

Speise,- & Getränkekarte mit **Allergenbezeichnungen.**



Liebe Gäste,

in dieser Speisekarte halten wir die wichtigsten Informationen für Allergiker bereit!

Hier aufgeführt erfahren Sie die von uns verwendeten Zutaten bzw. die in den Zutaten vorkommenden Auszüge, die als meist mögliche Allergenauslöser gelten.

- (1.)** Glutenhaltiges Getreide
- (2.)** Krebstiere
- (3.)** Eier
- (4.)** Fisch
- (5.)** Erdnüsse
- (6.)** Soja
- (7.)** Milch & Milchprodukte
- (8.)** Schalenfrüchte
- (9.)** Sellerie
- (10.)** Senf
- (11.)** Sesamsamen
- (12.)** Schwefeldioxid & Sulfite
- (13.)** Lupinen
- (14.)** Weichtiere
- (15.)** coffeinhaltig
- (16.)** Chininhaltig
- (17.)** mit Farbstoff
- (18.)** Konservierungsstoffe, Benzoesäure, künstliche Süßstoffe, Sorbinsäure

Speisen

Suppen



Gebundenes Curry-Chili-Ananas Süsspchen mit Shrimps (1.), (6.), (7.), (9.), (10.)	€ 5,20
Fischertöpfchen „Störtebeker“ klare Fischbrühe mit Einlagen von Fisch & Gemüse (1.), (5.), (6.), (7.), (9.), (10.), (12.)	€ 5,90
Nordisches Kartoffel-Sanddorn-Süsspchen mit feinen Streifen vom Wildlachs & hausgemachten Croutons (1.), (6.), (7.), (9.), (10.)	€ 5,50

Salate als Vorspeise

(Variation von frischen Blattsalaten, hausgemachtem Krautsalat,
Tomate, Gurke, Mais, Zwiebeln & Paprika)

Kleine Salatvariation	€ 6,50
- mit Hirtenkäse & Oliven (7.)	€ 7,90
- mit gebratenen in Knoblauch marinierten Shrimps (2.)	€ 8,50

Salate als Hauptspeise

(Variation von frischem Blattsalat, hausgemachtem Krautsalat, Tomate, Gurke,
Mais, Zwiebeln, Paprika, Hirtenkäse (7.) & Oliven)

Große Salatvariation	€ 10,50
- mit gegrillten Streifen vom Zanderfilet (1.), (4.)	€ 12,90
- mit in Knoblauch marinierten Garnelen (2.)	€ 12,90
- mit gegrillten Streifen von der Putenbrust	€ 11,90

(Dressings nach Wahl: Joghurt-Kräuter (7.), Balsamico-Vinaigrette (10.), Himbeere-Vinaigrette (10.), Sanddorn-Vinaigrette (10.)
oder Essig & Öl) (Wir reichen frisches Knoblauchbrot (1.), (11) zu den Suppen und Salaten)

Speisen



Kalte Vorspeisen

Sassnitzer Matjeshappen (mariniert) mit roten Zwiebelringen auf Pumpernickel (1.), (3.), (4.), (7.), (10.), (11.)	€ 7,50
Matjes-Tomaten Bruschetta auf geröstetem Knoblauchbrot (1.), (4.), (11.)	€ 7,50
Streifen vom Bismarckheringsfilet auf Pumpernickel dazu Remoulade, Zwiebelringe & Gewürzgurke (1.), (3.), (4.), (7.), (10.), (11.)	€ 6,90
Shrimps Cocktail in fruchtiger Marinade, dazu Knoblauchbrot & Salat (1.), (3.), (4.), (7.), (10.), (11.)	€ 8,50
Hirtenkäse, Oliven, getrocknete Tomaten & geröstetes Knoblauchbrot (1.), (7.), (11.)	€ 7,90

Warme Vorspeisen

Garnelenspieße, in Knoblauch mariniert, dazu hausgemachter Dip (1.), (2.), (3.), (7.), (10.)	€ 8,90
Gegrillte Garnelen & getrocknete Tomaten, in Knoblauch mariniert, gratiniert unter würzigem Ziegenfrischkäse (1.), (2.), (3.), (7.), (10.)	€ 9,50

Kalte Heringspezialitäten aus der Ostsee (Wir reichen zu diesen Gerichten eine Salatbeilage & Bratkartoffeln)

3 Rügener „Edle Matjesfilets“ dazu Remouladensauce & Zwiebelringe (3.), (4.), (7.), (10)	€ 12,90
Sassnitzer Bismarckheringsfilets dazu Zwiebelringe & Gewürzgurke (4.)	€ 11,90
Bratheringe, mariniert, dazu Zwiebelringe & Gewürzgurke (1.), (4.)	€ 11,90
Rügener Heringsfestival (Matjesfilet, Bismarckhering, Brathering & marinierter Hering) (1.), (4.)	€ 13,50



Gegrilltes **Hechtfilet**, aus dem Wieker Bodden,
an feiner Sanddorn-Anissoße, dazu reichen wir ein in Butter sautiertes
Schwarzwurzel-Karotten-Gemüse & einen fruchtigen Kartoffel-Aprikosen-Stampf € 16,90
(1.), (4.), (6.), (7.), (9.), (10.), (11.), (12.)

Gebratenes Filet vom **schwarzen Heilbutt**, gefangen in nordischen Gewässern,
an feiner Riesling-Sahnesoße, dazu reichen wir ein mit Vanille verfeinertes
Blattspinat-Birnen-Gemüse & Bandnudeln in feinem Bärlauch-Olivenöl € 19,50
(1.), (4.), (6.), (7.), (9.), (10.), (11.), (12.)

Rügener **Ostseeflundern**, im Ganzen gebraten & gebacken,
an würziger Kräuterbutter, dazu reichen wir eine bunte Salatschale &
eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Limettenrahm € 15,90
(1.), (4.), (7.)

Gebratenes **Barschfilet**, aus dem Jasmunder Bodden,
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein herzhaft, nordisches Grünkohl
Gemüse, verfeinert mit karamellisierten Walnüssen & gebutterten Rosmarinkartoffeln
€ 17,90 (1.), (4.), (7.)

„Schwindts“ **Fisch-Curry**
(versch. Fischfiletwürfel, Möhre, Lauchzwiebel, Paprika & Ananas) in süß-sauer-
scharfer Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Orange € 15,90
(1.), (4.), (6.), (7.), (9.), (10.), (11.), (12.)

Fischplatte „Schwindts“, 3 Fischfilets (220g / Zander, Dorsch & Wildlachs)
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein buntes, knackiges
Pfannengemüse & nordische Rügener Bratkartoffeln € 19,90
(1.), (4.), (6.), (7.), (9.), (10.), (11.), (12.)

Zanderfilet aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gegrillt,
an feiner Sanddorn-Anissoße, dazu reichen wir ein in ein in Butter sautiertes
Schwarzwurzel-Karotten-Gemüse & einen fruchtigen Kartoffel-Aprikosen-Stampf* € 19,50
(1.), (4.), (6.), (7.), (9.), (10.), (11.), (12.)

Gegrilltes **Wildlachsfilet**, gefangen in nordischen Gewässern,
an feiner Riesling-Sahnesoße, dazu reichen wir ein mit Vanille verfeinertes
Blattspinat-Birnen-Gemüse & Bandnudeln in feinem Bärlauch-Olivenöl € 16,90
(1.), (4.), (6.), (7.), (9.), (10.), (11.), (12.)

„Mecklenburger Pannfisch“ (gebratenes **Dorschfilet**)
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu reichen wir ein herzhaft, nordisches Grünkohl-
Gemüse, verfeinert mit karamellisierten Walnüssen & gebutterte Rosmarinkartoffeln
€ 18,90 (1.), (4.), (6.), (7.), (9.), (10.), (11.), (12.)

Gebackene Rügener **Ostseeschollenfilets**, in der Cornflakes-Knusper Panade,
dazu reichen wir ein buntes, knackiges Pfannengemüse & eine Ofenkartoffel
mit hausgemachtem Limettenrahm € 15,90
(1.), (3.), (4.), (6.), (7.), (9.), (10.), (11.), (12.)



Herzhaftes von Rind, Pute & Schwein

Schnitzel vom Schwein, in der Knusperpanade,
dazu reichen wir eine bunte Salatschale & Rügener Bratkartoffeln
(1.), (3.), (7.) € 13,90

Steakteller „Störtebeker“, von **Rind, Pute & Schwein** (250g),
an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir ein in Butter sautiertes
Schwarzwurzel-Karotten-Gemüse & eine Ofenkartoffel mit Limettenrahm **(7.)** € 18,90

„Schwindts“ **Puten-Curry**
(Putenbrustfilet, Möhre, Lauchzwiebel, Paprika & Ananas) in süß-sauer-scharfer
Currysoße, dazu körniger Kräuterreis, verfeinert mit frischer Orange
(1.), (6.), (7.), (9.), (10.) € 13,90

Lotsenplatte „Schwindts“,
gegrillte **Steaks aus dem Schweinerücken** (200g), dazu Kräuterbutter,
Meerrettich, Gewürzgurke, Salatbeilage & gebutterte Rosmarinkartoffeln **(7.)** € 13,50

Gegrilltes Argentinisches **Rumpsteak** (200g)
an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir ein buntes, knackiges
Pfannengemüse & nordische Rügener Bratkartoffeln **(7.)** € 19,90

Ofenkartoffeln

(Wir reichen zu diesen Gerichten eine Salatbeilage & Limettenrahm)

Ofenkartoffel **Pur** **(7.)** € 8,50

Ofenkartoffel mit gebratenen, in Knoblauch marinierten **Shrimps** **(2.), (7.)** € 11,90

Ofenkartoffel mit gegrilltem **Wildlachs** **(4.), (7.)** € 12,90

Ofenkartoffel mit gegrilltem **Zanderfilet** **(7.)** € 14,50

Ofenkartoffel mit gegrillter **Putenbrust** **(7.)** € 11,50



Desserts

Hausgemachte, karamellierte **Sanddorn-Creme-Brulee**,
an feinen Vanille-Kirschen, dazu fruchtiges Limetten-Erdbeer Sorbet
(1.), (3.), (7.), (8.) € 8,50

„**Sanddorn trifft Cassis**“ Fruchtiges *Schwarzes Johannesbeer Sorbet*,
angerichtet in feinem hausgemachtem Sanddornlikör & Minzschokolade
(1.), (3.), (7.), (8.) € 6,90

„Schwindts“ hausgemachte Waldbeerengrütze, dazu cremiges Walnuss Eis
(1.), (3.), (7.), (8.) € 6,50

„Schwindts“ Rügener Sturmsäcke

(Riesenwindbeutel, gefüllt mit verschiedenen süßen Spezialitäten)

Sturmsack „**Arkona**“ **(1.), (3.), (7.), (8.)**
gefüllt mit warmen Schattenmorellen, Bourbon-Vanille Eis & Schlagsahne € 6,90

Sturmsack „**Hiddensee**“ **(1.), (3.), (7.), (8.)**
gefüllt mit hausgemachtem Apfelmus, Bourbon-Vanille Eis, Eierlikör & Schlagsahne € 7,90

Sturmsack „**Kreidefelsen**“ **(1.), (3.), (7.), (8.)**
gefüllt mit warmer Waldbeerengrütze, Schoko Eis, Baileys & Schlagsahne € 7,90

„Schwindts“ Eisbecher

Schwedeneisbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis,
Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne **(1.), (3.), (5.), (6.), (7.), (8.)** € 6,90

Schwarzwaldbecher, 2 Kugeln Vanille Eis, 1 Kugel Schoko Eis,
Schattenmorellen, Kirschlikör, Schokoladensauce & Schlagsahne
(1.), (3.), (5.), (6.), (7.), (8.) € 6,90

Walnussbecher, 2 Kugeln Walnuss Eis, 1 Kugel Schoko Eis, Walnüsse, Schokoladensauce
& Schlagsahne **(1.), (3.), (5.), (6.), (7.), (8.)** € 6,50

Speisen



Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites	€ 4,90
Paniertes Fischfilet mit Möhren-Gemüse & gebutterten Kartoffeln (1.), (3.), (4.)	€ 8,90
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (1.)	€ 4,90
Piratenschnitzel mit Möhren-Gemüse & Pommes Frites (1.), (3.), (7.)	€ 7,50
Putenbrustfilet mit Möhren-Gemüse & gebutterten Kartoffeln	€ 7,50
„Schnorrsteller,, Von uns bekommst du einen Teller und Besteck & Du räuberst vom Teller Deiner Eltern	€ 0,00

Etwas süßes für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Sturmsack „für unsere kleinen“ gefüllt mit Apfelmus, Vanille Eis, Schlagsahne & Smarties (1.), (3.), (7.), (8.)	€ 4,90
Kindereisbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln Eis (Vanille und Schoko), Apfelmus, Smarties & Schlagsahne (1.), (3.), (5.), (6.), (7.), (8.)	€ 4,50
Kugel Vanille oder Schokoladen Eis mit Smarties (1.), (3.), (5.), (6.), (7.), (8.)	€ 1,70

Biere vom Fass (1.)

Lübzer Pils	0,20 l	€ 2,20
	0,40 l	€ 3,50
Störtebeker Keller-Bier (Bio)	0,20 l	€ 2,60
	0,40 l	€ 3,90

Störtebeker Bernstein-Weizen (BIO)

0,30 l	€ 3,20
0,50 l	€ 4,60

Flaschenbiere - 0,50 l (1.)

Störtebeker Pilsner-Bier	€ 3,90
Störtebeker Schwarz-Bier	€ 3,90
Störtebeker Atlantik-Ale	€ 4,20
Störtebeker Baltik-Lager (Bio)	€ 4,20
Störtebeker Roggen-Weizen (Bio)	€ 4,20
Störtebeker Bernstein-Weizen (alk.frei/Bio)	€ 4,20
Störtebeker Frei-Bier (alk.frei/Bio)	€ 4,20
Störtebeker Scotch-Ale	€ 6,50

Biermixgetränke (1.)

Alsterwasser / Diesel (15./17.)	0,20 l	€ 2,20
	0,40 l	€ 3,50
Cola-Weizen (1/3/4)	0,50 l	€ 4,60
Bananen-Weizen	0,50 l	€ 4,60
Kirsch-Weizen	0,50 l	€ 4,60
Mango-Weizen	0,50 l	€ 4,60

Alkoholfreies

Bad Liebenwerda Mineralquellen

Mineralwasser - classic, medium oder still

0,25 l	€ 2,10
0,75 l	€ 5,20

Bad Liebenwerda Mineralquellen

Tonic (16.)	0,25 l	€ 2,50
Bitter Lemon (16.)	0,25 l	€ 2,50
Ginger Ale (17.)	0,25 l	€ 2,50

div. Saftschorlen	0,20 l	€ 2,20
	0,40 l	€ 3,80

Vita Cola (15./16.18.) / Vita Orange (17./18.) / Vita Zitrone / Vita Cola-Mix (15./17./18.)

0,20 l	€ 2,20
0,40 l	€ 3,80

Getränke



Säfte & Nektare von Bauer

	0,20 l	0,40 l
Apfelsaft	€ 2,40	€ 4,40
Orangesaft	€ 2,40	€ 4,40
Ananassaft	€ 2,40	€ 4,40
Bananennektar	€ 2,40	€ 4,40
Sauerkirschnektar	€ 2,40	€ 4,40
Mangonektar	€ 2,40	€ 4,40
Tomatensaft	€ 2,40	€ 4,40
Ki-Ba	€ 2,40	€ 4,40
Rhabarbernektar	€ 2,60	€ 4,80
Holunderbeere (97%)	€ 2,90	€ 5,20
Sanddornnektar (Bio)	€ 2,90	€ 5,20

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,30
Kaffee groß	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 2,90
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 3,40
Baileys Coffee	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Amaretto od. Rum	€ 4,20
Grog	€ 4,20

Tee (Meißner)

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Waldbeere Tee,

Pfefferminz Tee, Kräuter Tee

je Glas € 2,10

Getränke



Norddeutsche Spezialitäten 2cl

Lehment Doppelkümmel (Mann un Fru)	€ 2,10
Lehment Aquavit (Mann un Fru)	€ 2,10
Fischergeist (brennend serviert)	€ 2,60
Sanddorngeist	€ 2,60
Malteserkreuz Aquavit	€ 2,30
Linie Aquavit	€ 2,30
Jubiläums Aquavit	€ 2,30
Sanddornlikör (hausgemacht)	€ 2,20
Holunderlikör (hausgemacht)	€ 2,20
Lehment Küstenbriese (Anis mit Orangenote)	€ 2,10
Küstennebel	€ 2,10

Wodka & Klarer 2 cl

Absolut Vodka	€ 2,20
Parliament Vodka	€ 2,20
Fürst Bismarck	€ 2,20
Nordhäuser Doppelkorn	€ 2,10

Kräuter 2cl

Jägermeister	€ 2,10
Ramazotti	€ 2,40
Underberg	€ 2,40
Becherovka	€ 2,10
Radeberger Kräuter	€ 2,20

Rum & Tequila 2 cl

Havana Club (3y)	€ 2,20
Bacardi Rum (weiss)	€ 2,20
Myers Rum (braun)	€ 2,20
Sierra Tequila (gold)	€ 2,20
Sierra Tequila (silver)	€ 2,20

Gin 2 cl

Gordons London Dry Gin	€ 2,30
Bombay London Dry Gin	€ 2,90

Liköre 2 cl

Amaretto	€ 2,20
Bailys Irish Cream	€ 2,20

⁽¹⁾ coffeinhaltig
⁽²⁾ Chininhaltig
⁽³⁾ mit Farbstoff
⁽⁴⁾ Konservierungsstoffe, Benzoesäure, künstliche Süßstoffe, Sorbinsäure

Aperitives

Unser Hausaperitive „Günthrini“

Hibiscus-Vermouth Aperitif 5 cl € 3,90

Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry) 5 cl € 3,90

Campari mit Orangensaft ⁽³⁾ € 5,90

Aperol 5cl € 3,90

Digestifs 2 cl

„Schwindts“ Williams Birne € 2,40

„Schwindts“ Obstler € 2,40

Zwetschgegeist € 2,40

Himbeergeist € 2,40

Grappa di Prosecco € 2,60

Remy Martin V.S.O.P. € 3,90

Whisky 2 cl

Blendet Scotch Whiskys

Johnnie Walker Red Label ⁽³⁾ € 2,00

Johnnie Walker Black Label (12y) ⁽³⁾ € 3,00

Single Malt Scotch Whiskys

Glenmorangie (10y) (17.) € 3,10

Glenfiddich (12y) (17.) € 3,10

Glenfiddich „Solera“ (15y) (17.) € 4,10

Glenfiddich „Small Batch Reserve“ (18y) (17.) € 5,10

Talisker „Storm“ (17.) € 4,10

Talisker „Port Ruighe“ (17.) € 4,50

Bowmore (12y) (17.) € 3,10

Whiskey 4 cl

Bourbon American Whiskeys

Jim Beam (17.) € 3,80

Jack Daniels (17.) € 4,80

Getränke



Cocktails mit Alkohol (0,4l)

Caipirinha	(Cachaca, Limetten, Rohrzucker)	€ 6,90
Sanddorn Caipi	(Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Sanddornsaft)	€ 7,50
Tequila Sunrise	(Tequila Silver, Grenadine ⁽³⁾ , Orangensaft)	€ 6,90
Pina Colada	(Barcardi Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne) (7.)	€ 7,50
Sanddorn Colada	(Barcardi Rum, Sanddornsaft, Kokossirup, Sahne) (7.)	€ 7,90
Swimming Pool	(weißer Rum, Wodka, Kokossirup, Blue Curacau ⁽³⁾ , Sahne, Ananassaft (7.)	€ 7,50
Mai Tai	(weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Lime Juice, Mandelsirup, Limetten, Ananassaft)	€ 8,50

Cocktails ohne Alkohol (0,4l)

Ipanema	(Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale 2.)	€ 5,50
Red Summer	(Orangensaft, Apfelsaft, Lime Juice, Grenadine ⁽³⁾)	€ 5,50
Coconut Kiss	(Ananassaft, Kokossirup, Kirschsaff, Sahne) (7.)	€ 5,50
Sanddorn Kiss	(Sanddornsaft, Kokossirup, Grenadine ⁽³⁾ Sahne) (7.)	€ 5,90
Fresh Mango	(Mangosaft, Ananassaft, Mangosirup, Lime Juice)	€ 5,50

Sekt, Prosecco & Champagne

Rotkäppchen Sekt trocken

Piccolo	0,20 l	€ 4,90
Flasche	0,75 l	€ 15,50

Rotkäppchen Sekt halbtrocken

Piccolo	0,20 l	€ 4,90
Flasche	0,75 l	€ 15,50

Prosecco

Piccolo	0,20 l	€ 5,50
Flasche	0,75 l	€ 15,90

Champagner Brut

Piccolo	0,20 l	€ 29,00
Flasche	0,75 l	€ 75,00

Longdrinks mit 4cl Alkohol

Barcardi Cola ^(1/3)	0,25 l	€ 5,50
Cuba Libre ^(1/3)	0,25 l	€ 5,50
Gin Tonic ⁽²⁾	0,25 l	€ 5,50
Jim Beam Cola ^(1/3)	0,25 l	€ 5,50
Wodka Lemon ⁽²⁾	0,25 l	€ 5,50
Southern Ginger ⁽³⁾	0,25 l	€ 5,50

Weine



Offene Weißweine (12.)

(Weingut Schwindt, Pfalz,)

Pfälzer Landwein, trocken	0,25 l	€ 4,90
Riesling, halbtrocken	0,25 l	€ 5,50
Müller Thurgau, lieblich	0,25 l	€ 5,50
Chardonnay, trocken	0,25 l	€ 5,90
Weinschorle, weiß	0,25 l	€ 4,50

Offene Roséweine (12.)

(Weingut Schwindt, Pfalz,)

Portugieser Weißherbst, trocken	0,25 l	€ 5,50
Portugieser Weißherbst, lieblich	0,25 l	€ 5,50
Weinschorle, rosé	0,25 l	€ 4,50

Flaschenweine (rot) (12.)

(Weingut Schwindt, Pfalz,)

Regent, trocken	0,75 l	€ 21,00
Dornfelder, trocken	0,75 l	€ 21,00

Offene Rotweine (12.)

(Weingut Schwindt, Pfalz,)

Pfälzer Landwein, trocken	0,25 l	€ 5,50
Merlot, trocken	0,25 l	€ 5,90
Dornfelder, halbtrocken	0,25 l	€ 5,90
Dornfelder, lieblich	0,25 l	€ 5,90
Weinschorle, rot	0,25 l	€ 4,90

Flaschenweine (weiß) (12.)

(Weingut Schwindt, Pfalz,)

Riesling Classic, trocken	0,75 l	€ 19,00
Sauvignon Blanc, trocken	0,75 l	€ 19,00
Grauburgunder Classic, trocken	0,75 l	€ 21,00
Chardonnay, „Réserve“ trocken	0,75 l	€ 23,00