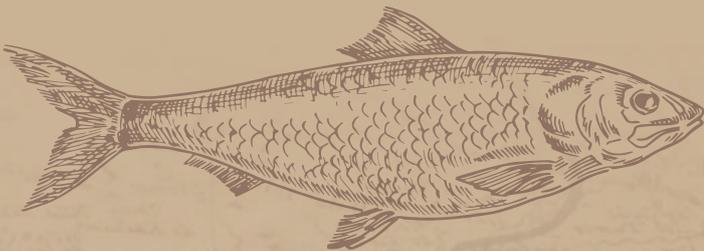
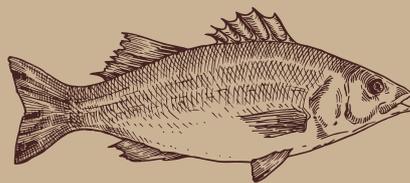
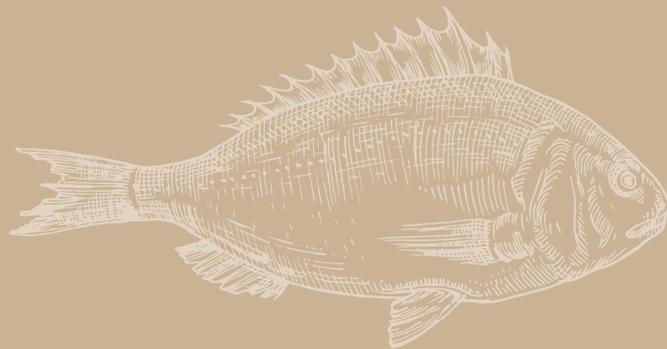
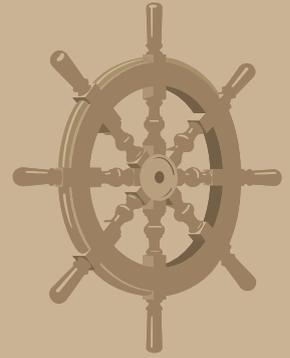


ZUM SKIPPER

Das Fischrestaurant



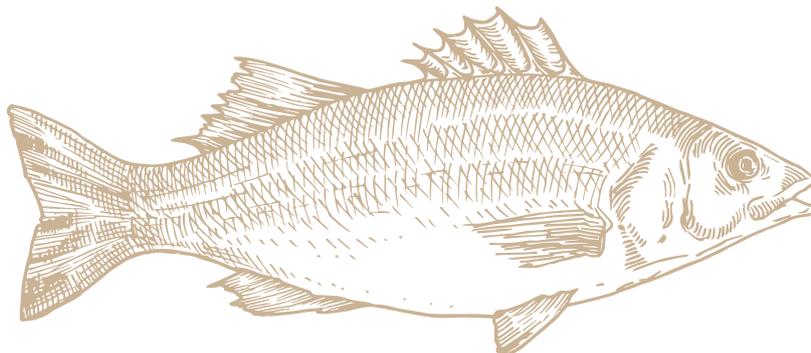
Ahoi

& Willkommen an Bord Matrosinnen & Matrosen!

Unser Skipper bergte 2003 in einer der schönsten und ältesten Bäderstilvilla im Ostseebad Sellin seine Segel. Seither kümmert sich unsere Besatzung um hungrige & durstige Passagiere, welche wir in unserer Messe (matrosisch für Speisesaal) mit Speis und Trank versorgen.

Die Kombüse serviert Ihnen Fisch- & Fleischspezialitäten – dabei legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit und artgerechten Umgang. Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet, daher kann es bei voller Besetzung zu verzögerten Wartezeiten kommen (wir bitten um Verständnis).

Wir freuen uns über Ihren Besuch und legen großen Wert auf Ihre Zufriedenheit. Um Ihren Aufenthalt bei uns so schön wie möglich zu gestalten, zögern Sie bitte nicht uns Feedback zu geben.



Long drink's

Gin Tonic¹⁶ 7,50 €
› mit Tanqueray

Vodka Lemon / Vodka Cola 7,50 €
› mit Absolut Vodka

Whiskey Cola 8 €
› mit Dalwhinnie Single Malt 15Y

Rum Cola 8 €
› mit DON PAPA

Digestif

Rostocker Doppel – Kümmel 2cl 2,50 €
› Klar und mild von der Küste

Rostocker Aquavit 2cl 2,50 €
› Meisterlich destilliert & mild komponiert

Rostocker Lehment Likör 2cl 2,50 €
› Mit echten Sternanis & feiner Orangenote

Schwechower

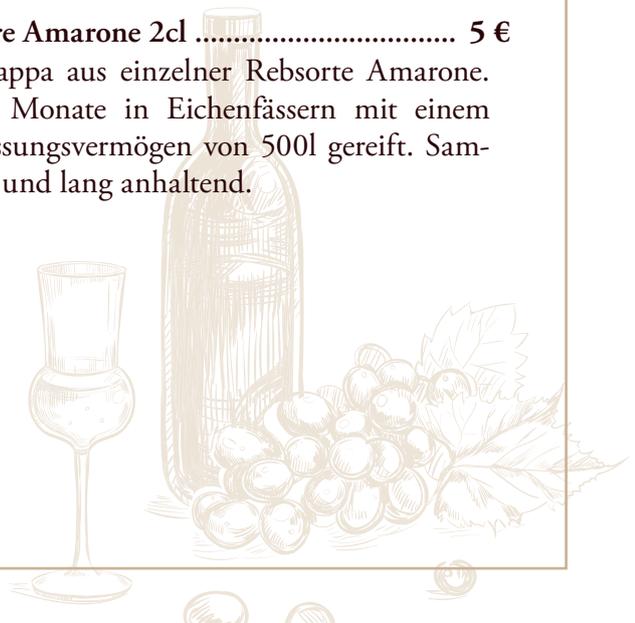
Obstbrand Birne / Sanddorngeist / Wildpflaumenlikör 2cl 4 €

Grappa

La Trentina Morbida 2cl 4 €
› Mischung aus weißen Trentiner Rebsorten: Moscato, Chardonnay und Traminer. Einige Monate in Fässern gereift. Mild und angenehm.

Le Diciotto Lune 2cl 4,50 €
› Grappa Stravecchia aus Trentiner Tretern: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay. 18 Monate in Fässern aus Eiche, Kirschholz, Esche und Akazie gereift. Weich und trocken.

Giare Amarone 2cl 5 €
› Grappa aus einzelner Rebsorte Amarone. 36 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500l gereift. Samtig und lang anhaltend.



Aperitif

Prosecco 0,1l	3 €	Scavi & Ray Piccolo Hugo 0,2l	6 €
Sanddornspritz	6 €	Aperol Spritz	6 €
› Prosecco, Sanddornlikör, Schuss Soda		› Prosecco, Aperol, Schuss Soda	
Martini bianco ^l 14,4% 5cl	4 €		

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Mönchguter Fischsuppe ^{l,a,b,g,i,1,4,d}	6 €	Hausgebeizter Lachs ^d & rote Bete	10 €
› mit Petersilienpesto ^{a1,c,g,j}		› mit Knusper-Rauke & Zitronenmayonaise ^{11,a,c,j,g}	
<i>Klein</i>	<i>Groß</i>	Gratinierter Ziegenkäse ^{11,a,c,j,g}	8 €
Grüner Salat	5 €	› mit Feldsalat, Rauke & karamellisierten Wallnüssen	
› mit bunten Möhren, Radieschen & karamellisierten Walnüssen		Beilagensalat oder Gurkensalat	3 €
<i>wahlweise mit</i>	<i>Klein</i>	<i>Groß</i>	
Mecklenburger Waldlandhähn- chenbrust <i>supreme</i>	11 €	5 Garnelen ^{l,b} & Gemüsechips ^{a,a1,k}	12 €
7 Garnelen ^{l,b} gebraten	15 €	› mit Knoblauch Sour crème ^{1,11,a,c,j,g}	

Zu unseren Suppen & Salaten servieren wir Ihnen Baguette^{a,a1,k}

Vegetarische Gerichte

Backkartoffel	9 €	Pasta / Rahm / Spinat	12 €
› mit Knoblauch Sour crème ^{1,11,a,c,j,g} & Salat		› mit Kirschtomaten & Parmesan	
Kräuterrisotto	12 €		
› mit mediterranem Gemüse & Knusper-Rauke			



Fisch

2 Bratheringe^{3,5,l,d} süß-sauer eingelegt 11 €
› mit Röstzwiebeln, Kartoffelstampf & Gurkensalat

Garnelen^{l,b} / Pasta^{g,a,a1,c/} Rahm / Pesto..... 17 €
› mit Knoblauch, Kirschtomaten & Lauch

Ender Matjes^d 12 €
› mit selbstgemachter Hausfrauensöße^{1,11,a,c,j,g,9}
& Bratkartoffeln

3 Heringe gebraten 12 €
› mit Bratkartoffeln & Gurkensalat

Dorsch^d gebraten 18 €
› mit Bouillon-Wurzelgemüse & Drillinge

Zander^d gebraten 18 €
› mit Kräuterrisotto^{g,a,1,c,g,j}, rote Bete &
Lauch

Des Kapitäns Leibgerichte

Kutterscholle^{a,d} 17 €
› mit Gurkensalat/ Röstzwiebeln / Petersilien-
kartoffelstampf^{a1,c,g,j}

Lachs^d gebraten / Pasta^{g,a,a1,c/} Rahm / Spinat^{l...} 17 €
› mit Kirschtomaten & Knoblauch

Skipper - Teller

3 gebratene Fischfilets^d & Garnele⁶ 19 €
› mit mediterranem Gemüse & Rosmarin-
kartoffeln

..... Mönchguter - Fischplatte für 2 Personen



3 gebratenen Fischfilets^d & 2 Garnelen^b 38 €
› mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln &
grünem Salat



Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch frische Zitrone oder Ihren Fisch gedünstet!
Unsere Bratkartoffeln¹ bereiten wir mit Speck^{2,3,8} & Zwiebeln zu.

Fleischliebhaber

Schnitzel^a vom Mecklenburger Strohschwein .. 14 €
› mit hausgemachter Knoblauch Sour crème^{1,11,a,c,j,g},
Pommes & grünem Salat

Mecklenburger Waldlandhähnchenbrust 17 €
› *supreme* mit Knusper-Rauke, mediterranem Gemüse
& Kräuterrisotto^{g,a,1,c,g,j}

Gegrilltes Hüftsteak vom Allgäuer Rind 23 €
› *medium* mit hausgemachten Kartoffel-
ecken, Knoblauch Sour crème^{1,11,a,c,j,g} &
grünem Salat

**Wir achten auf artgerechte
Haltung & regionale Produkte!**

Unsere Sour crème^{1,11,a,c,j,g} Kräuterbutter & mediterranes Gemüse werden mit Knoblauch zubereitet.

Kleine Piraten

„Piratenbeute“ 6 €
› 2 Fischstäbchen^{d,a1,g}, Salat & Kartoffelstampf^g

„Maries Leibgericht“ 6 €
› Schnitzel^{11,a,g,i}, Salat & Pommes Frites

„Bella Italia“ 5 €
› Makkaroni^{g,a,a1,c} & Pesto^{a1,c,g,j}

Scheiterhaufen“ 3 €
› Pommes Rot & Weiß^{c,f,j}

„Zahnlose Minka“ 4 €
› Milchreis^g mit Zimt & Zucker

Lust auf was Süßes?

Selliner Apfel^a Crumble^{a,h} 6 €
› mit Honig Panna Cotta^{2,g}

Kugel Vanilleeis^{a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,1} 3 €
› mit karamelisierten Walnüssen & Streusel^{a,h}

Selbstgebackener Schoko-Brownie 3 €
› mit Blaubeeren & einer Kugel Vanilleeis^{a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,1}

Long drink's

Gin Tonic¹⁶ 7,50 €
› mit Tanqueray

Vodka Lemon / Vodka Cola 7,50 €
› mit Absolut Vodka

Whiskey Cola 8 €
› mit Dalwhinnie Single Malt 15Y

Rum Cola 8 €
› mit DON PAPA

Legende Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff/en, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat/en, 9 Süßungsmittel, 10 mit Süßungsmitteln, 11 mit (einer) Zuckerarten und Süßungsmittel/n, 16 chininhaltig, 17 koffeinhaltig, 18 mit Milcheiweiß, 20 mit Taurin

Allergene und Stoffe die Unverträglichkeit auslösen

a Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

A Pesto enthält 2,c,g,a,b,d,e,f,h,i,j,k,l,m,n.

Alle Speisen, die mit Salz/Pfeffer gewürzt sind können Spuren von a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m und n enthalten.

Prosecco

Prosecco 0,1l 3 € Scavi & Ray Piccolo Hugo 0,2l 6 €



Weine

Weisswein

	0,2l	0,5l	0,75l	1l
Grauburgunder QbA trocken	6 €	15 €	22 €	/
› Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz				
Intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure, dazu die Kombination von Cremigkeit und Eleganz				
Gewürztraminer Kabinett lieblich	6 €	15 €	22 €	/
› Weingut Knöll & Vogel, Pfalz				
Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße				
Grüner Silvaner QbA trocken	5,50 €	13 €	20 €	/
› Weingut Hiestand, Rheinhessen				
Kräftig und füllig im Mund, aber nicht aufdringlich, mit milder Säure. So schön kann Silvaner sein!				
"Ostseefisch" Weißburgunder classic	5,50 €	13 €	20 €	/
„Der Wein zum Fisch“				
› Weingut Knöll & Vogel, Pfalz				
Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.				



Rosé

	0,2l	0,5l	0,75l	1l
SOPHIE HELENE trocken	6 €	15 €	22 €	/
› Weingut Hammel, Pfalz				
Ein harmonisch trockener, aromatischer und fruchtig, duftiger Rosé.				

Rotwein

	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1 l
Dornfelder QbA trocken › Weingut Knöll & Vogel, Pfalz Vollmundiger Roter mit Aromen von dunkler Beerenfrucht	6 €	15 €	22 €	/
Trollinger QbA halbtrocken › Collegium Württemberg, Württemberg Die Württemberger Spezialität, hellfarbiger leichter Roter, butterweich am Gaumen mit dezenter Restsüße	6 €	15 €	22 €	/
Primitivo IGT trocken › Terre di Montelusa, Apulien, Italien Weich, harmonisch, mit feinsten Aromen getrockneter Aprikosen, reifer Pflaumen und einem Hauch von Zimt	6 €	15 €	22 €	/

Biere



	0,3 l	0,5 l	0,3 l
Störtebeker «1402» Kellerbier 4,8% <i>Sieger World Beer Cup 2010. Das ursprünglichste Pilsener. Naturbelassenes untergäriges Kellerbier nach Pilsener Bauart aus der Stralsunder Biermanufaktur.</i>	3,80 €	5,50 €	
Störtebeker Strand-Räuber Sanddorn 2,1% <i>Der nordisch fruchtige Sanddorn-Weizen-Mix von der Küste!</i>			3,80 €
Störtebeker Pils 4,9%	3,50 €	5,00 €	Störtebeker „Freibier“ alkoholfrei 3,80 €
Störtebeker Schwarzbier 4,9%	3,50 €	5,00 €	Berliner Weiße Himbeere 2,8% 3,80 €
Alsterwasser / Diesel	3,50 €	5,00 €	Berliner Weiße Waldmeister 2,8% ... 3,80 €
Störtebeker Bernsteinweizen 5,3%		5,50 €	
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei		5,50 €	
Störtebeker Roggenweizen dunkel BIO 5,4%		5,50 €	



Säfte

	0,2 l	0,4 l		0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,50 €	4,50 €	Kirschsft	2,50 €	4,50 €
Rhabarbersaft	2,50 €	4,50 €	Bananensaft	2,50 €	4,50 €
Sanddornsft <i>heiß oder kalt</i>	3,00 €	5,00 €	Saftschorle	2,50 €	4,50 €
Sanddornschorle	2,80 €	4,50 €			

Limonade Sanddorn *Vielanker Brauhaus* 0,33l 4 €



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,17} , Fanta, Sprite, Spezi, Cola Zero	2,50 €	4,50 €
Bitter Lemon ¹⁶ , Ginger Ale, Tonic ¹⁶ <i>von Schweppes</i>	3,00 €	/
	0,25 l	0,75 l
Güstrower Mineralwasser <i>feinperlig oder still</i>	3,00 €	6,00 €

Klare Spirituosen

	2 cl		2 cl
Echter Nordhäuser 38%	2,50 €	Tanqueray Dry Gin 47,3 %	3,00 €
Rostocker Lehment „Mann und Fru“ 38% ..	2,50 €	ABSOLUT VODKA 40%	3,00 €

Aquavit

	2 cl		2 cl
Malteser Aquavit 40%	2,50 €	Linie Aquavit 41,5%	2,50 €
Jubiläums Aquavit 42%	2,50 €	Rostocker Lehment Aquavit 42%	2,50 €

Cognac / Whisky / Rum

	2 cl		2 cl
Hennessy V.S. 40%	3,50 €	DON PAPA 40%	3,50 €
Dalwhinnie Single Malt 15 Years Old 43%	7 €	› Philippinen, 7 Jahre in Bourbonfässern	

Obstbrände

	2 cl		2 cl
Schwechower Obstbrand 40%	4 €	Obstler 38%	3 €
› Birne oder Sanddorngeist			



Kräuter & Liköre

	2 cl		2 cl
Drambuie 40% ¹ Honig – Whisky - Likör	3 €	Ramazotti 30%	2,50 €
Fischergeist 56% wird brennend serviert	2,50 €	Küstenbrise 21%	2,50 €
Schwechower Wildpflaume 22%	4 €	Jägermeister 35% ^a	2,50 €
Baileys 17% ^{1-g} 4cl	4,50 €		



Bitter

Fernet Branca 39% 2cl 2,50 €

Grappa

2 cl

2 cl

Scavi & Ray Grappa Bianco 40% 3,50 €
› Vollmundiger & harmonischer Geschmack,
mit fruchtiger Note

Scavi & Ray Grappa Oro 40% 3,50 €
› Holzfassgelagert, fruchtig & mild

Heisse Getränke

Kaffee¹⁷, Espresso 2,50 €
Pott Kaffee¹⁷, Doppelter Espresso¹⁷ 3,50 €
Espresso Macchiato^{g17} 3,00 €
Cappuccino^{g17} 3,50 €
Milchkaffee^{g17}, Latte Macchiato^{g17} 4,00 €

Schokolade^g auch mit Rahm zzgl. 50ct 3,00 €
Grog mit 4cl Rum (Rum 40%) 4,50 €
Glühwein 9,8%¹ 3,00 €
mit Schuss Rum 40% 3,00 €
oder Amaretto¹ 20% 3,50 €

Bio-Tee von Teekanne

Mount Darjeeling¹⁷ 3,00 €
› Schwarzer Tee / blumig – aromatisch
Nana Minze – Pfefferminz 3,00 €
› Kräutertee / frisch – süßlich
Wilde Beeren 3,00 €
› Früchtetee aromatisiert / harmonisch – fruchtig

Rooibos Safari¹⁷ 3,00 €
› Kräutertee aromatisiert / lieblich
Grüntee 3,00 €
› Grüner Tee / frisch
Kräutertee 3,00 €
› aromatisch – vitalisierend

Legende:

Legende: 1 Farbstoffe, 2 Koffeinhaltig, 3 Chinin haltig, 4 Natrium

