



Herzlich Willkommen an Bord!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.

Falls Sie Änderungswünsche (z.B. Seniorenteller oder Beilagenänderung), Allergien oder Unverträglichkeiten zu Produkten haben teilen Sie uns diese gerne mit.

Wir haben unsere:

vegetarischen: 😊 und veganen: 🌿

Gerichte gekennzeichnet.

Vorspeisen - oder der erste Wanschuss

Mariniertes Beef Tatar mit Zwiebelringen und geröstetem Vollkornbrot	12,60 €
Gemischter Vorspeisenteller Irgendwie vom jedem etwas! Was? ... das entscheidet der Koch!	17,60 €
😊 Bruschetta marinierte Tomatenwürfel mit Grana Padano auf angeröstetem Baguette	6,80 €
😊 Frisch gebackenes Focaccina (Fladenbrot) mit dreierlei Dips	6,00 €
Gebratene Garnelen In Knoblauchöl mit Chili und Brot	14,20 €
😊 Gebackener Hirtenkäse In einer hausgemachten Tomatensoße mit Knoblauch und Oliven, sowie Brot	9,20 €

...auch zum löffeln

🌿 Tomatensuppe	7,00 €
Nordseekrabbensuppe	11,20 €
😊 Kürbis-Zitronengrassuppe	9,20 €
Portion Brot	1,00 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte mit Zutaten oder Stoffe hergestellt werden, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten. Unser geschultes Personal gibt Ihnen hier gerne Auskunft!

Einfache Beute

	groß	Klein
Flammkuchen mit Kräutercreme		
„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	12,80 €	8,20 €
😊 „Griechischer Art“ mit Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Hirtenkäse	13,80 €	9,20 €
„Norweger“ mit Stremellachs, Blattspinat und Zwiebeln	16,80 €	11,60 €
😊 „Italy“ mit Tomaten, Mozzarella und Knoblauch	13,80 €	9,20 €
😊 Ofenkartoffel mit Kräutercreme	10,00 €	
...und mit hausgeräuchertem Stremellachs	21,40 €	
... und mit Nordseekrabben (80g)	19,80 €	
...und mit zwei Matjesfilets und Zwiebelringe	16,40 €	
...und mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	16,40 €	

Fischbrötchen

Baguettebrötchen mit Matjesfilet auf einem Salatblatt mit Zwiebeln und Honig-Dill-Senfsoße und Butter	7,50 €
Baguettebrötchen mit Nordseekrabben auf einem Salatblatt und Butter	13,00 €
Baguettebrötchen mit Backfisch und dänischer Remouladensoße auf einem Salatblatt und Butter	7,50 €
Baguettebrötchen mit hausgeräuchertem Stremellachs und dänischer Remoulade auf einem Salatblatt und Butter	13,00 €





Allerlei Grünzeug

🌿 Kleiner Beilagensalat	5,60 €
🌿 Große gemischte Salatschüssel mit Brot	13,20 €
Salatschüssel „Land & Meer“	18,80 €
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Seelachs sowie Brot	
😊 Salatschüssel „griechisch“	17,80 €
Großer gemischter Salat mit Hirtenkäse, Peperoni, Oliven und Brot	

Unsere Salate werden mit einer glutenfreier Kräutervinaigrette mariniert, wahlweise bieten wir auf Wunsch auch ein Joghurtdressing an!

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte mit Zutaten oder Stoffe hergestellt werden, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten. Unser geschultes Personal gibt Ihnen hier gerne Auskunft!

Vegane und Vegetarische Hauptgerichte

 Vegane Currywurst mit Currysoße und Pommes Frites	14,60 €
 Tortilla Wrap gefüllt mit Jackfruit in Barbecue-Style und Sweet-Chili-Dip	18,60 €
 Rote Beete Puffer mit Reis und mediterranem Gemüse	16,80 €
 Spaghetti Arrabbiata Nudeln mit scharfer tomatisierte Gemüsesoße (auf Wunsch mit geraspelttem Grana Padano + 1,00 €)	16,00 €

Große Beute aus dem Meer

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Drei Matjesfilets mit Hausfrauen Soße und Bratkartoffeln	19,80 €
Sauer eingelegte Bratheringe mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	16,00 €
Grüne Heringe frisch gebratene Heringe mit Bratkartoffeln	16,00 €
Spaghetti mit Garnelen und Tomatenwürfel, Basilikum in Knoblauchöl	21,00 €
Scholle „Finkenwerder Art“ ganzer gebratener Fisch mit Speck, Salzkartoffeln	27,80 €
Bootsmann-Pannfisch gebratene Seelachsfilets in körniger Senfsoße mit Bratkartoffeln	21,00 €

Auf Wunsch servieren wir zu ihrem Hauptgericht ein Beilagensalat für € 5,60

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte mit Zutaten oder Stoffe hergestellt werden, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten. Unser geschultes Personal gibt Ihnen hier gerne Auskunft!

Strandpiraten-Burger

Alle Burger werden im Weizenbrötchen und mit Pommes Frites serviert

Rindfleischburger

Saftiger Rindfleischpatty mit Burgersoße, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebel und Salatblatt 18,00 €

Pulled-Pork-Burger

Gezupftes Schweinefleisch mit Knoblauchcreme, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salatblatt 18,00 €

Hähnchenburger

Hähnchenbrustfilet mit Burgersoße, Mozzarella, Tomate, Gurke, Zwiebel und Salatblatt 16,50 €

Fischburger

Gebackenes Seelachsfilet mit Burgersoße, Tomate, Gurke, Zwiebel und Salatblatt 16,50 €

🍌 Halloumi-Burger

Gebackener Halloumi mit Knoblauchcreme, Gurke, Tomate, Zwiebel und Salatblatt 16,50 €

🍌 Jackfruitburger

Jackfruit in Barbecue-Style mit Sweet-Chilisöße, Gurke, Tomate, Zwiebel, Salatblatt 21,80 €

Für die kleinen Piraten

Portion Pommes 4,50 €

Hähnchennuggets mit Pommes 10,00 €

Paniertes Fischfilet mit Pommes 11,00 €

Nudeln mit Tomatensoße 8,40 €

(auf Wunsch mit geraspelttem Grana Padano + 1,00 €)

Zwei Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker 6,40 €

und mit Apfelmus + € 2,00

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte mit Zutaten oder Stoffe hergestellt werden, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten. Unser geschultes Personal gibt Ihnen hier gerne Auskunft!

Große Beute vom Land

Currywurst mit hausgemachter Currysoße ...und Pommes Frites	13,80 €
...oder nur mit Brot	10,00 €
Jägerschnitzel Paniertes Schnitzel mit Champignonsoße und Pommes Frites	18,00 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	15,40 €
Glaciertes Limettenhähnchen auf Basilikumreis mit Grilltomate	18,20 €
Kapitänsteller Gegrilltes vom Schwein, Rind, Hähnchen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln	26,00 €
Gebratenes Schweinefilet mit durchschwenkte Spaghetti in Pilztrüffelpaste	22,80 €
Huftsteak von der deutschen Färse mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Kräutercreme	26,00 €

Beilagen:

Currysoße	3,00 €	Trüffelmayonaise	2,00 €
Ketchup oder Mayonaise Portion	0,50 €	Beilagensalat	5,60 €
Sauce Hollandaise	3,40 €	Portion Brot	1,00 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte mit Zutaten oder Stoffe hergestellt werden, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten. Unser geschultes Personal gibt Ihnen hier gerne Auskunft!

Süße Beute

Hausgemachte Kuchen aus der Kuchenvitrine	? €
Crème Brûlée	7,20 €
Milchreis	
...mit Zimt und Zucker	8,00 €
...oder mit Roter Grütze	9,00 €
Kaiserschmarren mit Vanilleeis	14,40 €
Warmer Apfelstrudel	8,00 €
mit Vanilleeis und Sahne	
Frische Eierwaffel mit Puderzucker	4,50 €
...und mit Roter Grütze und Vanilleeis	7,60 €
...und mit Eierlikör und Sahne	7,20 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	6,50 €

eisige Beute

Kleiner Eispirat	3,60 €
Kugel Eis deiner Wahl mit Goldtaler, Fruchtgummi und Piratenflagge	
Vanilla Choc	9,00 €
2 Kugeln Vanille, 1 Schokolade, Schokoladensoße und Sahne	
Schwedenbecher	10,20 €
3 Kugeln Vanille mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	
Hausgemachtes Eis nach Wahl	Kugel 2,20 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Pistazie	
Mango-Passionsfruchtsorbet (lactosefrei),	
...und mit Sahne	€ -,80
...und mit Schokoladensoße	€ 1,70
...und mit Eierlikör	€ 2,20
...und mit Piratenflagge	€ -,50

Unsere Eisgöttin stellt meistens noch zusätzliche Sorten her, fragt hierzu einfach unser Service-Personal!

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte mit Zutaten oder Stoffe hergestellt werden, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten. Unser geschultes Personal gibt Ihnen hier gerne Auskunft!