Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen im Restaurant Barkasse.

Unser Augenmerk liegt auf qualitativ hochwertigen Zutaten. Somit kann es vorkommen, dass ein Gericht nicht verfügbar ist, wenn die entsprechenden Komponenten nicht unseren Ansprüchen genügten.

Unser Servicepersonal berät Sie gern bei der Wahl eines passenden Weines und reicht Ihnen selbstverständlich auch eine Lesehilfe.

Für Änderungswünsche bei der Bestellung müssen wir einen Aufpreis berechnen.

Dafür bitten wir um Ihr Verständnis!

Sollten Sie Ihr Gericht nicht aufessen, bieten wir nachhaltige Mehrwegboxen zum Preis von 2€/Stück (Pfand) als „Doggybag“ an!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung: telefonisch unter: 04344-4100966 oder per E-Mail: reservierung@restaurant-barkasse.de

Ihr Team des Restaurant Barkasse

Ein guter Morgen beginnt mit einem guten Frühstück !

Ab sofort starten Sie bei uns entspannt in den Tag

mit Frühstück á la carte für alle.

Meerblick inklusive, jeden Morgen neu.

Im Preis von 19,00€ pro Person sind enthalten:

ein leckeres Frühstück aus unserer reichhaltigen Karte

Orangensaft

und alle Heißgetränke

(Kaffee,Espresso,Cappuccino,Tee und mehr- soviel Sie möchten)

Kommen Sie vorbei und lassen Sie den Tag mit Wellenrauschen

und gutem Kaffee beginnen. Wir freuen uns auf Sie!

Bitte unbedingt reservieren!

Die folgende Speisekarte ist gültig ab

08.11.2026

Änderungen vorbehalten!

Moules frites

Miesmuscheln aus dem Weißwein-Kräuter-Sud,

dazu Pommes frites

19,90€

Miesmuscheln

aus dem Weißwein-Kräuter-Sud,

dazu Baguette

19,90€

Vorspeise

Trüffel-Pommes

Portion Pommes frites mit Trüffelmayonnaise,

Parmegiano[g] und frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel serviert

15,90€

Hauptgerichte

„Pilzrausch im Nebelwald“

Frische Ravioli mit Ricotta-Steinpilz-Füllung[a,c,g], mit Pilzen der Saison in Trüffelbutter[g]

geschwenkt und mit frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel serviert

28,90€

Knusprig paniertes[c] Schweineschnitzel an Apfel-Preiselbeer-Rotkohl* und

Röstitalern, dazu getrüffelte Dunkelbier-Sauce[a]

26,50€

Knusprige paniertes[c] Schweineschnitzel

mit Pilzrahmsauce [g] an Pflücksalat serviert,

dazu Pommes frites

25,50€

„Seewind trifft Erdapfel“

Fischfilet[d] (Tagesfang) auf der Haut gebraten (glasig serviert)

an fruchtigem Apfel-Sellerie-Salat[c,g,h,i] mit Haselnüssen[h] verfeinert, dazu Kartoffelpuffer[a,c]

27,90€

Vorspeisen

Vorspeisenteller ab 2 Personen

Edle Schinken- & Salami-Spezialitäten an feinen Käsevariationen,

dazu Baguette und Butter

Pro Person 14,50€

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit Sahne[g] und Croutons[a,g,i] serviert

12,90€

Krabbencocktail*[b,c,2]

Nordseekrabben mit Cocktailsauce auf kleinem Pflücksalat serviert

15,90€

Milder Ziegenkäse[g] und rote Bete

auf kleinem Pflücksalat serviert (vegetarisch)

12,90€

Rote Bete & frische Feigen mit gerösteten Nüssen[h] (vegan)

auf Pflücksalat mit Feigen-Vinaigrette serviert

9,90€

Kleine Hauptgerichte

-für den nicht ganz so großen Hunger-

Garnelen[b,2] frisch aus der Pfanne

an Pflücksalat[c,j] serviert,dazu Baguette[a] und Aioli[c]

19,90€

Scheiben vom Räucherlachs[d]

an Pflücksalat[c,j] mit Honig-Senf-Creme[j] serviert,

dazu Baguette[a]

19,90€

Dreierlei vom Norddeutschen Bruschetta[c,j,g]

Matjes[d], Roastbeef und Sauerfleisch

auf Baguette[a] serviert

19,90€

Hauptgerichte

Matjesfilets [d,2,4]

mit Hausfrauensauce [c,g] an Pflücksalat [c,j], dazu Röstkartoffeln

21,50€

Kimchi-Burger (vegan)

Kimchi-Burgerpatty [a,f] in knuspriger Rote-Bete-Panade mit Salat, Sauce vom gerösteten Sesam [a,f,j,k] und Kräutercreme [j] in Sauerteig-Burgerbrötchen [a] serviert, dazu Pommes frites

24,90€

Fischteller

Gebratenes Fischfilet [d] (Tagesfang / glasig serviert) [b,2]

an Pflücksalat [c,j], dazu Röstkartoffeln

27,90€

Winter Bowl (vegetarisch)

Warme Pilz-Bulgur-Taler [a,g,i], rote Bete, Feigen, Nüsse [h] und Tomaten auf großem Pflücksalat mit Feigen-Vinaigrette serviert

25,90€

Holsteiner Surf & Turf

Roastbeef (kalt, rosa im Kern), Nordseekrabben[b,2] und Räucherlachs[d],

dazu Röstkartoffeln

27,90€

Vegane Kichererbsentaler an Pflücksalat serviert,

dazu Pommes frites und Trüffelmayonnaise (vegan)

25,50€

Knusprig paniertes [c] Schweineschnitzel mit Nordseekrabben[b],

dazu Röstkartoffeln und Pflücksalat mit fruchtigem Dressing

27,50€

Vegane Kürbis-Steckrüben-Frikadellen[i]

an Pflücksalat serviert, dazu Pommes frites und Dip

24,90€

Scheiben vom Räucherlachs[d] an Kartoffelpuffern[a,c]

mit Kräutercreme[g] serviert, dazu Pflücksalat[c,j]

23,90€

Barkasse „Klassiker“

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt serviert)

dazu Dip[c,j] und Röstkartoffeln

19,90€

Knusprig paniertes[c] Schweineschnitzel mit Onion Rings[a],

dazu Süßkartoffel-Pommes und Pflücksalat mit fruchtigem Dressing

24,90€

Knusprig paniertes[c] Schweineschnitzel mit Pommes frites

und Pflücksalat mit fruchtigem Dressing

19,90€

Meeresplatte für 2 Personen

Tagesfangabhängig kann die Zusammenstellung variieren

Gebratenes Fischfilet[d] , geräucherte & marinierte Fisch-Spezialitäten[d,j],

Calamares[a,n], Garnelen[b] und Seespargel,

dazu Baguette[a] und Pflücksalat[c,j]

pro Person 34,90€

Bauernfrühstück

Drillingskartoffeln (mit Schale) in Rührei[c] gebraten,

dazu Gewürzgurke[i] und Schinken[2]

19,90€

Currywurst[2,3] mit unserer scharfen Sauce[f],

dazu Süßkartoffel-Pommes

19,90€

Auf Vorbestellung

(mind. 1 Woche im Voraus)

Austern[n] (12 Stück) mit Zitrone,

dazu ofenfrisches Baguette[a] und Butter[g]

ab 5,00€/ Stück (Tagespreisabhängig)

Frischer Hummer[b] (gekocht)

mit ofenfrischem Baguette[a] und Butter[g],

dazu Wildkräutersalat

ab 15,00€/ 100g Lebendgewicht (Tagespreisabhängig)

Sprechen Sie uns gerne an!

Desserts

Mango-Maracuja Sorbet

mit frischen Früchten serviert (vegan)

9,90€

Eistorte[g] nach eigenem Rezept

(Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach der aktuellen Sorte)

10,90€

Gebackene Apfelringe[a,g] mit Zimt & Zucker

an Zimteis[g] serviert

10,90€

Primitivo-Birne*

Williams-Birne in Rotwein mit winterlichen Gewürzen eingelegt,

an Zimteis[g] serviert

10,90€

Belgische Waffel[a,c,g]

an Schokoladen-Eis[g] mit Sahne[g] serviert

10,90€

Espresso[9] mit Vanille-Eis[g]

6,50€

Espresso[9] mit Grappa Cellini

7,90€

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle

15. unter Schutzathmosphäre verpackt

Allergene

a) glutenhaltiges Getreide

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fische

e) Erdnüsse

f) Soja

g) Milch

h) Schalenfrüchte

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

l) Schwefeldioxid

m) Lupinen

n) Weichtiere

* Sulfite