



Liebe Gäste,

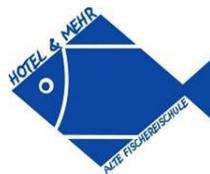
im heutigen Hotelgebäude wurde in früheren Jahren der Fischereinachwuchs ausgebildet. In Anlehnung an die Tradition des Hauses und seiner Bedeutung für die Region hat der Brücke Rendsburg-Eckernförde e.V. nach der Umwandlung des Hauses in ein Hotel im Jahre 1999 den Namen „Alte Fischereischule“ gewählt.

Das Hotel wird von der Start GmbH betrieben, einer Tochterfirma des Brücke Rendsburg-Eckernförde e.V. (www.bruecke.org).

Die Start GmbH ist ein Inklusionsbetrieb, das heißt ein vorgegebener Anteil unserer Beschäftigten hat eine Schwerbehinderung. Dies hindert uns jedoch nicht daran Ihnen einen unvergesslichen und möglichst perfekten Aufenthalt zu bescheren.

Unterstützt werden unsere Mitarbeiter*innen von Teilnehmer*innen der Brücke Werkstatt für behinderte Menschen sowie von Teilnehmenden des Arbeits- und Beschäftigungsprojektes der Brücke Rendsburg-Eckernförde e.V. Die Teilnehmer*innen der Projektbereiche haben so eine sinnvolle Beschäftigung im Rahmen einer betreuten Tagesstruktur sowie die Möglichkeit neue berufliche und persönliche Fähigkeiten und Ziele zu erarbeiten. Unter fachlicher Anleitung haben sie die Möglichkeit in den Bereichen Hauswirtschaft, Service, Verwaltung, Garten und Technik Teil des Hotels zu sein und dazu beizutragen, dass Sie sich bei uns als Gast rundum wohlfühlen. Hier wird der inklusive Gedanke mit Leben erfüllt und täglich spürbar. Diese Zusammenarbeit und die hohe Qualität unserer Arbeitsergebnisse erfüllt uns alle mit Stolz und Zufriedenheit.

Annemarie Wolfschütz & Team



Highlight am Freitag

(Nur auf Vorbestellung bis donnerstags)

„Kutterscholle Eckernförder Art“
Speck | Petersilienkartoffeln | Salat
17,90 €

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Allergene
und Zusatzstoffe in den Tagesgerichten.

Änderungen vorbehalten, nur solange der Vorrat reicht.

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,-€ Aufpreis.



Frisches aus der Saison

Pasta in milder Gorgonzolasauce

Zucchini | Karotten | Paprika

12,90 €

Tafelspitz in der Brühe gegart

Apfelmeerrettich | Bouillonkartoffeln

Wurzelgemüse

18,50 €

Gebackenes Kohlrabi-Sandwich

milder Pfefferschaum

Cashewkerne | Kräuterreis

12,80 €

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Allergene
und Zusatzstoffe in den Tagesgerichten.

Änderungen vorbehalten, nur solange der Vorrat reicht.

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,-€ Aufpreis.



Bewährte Klassiker

Hausgemachter Brathering sauer eingelegt

Sauce Remoulade | Bratkartoffeln

13,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Äpfel | Zwiebel | Gewürzgurke | Bratkartoffeln

14,90 €

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“

Kleiner Blattsalat | Bratkartoffeln

13,90 €

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Allergene
und Zusatzstoffe in den Tagesgerichten.

Änderungen vorbehalten, nur solange der Vorrat reicht.

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,-€ Aufpreis.



Getränkekarte

Alkoholfreies

Waterkant Mineralwasser (Ebbe, Flut)	0,75l	6,50 €
Waterkant Mineralwasser (Ebbe, Flut)	0,33l	3,20 €
Fritz Kola ^{3,4,7} , Kola ohne Zucker ^{3,4,7}	0,33l	3,50 €
Fritz Kola Mischmasch ^{3,4,7}	0,33l	3,50 €
Fritz Zitrone trüb ³	0,33l	3,50 €
Fritz Orange ^{3,4}	0,33l	3,50 €
Apfel-Saftschorle	0,33l	3,50 €
Rhabarber-Saftschorle	0,33l	3,50 €
Trauben-Saftschorle	0,33l	3,50 €

Heißes

Tasse Espresso	2,10 €
Tasse Café Crema	2,70 €
Tasse Cappuccino	3,10 €
Tasse Milchkaffee	3,10 €
Latte Macchiato	3,10 €
Becher Tee	2,20 €
Schokolade	2,70 €

3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 7 = koffeinhaltig,
Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.



Biere

Flensburger Pilsener	0,33l	3,50 €
Flensburger Dunkel	0,33l	3,50 €
Flensburger Radler	0,33l	3,50 €
Flensburger Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizen	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,33l	3,50 €

Weine

Riesling halbtrocken	0,2l	5,50 €
Rheinhessen Rosé halbtrocken	0,2l	5,50 €
Dornfelder trocken	0,2l	5,50 €
Sekt	0,2l	5,50 €

„Absacker“

Leuchtfeuer Kräuter	32% vol	2 cl	2,50 €
Sylter Aquavit	38% vol	2 cl	2,50 €

In unseren Speisen können folgende Zutaten und Stoffe verarbeitet sein:

	Hauptallergen	Hauptallergen	
	Glutenhaltiges Getreide z.B. aus Weizen, Hartweizen, Weizenflocken, -schrot, Weizenmalz, Weizenmehl,	Sellerie z.B. Gemüse, Gemüsebrühenextrakt, Gewürze,, Gewürz- und Kräutermischung,	
	Krebstiere z.B. Flusskrebs, Gamelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krabbenmehl, Scampi,	Senf z.B. Gewürzmischung (Senf), Mostert, Mostrich, Senf, Senfkörner, Senfsaat	
	Eier z.B. Ei, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Flüssigeigelb, Eipulver, Eiprodukt Vollei	Sesamsamen z.B. Sesam/-samen, Sesamkrokant, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste	
	Fisch z.B. Fisch – alle Arten (Kabeljau, Rotbarsch, See- lachs Lachsersatz	Schwefeldioxid / Sulfite z.B. Calciumbisulfid /E 227,	
	Soja z.B. Emulgator, Sojagetränk, , Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Tofu	Schalenfrüchte / Nüsse z.B. Krokant/Haselnuss, Nougat,	
	Milch / Laktose z.B. Butter, Joghurt, alle Käsesorten, Rahm, Sahne, saure Sahne, Speisequark, Vollmilch		

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an, sie geben Ihnen gerne detailliert Auskunft.