

KUMM RIN! SETT DI HEN! GOADN AFTIT! FEIN, DAT DU BI UNS BÜST!



Herzlich Willkommen im Restaurant „Zum alten Fischer“, Ihrem Fischrestaurant auf der Halbinsel Wittow im Norden der Insel Rügen.

Hier befreit „Rasmus“, der Gott des Windes, mit seinem kräftigen Atem die Seele und bläht den Alltag fort. So entstand denn auch im slawischen der Name „Wittow“, der übersetzt „Windland“ bedeutet.

Das flache Land ist über eine 11 Kilometer lange Nehrung zu erreichen, die geprägt ist von einem ebenso langen, flachen Sandstrand und ausgedehnten Kiefernwäldern. Diese schmale Nehrung wird Schaabe genannt und sie trennt die Ostseebucht „Tromper Wiek“ von den Gewässern des „Breeger Bodden“ und des „Großen Jasmunder Bodden“.

Das Tor zur Halbinsel Wittow ist das Ostseebad Breege-Juliusruh mit seinem beliebtesten Anlaufpunkt, dem traditionsreichen Hafen von Breege. Im Ort hat sich im Laufe der Zeit vieles verändert, doch man spürt noch heute den Charme des alten Fischerdorfes. Bereits im Jahre 1820 entstanden hier die ersten Kapitänshäuser. Das Dorf Breege bot Heimat und Umschlagsplatz für Fischer und Seefahrer und galt damals als einer der wohlhabendsten Orte der Insel Rügen.

Genießen Sie nun hier, in guter Tradition, am idyllischen Hafen von Breege eine der frisch zubereiteten Köstlichkeiten aus unserem vielfältigen Angebot...

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Crew „Zum Alten Fischer“

Sie planen eine Firmenveranstaltung, eine Familienfeier,
eine Jubiläumsparty oder vielleicht eine Hochzeit?

Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung, Organisation und natürlich Durchführung mit unserer Kompetenz und Gastlichkeit zur Seite. Sprechen Sie dazu bitte einfach unsere Crewmitglieder an.

SUPPEN

KLARE FISCHSUPPE NACH „ZAF-ART“

mit Einlage aus Kabeljau, Seelachs, Lachs, Fenchel, Kartoffel und Wurzelgemüse, verfeinert mit Pernod und frischem Dill

7.40 €

FEINE TOMATEN-SÜSSKARTOFFELSUPPE

Cremig fruchtig-scharfe Suppe aus sonnengereiften Tomaten und Süßkartoffeln verfeinert mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Chili und Kokosmilch serviert mit einer kleinen Teigtasche aus Hackfleisch vom Schwein und Gemüse gefüllt

6.90 €

VORSPEISEN

ASIA-BEEF-TATAR

Feines Tatar vom Rind mit würzigem Tomaten-Pilz-Ragout und Hoisin-Sesam-Sauce, serviert auf knusprigem Steinofenbaguette

11.20 €

Salat vom Sassnitzer Heringshäppchen

Frischer Salat vom regionalen Hering „nach Matjes Art“ mit Apfel, Zwiebel, Gurke und Kräutern auf geröstetem Mecklenburger Landbrot mit marinierten roten Zwiebeln und hausgemachte Remoulade

9.60 €

SALATE

KLEINE SALAT-VARIATION

Knackiger Mix von verschiedenen Blattsalaten und regionalem Gemüse an Radieschen-Sprossen und Kräuter-Senf-Vinaigrette

7.40 €

FELDSALAT MIT GEGRILTEM RUMPSTEAK

Zartes, argentinisches Rinder-Rückensteak vom Lavastein-Grill an knackigem Feldsalat, mit Pinienkerne und würziger Bacon-Balsamico-Vinaigrette verfeinert, dazu gegrilltes Panini-Baguette

23.40 €

SALAT MIT GARNELENSPIEßE UND AIOLI

Am Holzspieß gebratene Garnelen mit hausgemachter Aioli und Wakame-Salat dazu ein knackiger Salat aus regionalem Gemüse und Blattsalaten mit Kräuter-Senf-Vinaigrette

18.90 €

Zu unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette

HAUPTGERICHTE

Fleisch

SOUS VIDE GEGARTE MAISHÄHNCHENBRUST

21.90 €

Saftig gegarte Brust vom Maishähnchen mit Hoisin-Sesam-Marinade an einem aromatischen Spitzkohl-Karotten-Curry mit Kokosmilch und einer Mischung aus Himalaya-Reis, Quinoa und Edamame-Bohne serviert, dazu geröstete Cashew-Kerne, Sesam und Szechuanpfeffer

GEGRILLTES RUMPSTEAK (ca. 250g)

28.50 €

Zartes Argentinisches Rinder-Rückensteak vom Lavasteingrill an Prinzessbohnen im Speckmantel, kräftiger Portweinsauce und cremigem Kartoffelgratin

„SEERÄUBERSCHNITZEL“

18.90 €

Schnitzel vom Schweinerücken mit Anklamer Ostseeschinken in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frisch gebratene Pilze in leichter Rahmsauce, Lauchzwiebeln und Kräuter-Drillinge

ZARTE IBERICO-BÄCKCHEN

22.90 €

Zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein in einer schmackhaften Duckstein-Bier-Jus, serviert an gepfeffertem Wurzelgemüse frisch aus der Pfanne und Süßkartoffel-Thymianstampf

HAUPTGERICHTE

Fisch

OSTSEE FLUNDER

20.50 €

Zwei kleine Flundern aus der heimischen Ostsee ohne Kopf und im Ganzen gebraten an Prinzessbohnen im Speckmantel, Kräuter-Drillingen und Zitronen-Knoblauchbutter mit Dill

GEBRATENER KABELJAU IM SCHINKEN-THYMIAN-MANTEL

23.40 €

Rückenfilet vom Kabeljau in einem knusprigen Mantel mit Anklamer Ostseeschinken und Thymian gebraten an deftigem Spitzkohlgemüse, Kräuter-Drillinge und körniger Senfsauce serviert

GEBRATENES LACHSFILET

22.90 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Lachs an einer feinen Balsamico-Soja-Reduktion, gepfeffertem Wurzelgemüse frisch aus der Pfanne und Süßkartoffel-Thymianstampf

FILET VOM SEELACHS MIT GARNELENSPIEß

21.90 €

Gebrautes Filet vom Seelachs und Garnelenspieß an einem aromatischen Spitzkohl-Karotten-Curry mit Kokosmilch und einer Mischung aus Himalaya-Reis, Quinoa und Edamame-Bohne serviert, dazu geröstete Cashew-Kerne, Sesam und Szechuanpfeffer

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass unsere Fischgerichte vereinzelt Gräten enthalten können.

HAUPTGERICHTE

Burger-Spezialitäten

- ANGUS BURGER (180g)** 18.90 €
Saftig gebratener Burger-Patty vom Angus Rind mit knackigem Salat, Fleisch-Tomate, Cheddar, Zuckerrüben-Zwiebeljam, Burger-Mayonnaise und Bacon-Sauce in einem schmackhaften Urgetreide-Brötchen, dazu servieren wir frische Pommes frites
- DUROC - BURGER (150g)** 17.90 €
Gebratener Burger-Patty vom aromatischen Duroc-Schwein mit knackigem Feldsalat, Fleisch-Tomate und Basilikum-Trüffel-Mayonnaise in einem leichtem Brioche-Brötchen, dazu servieren wir frische Pommes frites
- BACK - FISCH - BURGER (180g)** 18.50 €
Rückenfilet vom Kabeljau in einem knusprigen Mantel gebacken, mit knackigem Salat, Fleisch-Tomate, marinierten roten Zwiebeln, Wakamè-Salat und hausgemachter Remoulade in einem schmackhaften Urgetreide-Brötchen, dazu servieren wir frische Pommes frites

VEGETARISCH/ VEGAN

- KNUSPRIGES VEGANES – SCHNITZEL** 18.90 €
Veganes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis in einer knusprigen Hülle gebraten mit frisch gebratenen Pilzen, Lauchzwiebeln und Kräuter-Drillinge
- BOMBAY-CURRY MIT BRATLING** 17.90 €
Aromatische Bratlinge auf Erbsen-Protein-Basis an einem aromatischen Spitzkohl-Karotten-Curry mit Kokosmilch und einer Mischung aus Himalaya-Reis, Quinoa und Edamame-Bohne serviert, dazu geröstete Cashew-Kerne, Sesam und Szechuanpfeffer

DESSERT

BUTTERWAFFEL MIT EIERLIKÖR-CREME

7.90 €

Luftig-locker gebackene Butter-Waffel an einer Eierlikör-Mascarpone-Creme und hausgemachtem Sanddorn-Apfel-Kompott

GEWÜRZPFLAUMEN-CRUMBLE

6.40 €

Im Ofen geschmortes Pflaumenragout im Gewürzsud mit Butter-Zimt-Brösel und cremigem Heidelbeer-Sahneeis serviert

SALTED CARAMEL PEANUT CUP MIT VANILLE-JOGHURT-EIS

6.90 €

Jeweils eine Kugel cremiges Vanille- und Joghurteis verfeinert mit Erdnüssen und mit einer leicht salzigen Karamellsauce überzogen, getoppt mit Sahne und Schokosauce

Bei Fragen zu möglichen Zusatzstoffen und Allergenen reicht Ihnen unser Serviceteam gern unsere Allergen-Speisekarte mit allen ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen.