

Chronik des Hauses

1928

Das Haus wird von Carl Unruh, ein Müller aus Alt Reddevitz, erbaut, der hier seine Produkte verkauft.

1954

Die Schneiderin Elisabeth und die Krankenschwester Martha Millermann erwerben das Gebäude. In Baabe werden die beiden Damen oft als „Waldtanten“ bezeichnet.

1984

Das Haus geht in den Besitz von Christine und Roberto Brandt, einer Fischerfamilie, die es nach und nach saniert.

1988

Eine Ferienwohnung sowie eine Garage wird errichtet.

1992

Als 1990 die Aufkaufspreise sehr gering sind, beschließen die Baaber Fischer 1992 aus der Fischereigenossenschaft auszutreten. Sie nehmen die Vermarktung selbst in die Hand. Während der Sommermonate beginnt in der Garage der Fischverkauf.

1995

Die Garage wird zu einem Gastraum umgebaut, während der hintere Raum zunächst als Ferienwohnung erhalten bleibt, für den Fall, dass die Pläne nicht wie erwartet verlaufen.

1998

Eine kontinuierliche Erweiterung des Gasthauses.

2002

Der hintere Raum wird in einen Gastraum umgewandelt.

2019

Dank des Förderprogramms „Landaufschwung“ ist es möglich, das Gebäude weiter auszubauen: Die Räucherei wird vergrößert, in verbesserte Verarbeitungstechnik investiert und der hintere Gastraum erhält eine weitere Erweiterung.

Obwohl ich noch nicht daran denke, das Handtuch zu werfen, hoffe ich, dass mein Sohn Jan das Haus eines Tages in meinem Sinne weiterführen wird.

Ihre Familie Brandt



Qualität, die man schmeckt



Bei allen unseren Produkten achten wir nach Möglichkeit auf Regionalität. Unsere Marinaden stellen wir selbst her – ganz ohne Konservierungsmittel.

Wer möchte, kann gern einen Blick in unsere Lieferanten am Ende der Speisekarte werfen und sehen, woher unsere Zutaten kommen.

Speisen außer Haus

Gern bereiten wir unsere Speisen auch zum Mitnehmen für Sie zu. Bestellungen sind in der Saison bis ca. 17.00 Uhr möglich, in der Vorsaison nach vorheriger Absprache.

GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

Tasse Kaffee ⁹	2,50 €
Pott Kaffee ⁹	3,50 €
Cappuccino einfach oder Spezial (Schoko) ^{8,9}	2,90 €
Milchkaffee ^{8,9}	3,90 €
Espresso ⁸	2,50 €
Espresso Macchiato ^{8,9}	2,70 €
Latte Macchiato ^{8,9}	3,90 €
Heiße Schokolade ⁹	3,50 €
Glas Tee	2,50 €

saisonal

Glühwein	3,90 €
Kinderpunsch	3,50 €
Grog 4 cl Rum	4,90 €
Heißer Sanddornnektar	4,60 €
Sanddornrog	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Stralsunder Mineralwasser	2,00 €	3,70 €	5,60 €
Cola ^{2,9}	2,30 €	4,30 €	
Cola zero ^{2,9}	2,30 €	4,30 €	
Sprite ²	2,30 €	4,30 €	
Spezi ²	2,30 €	4,30 €	
Bitter Lemon ¹⁰	2,30 €	4,30 €	
Ginger Ale ¹⁰	2,30 €	4,30 €	
Apfelsaft „Leithoff“	2,40 €	4,40 €	
Apfelschorle	2,40 €	4,40 €	
Bananennektar „Leithoff“	2,40 €	4,40 €	
Kirschnektar „Leithoff“	2,40 €	4,40 €	
Sanddornnektar „Leithoff“	2,90 €	4,90 €	
Kiba	2,40 €	4,40 €	
Rhabarberschorle	2,50 €	4,50 €	

„Leithoff“ ist eine Kelterei in Stralsund

Bier vom Fass

	0,3	0,5 l
Störtebeker Pils	3,30 €	4,90 €
Störtebeker Schwarzbier	3,50 €	5,20 €

Flaschenbiere

Strandräuber Biermix Sanddorn	3,50 € (0,33 l)
Bernsteinweizen hell	5,20 € (0,5 l)

Alkoholfreies Bier

Störtebeker Freibier	3,50 € (0,33)
Bernsteinweizen hell	5,20 € (0,5 l)

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Robertos Hausspezialität: Schlappschwanz	2,20 €	3,90 €
Nordhäuser Eiskorn	1,90 €	3,30 €
Doppelkümmel (38%) Mann un Fru	2,10 €	3,30 €
Fernet Branca	2,00 €	3,30 €
Gebirgskräuter	1,80 €	3,30 €
Küstennebel	2,00 €	3,30 €
Sanddornlikör „Leithoff“ Stralsund	2,00 €	3,30 €
Rügener Feuer Wildfrucht		
„Leithoff“ Stralsund	2,00 €	3,30 €
Fischergeist	2,30 €	
(auf Wunsch brennend serviert)		

1ste Edeldestillerie Rügen

Aquavit 40 %	2,30 €	3,30 €
Bio Sanddorngeist 40 %	3,90 €	7,40 €
Rügener Birne 42 %	3,90 €	7,40 €

OFFENE WEINE

Weingut Philippshagen

Familie Geller · Middelhagen / Rügen
nur 4 km entfernt · frische, charaktervolle Weine
vom Weingut Geller · direkt aus unserer Region auf Rügen

Solaris	0,2 l	5,90 €
trocken		
Mirabelle, Zitrusnote, Muscat		

Pinotin	0,2 l	5,90 €
Halbtrocken, rosé		
Waldfrucht, Muscat		

Weitere Weine

Müller-Thurgau	0,2 l	4,90 €
trocken, Weißwein, Rheinhessen		
fruchtig, zartwürzige Aromen		

Silvaner	0,2 l	4,90 €
halbtrocken, Weißwein, Pfalz		
fruchtig		

Pfälzer Landwein	0,2 l	4,70 €
halbtrocken, Rotwein, Weinkontor Edenkoben		
Aromen von Holdunder, Erdbeer und Quittengeele		

Chardonnay - alkoholfrei	0,2 l	5,50 €
---------------------------------	--------------	---------------

Unsere Suppen

mit Sorgfalt und Tradition zubereitet

Der Grundfond unserer Suppen wird aus frisch abgekochten Fischgräten hergestellt, die beim Filetieren anfallen.

Diese werden mit ausgewählten Gewürzen und viel Zeit schonend ausgekocht, sodass ein kräftiger, aromatischer Fond entsteht. Die Basis für den unverwechselbaren Geschmack unserer Suppen.



Unsere Fischsoljanka

ein Stück Familientradition

Die Fischsoljanka ist ein überliefertes Traditionsrezept aus unserer Familie. Mit viel Liebe und nach bewährter Rezeptur zubereitet, vereint sie feine Gewürze, ausgewählten Fisch und eine harmonische Würze zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Für alle, die diesen Genuss mit nach Hause nehmen möchten, bieten wir unsere Fischsoljanka auch im 720 ml Glas zum Kauf an.



Hausgemachte Vorspeisen

Alle unsere Vorspeisen werden bei uns im Haus nach eigenen Rezepturen zubereitet. Qualität, Handarbeit und die Liebe zum Detail stehen dabei stets im Mittelpunkt.

SUPPEN

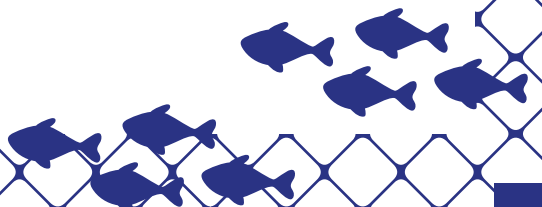
Fischsoljanka ^{E, B}	7,50 €
Klare Fischsuppe mit Einlage ^{E, B}	7,30 €

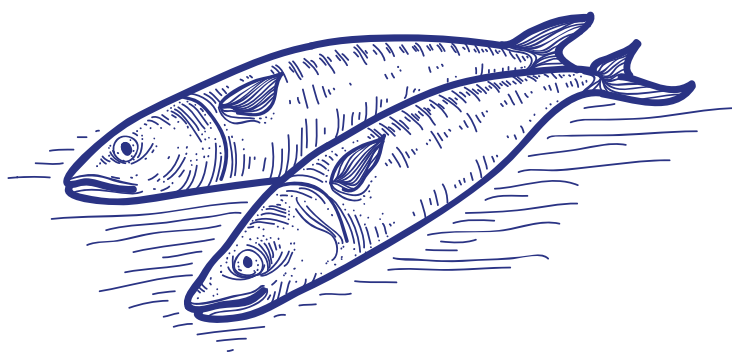
VORSPEISEN

Heringsbrot ^{A, B} Pfefferheringsfilet, Zwiebeln, und Gurke	6,90 €
Graved Lachs oder kaltgeräucherter Lachs auf Brot ^{K, A, B} mit Honig Senf Dip	8,90 €
Graved Lachs oder kaltgeräucherter Lachs auf Reibekuchen ^{F, A, B, I} mit Poseritzer Kräuterquark	8,90 €
Matjesbrot ^{O, A, B} nach Art des Hauses	7,90 €
Heringsalat ^{A, B} nach Art des Hauses auf frischem Brot	7,90 €

SALAT

Kleiner Salatteller verschiedene Salatvariation	7,90 €
---	--------





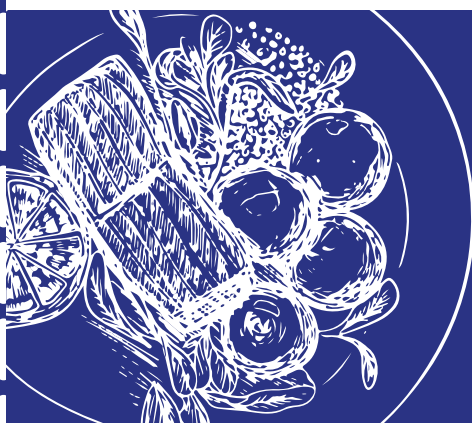
Unser Hering

direkt vom Fischer

Die Fangquoten sind in den letzten Jahren stark zurückgegangen. Deshalb sind wir gezwungen, einen Teil unseres Fisches auch von anderen Fischern zuzukaufen. Dabei achten wir selbstverständlich auf beste Qualität und Frische - denn was wir anbieten, muss unseren Ansprüchen gerecht werden.

Gleichzeitig setzen wir weiterhin auf eigene Verarbeitung und Vermarktung. Wir haben lange ausprobiert, abgeschmeckt und verfeinert, bis unsere Rezepturen genau so waren, wie wir sie selbst mögen.

So entstehen unsere Heringsvarianten - allen voran unser Heringssalat nach Hausrezept: handgemacht, ehrlich und ohne Schnickschnack.



Seniorenteller

Auf Anfrage servieren wir Ihnen eine Vielzahl unserer Gerichte gern auch als Seniorenteller.

HERING

Süß-sauer eingelegte Bratheringe ^{A, B} nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	15,90 €
Rollmöpfe nach Omas Rezept ^B mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	13,90 €
Pfeffer-Heringsfilet ^{E, B} nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	15,90 €
Heringsteller ^{B, F} verschiedene Heringsvariationen mit Bratkartoffeln	19,90 €
Marinierte Heringsfilets in Kräutersoße ^{F, B} mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	15,90 €
Heringsfilet nach Matjesart ^{F, O} mit Kräutersoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage	16,90 €
3 frisch gebratene Heringe ^{A, B} mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	14,90 €

Beilagen

Zu allen Gerichten servieren wir Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes!
Bei Wechsel der Beilage berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 1,00 €.

Unsere Fische

ehrlich erklärt

Den Dorsch dürfen wir nur noch als Beifang fischen. Die Fangmengen sind deutlich zurückgegangen, und dadurch ist der Dorsch mittlerweile preislich mit dem Lachs vergleichbar. Das geringere Fangaufkommen sowie die Auswirkungen des Ukraine-Krieges und der Russland-Sanktionen haben die Marktsituation zusätzlich beeinflusst.

Um Ihnen weiterhin Dorsch anbieten zu können, beziehen wir ergänzend Kabeljau aus anderen Gewässern. Dabei achten wir selbstverständlich auf gute Herkunft und zuverlässige Qualität.

Dorsch und Kabeljau sind derselbe Fisch, der sich nur in Herkunft und Alter unterscheidet: Als Dorsch werden meist junge oder in der Ostsee lebende Fische bezeichnet, während Kabeljau die Bezeichnung für ältere, laichreife Tiere aus Nordsee und Nordatlantik ist.

Auch der Bestand an Ostseelachs ist in den vergangenen Jahren stark zurückgegangen. Überfischung, ein wachsender Kegelrobbenbestand und verschiedene Umwelteinflüsse haben dazu geführt, dass wir nur noch geringe Mengen fangen können. Deshalb bieten wir Ostseelachs nur noch als Tagesangebot an, je nachdem, was der Fang hergibt.

Unseren Lachs beziehen wir frisch aus Norwegen oder Schweden, damit wir Ihnen weiterhin eine gleichbleibend gute Qualität anbieten können.



Brassenfilet

Besonders beim Brassenfilet ist zu beachten, dass es nicht komplett grätenfrei ist.

FISCHFILETS

Dorschfilet (Kabeljau) gebraten ^{F, A, B} 20,90 €
mit Bratkartoffeln, Queller-Kräuterbutter und Salatbeilage

Dorschfilet (Kabeljau) gedünstet ^{A, E, K, B} 20,90 €
mit Salzkartoffeln, Kräuterbutter-Mischung aus verschiedenen Gartenkräutern, Senfsoße und Salatbeilage

Hechtfilet gebraten ^{A, B} 20,90 €
mit Bratkartoffeln, Queller-Kräuterbutter und Salatbeilage

Hechtfilet gedünstet ^{A, E, B} 20,90 €
mit Salzkartoffeln, Dillsoße und Salatbeilage

Lachsfilet gebraten ^{A, B} 22,90 €
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Lachsfilet gedünstet ^{A, B} 22,90 €
mit Salzkartoffeln, Dillsoße und Salatbeilage

Brassenfilet gebraten ^{A, B} 17,90 €
mit Bratkartoffeln, Queller-Kräuterbutter und Salatbeilage

Bandnudeln mit Pesto ^{A, F, I, H, B} 22,30 €
Nudeln aus Bio-Dinkelmehl, mit gebratenem Lachsfilet

Bandnudeln mit Blattspinat ^{A, B, F} 22,90 €
Nudeln aus Bio-Dinkelmehl, in Sahnesoße und gebratene Lachsstücke

Queller

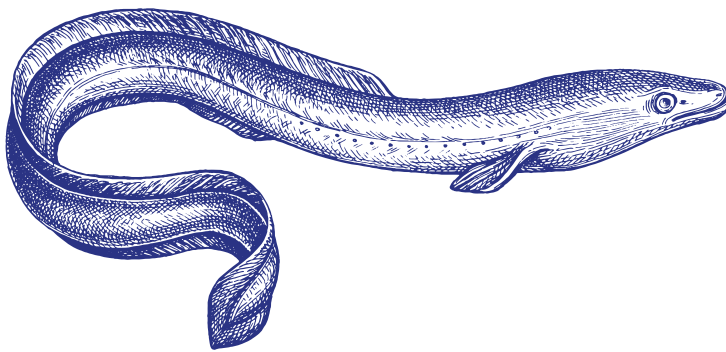
Queller sind Meerespflanzen an Meeresufern und werden auch als Meeresspargel oder Seebohnen bezeichnet.

Unsere Fische

frisch vom Fischer

Die Flunder fangen wir in der Ostsee und im Bodden.
Die beste Fangzeit ist von April bis Januar.

Unsere Fischfrikadellen und Fischkochklöße machen wir selbst - aus Dorsch und Brassen. Alles frisch, handgemacht und nach unserem eigenen Rezept. So schmeckt Fisch noch richtig nach Fisch.



Unsere Aalgerichte

aus der Region

Für unsere Aalgerichte verwenden wir nur Aal aus dem Bodden oder der Ostsee. Von Mitte September bis Mitte März gilt Fangverbot, deshalb greifen wir in diesen Monaten auf unsere angelegten Vorräte zurück. So können wir Ihnen immer frischen Aal anbieten - fair, regional und mit Rücksicht auf die Natur.

FISCHKLASSIKER

Ostseeflunder gebraten ^{A, B} mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	18,90 €
Ostseeflunder gedünstet ^{A, B} mit Salzkartoffeln, Dillsoße und Salatbeilage	19,30 €
Hausgemachte Fischfrikadellen ^{L, K, B, F, A} mit Bratkartoffeln, Poseritzer Kräuterquark und Salatbeilage	15,90 €
Fischkochklops „Königsberger Art“ ^{L, K, B, F, A} mit Salzkartoffeln, Kapernsoße und Rote-Bete-Salat	15,90 €
Backfisch ^{A, F, B} mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbeilage	18,00 €

AAL

Aal in Gelee ^{B, F} nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	24,90 €
Aal gebraten mit Bratkartoffeln	24,90 €
Aal gedünstet mit Salzkartoffeln und Dillsoße	24,90 €

Beilagen

Zu allen Gerichten servieren wir Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes!
Bei Wechsel der Beilage berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 1,00 €.



Nur auf Vorbestellung

RÄUCHERFISCH- PLATTE

mindestens 3 Sorten Räucherfisch
(je nach Saison)
dazu Brot und Salatbeilage



**Heute auf
dem Teller**

Beachten Sie bitte unsere täglich
wechselnden Tagesangebote.

FÜR LANDMATROSEN

Schweinefilets ^A 19,90 €
mit Champignons, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Hausmachersülze ^F 15,90 €
mit Bratkartoffeln und Kräutersoße

Putengeschnetzeltes ^A 15,90 €
mit Salzkartoffeln und Salatbeilage

VEGAN / VEGETARISCH

Veganer Teller ^A 17,90 €
2 Gemüseschnitzel mit Salzkartoffeln,
Kaisergemüse und veganer Hollandaise

Bandnudeln vegetarisch 14,90 €
Nudeln aus Bio-Dinkelmehl in Spinat-Sahnesoße

DESSERT

Sanddorndessert ^{F,H,N} 3,90 €
mit Krokant von der Rügener Inselfrische aus Poseritz

Spaghettieis ^F 3,40 €
mit Erdbeersoße

UNSERE LIEFERANTEN

ZUM FISCHER

Unsere Familie lebt seit 1847 vom Fischfang. Seit meiner Jugend fahre ich selbst auf die Ostsee hinaus. 1975 begann ich als Fischer in Baabe, bis 1989 in der Fischereigenossenschaft Having/Seedorf. Nach dem Austritt 1992 verkaufte ich unsere selbstgefangenen und verarbeiteten Produkte zunächst aus der Garage, bevor 1995 die Gaststätte „Zum Fischer“ eröffnete – die seitdem stetig weiterentwickelt wird.



ANDERE FISCHER

Um Ihnen eine vielfältige Auswahl bieten zu können, beziehen wir zusätzlich zum Kutterfisch aus Sassnitz Fisch von regionalen Fischereibetrieben. Infos auf Anfrage.

KUTTERFISCH

Kutterfisch ist ein 1964 gegründetes Unternehmen mit Sitz in Cuxhaven und einer Zweigstelle in Sassnitz. Es zählt zu den letzten größeren, inhabergeführten Hochseefischerei-Unternehmen in deutschem Besitz. Seit 1992 arbeiten wir eng mit Kutterfisch zusammen. Das Unternehmen ist unser wichtigster Partner, um eine gleichbleibende Qualität und eine breite Auswahl – auch von Fischarten wie Rotbarsch oder Heilbutt – sicherzustellen.



WEINGUT PHILIPPSHAGEN

Familie Geller, Middelhagen

Nur wenige Kilometer von unserem Restaurant entfernt liegt das familiengeführte Weingut Philipphagen. Mit viel Leidenschaft entstehen hier nordisch geprägte Weine, beeinflusst vom Klima der Ostsee. Wir freuen uns, Ihnen ausgewählte Weine aus unmittelbarer Nachbarschaft anbieten zu können – authentisch und regional verwurzelt.

1STE EDELDESTILLERIE RÜGEN

Rügens Geist in der Flasche

Die 1ste Edeldestillerie Rügen steht für hochwertige Brände und Liköre aus regionalem Obst. Die Inhaber Maren und Rainer Hessenius verbinden gastronomische Erfahrung mit handwerklicher Brennkunst. Aus sonnenverwöhntem Obst entstehen hier charaktervolle Destillate, die die Tradition und den Geschmack der Region widerspiegeln.



RÜGENER INSELFISCHE

Die Rügener Inselfrische steht für frische Milch, schonende Verarbeitung und naturbelassene Produkte. Joghurt, Quark und Buttermilch sind nicht wärmebehandelt, die Milch wird nicht homogenisiert und rahmt natürlich auf. Seit 1998 wird die Milch der Poseritzer Kühe vor Ort verarbeitet. Täglicher Weidegang und moderne Haltung sorgen für hohe Qualität.



STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR

Die Störtebeker Braumanufaktur in Stralsund besteht seit 1827 und zählt zu den traditionsreichen Brauereien Norddeutschlands. Seit der Eröffnung unserer Gaststätte im Jahr 1995 beziehen wir unser Biersortiment sowie ausgewählte alkoholfreie Getränke von Störtebeker.



STRALSUNDER KELTEREI

Die Stralsunder Kelterei wurde 1978 gegründet und verarbeitet regionales Obst wie Beeren, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Quitten und Sanddorn zu hochwertigen Säften und Likören. Da es auf Rügen keine geeignete Mosterei gibt, beziehen wir unsere Säfte vollständig aus Stralsund.



BRÜNING

Seit 2024 ist die Firma Brüning in Samtens vertreten. Das Unternehmen übernahm den Mönchguter Fruchtgroßhandel und ist heute an mehreren Standorten in Norddeutschland präsent. Brüning beliefert uns täglich mit frischen, unverpackten Produkten – direkt vom Großmarkt, von regionalen Erzeugern oder langjährigen europäischen Partnern.



MICHAEL MUDRICK

Unser ortsansässiger Bäcker Michael Mudrick beliefert uns täglich mit frischem Brot und Brötchen. Die Bäckerei ist seit vielen Jahren in Baabe verwurzelt und steht für handwerkliche Tradition. Schon in meiner Kindheit habe ich bei seinen Vorgängern, Bäcker Albrecht und Bäcker Rohbeck, Brot und Gebäck gekauft – eine Verbindung, die bis heute besteht.

RÜGEN C&C

Die Rügen C&C Warenhandels GmbH wurde 1987 gegründet und hat sich vom Spät- und Wochenendverkauf zu einem modernen Zustellgroßhandel mit Abholmarkt in Gademow entwickelt. Zum Kundenkreis zählen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung – vom renommierten Hotel bis zum Strandimbiss. Rügen C&C versorgt uns zuverlässig mit einem breiten Sortiment.

