

Vorweg

Fischsuppe 8€

Tomatisierte Suppe mit Krabben, Muscheln, Garnelen, Dorsch und Gemüse

Krabbencocktail 8€

Nordseekrabben auf Curry-Frischkäsecreme und Baby-Leaf-Salat

Hauptgang

Lachsfilet 21€

Auf der Haut gebratenes, dänisches Lachsfilet mit leckeren Bratkartoffeln mit Speck und Baby-Leaf-Salat

Großer Backfisch 16€

Hausgemachter, knuspriger Backfisch im Störtebeker-Bierteig mit rustikalen Fritten und Fangfrisch-Remoulade

Lachsburger 18€

Gebratenes Lachsfilet, mit karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelstroh, frischen Gurkenstreifen und Limetten-Knoblauch-Sauce. Dazu gibt es Süßkartoffelpommes

Matjester 16€

Zarte Emden-Matjesfilets mit leckeren Bratkartoffeln mit Speck und hausgemachter Apfel- Meerrettich-Sauce

Dorschfilet 21€

Zartes Filet aus der Ostsee mit glasierten Kartoffelchen und hausgemachtem Gurkensalat.

Fangfrisch Bowl 10€

Mit sautierten Kräuterseitlingen, Belugalinsen, Baby-Leaf-Salat, Avocado-creme, Rote Beete, mariniertes Paprika

+Garnelen +8€

+Räucherlachs +5€

+Nordseekrabben +8€

+Gebratener Lachs +6€

Große Scholle 24€

Im Ganzen gebraten, mit hausgemachtem Gurkensalat, Butterkartoffelchen und Baby-Leaf-Salat

+Krabben +4€

+ Speck +3€

Fischsuppe 16€

Tomatisierte Suppe mit Krabben, Muscheln, Garnelen, Dorsch und Gemüse

Hausgemachte Saucen 1.5€

Fangfrisch Remoulade

Knoblauch-Limetten-Mayonaise

Apfel- Meerrettich-Sauce

Honig-Senf-Dill-Sauce

Nachtisch

Lübecker Marzipanmousse 5€

Hausgemachte Lübecker Marzipanmousse mit fruchtigem Topping und karamellisierten Mandeln

Der Johannis 6€

Mousse au Chocolat-Törtchen mit flüssiger Johannisbeere



WEIN

<i>Fangfrisch Weiss</i>	GI.	FI.
	5€	18€
Riesling, 2018, trocken, mineralisch, knackige Frucht nach Pfirsich & Litschi		
<i>Fangfrisch Grau</i>	5€	18€
Grauburgunder, 2019, Baden, Kiefer, trocken Quitte, Aprikose und Mandeln, mineralisch		
<i>Fangfrisch Rot</i>	5€	18€
Lemberger, 2017 trocken, Sauerkirsche und Wacholder		
<i>Fangfrisch Rosé</i>	5€	18€
Lemberger, 2017, halbtrocken, Aromen roter Früchte, saftige Restsüße		
<i>Weiss</i>	GI.	FI.
Engel N°1		
Norddeutscher Wein vom Ingenhof in Malente, Solaris, 2019, trocken, 2019, fruchtig, Pfirsichnoten	8€	28€
<i>Rot</i>	GI.	FI.
Primitivo Puglia	8€	28€
Terre di campo sasso, 2018, trocken Rote Früchte, Kräuter und Vanille, harmonisch rund		
<i>Rosé</i>		
Bone Dry	8€	28€
Spätburgunder, 2019, Pfalz, von Buhl, knochentrocken		
<i>Prickelwasser</i>	GI.	FI.
Althäuser Secco	4€	18€
Champagner Ruinart Brut 0,75l		90€
Frische und fruchtige Note weißer Früchte		
Champagner Pierre Gimonnet 1. Cru Brut 0,375 l		25€
Hefenote, reife Birne, klare Art		



Erstmal einen Aperitif...

Lillet Wildberry 6€
Lillet Blanc Likör, Russian Wildberry,
gefrorene Beeren

Aperol Spritz 6€
Aperol mit Secco, Orange, Eis

Nordwind auf Eis 6€
Tonic, Sanddornlikör, Traubensaft

Glas Althäuser Secco 4€

Softdrinks

Fritz Schorlen 3€
Rhabarber, Apfel

Fritz Limonaden 3€
Kola, Kola ohne Zucker,
Honigmelone, Orange, Zitrone,
Apfel-Kirsch-Holunder

Wasser - Viva con Aqua
LAUT oder LEISE 0,7 l 5€
0,33l 3€

Longdrinks

Gin Tonic 8€
Mit Knut Hansen Gin aus Hamburg

Kraken Cola 8€
Mit Kraken Rum aus der Karibik

Absacker

	2cl	4cl
Jubiläums Aquavit	3€	4.5€
Helbing Kümmel	3€	4.5€
Fischargeist 56%	3€	4.5€
Schit Lot Kräuterlikör	3€	4.5€
Korn	3.5€	5€

Bier vom Fass 0,3l 0.5l

Pils 3.5€ 5€

Bier aus der Buddel

Atlantic Ale 3.5€

Kellerbier 3.5€

Bernsteinweizen 0,5l 5€

Strandräuber -Alster- 3.5€

Strandräuber – Alkoholfrei- 3.5€

Pils/Atlantic Ale -Alkoholfrei- 3.5€

James Blonde 4€

Ein echtes Lübecker Bier.
Von unserem Kumpel Max Anders.
Herrlich fruchtiges, Blonde Ale
perfekt zum Fisch.



MATROSEN KAFFEE

Handgeröstet in Lübeck

Crema / Americano 2.5€

Latte Macchiato 3.5€

Cappuccino 3€

Flat White 3€

Espresso 2.5€

Trink Meer Tee

Bio-Tee 3.5€

Reizklima Kräuter mit Meersalz

Anker Lichten Grüner Tee

Punkt Fünf am Hafen Schwarztee

Rette mit, wer kann Kräutertee

Nichtschwimmer Früchtetee

Frischer Friese Pfefferminztee

