



# Lameria

Die Hornfischbar im Greifswalder Museumshafen



Speisen & Getränke

## *Vorspeisen*

Matjestatar  
im Reibekuchen ... 8,20

Getrüffelter Ziegenkäse  
auf gebackenem Rucola ... 8,80

## *Salate*

Gemischter Salatteller mit frischer Tomatenvinaigrette  
klein ... 4,50 // groß ... 6,50

Salat »Feta und Oliven« ... 9,00

Salat »Riesengarnelen« ... 10,80

## *Suppen*

Lauterbacher Fischsuppe von Giselle gekocht  
klein ... 4,50 // groß ... 7,00

Zarzuela de Pescado  
klein ... 4,00 // groß ... 6,50

Apfel-Sellerie-Cremesuppe  
klein ... 3,80 // groß ... 6,00

## *Fisch*

Zwei fette frische gebratene Heringe  
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage ... 11,50

Zwei fette gebratene Heringe - pikant eingelegt  
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage ... 12,00

Gebratenes Dorschfilet  
im Gemüsebett mit Dill-Stampfkartoffeln ... 14,60

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
auf Rote-Bete-Kartoffelpüree und Meerrettichschaum ... 16,50

Greifswalder Pannfisch aus Wildlachs  
mit Senfsauce auf Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Häckerle ... 13,90

Seelachsfilet im Teigmantel gebacken  
mit Wasabi-Kartoffelpüree und Remoulade ... 13,80

Seelachsfilet unter der Kartoffelkruste  
mit Dijonsensauce, dazu kleiner Salat ... 12,50

Pomeria-Fischburger  
mit paniertem Seelachsfilet, viel Grün, Remoulade und Pommes ... 7,80 // ohne Pommes ... 6,00

## *Fleisch*

Currywurst  
mit schiffsgemachter Currysauce, dazu Pommes frites und Salatbeilage ... 7,00

Greifswalder Schnitzel  
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln, dazu Salatbeilage ... 12,50

Schweine-Medallions  
auf Tagliatelle mit Kräuter-Seitling-Rahm ... 15,80

## *Pasta*

Spaghetti »aglio e olio«  
mit scharfer Peperoni, Knoblauch und Olivenöl ... 8,80

Spaghetti Verde  
mit Pesto aus Basilikum, Oliven, Parmesan und Rucola ... 8,80

Spaghetti Rosso  
mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan und Chili ... 8,80  
dazu gebratene Garnelen ... 3,80

## *Kleinigkeiten*

Pommes frites  
mit Ketchup // Mayo ... 3,50

schiffsgemachte Kartoffelpuffer  
süß mit Apfelmus ... 6,00 Euro // herzhaft mit Quark ... 6,50

## *Fischbrötchen*

Bismarck ... 2,80  
Matjes ... 3,00  
Räucherlachs ... 3,50

## *für die Lütten*

Kinder-Schnitzel  
mit Pommes frites ... 6,50

Schiffsgemachte Fischstäbchen  
mit Kartoffelbrei oder Pommes ... 6,00

## *Dessert*

Mousse au chocolate ... 3,80

## Heiße Getränke

- Tasse Kaffee ... 1,70
- Cappuccino ... 2,80
- Milchkaffee ... 3,10
- Latte Macchiato ... 3,30
- Espresso ... 1,70
- Doppelter Espresso ... 3,00
- Irish Coffee ... 5,00
- Kaffee Baileys ... 5,00
- Kaffee Kahlúa ... 5,00
- Heiße Schokolade  
mit Milchschaum und Sahne ... 3,00  
mit 4 cl Rum ... 6,00
- Grog mit 4 cl Rum ... 4,50

## Tee

- Earl Grey, Grün, Kräuter,  
Pfefferminz, Rotbusch, Früchte ... 2,60
- Grüner Tee mit frischem Ingwer ... 2,80

## Kalte Getränke 0,2 / 0,5l

- Mineralwasser vom Fass ... 2,00 / 3,20
- Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone ... 2,20 / 4,00
- Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon ... 2,20 / 4,00

## Säfte 0,2 / 0,5l

- Apfel, Ananas, Banane, Kirsche,  
Orange, Rhabarber, KiBa ... 2,50 / 4,30
- Saftschorle ... 2,20 / 4,00
- Bionade Holunder  
0,33l Flasche ... 3,00

## Biere 0,3 / 0,5l

- Pils (Beck´s) ... 2,80 / 3,80
- Stralsunder Schwarzbier (Störtebeker) ... 3,00 / 4,00
- Alster/Diesel ... 2,80 / 3,80
- Hefeweizen  
(Franziskaner, 0,5l Flasche) ... 3,50
- Hefeweizen, alkoholfrei  
(Franziskaner, 0,5l Flasche) ... 3,50
- Bananenhefe 0,5l ... 4,00
- Beck´s 0,33l Flasche ... 2,50
- Beck´s alkoholfrei 0,33l Flasche ... 3,00

## Weine 0,2 l

- Weißwein trocken  
Weissburgunder, Pfalz 2017 ... 4,30
- Rießling, handgelesen, Elbtal 2016 ... 6,50
- Weißweinschorle ... 3,80

### Rosé

- Portugieser Weissherbst  
Pfalz 2016 ... 4,30

### Rotwein trocken

- Cabernet Sauvignon 2015 ... 4,50
- Prosecco 0,1l ... 2,50

## Aperitifs 5cl

- Martini  
Bianco, Rosso, Extra Dry ... 3,80
- Pernod ... 3,80

## Gemixtes ... alkoholisch

### Sprizz

Aperol, Prosecco, Orangenscheibe ... 5,50

### Hugo

Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup ... 5,50

### Cuba Libre

Havana Club (3 Jahre), Cola, Limette ... 5,50

### Caipirinha

Cachaça, Limette, Rohrzucker ... 6,00

### Mojito

Havana Club (3 Jahre), Wasser, Limette,  
Minze, Rohrzucker ... 6,00

### Piña Colada

Havana Club (3 Jahre), Ananassaft,  
Sahne, Kokossirup ... 6,00

### White Russian

Wodka, Kahlúa, Milch ... 6,00

### Grüner Tom

Wodka, Ginger Ale, grüne Gurke ... 6,00

### Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine ... 6,00

### Havana Orange

Havana Club (3 Jahre), Orangensaft ... 5,50

### Gin Tonic

Gordon´s Dry Gin, Tonic Water ... 5,50

### Wodka Lemon

Wodka, Bitter Lemon ... 5,50

### Wodka Cola

Wodka, Cola ... 5,50

### Grüne Wiese

Sekt, Blue-Curaçao ... 5,50

### Batida Kirsch

Batida de Coco, Kirschsafte ... 5,50

### Springbock 4 cl

Pfefferminzlikör, Baileys ... 4,00

## Gemixtes ... alkoholfrei

### Ipanema

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker ... 5,00

### Mosquito

Wasser, Limetten, Minze, Rohrzucker ... 5,00

### Virgin Colada

Ananassaft, Sahne, Kokossirup ... 5,50

## Prozentiges 2cl / 4cl

Fischergeist ... 3,00

Tequila Silver ... 2,80 / 4,00

Pfefferminzlikör ... 1,50 / 3,00

Rostocker Klarer ... 1,50 / 3,00

Doppelkorn ... 2,50 / 3,80

Doppelkummel ... 2,80 / 4,00

Sambuca ... 2,80 / 4,00

Wodka ... 2,80 / 4,00

Havana Club (3 Jahre) ... 2,80 / 4,00

Havana Club (7 Jahre) ... 3,80 / 6,00

Malteserkreuz Aquavit ... 2,80 / 4,00

Aalborg Jubiläums Aquavit ... 2,80 / 4,00

Linie Aquavit ... 4,80 / 6,00

Jägermeister ... 2,80 / 4,00

Ramazotti ... 2,80 / 4,00

Baileys ... 2,80 / 4,00

Osborne Veterano ... 2,80 / 4,00

Tullamore Drew ... 3,80 / 6,00

Lophroaig (10 Jahre) ... 3,80 / 6,00

Lophroaig (quarter cask) ... 5,00 / 7,00



*Die Hornfischbar*  
am Greifswalder Museumshafen

Inhaber: Raphael Rodrigo

Telefon 0171 172 24 00  
[kontakt@hornfischbar.de](mailto:kontakt@hornfischbar.de)  
[www.hornfischbar.de](http://www.hornfischbar.de)