

*Herzlich Willkommen
in der*

Aalkate

Aalkate
Madlen Rieck
Am Aalkaten 14
18586 Ostseebad Baabe

Telefon: 038303-87540
rieckmadlen@gmail.com

Kleines Team – kleines Restaurant!
Nutzen Sie die Möglichkeit, Ihren Tisch zu reservieren,
persönlich vor Ort oder gern telefonisch.

Wir wünschen: Guten Appetit!

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Allergene

A	Gluten	H	Senf
B	Milchprodukte	I	Krebstiere
C	Eierprodukte	J	Fischprodukte
D	Soja	K	Sesam
E	Erdnüsse	L	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Schalenfrüchte	M	Lupinen
G	Sellerieprodukte	N	Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Herstellerkennzeichnung

1	mit Konservierungsstoffe	8	mit Milcheiweiß
2	mit Farbstoffe	9	koffeinhaltig
3	mit Phosphat	10	chininhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	11	Phenylalaninquelle
5	mit Nitritpökelsalz	12	geschwefelt
6	mit Antioxidationsmittel	13	geschwärzt
7	mit Süßungsmittel	14	gewachst

gemäß EU-Lebensmittel-Informationsverordnung Nr. 1169/2011 (LMV)

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

“Popenknust“ ^{M,D,H,J,K,1}

Brot mit Räucherlachs und Birne 5,50 €

Suppen

Fischsuppe ^{J,G} 6,90 €

Gurkensalat ^J 4,90 €

Salate - vorweg oder dazu

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Salatteller	6,50 €	9,90 €
Salatteller mit Räucherlachs ^J	10,90 €	18,90 €
Salatteller mit Graved Lachs ^J	10,90 €	18,90 €

Salatteller mit Räucherlachs ^J, Graved Lachs ^J
und kleinem “Popenknust“ ^{M,D,H,J,K,1} 21,90 €

Wir servieren die Salate mit Brot und unseren hausgemachten Dressings nach Wahl mit “Honig-Senf“ ^{B,H,7} oder “Balsamico“.

Keinen Appetit auf Fisch?

Paniertes Schweineschnitzel ^C, 18,90 €
Röster ^{1,6}, Kleine Salatbeilage

*Alternativ servieren wir gern als Beilage Pommes,
Kroketten oder Hausgemachter Stampf ^{B,E,8}*

Pfannengemüse & Röster ohne Speck 14,90 €

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Extra Beilagen

Portion Röster ^{1,6} (Bratkartoffeln), Pommes, Kroketten, Hausmacher Stampf ^{B,E,8}	4,50 €
Portion Pfannengemüse	6,50 €
Portion Ketchup ^{G,4,7} , Mayonnaise ^{7,6} oder Senf ^{B,H,7}	0,50 €

Fisch aus Topf und Pfanne

Matjesfilets ^{J,1,4} nach Nordischer Art	15,50 €
Matjesfilets ^{J,1,4} nach Hausfrauenart ^{6,7}	17,40 €
“Grüne“ Heringe ^J (3 Stück) im Ganzen, frisch gebraten	16,90 €
Hausgemachte Rollmöpfe ^J (2 Stück)	15,90 €
Bratheringe ^{J,4} gebratene ganze Heringe ^J , süß-sauer eingelegt, kalt serviert	15,90 €
Gebratenes Dorschfilet ^{A,J} mit Kräuterbutter	22,90 €
Gebratenes Zanderfilet ^{A,J}	22,90 €
Gebratenes Lachsfilet ^{A,J} mit Kräuterbutter	22,90 €
Rotbarsch in Eihülle	19,90 €
Gebratener Aal ^{A,J}	25,90 €

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Röster^{1,6}!

*Alternativ servieren wir gern als Beilage Pommes, Kroketten,
Hausgemachter Stampf^{B,E,8}, Salzkartoffeln, Brot^{M,D,H,J,K,1} oder Pfannengemüse.*

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unsere Spezialitäten

Lachs in Sahnesoße mit Tagliatelle ^{A,C,8}

Frischer Lachs, gegart in würziger, sahniger Soße 19,90 €

“Qual der Wahl“ ^{1,4}

Eine Reise durch unsere Speisekarte... 24,90 €

Gern auch als Appetitmacher für ZWEI

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Röster ^{1,4}!

“Fisch mal anders“

Lachsfilet ^{A,J} gebraten mit Salat & Weißkäse, 22,90 €
karamellisierten Walnüssen ^E und Baguette ^{M,D,H,J,K,1}

*Alternativ servieren wir gern als Beilage Pommes, Kroketten,
Hausgemachter Stampf ^{B,E,8}, Salzkartoffeln, Brot ^{M,D,H,J,K,1} oder Pfannengemüse.*

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen ^{A,C,J} mit Stampf ^{B,E,8} 7,90 €

Nudeln ^{A,C,8} mit Tomatensoße ^{C,7} und Jagdwurst ^{H,6} 7,90 €

Etwas Leckerer zum Schluss

Rote Grütze ^{E,7} mit Vanillesoße ^{B,7} 5,90 €

Rote Grütze ^{E,7} mit Vanillesoße ^{B,7} 6,90 €
und 1 Kugel Vanilleeis ^B

Schokoladensoufflé ^{A,B,C,D,F,7} mit 1 Kugel Vanilleeis ^B 6,90 €

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unsere Spezialitäten

<u>Dreierlei vom Hering</u> ^{D,H,J,1,4,7} 3 x Hering verschieden zubereitet	20,40 €
<u>Viererlei vom Hering</u> ^{A,D,H,J,1,4,7} 4 x Hering verschieden zubereitet	22,90 €
<u>Dreierlei vom Lachs</u> ^{A,B,J,1,2} 3 x Lachs verschieden zubereitet	24,90 €
<u>Viererlei vom Lachs</u> ^{A,B,J,1,2} 4 x Lachs verschieden zubereitet	26,90 €
<u>Fischplatte Lachs, Dorsch, Zander</u> ^{A,J} 3 x schmackhafte Fischfilets, gebraten	24,90 €
Gedünstetes Fischfilet nach Angebot ^J	21,90 €

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Röster^{1,6!}

*Alternativ servieren wir gern als Beilage Pommes, Kroketten,
Hausgemachter Stampf^{B,E,8}, Salzkartoffeln, Brot^{M,D,H,J,K,1} oder Pfannengemüse.*

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Spezialitäten auf Vorbestellung

... mit heiß geräuchertem Fisch ...

Räucherfischsteller mit ca. 300 g Räucherfisch^J

Makrelenfilets^J 15,90 €

Heilbutt^J 19,90 €

Lachs^J 22,90 €

Aal^J 24,90 €

Räucherfischplatte^J

für eine Person 24,90 €

für zwei Personen 48,90 €

Zu allen Räucherfischspezialitäten reichen wir eine kleine Salatbeilage und herzhaftes Brot^{M,D,H,J,K,1} oder Röster^{1,6}.

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Spezialitäten auf Vorbestellung aus dem Backofen ... oder in der Cataplana serviert!

Bitte bestellen Sie verbindlich mindestens einen Tag vor Ihrem geplanten Besuch.

Meerforelle^J (Saisonnangebot)

im Ofen gebacken, auf Gemüsebett,
mit Röster^{1,6}, Salzkartoffeln oder Baguette^{M,D,H,J,K,1}

Für 2 Personen 35,00 €

Cataplana

Portugiesische Kochtopfvariante mit
dicht schließendem Deckel

Fischtopf mit verschiedenen Fischfilets^J, Gemüse,
verfeinert mit aromatischen Kräutern, Gewürzen
und Ölen, mit Baguette^{M,D,H,J,K,1}

Für 2 Personen 36,80 €
jede weitere Portion 18,90 €

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Coca-Cola ^{1,2,3,7,9}	2,50 €	4,50 €
Fanta ^{1,2,7}	2,50 €	4,50 €
Sprite ^{1,7,11}	2,50 €	4,50 €
	<u>0,33 l</u> (Flasche)	
Sandi ^{6,12} - Sanddorn-Erfrischungsgetränk	3,00 €	
	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Apfelsaft ^{1,2}	2,50 €	4,50 €
Multivitaminsaft ^{1,2}	2,50 €	4,50 €
Kirschnektar ^{1,2}	2,50 €	4,50 €
Bananennektar ^{1,2}	2,50 €	4,50 €
Kiba ^{1,2} (Kirsch- und Bananennektar)	2,50 €	4,50 €
	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Apfelschorle ^{1,2}	2,50 €	4,50 €
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Glashäger Mineralwasser classic	2,20 €	4,90 €
Glashäger Mineralwasser medium	2,20 €	4,90 €
Glashäger Mineralwasser still	2,20 €	4,90 €
Glashäger Bitter Lemon ¹³	2,20 €	
Glashäger Ginger Ale	2,20 €	
Glashäger Tonic Water ¹³	2,20 €	

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bier vom Fass

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Herforder Pils	3,20 €	4,90 €
Alster (Herforder Pils & Sprite)	3,20 €	4,90 €

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
König Ludwig Dunkel (Saison) Untergäriges Dunkelbier	3,20 €	4,90 €

König Ludwig Weißbier Hell (Saison)	3,20 €	4,90 €
-------------------------------------	--------	--------

Flaschenbier

	<u>0,5 l</u>
König Ludwig Weißbier Dunkel	4,90 €

Alkoholfreies Bier (Flasche)

	<u>0,33 l</u>	<u>0,5 l</u>
König Ludwig Weißbier alkoholfrei		4,90 €
Warsteiner alkoholfrei	3,20 €	

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Weinkarte

Weinkontor Edenkoben, Pfalz

0,2 l

Weißwein

2016 Grauer Burgunder, QbA, Pfalz, trocken 5,40 €

2016 Silvaner, QbA, Pfalz, halbtrocken 5,40 €

Rotwein

2015 Spätburgunder Rotwein, trocken 5,40 €

Empfehlung des Weinkontors

Pfälzer Obstler	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Pfälzer Mirabellenbrand	40 % vol.	2 cl	2,50 €

Weingut am Ölspiel, Familie Schwarz, Sommerhausen, Franken

0,2 l

Weißwein

2016 Scheurebe, Kabinett, trocken 5,90 €

Rotling/ Rosé

2017 Rotling, Kabinett, trocken 5,90 €

Weinhaltiges Mischgetränk

0,2 l

Weinschorle 5,40 €

Außer-Haus-Verkauf

Flasche Wein (alle Sorten) 20,00 €

Die Jahrgänge der Weine können variieren.

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Spirituosen

Küstennebel	21,8 % vol.	2 cl	2,50 €
Korn	32 % vol.	2 cl	2,50 €
Original Lehment			
Rostocker Doppelkümmel	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Aquavit	42 % vol.	2 cl	2,50 €
Wodka	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Kräuter	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2 cl	2,50 €
Andalö Sanddorn Liqueur ¹²	15 % vol.	2 cl	2,50 €

Mixgetränke

Martini		5 cl	4,50 €
Aperol Spritz			7,20 €
Sanddorn Spritz ¹²			7,20 €
Campari Orange ^{1,2}			7,20 €
Rum Cola ^{1,2,3,7,9}			7,20 €
Wodka Cola ^{1,2,3,7,9}			7,20 €

Heißgetränke

Espresso ⁹			1,90 €
Tasse Café Cremé ⁹			2,50 €
Glas Tee mit Kandiszucker			2,50 €
Schwarzer Tee ⁹ , Pfefferminze, Kamille, Früchtetee			
Glas Glühwein (Saison)			3,50 €
Glas Glühwein (Saison) – mit 2 cl Rum oder Amaretto			5,50 €
Glas Grog – mit 4 cl Rum			4,00 €

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.