



Herzlich willkommen! Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

UNSERE VORSPEISEN

KÖSTLICHKEITEN ZUM TEILEN (AB 2 PERSONEN)	p.P. 12,50
Tomate-Mozzarella, Knuspergarnelen, Onion-Rings und eingelegter Feta mit verschiedenen Dips und knackigem Salat	
ZARTES RINDER-CARPACCIO	13,50
hauchdünn aufgeschnittenes Rindfleisch mariniert mit Pesto, Grana Padano und Rucola	
KLEINE KNUSPERGARNELEN	10,90
mit Chili-Dip und Knoblauchbrot	
OFEN-KÄSE	9,80
würziger Hirtenkäse mit hausgemachtem Basilikumpesto, Tomaten und Zwiebeln überbacken, dazu Knoblauchbrot	
KLEINER KNACKIGER SALAT	5,90
mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Croûtons und Hausdressing	
GURKENSALAT	5,90
mit Honig und Dill	
WÜRZFLEISCH	9,80
mit Käse überbacken, dazu Worcestershiresauce und Brot	

AUS DER SUPPENKÜCHE

MARITIME FISCHSUPPE	9,20
leicht tomatisiert mit Gemüse- und Fischeinlage	
SOLJANKA „MECKLENBURGER ART“	8,90
TOMATENSUPPE 	7,80
mit Croûtons garniert	

„FLEISCHLOS“ GENIESSEN

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI 	18,50
mit frischem Blattspinat und Rührei	
VEGANER FISCHHAUS-BURGER 	19,50
veganes Gemüsepatty im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Tomate, Zwiebeln und unserer Burgersauce, dazu Pommes frites	
SPAGHETTI BOLOGNESE 	19,50
feine Spaghetti mit vegetarisch gekochter Gemüse-Bolognese und geriebenem Parmesan nach Wunsch	
ROSMARINKARTOFFELN MIT KRÄUTERDIP 	18,50
dazu gebratene Pilze und ein frischer Salat	



UNSERE ZARRENTINER FISCHSPEZIALITÄTEN

FISCHER-PLATTE 30,50

mit zarten Filets von Forelle, Rotbarsch und Seehecht,
dazu unsere Bratkartoffeln, Gurkensalat und Senfsauce

GEBRATENES ROTBARSCHFILET 24,90

auf Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Butter-Stampfkartoffeln

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 27,00

auf Rote Bete Gemüse mit Butter-Stampfkartoffeln und Safransauce

FRISCHE GANZE KUTTERSCHOLLE (STOLZE 500 g) 29,90

mit Speckstippe, dazu unsere Bratkartoffeln und Gurkensalat

GEBRATENES SAIBLINGSFILET 28,40

auf frischem Blattspinat, dazu Butter-Stampfkartoffeln und Safransauce

GANZE GEBRATENE FORELLE 27,50

mit unseren Bratkartoffeln und frischem Gurkensalat

ZUM DAZUBESTELLEN

Gurkensalat Bowl	3,90	Blattspinat	5,00
Rote Bete Gemüse	5,00	Senfsauce/ Safransauce	3,00

HAUSMACHER BACKFISCH VOM GOLDBARSCH 23,50

in knusprigem Bierteig gebacken, dazu hausgemachte Remouladensauce,
unsere Bratkartoffeln und Gurkensalat

ZARTE MATJESFILETS 21,50

klassisch mit frischen Zwiebeln, Hausfrauensauce und unseren Bratkartoffeln

GARNELEN-PASTA 22,00

gebratene Garnelen auf Spaghetti mit Basilikumpesto und Kirschtomaten



VEGETARISCH



VEGAN

Für Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen halten wir eine separate Karte bereit und beraten Sie gern.





BURGER-ECKE

BEEF-BURGER	21,00
100 % Rindfleisch aus der BLOCK HOUSE Fleischerei (200 g) im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebeln und unserer Burgersauce, dazu Pommes frites	
CHEF'S-BURGER	26,00
100 % Rindfleisch aus der BLOCK HOUSE Fleischerei (2x 200 g) im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Bacon und unserer Burgersauce, dazu Pommes frites	
CHEESE-BACON-BURGER	21,50
saftig gegrillte Hähnchenbrust im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Bacon und unserer Burgersauce, dazu Pommes frites	

ZUM DAZUBESTELLEN			
Steaksauce	1,50	Salat Bowl	3,50
Aioli Dip	1,20	Süßkartoffelpommes (Aufpreis)	2,00

UNSERE LANDHAUSKÜCHE

RUMPSTEAK 200 g	31,00
mit Steak-Sauce, Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip und gebratenen Pilzen	
SCHWEINE MEDAILLONS 250 g	24,20
mit gebratenen Pilzen, Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip	
SCHNITZEL „WIENER ART“	22,40
mit Kräuterbutter, Zitrone, unseren Bratkartoffeln und Gurkensalat	
SCHNITZEL „AU FOUR“	25,90
unser Schnitzel für den großen Hunger, herzhaft mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu unsere Bratkartoffeln, Gurkensalat und Worcestershiresauce	
GEBRATENE LEBER „BERLINER ART“	23,00
vom Weiderind, klassisch mit Äpfeln, Zwiebeln und Butter-Stampfkartoffeln	
ZARRENTINER SAUERFLEISCH	22,50
köstlich nach altem Rezept mit hausgemachter Remouladensauce, dazu unsere Bratkartoffeln	
FISCHHAUS-SALAT	
großer bunter, gemischter Salat mit French Dressing, dazu:	
Seehechtfilet und gebratene Garnelen	23,80
oder	
gebratene Hähnchenbrust	21,50

KNOBLAUCHBROT ZUM DAZUBESTELLEN	5,00
--	------



GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

LÜBZER PILS	0,3 l	4,20
	0,5 l	6,20
ALSTERWASSER	0,3 l	4,10
	0,5 l	6,10
GRIMBERGEN	0,25 l	4,20
	0,5 l	7,20
CARLSBERG UNFILTERED	0,25 l	4,00
	0,5 l	6,90
CARLSBERG 0,0 %	0,25 l	4,00
	0,5 l	6,90
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,3 l	4,20
"ORIGINAL SEIT 1886"	0,5 l	6,20
ERDINGER alkoholfrei (aus der Flasche)	0,5 l	6,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HOMEMADE EISTEE (Tagesangebot)	0,4 l	5,50
HOMEMADE LIMONADE (Tagesangebot)	0,4 l	5,50
GÜSTROWER	0,25 l	3,00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	0,75 l	6,00
COCA-COLA ^{2,3} , SPRITE, FANTA	0,3 l	4,00
MEZZO MIX ^{2,3}	0,5 l	6,10
COCA-COLA ZERO ^{2,3,4}	0,33 l	4,00
SÄFTE		
Orange, Apfel, Kirsche, Banane	0,3 l	4,50
Apfelschorle, KiBa	0,5 l	6,20
SAFTSCHORLEN (aus der Flasche)	0,33 l	4,50
Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja		
GÜSTROWER LEMON	0,25 l	3,80
GÜSTROWER GINGER ALE	0,25 l	3,80
GÜSTROWER TONIC	0,25 l	3,80

APERITIFS

LILLET „Wild Berry“	0,2 l	8,50
APEROL SPRITZ	0,2 l	8,50
SARTI SPRITZ	0,2 l	8,90
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 l	8,90
PROSECCO SAN SIMONE	0,1 l	5,00
ROTKÄPPCHEN SEKT	0,1 l	4,60
	0,7 l	26,00

SPEZIALITÄTEN VOM GUT SCHWECHOW

HIMBEERGEIST	2 cl	6,50
SANDDORNGEIST	2 cl	6,50
BIRNENBRAND	2 cl	6,50
KIRSCHBRAND	2 cl	6,50
ZWETSCHGENBRAND	2 cl	6,50
WILDPFLAUME (Likör)	2 cl	6,50

WEISSWEIN

RIVANER	0,2 l	7,10
Weingut Kiefer, Baden, feinherb	0,5 l	16,90
	0,75 l	25,00
MÜLLER-THURGAU	0,2 l	7,30
Winzergenossenschaft Königschaffhausen,	0,5 l	18,20
halbtrocken	0,75 l	27,00
GRAUBURGUNDER	0,2 l	7,30
Weingut Kiefer, Baden, trocken	0,5 l	18,20
	1 l	34,00
RIESLING	0,2 l	8,30
Weingut Schloss Vollrads, Rheingau, trocken	0,5 l	20,60
	0,75 l	31,00
CUVÉE WEISS PFALZ	0,2 l	7,30
Oliver Zeter, trocken	0,5 l	17,60
	0,75 l	26,80
WEISSWEINSCHORLE	0,2 l	6,00
Rivaner & Mineralwasser	0,5 l	13,00

ROSÉ

TANZ AUF DEM VULKAN	0,2 l	7,30
Weingut Kiefer, Baden, feinherb	0,5 l	17,30
	0,75 l	26,00
SALWEY SPÄTBURGUNDER ROSÉ	0,2 l	7,90
Weingut Salwey, Baden, trocken	0,5 l	18,90
	0,75 l	28,00

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER	0,2 l	7,30
Weingut Kiefer, Baden, halbtrocken	0,5 l	18,20
	1 l	34,00
ÜBER GRENZEN GEHEN		
Cuvée aus Dornfelder & Spätburgunder	0,2 l	7,50
Weingut Kiefer, Baden, trocken	0,5 l	18,70
	0,75 l	26,90
MERLOT-CORVINA	0,2 l	8,50
Venetien, Italien, trocken	0,5 l	20,50
	0,75 l	29,50
CABERNET SAUVIGNON	0,2 l	9,50
Terra Noble, Chile, trocken	0,5 l	22,90
	0,75 l	34,00

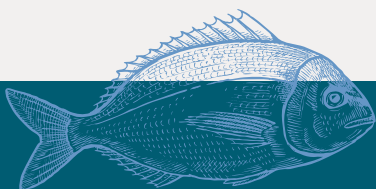
SPIRITUOSEN

FISCHHAUS „NUSSERL“	2 cl	3,30
GRAPPA MARZADRO	2 cl	8,00
SAURE PFLAUME	2 cl	2,80
SAURER APFEL	2 cl	2,80
KORN	2 cl	2,80
WODKA	2 cl	2,80
MALTESER	2 cl	3,50
JUBILÄUMS-AQUAVIT	2 cl	3,50
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,50
JÄGERMEISTER	2 cl	3,50
RAMAZZOTTI	4 cl	5,50
BAILEYS	2 cl	3,50
JACK DANIEL'S	4 cl	5,50
OUZO	2 cl	3,00

Alle Preise in €, inklusive Mehrwertsteuer.

²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle.

⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel.





UNSERE SPEZIALITÄT: BESTE QUALITÄT UND HÖCHSTE SORGFALT

Das Biosphären-Reservat Schaalsee begeistert Ruhesuchende, Naturliebhaber und Tierbeobachter gleichermaßen. Durch viele Jahre im Dornröschenschlaf entwickelte sich die Region in ein lebendiges Biotop mit tier- und pflanzenreichen Uferpartien. Hier leben besondere Tierarten in einem teils von Menschenhand geschaffenen Paradies.

Das Fischhaus liegt inmitten dieser Idylle und besticht durch seinen wunderschön freien Blick auf den See. Unser historischer Fachwerkbau beherbergte einst die Küsterschule. Für das heutige Fischhaus wurde die Fassade liebevoll auf traditionelle Weise mit rotem Backstein restauriert.

Zehn stilvoll und komfortabel eingerichtete Doppelzimmer mit großzügigen Bädern stehen Ihnen zur Übernachtung zur Verfügung. Die ruhige Lage des Hotels und die einladende, ländliche Atmosphäre lassen Sie gut schlafen und morgens entspannt aufwachen.

Gern richten wir Ihre persönliche Veranstaltung bei uns aus. Im Festsaal finden bis zu 100 Gäste Platz. Auch für Seminare und Fortbildungen schafft das Fischhaus einen stilvollen Rahmen und bietet zahlreiche Aktivitäten rund um den See. Unser erfahrener Cateringservice kommt zu Ihnen nach Hause, in die Firma oder an jeden anderen individuellen Ort.

Ihr Gastgeber Jens Niemann

Von Grünkohl über Spargel bis zum Weihnachtsschlemmerbüfett: Lesen Sie hier, welche saisonalen Köstlichkeiten im Laufe des Jahres hier im Fischhaus auf Sie warten – während Ihr Essen zubereitet wird.
Einfach den QR-Code scannen!



Fischhaus am Schaalsee Hotel & Restaurant · Amtsstraße 11 · 19246 Zarrentin am Schaalsee
Montag - Samstag 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr · Sonntag & Feiertag 11:30 Uhr bis 20:00 Uhr
Tel. 03 88 51-55 99-0 · E-Mail: info@fischhaus-schaalsee.de · www.fischhaus-schaalsee.de

