

Wir begrüßen Sie recht herzlich im



Was für ein einfaches und genügsames Ding das Glück doch ist: ein Glas Wein, eine geröstete Kastanie, ein winzig kleines Kohlenfeuer, der Klang des Meeres... Alles, was du brauchst, um das Glück im Hier und Jetzt zu erfahren ist ein einfaches, genügsames Herz.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen recht seemännischen Appetit.

Ihre Familie Deutschländer

Sailor's Restaurant & Cafe, Wustrower Str. 13b, 18230 Ostseebad Rerik

Tel. 038296/759964 oder 0160/97985200, info@sailors-rerik.de

Smutjes Fischbrötchen

Sie haben Lust und Hunger auf einen leckeren, frisch zubereiteten kleinen Snack?

Dann haben wir den perfekten kleinen Appetitlöcher für Sie:

Kaum ein Snack wird so unterschätzt wie ein Fischbrötchen, hat es doch reichlich gesunde Omega-3-Fettsäuren, ist frisch und bietet eine Menge Lokalkolorit.

Ofenfrisches Brötchen mit Blattsalat, knackigen Zwiebeln, Remoulade und:

<i>Matjesfilet nordische Art</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bismarckhering</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Räucherlachs</i>	<i>3,50 €</i>
<i>knusprigem Backfisch</i>	<i>3,50 €</i>
<i>saftigem Schnitzel</i>	<i>3,50 €</i>

Matjes-Gerichte

<i>Bismarckhering mit Brat- oder Salzkartoffeln</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Matjes „Hausfrauenart“ mit Remoulade und Kartoffelecken</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Matjes „Schwedisch“ – Honig-Preiselbeer-Sauce und Kartoffelecken</i>	<i>9,80€</i>
<i>Matjes „Russisch“ – Rote-Bete-Sahne-Sauce und Kartoffelecken</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Dreierlei vom Matjes mit Kartoffelecken</i>	<i>11,90 €</i>

Matjes= Matjes nordische Art

Zusatzstoffe und Allergene können Sie nach Bedarf in der separat vorliegenden Speisekarte einsehen

Unsere Vorspeisen aus der kleinen Kombüse

<i>Feines Ragout fin vom Mecklenburger Landhuhn</i>	4,90 €
<i>Happen vom Kräutermatjes mit Dip und frischem Baguette</i>	4,90 €
<i>Ofenkartoffel mit hausgemachter Remoulade und Norwegischem Rauch Lachs</i>	8,90 €

Salate – immer gesund und frisch

<i>Bunter Salat mit Kirschtomaten, Oliven und</i>	
<i>- gebratenen Garnelen</i>	10,60 €
<i>- marinierten Hähnchenspiessen</i>	10,30 €
<i>Tomatensalat wie bei Mutttern</i>	4,30 €
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	3,90 €

Hausgemachte Suppen

<i>Fischschüssel (klare Suppe mit viel frischem Fisch)</i>	5,80 €
<i>Karotten-Ingwer- Süppchen mit Kokosmilch</i>	4,90 €
<i>Omas Kartoffelsuppe</i>	5,50 €

Sailor's Fischgerichte

<i>Gebratenes Filet vom Ostseedorsch an Marktgemüse und Bratkartoffeln</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Sailor's Kutterscholle auf Bratkartoffeln und Salat der Saison</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Heilbutt gebraten auf Carpaccio von Roter Bete und Kartoffelspalten</i>	<i>15,40 €</i>
<i>Große Fischplatte für 2 Personen (Filet von Seehecht, Dorsch, Seelachs, mit Bratkartoffeln, Kaisergemüse in Kräuterbutter und Salat)</i>	<i>28,60 €</i>
<i>Seelachsfilet auf Rahmspinat mit Butterkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kräuterdip</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Duett vom Fischfilet mit Kartoffelecken und Salat der Saison</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Hering frisch gebraten oder sauer eingelegt mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Filet vom Seehecht gebraten auf Buttergemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Buntbarsch auf Salat mit Kartoffelecken</i>	<i>11,50 €</i>

Seemanns Tip ...

Wählen Sie sich Ihre Beilagen aus den Gerichten wenn unsere Zusammenstellung Ihnen heute nicht so gerecht wird

Fleisch und Geflügel für die Landratten unter uns

Saftiges Schnitzel vom Schwein mit Fritten :

<i>Hamburger Art mit Spiegelei</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Zigeunerart mit einer würzigen Paprika-Tomatensauce</i>	<i>10,40 €</i>
<i>hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln</i>	<i>11,90 €</i>
<i>großer Beef-Burger mit Country Potatoes</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Schweinesteak „au four“ mit Kroketten</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Hähnchenbrust mit Kartoffelecken, Dipp und Salat</i>	<i>12,10 €</i>
<i>Schweinemedallions auf Rahmpilzen mit Kroketten</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Currywurst XL mit Pommes und Salat</i>	<i>7,20 €</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Veggi Burger mit Kartoffelspalten und Dip vegan möglich, bitte bei Bestellung angeben</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch vegan möglich, bitte bei Bestellung angeben</i>	<i>4,90 €</i>

oder wählen Sie aus den Salaten

Für unsere Kleinen Matrosen bis 10 Jahre

<i>Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln</i>	5,90 €
<i>Hähnchen-Nuggets und Pommes</i>	5,90 €
<i>Kleines Schnitzel mit Gemüse und Butterkartoffeln</i>	6,00 €
<i>Kartoffelpuffer oder Pfannkuchen mit Apfelmus</i>	4,40 €
<i>Knusprige Fischtafel (Backfisch) mit Pommes</i>	5,80 €
<i>Pommes</i>	2,30 €
<i>Ketchup oder Mayo</i>	0,30 €

Nicht nur Sailors mögen „Süße Verführungen

<i>Pommersche Beerengrütze auf Panna Cotta</i>	4,40 €
<i>Warmes Schokotörtchen an Stracciatellaeis und Sahne</i>	4,90 €
<i>Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne</i>	4,90 €
<i>Waldfrüchtebecher – Vanille- und Erdbeereis, Waldfrüchte, Sahne</i>	5,20 €
<i>Schwedenbecher – Vanilleeis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör</i>	5,20 €
<i>Baileysbecher – gemischtes Eis, Baileys, Sahne, Schokosauce</i>	5,20 €
<i>Banana-Split – halbe Bananen mit Vanilleeis, Schokoraspel und Sahne</i>	5,20 €
<i>Kinderbecher – 2 Kugeln nach Wahl lustig garniert</i>	2,70 €
<i>Eiscafe oder Eisschokolade</i>	3,90 €

Heiße Getränke mit und ohne Alkohol

<i>Cafe Crema</i>		2,10 €
<i>Pott Kaffee</i>		2,90 €
<i>Espresso / Espresso doppio</i>	1,80 €	2,90 €
<i>Cappuccino</i>		2,70 €
<i>Latte Macchiato</i>		3,10 €
<i>Latte Macchiato Karamel</i>		3,30 €
<i>Latte Macchiato Kokos</i>		3,30 €
<i>Milchkaffee</i>		3,10 €
<i>French Baileys (Milchkaffee mit Baileys)</i>		4,00 €
<i>Highlander Kaffee (mit Whisky und Sahne)</i>		4,00 €
<i>Holländischer Kaffee (Eierlikör und Sahne)</i>		4,00 €
<i>Tee – fragen Sie bei der Crew nach Ihrer Sorte</i>		2,70 €
<i>Heiße Schokolade</i>		2,90 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		3,30 €
<i>Lumumba (Schokolade mit Rum und Sahne)</i>		4,00 €
<i>Baileys Kiss (Schokolade mit Baileys und Sahne)</i>		4,00 €
<i>Schokopresso (Schokolade mit Espresso)</i>		3,90 €
<i>Grog / Glühwein</i>		2,90 €
<i>Sanddornpunsch</i>		3,40 €
<i>Sanddornpunsch mit Rum oder Amaretto–Sailors Geheimtip-</i>		4,40 €

Alkoholfreie Getränke

	<i>Flasche</i>	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi,</i>		2,40 €	3,90 €
<i>Mineralwasser, still o. sprudel</i>	5,00 €	1,90 €	2,80 €
<i>Vio Bio Limo, Limette-Gurke oder Zitrone-Limette</i>	0,3l	2,60 €	
<i>Vio Bio Johannisbeerschorle</i>	0,3l	2,60 €	
<i>Eistee-Honest – Bio, vegan</i>	0,3l	2,60 €	
<i>Zitrone-Honig, Himbeer-Basilikum, Pfirsich-Rosmarin</i>			
<i>Apfel-, Rhabarber- oder Orangensaft</i>		2,50 €	3,90 €
<i>Bananen,-Kirschnektar oder KiBa</i>		2,60 €	4,30 €
<i>Sanddornnektar</i>		2,80 €	4,70 €
<i>Apfelschorle/Rhabarberschorle</i>		2,30 €	3,80 €
<i>Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale</i>		2,60 €	4,20 €
<i>Tomatensaft</i>		2,40 €	3,90 €

Biere

		<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
<i>Lübzer Pils vom Fass</i>		2,60 €	3,90 €
<i>Duckstein vom Fass – auf Buchenholz gereift</i>		2,60 €	3,90 €
<i>Alster, Radler, Diesel</i>		2,60 €	3,90 €
<i>Lübzer alkoholfrei</i>		2,60 €	3,90 €
<i>Erdinger Hefeweizen (prickelnd-frisch)</i>			3,90 €
<i>Erdinger Hefeweizen dunkel (würzig-aromatisch)</i>			3,90 €
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei (isotonisch, vitaminhaltig,)</i>			3,90 €

Spirituosen

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
--	-------------	-------------

<i>Fischergeist brennend serviert</i>	2,40 €	
<i>„Mann und Frau“ Kümmel oder Aquavit</i>	1,90 €	3,40 €
<i>Jägermeister oder Radeberger</i>	2,40 €	3,80 €
<i>Ramazotti</i>	2,20 €	3,60 €
<i>Küstennebel</i>	1,90 €	3,40 €
<i>Grappa Bianco</i>	2,50 €	3,90 €
<i>Baileys</i>	2,40 €	3,80 €
<i>Andalö (Sanddornlikör)</i>	2,40 €	3,80 €
<i>Whisky , Brandy, Cognac, Rum – schauen Sie an der Bar</i>	2,40 €	3,80 €
<i>Absolut-Vodka, Nordhäuser Doppelkorn</i>	2,20 €	3,60 €
<i>Sekt – Secco</i>	0,1 l	Flasche
<i>Sekt trocken / halbtrocken</i>	3,00 €	15,00 €
<i>Prosecco</i>	3,00 €	10,00 €
<i>Aperitif- Cocktails</i>		4,90 €
<i>Hugo (Holundersirup, Prosecco, Sprudel, Eis, Minze)</i>		
<i>Campari Orange</i>		
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Sprudel, Eis, Orange)</i>		
<i>Andalö Splis (Andalö, Limette, Ginger Beer, Angostura, Gurke, Eis)</i>		
<i>Martini Dry mit Olive und Eis</i>		3,50 €

Weißwein

0,25 l

Fl.

Hauswein -Riesling feinherb – Rhein-Nahe

3,90 €

13,40 €

1l

Kerner halbtrocken- Rheinhessen

4,40 €

14,40 €

1l

Feinfruchtig im Bukett, frisch, würzig, leicht

Sauvignon blanc/Chardonnay trocken - Chile

4,40 €

12,50 €

0,75l

Südf Früchte im Bukett, duftig, Aromen von Ananas und Birne

Müller-Thurgau lieblich- Rheinhessen

4,40 €

14,40 €

1l

weiche, würzige Art, feinfruchtig milder Geschmack

Rosewein

Portugieser Weißherbst halbtrocken- Rheinhessen

4,40 €

14,40 €

1l

Feines Fruchtbukett mit zartem Duft nach Himbeeren

Rotwein

Cabernet Sauvignon/Merlot trocken- Chile

4,40 €

12,50 €

0,75l

Harmonische Kombination von roten Früchten- und Pflaumenaromen

Dornfelder halbtrocken- Rheinhessen

4,40 €

14,40 €

1l

Angenehm harmonisch, gute Balance

Dornfelder lieblich- Pfalz

4,40 €

12,50 €

0,75l

Fruchtig und mild

Weißwein- oder Rotweinschorle

3,60 €

Unsere deutschen Weine beziehen wir von der Weinkellerei Langenbach, die 1852 in Worms gegründet wurde.

Edle Trauben aus den nahegelegenen Weinbergen garantieren höchste Weinqualität, die weit über die Grenzen Deutschlands hinaus geschätzt wird.