kräuter- Matjesfilet  
mit Zwiebelringen, Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur <sup>5,4,3,2,d</sup> **17,90€**

### 2 "Ostsee" Bratheringe

mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur <sup>5,3,2,d,a</sup> **15,50€**

### 2 eingelegte Bratheringe süß-sauer

(hausgemacht) mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur <sup>5,3,2,d,a</sup> **15,50€**

### Lachssteak mit Senfsauce

Steakhaus-Pommes und frischem Salat <sup>5,3,2,d,a</sup> **22,90€**

### Zanderfilet gebraten

mit Salzkartoffeln, Kräuterbutter und Salatgarnitur <sup>5,3,2,a,d,g</sup> **21,90€**

### Dorschfilet ( Kabeljaufilet ) gebraten

mit Kräuter-Bärlauch Pesto, Bratkartoffel und Salatgarnitur <sup>5,3,2,a,d,g</sup> **20,50€**

### Rhabarber Dorschfilet ( Kabeljaufilet )

Dorsch kross gebraten auf Spinat-Tagliatelle und pikantem  
Rhabarber Chuntney <sup>1,a,c,d</sup> **20,50€**

### Ganze Scholle

gebraten mit Schinkenspeckwürfel, Bratkartoffeln  
und Salatgarnitur <sup>5,3,2,d,a</sup> **23,90€**

### Fischerplatte - Schlemmer-Eck

Dorschfilet (Kabeljaufilet ), Zanderfilet und Hering gebraten,  
mit Butter- Kaisergemüse, Bratkartoffeln und Salatgarnitur <sup>5,3,2,d,g,a</sup> **24,90€**

### Beilagen für alle Gerichte wahlweise

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Steakhaus Pommes



## **Fleischgerichte**

<b>Schweinesteak mit Würzfleisch (Pute)</b> überbacken mit Käse, Bratkartoffeln und Salatgarnitur 1,5,3,2,a,g	<b>20,90€</b>
<b>Rostbrätel</b> Nackensteak mit Senf mariniert ( gebraten ) mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatgarnitur 5,3,2,j	<b>17,90€</b>
<b>Schnitzel paniert</b> mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 5,3,2,a,c	<b>15,90€</b>
<b>Schnitzel " Hamburger Art"</b> paniert mit Bratei, Steakhaus Pommes und Salatgarnitur 5,3,2,a,c	<b>16,90€</b>

### **Beilagen für alle Gerichte wahlweise**

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Steakhaus Pommes



## Biere

		<u>0,3L</u>	<u>0,5L</u>
Rostocker Pils vom Fass		<b>3,70€</b>	<b>4,90€</b>
Rostocker Dunkel vom Fass		<b>3,70€</b>	<b>4,90€</b>
Alster „Radler“		<b>3,70€</b>	<b>4,90€</b>
Schöffelhofer "Weizenbier" Flasche			<b>4,90€</b>
Alkoholfreies Schöffelhofer "Hefeweizen"			<b>4,90€</b>
Schöffelhofer "Grapefruit"	Flasche 0,33L	<b>3,70€</b>	
Alkoholfreies Radeberger	Flasche 0,33L	<b>3,70€</b>	

## Sekt/Wein

Piccolo Halbtrocken, Trocken n	0,20L	<b>5,20€</b>
Sekt Flasche Halbtrocken, Trocken n	0,75L	<b>21,90€</b>
Schoppen Wein n	0,25L	<b>5,90€</b>
Weinschorle n	0,25L	<b>5,90€</b>
Weißwein Flasche n	1,00L	<b>19,90€</b>



Weißwein Flasche n	0,75L	<b>17,90€</b>
Rotwein Flasche n	1,00L	<b>19,90€</b>

### **Longdrinks**

Kukki Cocktails versch. Sorten		<b>6,90€</b>
Aperol Spritz n		<b>7,20€</b>
Schlemmer-Eck Cocktail n		<b>7,20€</b>
Bacardi / Whisky / Cola 1,7		<b>7,20€</b>
Rum / Cola 1,7		<b>7,20€</b>
Gin / Tonic 1,7		<b>7,20€</b>
Wodka / Cola 1,7 ; Lemon 6 ; Saft		<b>7,20€</b>

### **Spirituosen (2cl)**

Boddenschlamm		<b>2,60€</b>
Bernstein No. 1		<b>2,60€</b>
Jägermeister		<b>2,40€</b>
Ramazotti		<b>2,30€</b>
Korn		<b>2,20€</b>
Wodka		<b>2,40€</b>
Dimpel		<b>3,30€</b>
Ballantines		<b>3,00€</b>
Küstennebel		<b>2,20€</b>



Asbach Uralt	<b>3,00€</b>
Fischergeist „brennend serviert“	<b>3,00€</b>
Grappa	<b>2,90€</b>
Lehment Aquavit	<b>2,70€</b>
Lehment Doppelkümmel	<b>2,40€</b>
Obstler	<b>2,90€</b>

### **Alkoholfreie Getränke**

	<b><u>0,2L</u></b>	<b><u>0,3L</u></b>
Cola 1,7 / Cola Zero 1,3,7,8	<b>2,90€</b>	<b>3,50€</b>
Fanta 1,3,5 / Sprite 1,3,5,7	<b>2,90€</b>	<b>3,50€</b>
Mineralwasser versch. Sorten	<b>2,70€</b>	<b>3,30€</b>
Glashäger Apfelschorle	<b>2,90€</b>	<b>3,50€</b>
Bitter Lemon 6 / Tonic Water 6 / Ginger Ale 1	<b>3,10€</b>	<b>3,70€</b>
Diverse Säfte 1	<b>3,10€</b>	<b>3,70€</b>

### **Heiße Getränke**

Tasse Kaffee 7	<b>2,70€</b>
Pott Kaffee 7	<b>3,70€</b>
Latte Macchiato 7,g	<b>3,80€</b>
Cappuccino 7,g	<b>3,50€</b>
Milchkaffee 7,g	<b>3,80€</b>
Espresso 7	<b>2,40€</b>
Grog mit 6cl Rum 7	<b>5,90€</b>



Glühwein	<b>4,90€</b>
Glühwein mit Schuss	<b>5,90€</b>
Tee ( verschiedene Sorten )	<b>3,20€</b>
Heisse Zitrone	<b>3,10€</b>
Heisser Sanddornnektar	<b>3,10€</b>
Heisser Sanddornnektar mit Schuss	<b>5,90€</b>

## **Informationen über Zusatzstoffe:**

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Süßungsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 chininhaltig
- 7 coffeinhaltig
- 8 Phenylalaninquelle

## **Allergene:**

- a glutenhaltige Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, Hafer )
- b Krebstiere
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse



- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse, einschliesslich Laktose
- h Schalenobst / Nüsse ( 1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss )
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesam und Sesamerzeugnisse
- l Lupinen
- m Weichtiere ( Schnecken, Muscheln, Kalmar, Austern)
- n Schwefeldioxid und Sulfit

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie- und nusshaltige Lebensmittel verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren an dieser Stelle nicht ausgeschlossen werden.