



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 erfüllen uns alle mit Stolz und Zufriedenheit.

Annemarie Wolfschütz & Team



Highlight am Freitag

(Nur auf Vorbestellung bis donnerstags)

„Kutterscholle Eckernförder Art“
Speck | Petersilienkartoffeln | Salat ^{g,a,c}
18,90 €

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.



Fleischgenuss der Woche

Feine Scheiben vom Roastbeef (kalt)
Remouladensauce | Röstkartoffeln
kleiner Blattsalat ^{a,c,g}
inkl. Tagesdessert
22,90 €

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.



Bewährte Klassiker

Hausgemachter Brathering sauer eingelegt

Sauce Remoulade | Bratkartoffeln ^{a,c,g}

13,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Apfel | Zwiebel | Gewürzgurke | Bratkartoffeln ^{a,c,g}

14,90 €

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“

Kleiner Blattsalat | Bratkartoffeln ^{a,c,g}

13,90 €

Dessert des Tages ^{a,c,g}

2,00 €

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

**Hausgemachte Königsberger Klopse
mit Karotten | Petersilienkartoffeln**

kleiner Blattsalat ^{a,c,g}

18,90 €

Pasta

Bärlauchpesto | Kirschtomaten

kleiner Blattsalat ^{a,c,g}

14,90 €

Zweierlei vom Blumenkohl

Sesam | Kerbel | gebackene Kartoffelbällchen ^{a,c,g}

16,80 €

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.



Getränkekarte

Alkoholfreies

Waterkant Mineralwasser (Ebbe, Flut)	0,75l	6,50 €
Waterkant Mineralwasser (Ebbe, Flut)	0,33l	3,20 €
Waterkant Kola ^{1,3,9} , Kola Zuckerfrei ^{1,3,9}	0,33l	3,50 €
Waterkant Kuddelmuddel ^{1,3,9}	0,33l	3,50 €
Waterkant Herbe Zitrone ³	0,33l	3,50 €
Waterkant Orange ^{1,3}	0,33l	3,50 €
Waterkant Blutorange ^{1,3}	0,33l	3,50 €

Saftschorlen

Apfel	0,33l	3,50 €
Rhabarber	0,33l	3,50 €
Maracuja-Limette	0,33l	3,50 €
Apfel-Kirsch-Holunder	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 €

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.



Biere

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

Weine /Kysten Vin

Grauburgunder trocken	0,2l	5,50 €
Rosé halbtrocken	0,2l	5,50 €
Spätburgunder trocken	0,2l	5,50 €
Sekt	0,2l	5,50 €
Andalö Spritz ¹	0,2l	7,50 €
Aperol Spritz ¹	0,2l	7,50 €

„Absacker“

Sylter Aquavit	38% vol	2 cl	2,50 €
Dooleys	15% vol	2 cl	3,00 €
Obstbrand	38% vol	2 cl	3,00 €

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.



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. Flusskrebbs, 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, Seelachs Lachsersatz	Schwefeldioxid / Sulfit z.B. Calciumbisulfit /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.



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
 5. geschwefelt
 6. geschwärzt
 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
 9. koffeinhaltig
 10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst



Deklarationspflichtige Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse