

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. 136, 18230 Ostseebad Rerik

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

Tagesmenü

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Kokosmilch

gebratenes Seehechtfilet auf
Zitronensauce mit Salzkartoffeln

pommersche Beerengrütze
auf Grießflammerie

Menüpreis 29,40 €

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 oder Remoulade und:

<i>Matjesfilet nordische Art</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bismarckhering</i>	<i>4,00 €</i>
<i>knusprigem Backfisch</i>	<i>5,00 €</i>
<i>saftigem Schnitzel vom Schwein</i>	<i>5,00 €</i>

Matjes-Gerichte

<i>Bismarckhering mit Brat- oder Salzkartoffeln</i>	<i>15,30 €</i>
<i>Matjes „Hausfrauenart“ mit Remoulade und Kartoffelecken</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Matjes „Schwedisch“ – Honig-Preiselbeer-Sauce und Kartoffelecken</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Matjes „Russisch“ – Rote-Bete-Sahne-Sauce und Kartoffelecken</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Dreierlei vom Matjes mit Kartoffelecken</i>	<i>18,80 €</i>

Matjes= Matjes nordische Art

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

Für den kleinen Hunger

<i>Feines Ragout fin von Huhn und Kalb</i>	7,90 €
<i>Happen vom Kräutermatjes mit Dip und frischem Baguette</i>	7,80 €
<i>Ofenkartoffel mit hausgemachter Remoulade und Garnelen</i>	14,20 €
<i>Sailor's Bauernfrühstück (Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern)</i>	12,20
€	

Salate – immer gesund und frisch

<i>Bunter Salat mit Kirschtomaten, Oliven und</i>	
<i>- gebratenen Garnelen</i>	16,70 €
<i>- marinierten Hähnchenspiessen</i>	16,50 €
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	6,60 €

Hausgemachte Suppen

<i>Fischschüssel (klare Suppe mit viel frischem Fisch)</i>	8,20 €
<i>Karotten-Ingwer- Süppchen mit Kokosmilch</i>	7,50 €
<i>Omas Kartoffelsuppe</i>	8,20 €

Sailor's Fischgerichte

<i>Gebratenes Filet vom Ostseedorsch an Feldgemüse und Bratkartoffeln</i>	24,50 €
<i>Sailor's Kutterscholle mit knusprigem Speck auf Bratkartoffeln</i>	22,50 €
<i>Große Fischplatte für 2 Personen (je 2 Filet von Seehecht, Dorsch, Seelachs, mit Bratkartoffeln, Kaisergemüse in Kräuterbutter und Salat)</i>	44,30 €
<i>Seelachsfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln</i>	21,50 €
<i>Backfisch mit Kartoffelspalten und Dip</i>	16,80 €
<i>Duett vom Fischfilet (Seelachs/ Seehecht) mit Kartoffelecken und Dip</i>	22,10 €
<i>Filet vom Seehecht gebraten auf Buttergemüse und Salzkartoffeln</i>	21,80 €

Seemanns Tip ...

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

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Fleisch und Geflügel für die Landratten unter uns

knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites:

- Hamburger Art mit Spiegelei 17,30 €

- Ungarische Art mit einer würzigen Paprika-Tomatensauce 17,90 €

großer Beef-Burger mit Country Potatoes und hausgemachtem Dip 18,30 €

Sauerfleisch mit Remoulade an deftigen Bratkartoffeln 18,80 €

Schweinesteak „au four“ mit Bratkartoffeln 21,50
€

Hähnchenbrust mit Kartoffelspalten und hausgemachtem Dip 19,00
€

Currywurst XL mit Kartoffelecken und Dip 14,30
€

Vegetarische Gerichte

Veggi Burger mit Kartoffelspalten und Dip 17,90 €
vegan möglich, bitte bei Bestellung angeben

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch 7,50
€
vegan möglich, bitte bei Bestellung angeben

Für unsere kleinen Matrosen bis 10 Jahre

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln 8,50 €
Hähnchen-Nuggets mit Pommes 8,50 €
Kleines Schnitzel mit Gemüse und Butterkartoffeln 8,50 €
Kartoffelpuffer oder Pfannkuchen mit Apfelmus 7,80 €
Knusprige Fischtafel (Backfisch) mit Country Potatos 9,50 €

Ketchup oder Mayo 0,50 €

Nicht nur Sailors mögen „Süße Verführungen

Pommersche Beerengrütze auf Grießflammerie 6,90 €
Warmes Schokotörtchen an Stracciatellaeis und Sahne 7,80 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,80 €
Waldfrüchtebecher – Vanille- und Erdbeereis, Waldfrüchte, Sahne 7,10 €
Schwedenbecher – Vanilleeis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör 7,10 €

<i>Baileysbecher – gemischtes Eis, Baileys, Sahne, Schokosauce</i>	7,10 €
<i>Banana-Split – halbe Bananen mit Vanilleeis, Schokoraspel und Sahne</i>	7,10 €
<i>Kinderbecher – 2 Kugeln nach Wahl lustig garniert</i>	3,30 €

Heiße Getränke mit und ohne Alkohol

	<i>normal</i>	<i>groß</i>
<i>Cafe Crema</i>	3,20 €	3,90 €
<i>Espresso</i>	2,20 €	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,80 €	4,50 €
<i>Cappuccino-Schoko</i>	3,90 €	4,60 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,20 €
<i>Latte Macchiato Karamel</i>		4,80 €
<i>Latte Macchiato Kokos</i>		4,80 €
<i>Milchkaffee</i>	3,90 €	4,50 €
<i>French Baileys (Milchkaffee mit Baileys)</i>		5,20 €
<i>Highlander Kaffee (mit Whisky und Sahne)</i>		5,20 €
<i>Holländischer Kaffee (Eierlikör und Sahne)</i>		5,20 €
<i>Tee Eilles– fragen Sie bei der Crew nach Ihrer Sorte</i>	2,90 €	
<i>Heiße Schokolade</i>	3,20 €	4,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,50 €	4,80 €
<i>Lumumba (Schokolade mit Rum und Sahne)</i>		5,20 €
<i>Baileys Kiss (Schokolade mit Baileys und Sahne)</i>		5,20 €
<i>Schokopresso (Schokolade mit Espresso)</i>		5,00 €

<i>Grog / Glühwein</i>	3,80 €
<i>Heißer Sanddorn</i>	3,80 €
<i>Sanddornpunsch mit Rum oder Amaretto</i>	4,70 €

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>	6,00 €	1,90 €	2,80 €
<i>Vio Bio Johannisbeerschorle</i>	0,3l	2,80 €	
<i>Eistee-Fuze ohne Zucker/Kalorien</i>	0,3l	2,80 €	
<i>Wassermelone-Minze oder Blaubeer-Lavendel</i>			
<i>Apfel-, Rhabarber- oder Orangensaft</i>		2,70 €	4,20 €
<i>Bananen-, Kirschnektar oder KiBa</i>		2,70 €	4,20 €
<i>Sanddornnektar</i>		2,80 €	4,70 €
<i>Apfel/-, Rhabarber-, Maracuja- oder Sanddornschorle</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>Craftbeer "Drunken Sailor" India Pale Ale</i>	4,00 €	
<i>Lübzer Pils vom Fass</i>	3,00 €	4,90 €
<i>Duckstein vom Fass – auf Buchenholz gereift</i>	3,00 €	4,90 €

<i>Alster, Radler, Diesel</i>	3,00 €	4,90 €
<i>Lübzer alkoholfrei</i>	3,00 €	4,90 €
<i>Erdinger Hefeweizen (prickelnd-frisch)</i>		4,90 €
<i>Erdinger Hefeweizen dunkel (würzig-aromatisch)</i>		4,90 €
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei (isotonisch, vitaminhaltig,)</i>		4,90 €
<i>Spirituosen</i>	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<i>Fischergeist brennend serviert</i>	2,40 €	
<i>„Mann und Frau“ Kümmel oder Aalborg 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 /Prosecco</i>	3,00 €	15,00 €
<i>Aperitif- Cocktails</i>		7,50 €
<i>Hugo (Holundersirup, Prosecco, Sprudel, Minze)</i>		
<i>Campari Orange</i>		

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Sprudel, Orange)

Sanddorn Spriz (Andalö, Prosecco, Sprudel, Orange)

Andalö Basil (Sanddornlikör; Basilikumsoda, Limette)

Andalö Splis (Andalö, Limette, Ginger Ale, Angostura, Gurke)

Martini Dry mit Olive und Eis

4,20 €

Weißwein

0,25 l

Fl.

Hauswein -Riesling feinherb – Rhein-Nahe

5,00 €

13,50 € 1l

Kerner halbtrocken- Rheinhessen

5,50 €

15,50 € 1l

Feinfruchtig im Bukett, frisch, würzig, leicht

Sauvignon blanc/Chardonnay trocken - Chile

5,50 €

14,50 € 0,75l

Südfrüchte im Bukett, duftig, Aromen von Ananas und Birne

Müller-Thurgau lieblich- Rheinhessen

5,50 €

15,50 € 1l

weiche, würzige Art, feinfruchtig milder Geschmack

Rosewein

Portugieser Weißherbst halbtrocken- Rheinhessen

5,50 €

15,50 € 1l

Feines Fruchtbukett mit zartem Duft nach Himbeeren

Rotwein

Cabernet Sauvignon/Merlot trocken- Chile

5,50 €

14,50 € 0,75l

Harmonische Kombination von roten Früchten- und Pflaumenaromen

Dornfelder halbtrocken- Rheinhessen

5,50 €

15,50 € 1l

Angenehm harmonisch, gute Balance

Dornfelder lieblich- Pfalz

5,50 €

14,50 € 0,75l

Fruchtig und mild

Weißwein- oder Rotweinschorle

4,50 €

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.