

SUPPEN

Kräftige Tomatensuppe

Cremige Tomatensuppe – Tomate, Gewürze & Kräuter.

klein | 7,50

groß | 11,50

Zingster Fischsuppe

Klare Fischsuppe mit Fischfiletstücken & Gemüsestreifen.

klein | 9

groß | 14

Deftiger Kesselgulasch

Zart gekochtes Schweinefleisch mit Gemüse in dunkler Bratensauce. Wie bei Mudding - mit viel Fleisch.

klein | 8,50

groß | 14

BURGER

Darß Burger „Deluxe“

Genießen Sie einen saftigen, herzhaften Cheeseburger mit 180 g reinem Rinderhack vom Angusrind, welches auf einer heißen Grillplatte gebraten & mit geschmolzenem Goudacheese belegt wird. Er wird serviert im rustikalen Burgerbrötchen & ist belegt mit Salatblättern, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel & feiner Burger Sauce. Dazu gibt es große, knusprige Pommes, Ketchup, Mayo & ein kleines Glas Cole Slaw Salat.

Ein echter Klassiker, der jeden Burgerliebhaber glücklich macht. | 19,50

Chicken Burger

Lassen Sie sich von unserem Crispy-Chicken-Burger verführen, der mit einem knusprigen & saftigen Hähnchenfleisch-Patty begeistert, das aus besten Zutaten zubereitet wird. Er wird serviert im fluffigen Burgerbrötchen & ist belegt mit Salatblättern, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel & feiner Burger Sauce. Dazu gibt es große, knusprige Pommes, Ketchup, Mayo & ein kleines Glas Cole Slaw Salat. Ein Genuss für alle, die Hähnchen lieben. | 19,50

BBQ Burger

Genießen Sie einen saftigen Burger mit zartem Pulled Pork, das über Stunden gegart wurde. Das Fleisch wird mit einer würzigen BBQ-Sauce verfeinert & mit Salatblättern, Tomate, Gewürzgurke & Zwiebel belegt & in unserem fluffig rustikalen Burgerbrötchen serviert.

Dazu gibt es große, knusprige Pommes, Ketchup, Mayo & ein kleines Glas Cole Slaw Salat. Ein echter Genuss für alle BBQ-Liebhaber. | 19,50

Veganer Burger

Gebratener veganer Burgerpatty aus pürierten Kichererbsen, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Koriander, Erbsenprotein im soften, rustikalen Burgerbrötchen. Belegt mit Tomate, Gurke, grünem Salat, Zwiebeln & veganer Kräutermoulade. Dazu gibt es große, knusprige Pommes, Ketchup, Mayo & ein kleines Glas Cole Slaw Salat. Fleischlos glücklich! | 19,50

Ergänzungen auf Ihren Wunsch finden Sie in unserer Karte.

KINDERKARTE

Bandnudeln mit Tomatensauce | 9,50

Fischfilet mit Pommes Frites, Ketchup & Mayo | 10,50

Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup & Mayo | 10,50

Cremiger Milchreis mit Apfelmus oder Zimt & Zucker (kalt oder warm) | 8,50

www.thiemegmbh-zingst.de

www.facebook.com/HirschZingst

Tel.: 03 82 32 - 173 33

STEAK & PASTA

SPECIAL

Surf & Turf – Rinderfilet mit Black Tiger Prawn

Verwöhnen Sie sich mit 200 g köstlichem Rinderfilet, auf den Punkt gebraten. Rosa & saftig. Das Filet ist getoppt mit einer edlen Black Tiger Prawn. Dazu reichen wir Pfeffersauce & unsere knackigen Pommes Frites. Abgerundet wird es durch eine köstliche Kräuterbutter. Dieses Gericht ist ein echter Genuss für Fleischliebhaber. | 42,50

Rinderfilet (200 g)

Verwöhnen Sie sich mit einem köstlichen Rinderfilet, auf den Punkt gebraten. Rosa & saftig. Dazu reichen wir Pfeffersauce & unsere knackigen Pommes Frites. Abgerundet wird es durch eine köstliche Kräuterbutter. Dieses Gericht ist ein echter Genuss für Fleischliebhaber. | 39

Rumpsteak (200 g)

Genießen Sie ein rosa zartes, saftig gebratenes Rumpsteak mit buttrigen grünen Bohnen und herzhaften Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln. Dazu gibt es eine Salatbeilage & geschmackvolle Kräuterbutter. | 29,50

Curry-Kokos-Hähnchen

Zarte Hähnchenstreifen & Bandnudeln „al dente“, treffen auf gebratene Zucchiniestreifen, frische Karottenstreifen, Lauchzwiebeln & Champignons. Gebraten in einer würzigen Teriyakisauce, getoppt mit gerösteten Kokosflocken. | 22,50

auch als vegetarische Teriyaki-Pasta

Ein buntes Allerlei der Saison, in der Pfanne geschmort & gewürzt, frische Tagliatelle & cremige Tomatensauce. | 21

BOWLS

Chicken Bowl

Genießen Sie etwas Köstliches & Gesundes mit dieser bunten Hähnchen-Reis-Bowl. Die Bowl besteht aus einem lauwarmen japanischen Sushireisbett, aus grünem Salat, zartem Edamame, frischen Karottenstreifen, knackigen Gurken & saftigem Hähnchenfleisch. Das Ganze wird abgerundet durch eine Mango-Sauce mit einem Hauch Chili und gerösteter Sesamsauce für eine würzige Note. | 19,50

Lachs Bowl

Mit japanischem Sushireis, Pulled Teriyaki Lachs, Gurken, Karottenstreifen, Edamame, Tomaten & Sesam, Salatnest mit jungen, zarten Salatblättern, Mangosauce & geröstete Sesamsauce. | 22

SALATE & WRAPS

Salat mit Hähnchenbrust

Genießen Sie einen knackigen & frischen Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, feinen grünen Salatblättern, Tomaten, Paprika und Gurken, dazu servieren wir unser „Hirschdressing“ Honig-Senf-Sauce. | 19,50

Salat „Fischfilet des Tages“

Genießen Sie einen knackigen & frischen Salat mit unserem Fischfilet des Tages, feinen grünen Salatblättern, Tomaten, Paprika & Gurken, dazu servieren wir unser „Hirschdressing“ Honig-Senf-Sauce. | 19

Salat mit Garnelenspieß

Genießen Sie einen knackigen & frischen Salat mit einem Garnelenspieß (7 Stück), feinen grünen Salatblättern, Tomaten, Paprika & Gurken, dazu servieren wir unser „Hirschdressing“ Honig-Senf-Sauce. | 22

Wrap „Strandgut“ mit Hähnchen

Großes Wrap gefüllt mit saftig gebratenen Hähnchenstreifen und Currymayonnaise. Für einen frischen & knackigen Biss sorgen grüner Salat, Weißkraut, Paprika, Tomaten und Gurken. | 19,50

Vegetarische Variante, ohne Hähnchen | 17,50

FISCH

ZINGSTER FISCHPLATTE

Genießen Sie unsere köstliche Fischplatte aus drei verschiedenen Fischfilets, in Butteröl gebraten – Zander, Kabeljau und Fischfilet des Tages und einer Garnele pro Person. Dazu gibt es hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, frischen Salat, Honig-Senf-Dip und cremige Dill-Sauce. für 1 Person | 27 für 2 Personen | 49,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Genießen Sie ein saftiges und knuspriges Zanderfilet, welches auf der Haut gebraten wird, um seinen vollen Geschmack zu entfalten. Dazu gibt es hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln. Eine cremige Dill-Sauce rundet das Gericht perfekt ab. Dazu stellen wir ein kleines Glas würzigen Krautsalat. | 22

Gebratenes Kabeljaufilet

Zartes Kabeljaufilet mehliert & in Butteröl gebraten, mit hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln. Wir servieren den Kabeljau mit einem Honig-Senf-Dip, der perfekt dazu passt & einem kleinen Salat. | 21

FISCHGERICHT DES JAHRES 2024

„Neptuns Garten“

Feines Doradenfilet, knusprig & saftig gebraten auf würzig, cremiger Spinat-Camembert Sauce mit Zwiebeln & Knobli und dazu handgemachte Rote-Bete-Gnoccis. Besonders und ein wahrer Genuss! | 21,50

Fischfilet des Tages

Genießen Sie unser saftiges Fischfilet des Tages, in der Pfanne gebraten, dass täglich von unserem Küchenchef ausgewählt & zubereitet wird. Das Filet wird mit hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, einem kleinen Salatnest & einer cremigen Remoulade serviert, die perfekt dazu passt. | 18,50

Omas Heringstöpfchen

Feine Happen Heringsfilet in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Sahne, Zwiebeln, Gewürzgurken und Kräutern. Dazu gibt es hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und eine erfrischende Salatbeilage. | 18,50

Opas Matjesteller

Lassen Sie sich ein echtes norddeutsches Gericht schmecken! Genießen Sie zwei zarte Matjesfilets mit hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, grünen Speckbohnen & einer cremigen Remoulade. | 19,50

SCHNITZEL

Champignon Schnitzel

Saftiges Schnitzel vom Schwein in würziger Panade gebraten. Dazu Champignon-Rahm-Sauce & golden knusprige Pommes Frites. Als erfrischende Beilage reichen wir ein kleines Glas Weißkrautsalat dazu. Ein köstlicher Klassiker. | 19,5

Pfeffer Schnitzel

Saftiges Schnitzel vom Schwein in knackiger Panade gebraten. Dazu eine würzige Pfeffer Sauce und golden knusprige Pommes Frites. Als erfrischende Beilage reichen wir ein kleines Glas Weißkrautsalat dazu. Die herzhafte Variante. | 19,50

Hamburger Schnitzel

Saftiges Schnitzel vom Schwein in knuspriger Panade gebraten. Dazu ein goldiges Spiegelei on top & golden knusprige Pommes Frites. Als erfrischende Beilage reichen wir ein kleines Glas Weißkrautsalat dazu. Klassisch nordisch. | 19,50

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Schnitzel als XL-Variante, für den großen Hunger. | 24,50

alle Angebote und deren Zeiten sind Öffnungszeitenabhängig
Zusatzstoffe und Allergene sind in unseren Speisekarten vermerkt

KUCHEN, TORTEN & DESSERT

Erdbeer-Buttermilch-Torte Stück | 5,50

Creme-Ricotta-Pfirsich-Torte Stück | 5,50

Saftiger Apfelkuchen Mit Sahne und köstlicher Karamellsauce. Stück | 5,50

Pflaumen-Streusel-Kuchen Fruchtig & saftig, mit Sahne & Schokosauce. Stück | 5,50

Warmes Schokoküchlein Mit weichem Kern, Vanilleeis und Sahne. Stück | 8,50

Apfelstrudel Mit Vanilleeis und Sahne. Stück | 7,50

Portion Sahne | 1

NASCHKARTE (bis 17:00 Uhr)

Hausgebackene Waffeln

...mit Puderzucker | 6,50

...mit Apfelmus und Sahne | 8

...mit Kirschgrütze und Sahne | 8,50

...mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne | 9,50

Zingster Sturmsack

Handgemacht von unserem regionalen Bäcker und köstlich gefüllt mit Kirschgrütze & Sahne | 8

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES AUS UNSEREM THIEME KONTOR

„No 1“ Sanddorn Gin & Tonic

Regional – mit feinerherber Säure der Sanddornbeere, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water | 11,50

„No 2“ Himbeer – Chili Gin & Tonic

Regional – fein süßlich, fruchtige Schärfe, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water | 11,50

„No 3“ Mango Black Pepper Gin & Tonic

Regional – kräftiger Wacholder mit fruchtiger Mango & leichter Schärfe, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water | 11,50

„No 4“ Darßer Sommer Gin & Tonic

Regional – Schwarze Johannisbeere, Limette & Orangengeschmack, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water | 11,50

„No 5“ Küstengin & Tonic

Regional – kräftig, klassisch, mit doppelt Wacholder aufgefüllt, mit Tonic Water | 11,50



UNSER COCKTAIL DES JAHRES

HIRSCH BASIL SMASH

Gin No 5, Limette, Basilikum, Sirup, Zitrone, Zuckersirup, Eiswürfel

| 12,50 Normal

| 20,00 XL



UNSERE COCKTAILS Alle Cocktails auch zum Mitnehmen



	normal	XL
CAIPIRINHA Limetten, Rohrzucker, Cachaca	9	16
SANDDORN-CAIPIRINHA Limetten, Rohrzucker, Sanddornlikör	9,50	17
ERDBEER-CAIPIRINHA Limetten, Rohrzucker, Cachaca, Erdbeersirup	9,50	17
PINA COLADA Rum weiß, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	9	16
ERDBEER COLADA Rum weiß, Ananas, Erdbeersirup, Sahne	9,50	17
SEX ON THE BEACH Wodka, Pfirsichlikör, Cassis, Ananassaft, Zitrone	9,50	17
SWIMMINGPOOL Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Orangensaft, Kokos, Sahne	9,50	17
MOJITO Limette, Rohrzucker, Minze, Havana	9	16
KRÄUTER MOJITO Kranichfeuer Kräuterlikör, Sprite, Limetten, Brauner Zucker, Minze	9,50	17
HIMBEER-KRÄUTER MOJITO Kranichfeuer Kräuterlikör, Sprite, Himbeersirup, Limetten, Brauner Zucker, Minze	10	18
FLYING HIRSCH Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Bananennektar, Blue Curacao	9,50	17
PORNSTAR MARTINI Wodka, Vanillesirup, Maracujasaft, Prosecco	9,50	17
HIRSCH BASIL SMASH Gin No 5, Limette, Basilikum, Sirup, Zitrone, Zuckersirup, Eiswürfel	12,50	20
BERRY MULE Himbeer-Chili-Gin, Limetten, Spicy Ginger, Eiswürfel	11	20
MOSCOW MULE Wodka, Limette, Angostura, Spicy Ginger, Eiswürfel	11	20
GIN MULE Gin No 5, Limette, Angostura, Spicy Ginger, Eiswürfel	11	20

	normal	XL
HOLLYWOOD MULE Gin No 5, Popcornsirup, Spicy Ginger Ale, Limettensaft, Himbeeren, Eis	11	20
MANGO - MARACUJA - FIZZ 18 Gin No 5, Maracujasaft, Mangosirup, Zitrone, Prosecco, Grenadine	10	18
HIMBEER CHILI FIZZ Himbeer Chili Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	10	18
PLANTERS PUNCH Myers Rum, Havana, Zitrone, Ananas- & Orangensaft	13	24
ZOMBIE Rum 73%, Rum weiß & braun, Apricot Brandy, Grenadine, Orangensaft, Zitrone	13	24
MAI TA Rum 73%, weißer Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Orangensaft, Zitrone	13	24
LONG ISLAND ICE TEA Gin No 5, Havana, Wodka, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Cola	13	24

KINDERCOCKTAILS



	normal	XL
SWEETY Orangensaft, Ananassaft, Bananennektar, Grenadine	8,50	15
COCONUT KISS Kokossirup, Ananassaft, Maracujasaft, Sahne	8,50	15
LANNY' S FRITSCH Limette, Orange, Orangensaft, Ananassaft, Bananensaft	8,50	15
MOSCITO Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	8,50	15
BLUE BANANA Bananennektar, Kokossirup, Blue Curacao Sirup, Sahne	8,50	15
MARLENE Orangensaft, Ananassaft, Bananennektar, Erdbeermark, Grenadine	8,50	15



EMPFEHLUNGEN DES HAUSES AUS UNSEREM

„No 1“ Sanddorn Gin & Tonic

Regional – mit feinherber Säure der Sanddornbeere, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water | 11,50

„No 2“ Himbeer – Chili Gin & Tonic

Regional – fein süßlich, fruchtige Schärfe, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water | 11,50

„No 3“ Mango Black Pepper Gin & Tonic

Regional – kräftiger Wacholder mit fruchtiger Mango & leichter Schärfe, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water | 11,50

„No 4“ Darßer Sommer Gin & Tonic

Regional – Schwarze Johannisbeere, Limette & Orangengeschmack, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic Water | 11,50

„No 5“ Küstengin & Tonic

Regional – kräftig, klassisch, mit doppelt Wacholder aufgefüllt, mit Tonic Water | 11,50

LECKERE TAGESANGEBOTE (von 12:00 bis 23:00 Uhr)

Montag	jeder Aperol	7,50
Dienstag	jeder Caipi	7,50
Mittwoch	Maß Bier 1l	10
Donnerstag	Weintag	7
Freitag	Alle regionalen Spirituosen 2cl	3
Samstag & Sonntag	Alle regionalen Gin-Tonics	10



UNSER COCKTAIL DES JAHRES

HIRSCH BASIL SMASH

Gin No 5, Limette, Basilikum, Sirup, Zitrone, Zuckersirup, Eiswürfel | 12,50 | Normal | XL | 20