

## VORSPEISEN | STARTER\*

### AALRAUCHSUPPE

10,90

Ein Buggy`s Original und ein Must-Have für jeden Gourmet! Unsere Aalrauchcremesuppe mit fangfrischen Boddenaal von unserem Fischer aus Barth mit frischer Kartoffel und Wurzelgemüse.

---

### BEEF BROTH

9,90

Extralang eingekochte aromatische Rinderbrühe welche mit frischem Wurzelgemüse und Rohe Rinderfiletspitzen serviert wird.

---

### ROASTBEEF

14,90

Saftig und Rosa gebraten, mit frischen Rucola Salat, echtem italienischen Parmesan, gereift in den Provinzen von Parma und einer leichten süßen Senfsauce.

---

### VITELLO BUGSY`S

16,50

Ein echtes Italienisches Antipasto Original aus der Piemont von unserer Küche neu interpretiert mit dünn aufgeschnittenem Kalbfleisch, in Sesam angedrücktes Thunfisch, welches kurz scharf angebraten wird, bis er von außen appetitlich braun, im Kern aber noch saftig und roh ist. Mit getrockneten Tomaten sowie einer hausgemachten Wasabi-Sardellen-Creme serviert wird. Ein echter Geheimtipp vom Chef des Hauses.

---

### ANTIPASTI TELLER ITALIA

14,50

Ein besonderer Mix aus verschiedenen würzigen und eingelegten Vorspeisen wie Parmaschinken, Finocchiona Salami mit wilden Fenchel aus der Toskana, Italienische Mortadella aus Bologna, gereifter Lardo Speck aus Florenz, Tomate, Büffelmozzarella, frisches Brot und Aufstriche.

---

### ANTIPASTI FISCHPLATTE

14,50

Das Meer lässt grüßen! Fisch und Meeresfrüchte haben ihren festen Platz in der italienischen Küche. Hier gibt es verschiedene Dinge wie, hauchzarten Scheiben aus Polpo (Tintenfisch), geräucherter Thunfisch, leckeres Sardellenfilet, Creme de Scampi und selbstgemachtes frisches Brot.

# HAUPTSPEISEN | MAIN\*

## TOMAHAWK

32,50

Ca. 400-500g saftiges Tomahawk Steak vom Duroc, dazu gibt es cremigen Kartoffelstampf mit geschmolzenen Schalotten in Portwein. Born in the USA: Das aus Amerika stammende Duroc Schwein ist Fleischkennern schon seit Jahren bekannt und wird besonders durch sein saftiges, leicht marmoriertes Fleisch geschätzt. Und das schmeckt man!

---

## CHUCK FLAP US BEEF

24,50

Ein saftiges und schön marmoriertes ca. 250g großes Stück Fleisch aus dem Nackenbereich des Rindes, langsam bei 80° geschmort, begleitet von einem süßlichen Zwiebelconfit, abgeschmeckt mit karamellisierten Zucker und Meersalz, dazu reichen wir gebackenen Ackerkartoffel.

---

## ENTRECÔTE

34,50

DAS „Steak der Kenner“ stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und wird Aufgrund der besonderen Marmorierung, auch Rib-Eye Steak genannt und ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll. Dem noch nicht genug gibt es knackige Steakhouse Fries mit Spitzparika und Butter geschwenktem Sesam. Bei richtiger Zubereitung: Steakgenuss pur!

---

## SCHWARZFEDER

24,50

Bei diesem Gourmet Fleisch-Rezept kommt das Beste vom Schwarzfederhuhn zusammen: Vollmundige Brust und knusprige Haut, bitter nussige Schwarzwurzel und ausgebackene Süßkartoffelchips, mit einer leckeren Geflügeljus.

# FISCH | FISH \*

## FISCH DES TAGES

26,50

Ostsee Dorsch, Winter Kabeljau oder frischer Saibling. Unser Fisch des Tages Gericht ändert sich wie der Fang der Fischer auf der rauen See. Fragen Sie gleich nach, was es heute gibt. Dazu servieren wir Pak Choi aus der Pfanne mit Weißwein abgelöscht und würzigen Kartoffel-Liebstöckel-Stampf.

---

## SAHNEHERING

19,50

Das gesunde Fett des Herings eignet sich besonders schön für das Räuchern. Durch den Rauch wird das Aroma des Herings nochmals intensiviert. Zu unserem Frisch geräucherten Fisch aus eigener Herstellung gibt es frische, gesunde Rote Beete und Kartoffelstampf mit würziger Zwiebel-Weißwein-Sahnesauce.

---

## DORADE

24,90

Um Dorade in bester Qualität zu genießen, müssen Sie nicht ans Mittelmeer fahren. Die beliebte Dorade, oder auch Goldbrasse genannt, bekommen Sie auch bei uns. Dazu gibt es ein mediterranes Süßkartoffelgratin mit Kefir, Limette, einen Hauch Chili und Kokos, sowie scharf angebratene Zucchini.

---

## CONFIERTER LACHS

26,50

Der zart rosafarbene Lachs zieht bei niedriger Temperatur im Vanille-Öl sanft gar und wird von blanchierten Würfel aus Kartoffel, Pastinaken und in Sesam marinierten Kohlrabi begleitet. Dazu gibt es eine leckere hausgemachte Miso-Creme, welche perfekt zum Fisch passt.

## PASTA \*

### FETTUCCHINI DI MARE

28,50

Für Fans von Meeresfrüchten führt an Garnelen kein Weg vorbei. Frische Fettuccini mit großen Black Tiger Garnelen, blanchierter Avocado mit Knoblauch und Zitronenbasilikum abgeschmeckt. Dazu gibt es frisch geriebenen Parmesan vom gereiftem Stück.

---

### FETTUCCHINI HACKBÄLCHEN

Frise Fettuccini durchzogen von einer würzig leckeren Tomaten Sahnesauce mit handgemachten Fleischbällchen und frischem Basilikum. Ein echtes Good Fellas Original

---

### SPAGHETTI

15,90

Frise Spaghetti gezogen in einer Tomaten und Kapern Sauce mit ein wenig frischen Knoblauch verfeinert und echtem italienischen Parmesan aus der Region Parma. Echt Italienisch zubereitet, ein Klassiker für alle Pasta Liebhaber.

---

### SPAGHETTI PESTO

23,50

Frise Pasta mit unserem beliebten hausgemachten und frischen Basilikum-Limetten-Pesto, angerichtet mit feinen Rinderfiletspitzen und herzhaften Parmesan.

## VEGETARISCH | SALAT \*

### CURRY

18,90

Cremiges Kichererbsen – Süßkartoffel Curry mit Kokos verfeinert und frischen Pak Choi. Absolut Vegan und vielleicht bald dein neues Lieblingsessen.

---

### QUINOA BURGER

17,50

Leckerer Laugen Bun mit einem Quinoa Burger Patty, frische Tomate, süß-säuerliche Gewürzgurken, rote Zwiebel, Salat und hausgemachte Koriander-Chilicreme. Serviert mit unserem großen frischen Steakhouse Fries.

---

### WILDKRÄUTERSALAT

14,50

Ein Salat mit frischer Gartenkresse, wilder Rauke, leckeren Grünkohl, kleinen Radieschen und ein Mix aus Sprossen, gereicht mit hausgemachten Dressing und frischem Brot.

## DESSERT\*

### PARFAIT BLANC

8,90

Ein Parfait krönt jedes Menu und ist auch optisch ein Genuss, aus weißer Schokolade mit süßer Feige und krossem Basilikum. Ein perfekter und vollkommener Abschluss, so wie der Name es schon sagt.

---

### RISOTTO

9,50

Dieses himmlisch schmeckende Dessert verspricht eine cremiges Vanillerisotto, mit bissfestem Kern und zusätzlich fruchtigen Komponenten aus Beeren und Zitrusfrucht.

---

### KÄSEVARIATION

12,90

Nationale und Internationale Käsespezialitäten gereicht mit frischem selbstgebackenem Brot und einer angenehm salzigen Butter. Fragen Sie bei unserem Service nach der heutigen Auswahl.

#### \*INHALTSSTOFFE

Wissen, was drin ist. Du hast Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten? Sprich uns zum Thema Allergene und Zusatzstoffe einfach an! Wir helfen gern weiter. Die Zusatzstoffliste kann bei unseren Mitarbeitern eingesehen werden.

# GETRÄNKE

## Störtebeker Brauspezialität vom Fass

Störtebeker Pils	0,3l	3,30
Störtebeker Radler	0,3l	3,30
Störtebeker Bernsteinweizen	0,5l	5,50

## Flaschenbiere

Störtebeker Atlantik Ale	0,3l	3,60
Stürmisch Frisch-Herb		
Störtebeker Baltik Lager	0,5l	5,50
Feinmalzig-Mild		
Störtebeker Schwarzbier	0,5l	5,50
samtweich-röstig		
Störtebeker Mittsommer-Wit	0,5l	5,50
Spritzig-Aromatisch		
Störtebeker 1402 Keller Bier	0,3l	3,60
Feinherb-weich		

## Alkoholfreies Bier

Störtebeker Frei-Bier	0,3l	3,60
Alkoholfreies Pils in Bio-Qualität < 0,5 ‰		
Störtebeker Natur-Radler	0,3l	3,60
Durstlöscher mit kräftigem Zitronenaroma < 0,5 ‰		
Störtebeker Sanddorn Radler	0,3l	3,60
Mit spritzigem Sanddornsft < 0,5 ‰		

## Softdrinks

Coca Cola <sup>1,2,4,9</sup>	0,33l	3,60
Coca Cola Zero <sup>1,3,5</sup>	0,33l	3,60
Coca Cola light <sup>1,3,4,6,7,9</sup>	0,33l	3,60
Fanta <sup>1,3</sup>	0,33l	3,60
Sprite <sup>3</sup>	0,33l	3,60

## Schweppes

Ginger Ale <sup>1,3</sup>	0,2l	3,10
Tonic Water <sup>3,8</sup>	0,2l	3,10
Bitter Lemon <sup>3,8</sup>	0,2l	3,10

## Wasser

LIZ	0,35l	3,10
Still oder Classic		
LIZ	0,7l	5,90
Still oder Classic		

## Saftschorle

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,33l	3,40
Rhabarberschorle	0,33l	3,40

## Säfte

Mango	0,2l	3,10
Orange	0,2l	3,10
Apfel	0,2l	3,10
ACE	0,2l	3,10

## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee		2,80
Milchkaffee		3,40
Cappuccino		3,10
Latte Macchiato		3,40
Espresso		2,70
Doppelter Espresso		3,30
Tee		2,90
Verschiedene Sorten		

## Prosecco

Glas	0,1l	4,50
Flasche	0,7l	18,00

## Offener Wein

Weißwein	0,2l	4,20
Weißweinschorle	0,2l	3,90
Rotwein	0,2l	4,50

## Spirituosen

### Grappa

Grappa Barbera	2cl	2,50
Grappa Moscata	2cl	2,70

### Wodka

Belveder Wodka	2cl	3,40
Grey Goose Wodka	2cl	3,80
Stolichnaya Wodka	2cl	3,20
42 Below Wodka	2cl	3,00

### Aquavit

Aquavit Linie	2cl	2,50
---------------	-----	------

### Obstbrand

Scheibel Marille	2cl	3,40
Scheibel Williams Birne	2cl	3,40

### Kräuter

Swatter Haase Kräuterbitter	2cl	3,10
Ramazzotti Amaro	4cl	4,80

### Whisky

Chivas Regal Scotch	2cl	3,20
Woodford Reserve Scotch	2cl	3,70
Balvenie Double Wood 12J	2cl	3,80

### Likör

Baileys auf Eis <sup>1,3</sup>	4cl	5,20
--------------------------------	-----	------

# WEIßWEIN & ROSÉWEIN

## WEIß

### Villa Cordevigo Bianco Veronese IGT - halbtrocken

Französische Eleganz am Gardasee, goldgelb leuchtend und kraftvoll im Geschmack. Wir empfehlen den Wein zu aromatischen Fischgerichten.

Rebsorte: Garganega | Sauvignon Blanc 0,7l 34,00

### Erste+Neue Pinot Grigio DOC - trocken

Ausdrucksvolles Aroma mit Noten reifer Früchte wie Birne und Pfirsich und feinen Gewürznoten. Saftiger Nachgeschmack mit frischem Säurespiel, ein Weißwein für einen gelungenen Abend mit guten Freunden. Gern als Aperitiv oder zu Fisch.

Rebsorte: 100% Grauburgunder 0,7l 24,00

### Erste+Neue Sauvignon DOC - trocken

Schöne Aromen von Holunder und Brennnessel. Der Wein begeistert nicht nur mit einem guten Säurespiel, sondern auch einem fruchtigen Geschmackserlebnis. Passt zu all unseren Speisen.

Rebsorte: 100% Sauvignon 0,7l 24,00

### 11° Fischwein Cuvée - trocken

Rassig und spritzig – der Weißweincuvée aus Weiß- und Grauburgunder passt hervorragend zu feinen Fischgerichten. Mit einer animierenden Aromenfülle von Äpfeln, Pfirsichen, exotischen Früchten und einem Hauch Zitrus schmeckt er herrlich frisch und saftig. Nicht nur zu Fischgerichten oder Schalentieren, sondern auch zu leichten, sommerlichen Salaten und Pasta.

Rebsorte: Weißburgunder/Grauburgunder 0,7l 24,00

## ROSÉ

### Torre Zambra Incastro Rosa „Madia“ - trocken

In der Nase Aromen von roten Früchten insbesondere Kirschen mit einem Hauch von Erdbeeren und Pflaume. Am Gaumen frisch und lebendig mit ausgewogener Frucht. Der ideale Begleiter für einen relaxten Sommertag. Perfekt zu Pasta und Fleischgerichten.

Rebsorte: 50% Montepulciano, 30% Sangiovese, 20% Primitivo 0,7l 21,00

# ROTWEIN

## Uggiano Chianti Riserva DOCG Prestige 2017 - trocken

Mindestens 20 Monate gereift in Barriques aus französischer Eiche und großen Eichenholzfässern. Sanfter Duft nach Sauerkirschen, wilden Beeren und Veilchen, abgerundet durch Nuancen von Vanille. Am Gaumen ist der Wein rund mit vollem Körper mit anhaltenden, dezenten Tanninen im Nachhall. Ein Feuerwerk an Aromen.

Rebsorte: 90% Sangiovese | 10% Canaiolo 0,75l 29,00

## Erste+Neue Pinot Nero DOC Alto Adige - trocken

Sortentypischer Duft von roten Beeren, Kirschen und Gewürzen. Weicher, runder Geschmack mit ausgewogenem, mittelkräftigem Körper. Frischer Abgang mit feinwürzigem Gerbstoff und gutem Nachhall. Ein Wein für gigantische Abende.

Rebsorte: 100% Pinot Nero / Blauburgunder 0,75l 31,00

## Marrone Barolo DOCG - trocken

Schöne Textur und Saftigkeit mit eleganter Note von Rosenblättern und Preiselbeeren. Anhaltender Abgang. Ausgezeichnet mit 93 Punkten Decanter World Wine Awards und 89 Punkten vom Wine Advocate, überzeugen Sie sich selbst vom druckvollem Rotwein mit ungemein dichter Textur.

Rebsorte: 100% Nebbiolo 0,75l 76,00

## Villabella Amarone Fracastoro DOC Valpolicella 2011 - halbtrocken

Ein Feuerwerk reifer Aromen. Am Gaumen mit kraftvoller Frucht und einem perfekt ausgewogenen Tannin-Alkohol Spiel, mit halbtrockenem Ausbau. Ausgezeichnet mit 92 Punkten vom Weinkritiker James Suckling. Ein echter Geheimtipp

Rebsorte: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone 0,75l 76,00

## Poderi d'Agostino Terre Di Vagnari Primitivo IGP BIO Puglia - trocken

Aromen von wilder Kirsche und roter Maulbeere gepaart mit Noten von Vanille, Zimt und Tabak. Am Gaumen samtig weich mit geschmeidigen Tanninen. Der Allrounder für gesellige Rotweinabende.

Rebsorte: 100% Primitivo 0,75l 29,00