

Fischrestaurant „Roter Hummer“

Fassbiere

Lübzer Pils	0,3l	2,65€
Lübzer Pils	0,5l	3,85€
Lübzer Schwarzbier	0,3l	2,65€
Lübzer Schwarzbier	0,5l	3,85€
Alsterwasser	0,3l	2,65€
Alsterwasser	0,5l	3,85€
Berliner Weisse grün	0,3l	2,65€
Berliner Weisse rot	0,3l	2,65€

Flaschenbiere

Erdinger Hefe dunkel	0,5l	3,45€
Erdinger Hefe hell	0,5l	3,45€
Erdinger kristallklar	0,5l	3,45€
Erdinger alkoholfrei	0,5l	3,45€
Lübzer alkoholfrei	0,33l	2,65€

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Schlossquelle	0,25l	2,25€
Güstrower Schlossquelle still	0,25l	2,25€
Güstrower Tonic *	0,25l	2,25€
Güstrower Bitter Lemon *	0,25l	2,25€
Güstrower Ginger Ale **	0,25l	2,25€
Fritz-Kola *** ****	0,33l	2,70€
Fritz-Kola zuckerfrei *** ****	0,33l	2,70€
Fritz-Limo Orange	0,33l	2,70€
Fritz-Limo Zitrone	0,33l	2,70€
Orangensaft	0,2l	2,40€
Apfelsaft	0,2l	2,40€
Kirschsaft	0,2l	2,40€
Bananensaft	0,2l	2,40€
Tomatensaft	0,2l	2,40€
Spezi klein	0,2l	2,40€

* Chininhaltig, ** Ingwerauszug, ***Koffein, **** Farbstoff

Zimmerservice 5,00 € Gebühr Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier, G Laktose, T Sellerie, J Senf

Fischrestaurant „Roter Hummer“

Fisch

Der Klassiker Dorsch bzw. Kabeljau auf der Haut gebraten, dazu Wirsing-Möhren serviert mit Kräuterkartoffeln (A,T,G) **16,90€**

Zander auf der Haut gebraten auf Rahmwirsing serviert mit Kräuterkartoffeln (A,T,G) **16,90€**

Das beste aus der Ostsee

Dorsch, Zander, Schnäpel auf Wirsing und Möhren mit einer hellen Sauce serviert, dazu Kräuterkartoffeln (G) **17,90€**

Seelachs gegrillt mit Grillgemüse belegt und Mozzarella überbacken, dazu Süßkartoffel-Pommes (A,T,G) **16,90€**

Fang des Tages direkt vom Fischer –
fragen Sie unser Serviceteam (T)

Fleisch

Geschmorte Ochsenbäckchen in einer kräftigen
Rotweinsauce dazu Wirsing mit Möhren
und Kräuterkartoffeln (A,T,J) **18,80€**

Gegrillte Maishähnchenbrust auf einem
Bulgur-Gemüse-Risotto (T,J) **16,80€**

Pulled Pork Burger dazu Süßkartoffel-Pommes
und einen Cole Slaw Salat (A,T,J) **14,90€**

Vegetarisch

Penne Nudeln mit Kirschtomaten und Zucchini in einer
leichten Sahnesauce mit Parmesan (A,C,T) **12,90€**

Bulgur-Risotto mit Grillgemüse, einer Kürbis-Sauce
und Hallumi-Käse (A,G,T) **13,80€**

Der Veggie Burger mit Grillgemüse-Möhren Koriander Toppinade
und Hallumi-Käse, serviert in einem Brioche Brötchen, dazu
Süßkartoffel-Pommes (T,G,J) **12,50€**

Fischrestaurant „Roter Hummer“

Dessert

Hausgemachtes Rotwein-Butter-Eis (A,C) **4,90€**

Hausgemachtes Vanille-Eis mit Tonkabohne
abgeschmeckt (C) **4,90€**

Zimmerservice 5,00 € Gebühr

Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier,
G Laktose, T Sellerie, J Senf

Fischrestaurant „Roter Hummer“

Heißgetränke

Pott Kaffee	1,90€
Kännchen Kaffee	2,90€
Cappuccino	2,50€
Latte Macchiato	3,20€
Milchkaffee	2,70€
Espresso	2,20€
Doppelter Espresso	3,90€
Heiße Schokolade	1,90€
Eiskaffee (mit Vanilleeis und Sahnehaube)	4,50€
Eisschokolade (mit Vanilleeis und Sahnehaube)	4,50€

Tee – Spezialitäten

Darjeeling Pussimbing Bio (Kännchen)	3,50€
Earl Grey (Kännchen)	3,50€
Marani (Grünteemischung, Kännchen)	3,50€
Rooitea Sahne – Caramel (Kännchen)	3,50€
Minze (Kännchen)	3,50€

Zimmerservice 5,00 € Gebühr

Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier, G Laktose, T Sellerie, J Senf

Fischrestaurant „Roter Hummer“



Werte Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Fischrestaurant
„Roter Hummer“.

Das Team „Roter Hummer“ bemüht sich, Ihnen eine frische und
typisch pommersche Fischküche anzubieten.

Achten Sie bitte auch auf unsere aktuellen Angebote und
sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen Ihnen einen **guten Appetit.**

Zimmerservice 5,00 € Gebühr

Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier,
G Laktose, T Sellerie, J Senf

Suppen und Vorspeisen

Usedomer helle Fischsuppe mit Einlage (G,T) **5,50€**

Kürbis-Kokosmilch-Suppe, pikant abgeschmeckt (T,A,G) **5,50€**

Thunfisch Ricotta Tarte (kalte Vorspeise mit Zucchini, Tomate und Parmesan) dazu Salat (1,A,G) **5,80€**

Gemüse-Lasagne (gegrilltes Gemüse geschichtet) mit Ziegenkäse gratiniert (1,A,T) **5,80€**

Fischrestaurant „Roter Hummer“

Spirituosen

Aperitif 5cl

Campari	4,80€
Sherry	4,50€
Martini	4,50€

Kräuterliköre 2cl

Jägermeister	2,75€
Ramazotti	3,20€
Fernet Branca	2,75€

Obstbrände & Geiste aus Schwechow M-V 2cl

Birne	3,95€
Apfel	3,95€
Zwetschge	3,95€
Schlehengeist	3,95€

Klare 2cl

Nordhäuser Doppelkorn	2,75€
Wodka	2,80€
Rostocker Kümmel	2,80€

Aquavit 2cl

Linie Aquavit	3,90€
---------------	-------

Weinbrand 2cl

Asbach Uralt	3,90€
--------------	-------

Liköre 2cl

Amaretto	1,90€
Baileys	3,00€

Zimmerservice 5,00 € Gebühr

Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier, G Laktose, T Sellerie, J Senf

Fischrestaurant „Roter Hummer“

Unsere Hausweine

Lunardi Chardonnay

0,75l	14,00€
0,5l	9,90€
0,2l	3,90€

Lunardi Cabernet Sauvignon

0,75l	14,00€
0,5l	9,90€
0,2l	3,90€

Schoppenweine

Weißer

Guntersblumer Scheurebe lieblich 0,2l	4,20€
ST. Julianenbrunnen Kerner Kabinett halbtrocken 0,2l	4,20€
Kiefer Grauburgunder Kaiserstuhl Baden 0,2l	4,20€

Rosè

Guntersblumer Spätburgunder Weißherbst trocken 0,2l	4,20€
---	-------

Zimmerservice 5,00 € Gebühr

Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier, G Laktose, T Sellerie, J Senf

Fischrestaurant „Roter Hummer“

Rote

Guntersblumer Dunkelfelder lieblich 0,2l	4,20€
Guntersblumer Spätburgunder halbtrocken 0,2l	4,20€
Guntersblumer Spätburgunder trocken 0,2l	4,20€

Sekt

Prosecco Spumante trocken 0,1l	3,55€
Kessler Sekt trocken 0,1l	3,55€
Piccolo Sekt 0,2l	6,20€
Aperol Spritz 0,3l	5,50€

Flaschenweine

Weiß

Deutschland

Sachsen 2011 Meißner Spaargebirge Müller – Thurgau 25,00€

Qualitätswein trocken

Weingut Vincenz Richter

lebendige Fruchtfülle mit Aromen von Maracuja, rosa Grapefruit
und weißer Johannisbeere

Zimmerservice 5,00 € Gebühr

Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier,
G Laktose, T Sellerie, J Senf

Fischrestaurant „Roter Hummer“

- Saale Unstrut 2011 Freyburger Herrenberg Silvaner 23,00€
Qualitätswein trocken
Weingut Florian Deckert
reife Aromen von grünen Äpfeln, Zitrone und Melone, am Gaumen gute Fruchtfülle, ausgewogen, stoffig, mineralisch mit elegantem Säurespiel
- Freyburger Schweigenberg 2011 Müller - Thurgau 24,50€
Qualitätswein trocken
Weingut Florian Deckert
delikate Aromen von Zitronen und Muskat, am Gaumen fruchtbetont, pikant mit lebendigem Säurespiel
- Freyburger Herrenberg 2011 Bacchus 23,00€
Qualitätswein trocken
Weingut Florian Deckert
blumig mit fruchtiger Säure und leichtem Muskatton
feine Säure mit viel Spiel, aromatisch frisch mit ausgeprägten Fruchtnoten von Johannisbeeren,
Himbeeren und Zwetschgen, umrahmt von einer zartsüßen Tanninstruktur und einem schönen Abgang

Zimmerservice 5,00 € Gebühr

Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier, G Laktose, T Sellerie, J Senf

Fischrestaurant „Roter Hummer“

Prosecco & Sekt & Champagner

Deutschland

Baden Kessler Gold trocken 0,75l	25,50€
Sektkellerei Kessler	

Italien

Venetien Prosecco Spumante Extra Dry 0,75l	25,50€
Riondo Collezione	

Zimmerservice 5,00 € Gebühr

Enthält: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, A Gluten, B Krebstiere, C Eier,
G Laktose, T Sellerie, J Senf