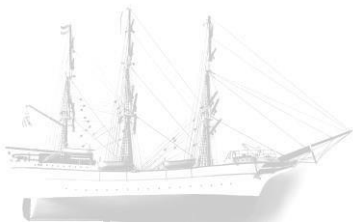


SPEISEKARTE - MENÜ



RESTAURANT & HOTEL WISMAR

Breite Straße 10 * 23966 Wismar
Tel.: 03841 - 22 73 40



Vorspeisen / Suppen / Starters / Soups

Süßkartoffel- Möhren Suppe mit Hähnchenspieß oder Knuspergarnele

soup from sweet potatoes and carrots with shrimps or chicken

6,50 €

Fischsuppe „Mann un Fru“ (enthält Alkohol) mit Original Rostocker Lehment-Doppel-Kümmel

clear Fish Soup (with alcohol)

6,80 €

Gebratener Ziegenkäse im Baconmantel und Ziegenkäse mit Thymian- Honig, Salat und Beeren-Dressing

Fried Goat cheese batter with bacon and with thyme honey, salad and beery- dressing

10,50 €

Rösti mit Graved Lachs und Honig- Senf- Dillsoße

Hash browns with marinated salmon and honey- mustard- dillsauce

10,30 €

Heringssalat „Oma Anne“ mit Brot und Butter

Pickled herring salad “Oma Anne” with onions, apples and bread made from wheat and rye flour or brown bread

7,50 €

Matjesstückchen mit Brot und Butter

Slices of pickled herring with red onions

served with bread made from wheat and rye flour or brown bread

7,80 €



Salate / Vegetarisch / Salads / Vegetarian dish

Bunter Salat

mixed green salad with oil and vinegar

7,10 €

Salat mit Putenstreifen, Früchten und Currydressing

mixed green salad with turkey stripes, fruits and curry- dressing

11,50 €

Salat mit Lammstreifen, Kirschtomaten und Fetakäse

mixed green salad with lamb stripes, cherry tomatoes

12,90 €

Nudeln mit Pesto, Kirschtomaten, Pinienkernen, Rauke und Parmesan

Pasta with pesto, cherry tomatoes, pine nuts, rocket and parmesan

10,90 €

Vegan:

Kartoffeln und mediterranes Gemüse mit Tomatensoße

Vegan:

Potatoes with mediterranean vegetables and tomato sauce

10,90 €



Kindergerichte / Dishes for children

Reibekuchen mit Apfelmus

1 € each

fried potatoes pancakes with apple puree

Nudeln mit Tomatensoße (nach Alter)

Pasta with tomato sauce (per Age)

4,00 - 6,00 €

Dorschfilet mit Erbsen und Bratkartoffeln (nach Alter)

Baltic sea cod filet with peas and fried potatoes (per Age)

5,00 - 7,00 €

Kleiner Hauptgang / Main dishes small

Omelette mit Kirschtomaten, Parmesan und Rauke

Omelette with cherry tomatoes, parmesan and rocket salad

10,50 €

Krabbenrührei (Shrimps) mit Salat, Brot oder Bratkartoffeln

scrambled eggs with shrimps, salad and bread or fried potatoes

12,50 €



Hauptgang Fisch / *Main dishes fish*

Außenbordkameraden (ingelegte Bratheringe) Bratkartoffeln und Salat

„Outboard Companions“ (marinated fried cold herring) with fried potatoes and salad 13,90 €

Matjesfilet „Hausfrauenart“ auf einer Apfel-Zwiebelrahmsoße, Bratkartoffeln und Salat

Homemade pickled herring filet with apple- onion- cream sauce, fried potatoes and salad 14,90 €

Ostsee-Butt (Flunder) mit Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Salat

Baltic sea flounder with fried diced bacon, fried potatoes and salad 18,90 €

Lachsfilet auf gebratenen Waldpizen mit Lauch, Limetten- Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Filet of salmon on mushrooms and leek, with lime-Hollandaise and parsley-potatoes 19,90 €

Zanderfilet auf Pastinaken- Möhrengemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln

Filet of pike perch on parsnip-carrot vegetables in cream and potatoes 20,90 €

Fischerpfanne „Hotel Wismar“

drei Fischfilets (Zander, Dorsch und Lachs) Bratkartoffeln und Gurkensalat

Fisherman's pan „Hotel Wismar“

three filets of fish (salmon, cod, pike perch) fried potatoes and cucumber salad 22,90 €



Hauptgang Fisch / *Main dishes fish*

Gekochter Dorsch mit Dijon-Senfsoße, Dillkartoffeln und Gurkensalat

boiled Baltic sea cod with Dijon-mustard sauce, boiled potatoes with dill and cucumber salad 18,10 €

Dorschfilet in Eihülle mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat

Filet of Baltic sea cod batter with eggs with tartar sauce, fried potatoes and salad 18,10 €

Gedünstetes Dorschfilet auf Pastinaken- Möhrengemüse in Rahm und Dillkartoffeln

braised Filet of Baltic sea cod on parsnip-carrot vegetables in cream and dill potatoes 18,90 €

Schnitzel- Dorsch: Dorschfilet in Semmelbröseln mit Spiegelei, Erbsen und Bratkartoffeln

Filet of Baltic sea cod (breaded and pan fried) with peas, fried eggs and fried potatoes 18,50 €

Dorschfilet "Mexiko" in Tortilla-Chip Panade

auf buntem Bohnen Gemüse mit Tomaten- Chilisoße (scharf) und Kroketten

breaded Filet of Baltic sea cod with Tortilla-chip- panade
on colored beans vegetables with tomato- chilli sauce (spicy) with croquettes 22,90 €

Zu Ihrem Hauptgang können Sie gern auch eine der anderen angebotenen Beilagen wählen.

Certainly, you can change any side dishes.



Hauptgang Fleisch / *Main dishes meat*

Putensteak mit Tortilla- Chips und Käse überbacken

auf Buntem Bohnen- Gemüse mit Tomaten- Chilisoße (scharf) und Kroketten

Turkey breast browned baked with Tortilla-chips and cheese on colored beans vegetables with tomato- chilli sauce (spicy) with croquettes

18,70 €

Hamburger Schnitzel (2 Stück) mit Spiegelei, Erbsen und Bratkartoffeln

Escallops (breaded and pan fried) with peas, fried eggs and fried potatoes

18,50 €

Schweinefiletgeschneitztes mit Waldpilzen und Lauch dazu Kroketten

Slices of pork with cream, mushrooms and leek served with croquettes

18,90 €

Schweinefiletmedaillons auf bunten Bohnengemüse mit Rosmarinsoße und Kroketten

Medallions of pork filet on colored beans vegetables with rosemary sauce

20,20 €



Hauptgang Fleisch / *Main dishes meat*

Argentinisches Rumpsteak (300 g) mit Pfefferbutter, Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat

Argentine Rump steak (300 g) with pepper butter, pepper sauce, fried potatoes and salad 21,50 €

Argentinisches Rumpsteak (300 g) „Strindberg“ (Senf-Zwiebel-Eihülle), Bratkartoffeln und Salat

*Argentine Rump steak (300 g) „Strindberg“ (coated with mustard, onions and egg)
fried potatoes and salad* 22,90 €

Lammrücken auf mediterranem Gemüse mit Rösti

Saddle of lamb on Mediterranean vegetables and hash browns 24,50 €

Zu Ihrem Hauptgang können Sie gern auch eine der anderen angebotenen Beilagen wählen.

Certainly, you can change any side dishes.



Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Compote of different red berries served as a dessert with vanilla ice cream- North German style 5,50 €

Weißer Schokoladen- Marzipan- Mousse mit Amarettini-Brösel und Birne

White chocolate marzipan mousse with amarettini crumbs and pear 8,70 €

Schwedeneisbecher

(drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne)

3 scoops of vanilla ice cream with apple puree 6,50 €

Starters / Soups

Eisvariationen finden Sie auch auf unserer Eiskarte.

For more sundaes please refer to the Ice-cream menu.



Restaurant & Hotel Wismar

Breite Straße 10

23966 Wismar

Tel.: 03841 - 22 73 40

Fax: 03841 - 22 73 4 222

www.hotel-restaurant-wismar.de

info@hotel-restaurant-wismar.de

