Liebe Gäste

unser Haus blickt auf eine besondere Vergangenheit zurück: Wo heute Gastfreundschaft gelebt wird, wurden einst junge Menschen in der Fischerei ausgebildet. In Anlehnung an diese Tradition trägt unser Haus bis heute mit Stolz den Namen „Alte Fischereischule“ – ein Stück regionaler Geschichte, das wir bewahren und mit Leben füllen.

Auch unser Restaurant war früher ein Ort des Lernens und des Miteinanders: Hier befand sich der Speisesaal der angehenden Fischer. Gegessen wurde gemeinsam an vier großen Tafeln – den sogenannten „Backs“ – jeweils für die einzelnen Lehrjahre sowie für die Lehrer. Ein Lehrjahr hatte dabei immer „Backdienst“ und kümmerte sich um das An- und Abdecken der Tische. Was damals Teil der Ausbildung war, ist für uns heute Inspiration: Gemeinschaft, Verantwortung und Wertschätzung für gutes Essen.

Seit der Umwandlung zum Hotel im Jahr 1999 wird unser Haus von der Start GmbH betrieben, einer Tochter des Brücke Rendsburg-Eckernförde e.V.. Als Inklusionsbetrieb arbeiten bei uns Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand. Unterstützt wird unser Team von engagierten Teilnehmer*innen aus Werkstatt- und Beschäftigungsprojekten, die gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden dafür sorgen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Hier wird der inklusive Gedanke täglich gelebt – spürbar in der Atmosphäre und im Miteinander.

In unserer Küche verbindet Küchenchef Marco Spanier gemeinsam mit seinem Team Tradition und Moderne. Mit einer frischen Küchenphilosophie und hohen Qualitätsansprüchen stehen regionale Produkte und Zutaten von ausgewählten Erzeugern aus Norddeutschland im Mittelpunkt.

In unserem eigenen Garten direkt hinter dem Haus wachsen Obst, Gemüse und aromatische Kräuter, die ihren Weg direkt in unsere Küche finden. Wir schneiden unser Gemüse selbst, schälen Kartoffeln von Hand und setzen auf ehrliche, handwerkliche Küche – und das schmeckt man.

Unser Fokus liegt dabei ganz klar auf dem, was die Küste uns schenkt: Fisch in seiner besten Form. Ob gegrillt, gedämpft, gebraten oder roh – wir feiern die Vielfalt des Fangs mit Kreativität, Sorgfalt und großem Respekt vor dem Produkt.

Vielleicht spüren Sie es schon beim Ankommen: Hier arbeiten Menschen mit Herz. Und genau das macht Ihren Aufenthalt bei uns so besonders.

Freuen Sie sich auf ehrliche Gastfreundschaft, ein Haus mit Geschichte und ein Team, das Sie von Herzen willkommen heißt

♡-lichst
Ihre Annemarie Wolfschütz und Team

Highlight am Freitag

(Nur auf Vorbestellung bis donnerstags)

„Kutterscholle Eckernförder Art“

Speck I Petersilienkartoffeln I 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.

Bewährte Klassiker

Hausgemachter Brathering sauer eingelegt
Sauce Remoulade I Bratkartoffeln [a,c,g]
13,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel I Zwiebel I Gewürzgurke I Bratkartoffeln [a,c,g]
14,90 €

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“
Kleiner Blattsalat I Bratkartoffeln [a,c,g]
13,90 €

Dessert des Tages [a,c,g]
2,00 €

Stück hausgemachter Kuchen
3,50 €

Stück hausgemachte Torte
4,50 €

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 [1,3]	0,33l	3,50 €
Waterkant Holunderblüte [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	
Espresso	2,10 €
Tasse Café Crema	2,70 €
Pott Café Crema	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Becher Tee	2,70 €
Schokolade	3,90 €

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 €
Glas Sekt	0,1l	2,80 €
Piccolo	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 Wezen, Hartweizen, Weizenflocken, -schrot, Weizenmalz, Weizenmehl,	**Sellerie** **z.B.** Gemüse, Gemüsebrühenextrakt, Gewürze,, Gewürz- und Kräutermischung,	
	Krebstiere **z.B.** Flusskrebs, Garnelen, 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	**Schweifeldioxid / Sulfite** **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