



Sehr geehrte Gäste,

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

In unserem traditionsbewussten Haus der Schewe- Gruppe haben Sie eine Auswahl regionaler Fischgerichte und heimischer Spezialitäten. Hier in Glöwe direkt am Meer gibt es eine Vielzahl von Fischen, die wir von heimischen Fischern täglich erhalten und Ihnen je nach Fangsaison anbieten. Auch unser Wild, das wir ausschließlich von Rügener Jägern erhalten, beweist unseren Qualitätsanspruch.

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 R. Lehmann

Wat tón vörwech äten

€

Hausgemachter Gurkensalat mit Dill

4,00

Salat Fischerhus

6,20

Frischer Salat mit Gartengemüse und Kräutercroutons

Kleine Variation

Große Variation mit gebratenen Edelfischfiletstreifen und Aioli

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)

13,90

Kleine Speisen und korrespondierende Störtebeker Brauspezialitäten (á 0,2l)

Wildgescheschnetzeltes mit Kartoffeln zum Baltic-Lager,

Matjesvariation zum Atlantic-Ale,

Zartbitterschokolade zum Schwarzbier

Fischerhus Reibekuchen

9,90

mit Limetten-Ingwer-Lachs

Gratinierter Ziegenkäse

6,60

mit Basilikum-Pesto und Schwarzbrot

Scampis in Rügener Rapsöl gebraten

11,00

in der Eisenpfanne serviert dazu Aioli und Baguette

Ut´n Pott holt

Wittower Fischtopf „ Rügener Spezialität“

eine würzige Fisch-Gemüsesuppe nach hauseigenem Rezept

6,90

- so wie die Fischerfrauen sie immer gekocht haben -

in der Terrine für 2 Personen

14,20

Kartoffel-Lauch-Suppe

6,50

mit gebratener Garnele

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 nord-deutschen Fischern. Das Angebot richtet sich nach dem jeweiligen Tagesangebot das von Wind, Wetter und Saison bestimmt ist.



	€
<p>Fischpfanne „seit 27 Jahren der Renner“ 4 gebratenen Fischfilets, Bratkartoffeln und Marktgemüse garniert mit Riesengarnele in der Eisenpfanne serviert</p>	21,00
<p>Kabeljau „Himmel und Erde“ Gebratene Kabeljaufilets unter einer Kräuterkruste mit sautierten Apfelringen und Kartoffelpüree</p>	18,50
<p>Zanderfilet - Saltimbocca Art kross gebraten, mit Kartoffel-Lauchpüree und Strauchtomaten</p>	19,00
<p>Lachsfilet überbacken mit einer Kräuterkruste, hausgemachte Tagliatelle, Sahnesoße dazu ein Gurkensalat</p>	19,20
<p>Gedünstetes Kabeljaufilet mit körniger Senfsauce, Gemüsejulienne und Rote Beete -Püree</p>	18,50
<p>Rotbarschfilet in Eihülle mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat</p>	17,00
<p>Fish & Chips mit zwei hausgemachten Saucen und einem Gurkensalat</p>	13,50

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

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

Süß-sauer hausgemachte Bratheringe*

9,90

mit Stampfkartoffeln dazu rote Zwiebelringe

Zarte Matjesaalrauchfilets

10,50

nach „Hausfrauenart“ mit Petersilienkartoffeln und Salatbukett

Wittower „Heringsflunder“

12,80

- nach Art unserer Skandinavischen Nachbarn-

grüne Heringsfilets gebraten mit einer Kräuterfüllung dazu Bratkartoffeln

**Haus-
spezialität**

Rügener Hering auf dem Holzbrett serviert

13,50

Matjesheringsvariationen (mit Sanddorn, Ananas, Rote Beete, Dill, Apfel und Zitronenpfeffer) in kleinen Töpfchen dazu Salzkartoffeln

danach empfehlen wir einen brennenden Fischergeist

2,50

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.



Wild vom Damkalb	aus heimischen Revieren	€
Rahmgeschnetzeltes mit Waldpilzen und hausgemachten Tagliatelle		14,90
Hamburger Schnitzel		15,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei dazu Bratkartoffeln und Salatbukett		
3 gebratene Wildbratwürstchen	vom Fleischer Druckrey aus Bergen	14,50
mit gebutterten Kartoffeln und hausmacher Sauerkraut		
Kalbsrücken sous vide gegart		21,50
dazu Gemüse der Saison, Pfefferrahm und Kartoffelpüree		

Pasta und Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle		8,90
mit Basilikum-Pesto		
Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen		15,80
mit Zucchini und Paprika in Tomatensoße		
Bratkartoffelpfanne		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	4,50
Hausgemachte Knusperfischstäbchen	mit Pommes frites	5,50
Kleines Schweineschnitzel	6,00	
mit Kullererbsen und Kartoffelschnee		
Pommes Rot - Weiß	3,50	
Eisbiene	3,50	



Dat ät de Leckermul

Sanddorn und frische Äpfel,
die Vitaminbomben des Nordens

	€
Hausgemachtes Sanddorn - Buttereis mit Beeren der Saison	6,20
Schokoladen-Souffle mit hausgemachtem Vanilleeis	6,00
Crème Brûlée dazu 1 Nocke vom hausgemachten Himbeereis	6,00

Unser Eisangebot

Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer und Walnuss Kugel	1,20
Leuchtturm Fischerhus 3 Kugeln Vanille, Fruchtsoße und Sahne	4,50
Nussknacker 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Walnußeis mit gehackten Walnüssen und Sahne	4,80

(unser Eisangebot können Sie ausschließlich bis 17 Uhr geniessen)

Dazu was Warmes?

Tasse Kaffee	2,40	
Pott Kaffee	3,80	
Glas Tee	Assam, Erl Grey, Pfefferminze, Kamille, Früchte	2,40
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	

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	0,20 L	2,40
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	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 Pflümle, 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 €

Weißweine – Schoppen 0,2l

Sächsischer Landwein Rivaner	trocken	5,40
Erzeugerabfüllung Sächsische Winzergenossenschaft Meißen fruchtig frisch		
Naumburger Grüner Silvaner D.Q.	trocken	5,50
Erzeugerabfüllung Landesweingut Kloster Pforta Bad Kösen Saale Unstrut verhaltene Säure, gelbfruchtige Note		
Bischoffinger Vulkanfelsen Grauer Burgunder D.Q trocken		5,50
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen Baden markant und sehr frisch, gute Harmonie in Substanz und Säure		
Endinger Weißer Burgunder D.Q.	trocken	5,30
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen Baden reines, fruchtbetontes Bukett mit einer frischen Säure		

Wiltinger Salzberg Riesling Kabinett D.Q. halbtrocken 5,30
Erzeugerabfüllung
Mosel
ausgeglichenen Wein mit harmonischer Säure

Dürkheimer Feuerberg Müller-Thurgau D.Q. lieblich 5,20
Erzeugerabfüllung Vier Jahreszeiten Winzer E.G.
Bad Dürkheim Pfalz
belebende Frische, harmonische Säure, elegante Süße

Rose'weine - Schoppen 0,2l

Bischoffinger Spätburgunder D.Q.. trocken 5,40
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen
Baden
im Bukett ein feines Spiel nach Kirsche und Banane, leicht und erfrischend

Dürkheimer Feuerberg Portugieser Weißherbst D.Q. lieblich 5,20
Erzeugerabfüllung Vier Jahreszeiten Winzer E.G.
Bad Dürkheim Pfalz
ausgeglichen, harmonisch

Rotweine - Schoppen 0,2l

Bischoffinger Spätburgunder D.Q. trocken 5,40
Erzeugerabfüllung WG Bischoffingen/Endingen
Baden
feine milde Säure mit zartsüßem Abgang

Dürkheimer Feuerberg Dornfelder D.Q. halbtrocken 5,30
Erzeugerabfüllung Vier Jahreszeiten Winzer E.G.
Bad Dürkheim Pfalz
kräftiger Wein mit großer Geschmacksreife

Weinschorle weiß oder rot 4,90



Mittags Spezial von 12 – 17 Uhr

Knusperfisch

knusprig gebackenes Schollenfilet mit hausgem. Kartoffelsalat

7,50

Fish & Chips

mit zweierlei hausgemachten Soßen

7,50