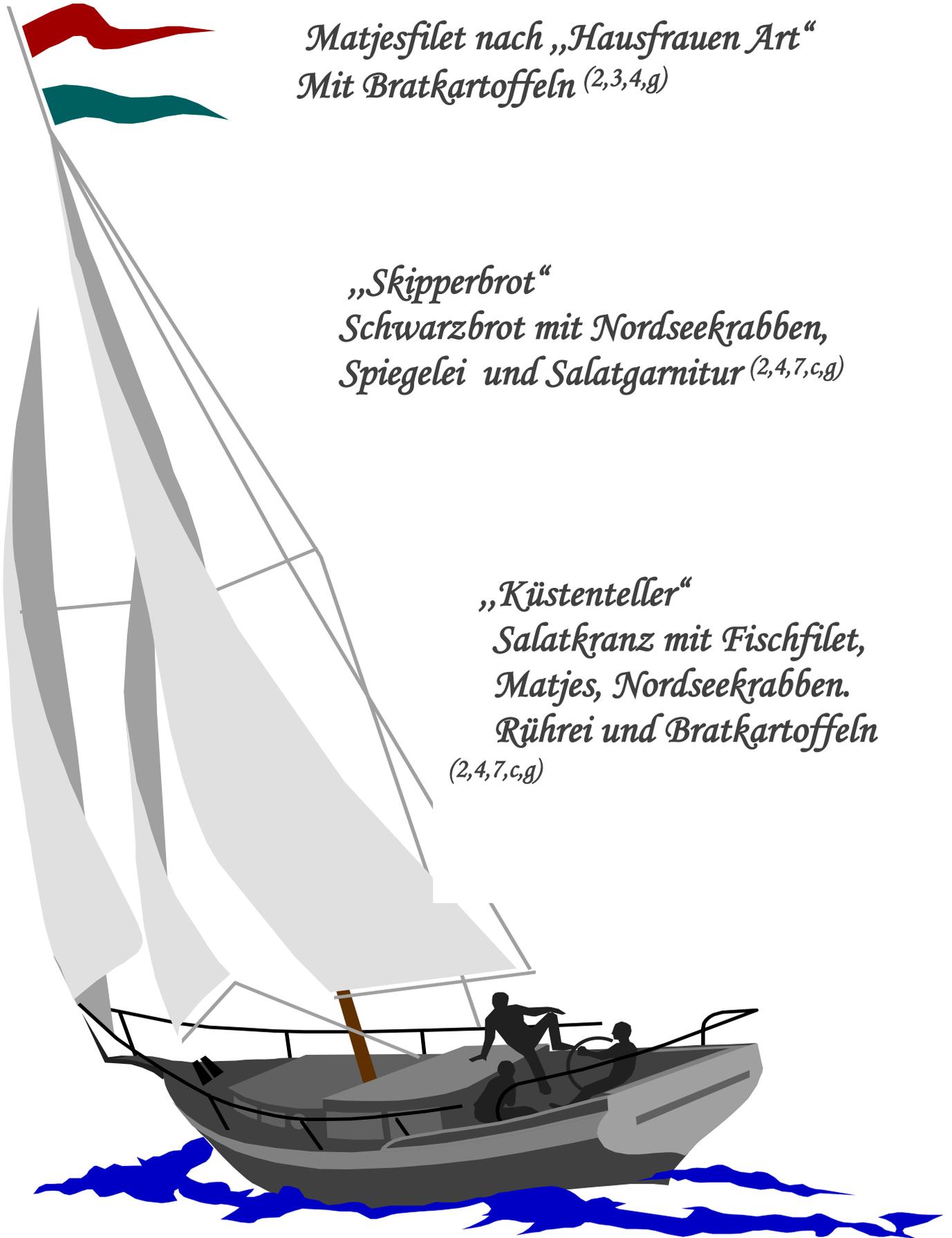


Aus der Seemannsküche

*Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
Mit Bratkartoffeln (2,3,4,g)*

*„Skipperbrot“
Schwarzbrot mit Nordseekrabben,
Spiegelei und Salatgarnitur (2,4,7,c,g)*

*„Küstenteller“
Salatkranz mit Fischfilet,
Matjes, Nordseekrabben.
Rührei und Bratkartoffeln
(2,4,7,c,g)*



Salate, Suppen und mehr

Salate

Kleiner Salat mit Hausdressing ^(2,g)

„Chefsalat“

mit gekochtem Schinken, Ei und Käse ^(1,2,3,c,g)

Salatteller mit Tunfisch,

Zwiebelringen, Oliven und Hausdressing ^(2,6,7,g)

Salate der Saison mit Putenstreifen ^(2,4,7,8,g)

Gebratene Scampis auf Salat dazu Baguette ^(2,4,7,j)

Suppen

Tomatensuppe mit Kräutersahne ^(2,4,g)

Hamburger Krebsuppe mit Sahnehäubchen ^(2,4,7,g)

Curryrahmsuppe mit Nordseekrabben ^(2,4,7,g)

...und mehr

*Zwei Matjesfilet auf Schwarzbrot
mit Salatgarnitur* ^(2,7,g)

Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln ^(2,4,7,g)

*Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce* ^(2,3,4,g)

Fisch

*Seelachsfilet gebacken, Remouladensauce,
Kartoffelsalat und Salatgarnitur (2,3,4,7,a,c,g)*

*Calamari gebacken mit Cocktailsauce
und Salatgarnitur (1,2,3,4,7,a,c,g)*

*Salat „Fischernetz“ mit gebratenem
Fischfilet an Balsamicodressing (1,2,4,a,j)*

*Hamburger „Pannfisch“
auf Bratkartoffeln mit
Senfsauce und Salatgarnitur (2,3,4,7,a,g,j)*

*Zanderfilet gedünstet mit Reis
auf Limettensauce und Salatteller (2,3,4,7,a,g)*

*Zanderfilet gebraten auf Blattspinat mit
Kräutersauce und Petersilienkartoffeln (2,3,4,7,a,g)*

*Zanderfilet gebraten auf Birnen- Möhren- Gemüse
mit Reis und Kräutersauce (2,3,4,7,a,g)*

*Scholle „Finkenwerder Art“
Salzkartoffeln und Salatteller (1,3,4,7,a,g)*

*Lachssteak mit Kräutersauce
Salzkartoffeln und Salatteller (2,3,4,a,g)*

Fleisch

*Schnitzel mit Kroketten,
Champignonrahmsauce und Salat (2,3,4,7,8,a,c,g)*

*Holzfüllersteak mit Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat (2,3,4,7,g)*

*Putensteak mit Kräuterbutter
Gemüse und Salzkartoffeln (2,3,4,7,g)*

*Roastbeef rosa gebraten mit
Remouladensauce und Bratkartoffeln (2,3,4,7,g)*

*Schweinemedallions mit Pfefferrahm-
sauce, Kroketten und Salat (2,3,4,7,g)*

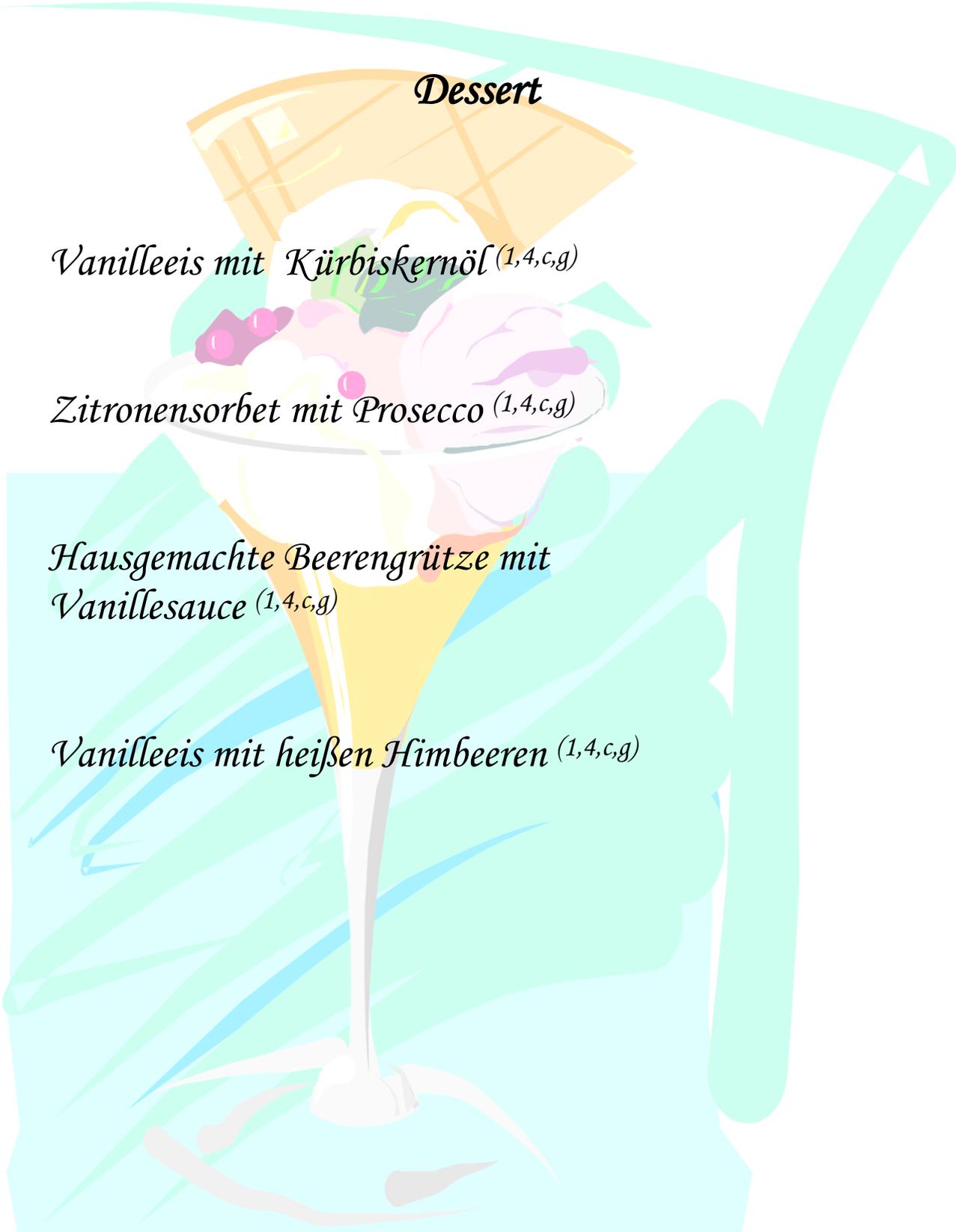
*Rumpsteak „Cafe´de Paris“ mit
Bratkartoffeln und Salatteller (2,3,4,7,g,j)*

Vegetarische Gerichte

Rohkostteller mit Joghurtdressing (2,3,4,g)

*Spaghetti in einer würzigen Tomatensauce
mit Parmesankese (2,3,4,g)*

*Gemüsepfanne in Sahnesauce mit
Salzkartoffeln (2,3,4,g)*



Dessert

Vanilleeis mit Kürbiskernöl (1,4,c,g)

Zitronensorbet mit Prosecco (1,4,c,g)

*Hausgemachte Beerengrütze mit
Vanillesauce (1,4,c,g)*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren (1,4,c,g)

Unsere Spargelkarte



Suppe

Spargelcremesuppe ⁽⁴⁾

Hauptgericht

*Ein Pfund frischer Spargel mit Sauce
Hollandaise und Kartoffeln* ^(2,4)

wahlweise mit:

rohem Schinken ^(2,3)

geräuchertem Lachs ^(2,3,7)

Medaillons vom Schweinefilet ^(2,3)

gedünstetem Lachs ^(2,3,7)

Kinderkarte



Pommes mit Ketchup oder Majo (2,3,4,11)

Spaghetti mit Tomatensauce (2,3,4,g)

Fischstäbchen mit Pommes (2,3,4,7,11)

Hähnchennuggets mit Pommes (2,3,4,11)

Kleines Schnitzel mit Pommes (2,3,4,11)



Getränke

Frisch gezapftes, kühles Bier



<i>Lübzer Pils</i>	0,3 l
<i>Lübzer Pils</i>	0,4 l
<i>Lübzer Pils in Pitcher</i>	1,5 l
<i>Flensburger Pils</i>	0,3 l
<i>Flensburger Pils</i>	0,4 l
<i>Duckstein</i>	0,3 l
<i>Erdinger</i>	0,3 l
<i>Erdinger</i>	0,5 l
<i>Alsterwasser</i>	0,4 l

Flaschenbiere

<i>Vitamalz ⁽¹⁾</i>	0,33 l
<i>Flensburger (alkoholfrei)</i>	0,33 l
<i>Erdinger (alkoholfrei)</i>	0,5 l
<i>Erdinger Dunkel</i>	0,5 l
<i>Erdinger Kritall</i>	0,5 l

Kaffee und Tee



<i>Kännchen Kaffee</i>
<i>Latte Macchiato ^(g)</i>
<i>Cafe`au lait ^(g)</i>
<i>Espresso</i>
<i>Cappucino ^(g)</i>
<i>Tasse Schokolade mit Sahnehäubchen ^(g)</i>
<i>Kännchen Tee</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	0,2l	0,4l
<i>Apfelschorle</i>	0,2l	0,4 l
<i>Coca Cola</i> ^(1,9,11)	0,2l	0,4l
<i>Fanta</i> ^(1,3)	0,2l	0,4l
<i>Spezi</i> ^(1,3,9)	0,2l	0,4l
<i>Sprite</i> ⁽³⁾	0,2l	0,4l
<i>Beckers Säfte:</i>		
<i>Orange, Apfel, Tomate, Traube</i>	0,2 l	

Spirituosen

<i>Korn</i>	2 cl
<i>Wodka Moskowskaja</i>	2 cl
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl
<i>Jubiläumsaquavit</i>	2 cl
<i>Bommerlunder</i>	2 cl

Brandis und Cognacs

<i>Asbach Uralt</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Metaxa 7 Sterne</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Remy Martin VSOP</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>A.E. 'or rare fine Champagne</i>	2 cl
<i>Martell VSOP</i> ⁽¹⁾	2 cl

Bitters

<i>Cynar</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Underberg, Jägermeister</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Fernet Branca, Gammeldansk</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Branca Menta</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Kümmerling, Stonsdorfer</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Averna</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Ramazotti</i> ⁽¹⁾	2 cl

Whiskeys

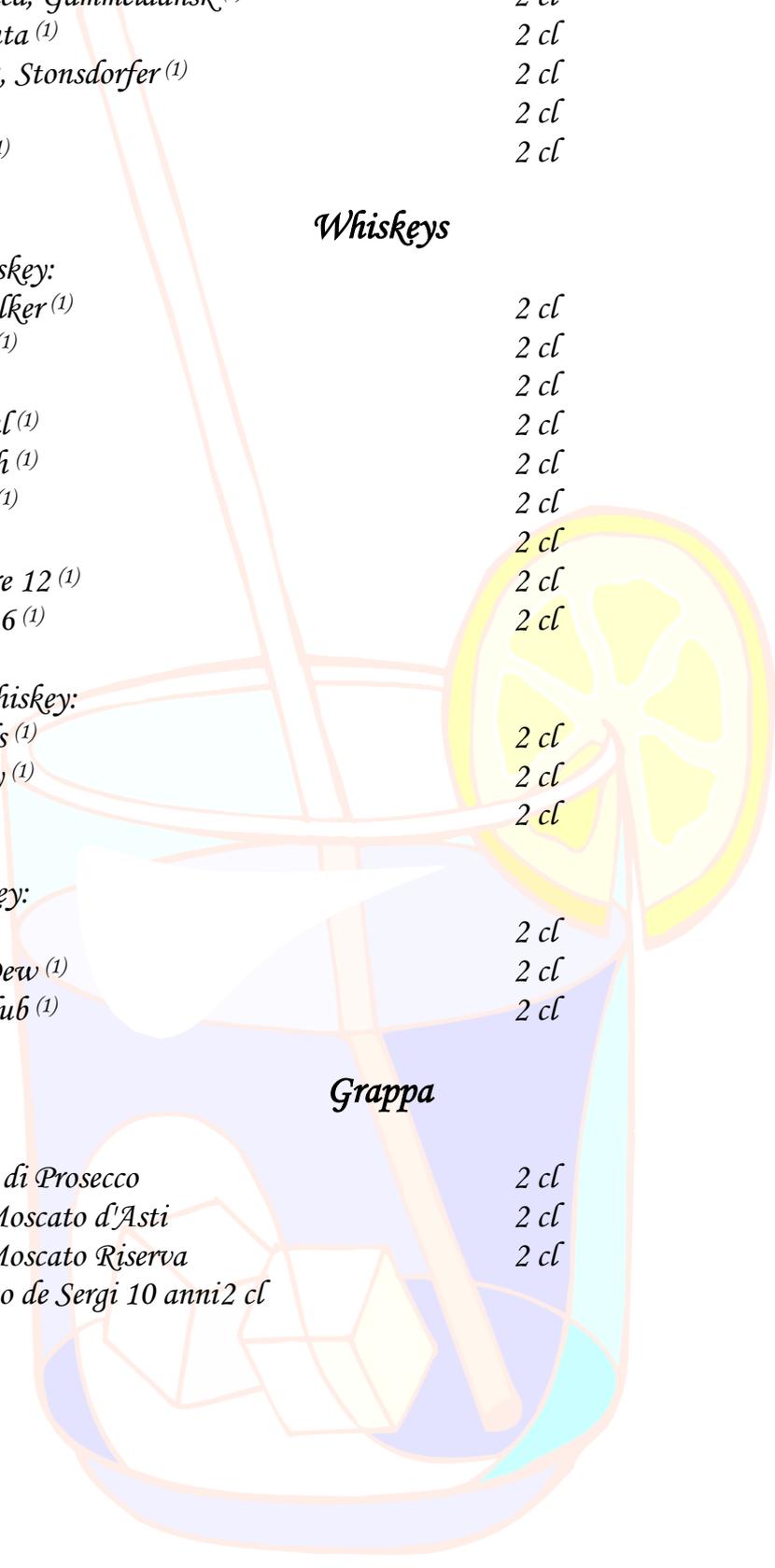
<i>Scotch Whiskey:</i>	
<i>Johnnie Walker</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Ballentines</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>J & B</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Chivas Regal</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Glennfiddich</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Glen Grant</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Dimple</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Gragganmore 12</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Lagavulin 16</i> ⁽¹⁾	2 cl

<i>Bourbon Whiskey:</i>	
<i>Jack Daniels</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Wild Turkey</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Jim Beam</i> ⁽¹⁾	2 cl

<i>Irish Whiskey:</i>	
<i>Paddy</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Tullamore Dew</i> ⁽¹⁾	2 cl
<i>Canadian Club</i> ⁽¹⁾	2 cl

Grappa

<i>Col di Luna di Prosecco</i>	2 cl
<i>Grappa di Moscato d'Asti</i>	2 cl
<i>Grappa di Moscato Riserva</i>	2 cl
<i>Grappa di Prosecco de Sergi 10 anni</i>	2 cl



Weißweine

Pinot Grigio (Italien)

La Marca

Ein Wein von strohgelber Farbe,
mit intensiven Duft, sowie
charakteristischen Geschmack

0,25 l

Schwäbischer Landwein (Deutschland)

Kellerei Heuchelberg

Ein frischer fruchtiger Wein,

0,25 l

Schloss Vollrads (Deutschland)

Graf Matuschka- Greiffenclau

Rheingau- Riesling

Ein Wein mit vitaler Rieslinkstruktur

0,25 l

Rotweine

Schwaigerner Heuchelberg (Deutschland)

Trollinger

Aromatischer Duft von schwarzen
Johannisbeeren und Nüssen. Kräftig aber
auch sehr geschmeidig und elegant

0,25 l

Merlot (Italien)

Domaine Gibaloux Bonnet

Ein reintoniger Merlot von eleganter
Geschmeidigkeit, harmonisches Bukett
mit Beeren-, Pfeffer- und Würznoten

0,25 l

Roséwein

Roséwein (Deutschland)

Fruchtiger, leichter Wein

Ideal für alle Rosè - Liebhaber

0,25 l

- (1) = mit Farbstoff
(2) = mit Konservierungsstoff od. konserviert –
(3) = mit Antioxidationsmittel
(4) = mit Geschmacksverstärker
(5) = geschwefelt
(6) = geschwärzt
(7) = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
(8) = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
(9) = koffeinhaltig (bei Erfrischungsgetränken mit Koffeingehalt)
(10) = chininhaltig
(11) = mit Süßungsmittel od. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel;
(12) = enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
(13) = gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)

- a) Weizen
c) Eier
f) Soja
g) Milch
i) Sellerie
j) Senf
m) Sulfite