

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 genügen.*

*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

„Save the Date“ - unsere kommenden Aktionen

Samstag, 10.01.2026 Spare Ribs satt

marinierte Schweinerippchen, dazu Pommes frites

29,90€

Donnerstag, 19.02.2026 Miesmuscheln satt

Muscheln in Kräuter-Weißwein-Sud, dazu Baguette

23,90€

Unbedingt Reservieren!

04344-4100966 oder reservierung@restaurant-barkasse.de

Sie möchten über zukünftige Aktionen informiert werden?

Dann schreiben Sie uns gerne eine Mail !

Das Team der Barkasse freut sich auf Ihren Besuch

Die folgende Speisekarte ist gültig ab

10.01.2026

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

Elegantes Hummer-Cremesüppchen^{b,d,g,i}

mit Pastis und Safran verfeinert

15,50€

Gebackene Champignons (vegetarisch)

in knuspriger Panade^{a,c} an kleinem Pflücksalat^{c,j} serviert, dazu Dip^c

14,90€

Variation von französischen Gaumenschmeichlern

Kreation der Küchenchefin

nach Wahl: mit Fleisch oder mit Fisch

17,90€

Hauptgerichte

Matjesfilets^{d,2,4} an Pflücksalat^{cj}, dazu unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

21,50€

Fischteller

Gebratenes Fischfilet^d (Tagesfang) an Pflücksalat^{cj} serviert, dazu unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

29,50€

Seglerteller

Garnelen^{b,2} frisch aus der Pfanne, Matjesfilets^d und Räucherlachs^d,
dazu unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

25,50€

Holsteiner Surf & Turf

Roastbeef (kalt, rosa im Kern), Nordseekrabben^{b,2} und Räucherlachs^d,
dazu unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

27,50€

Roastbeef (rosa gebraten, kalt serviert) an Pflücksalat^{cj},
dazu Dip^{cj} und unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

24,50€

Kürbiskern-Kartoffelröstis^a (vegan)
an Pflücksalat serviert, dazu vegane Kräutercreme

23,90€

Knusprig panierte^c Hähnchenbrust
an Pflücksalat, dazu Pommes frites

24,90€

Spare Ribs satt
Rauchig marinierte^j Schweinerippchen,
dazu Pommes frites

29,90€

Ziegenkäse Salat (vegetarisch)

*Milder Ziegenkäse und frische Feigen auf großem Pflücksalat
mit gerösteten Nüssen^h serviert*

23,50€

Buddha Bowl (vegan)

*Warme Kichererbsen-Bällchen, frische Feigen, Tomaten, Sprossen^f,
Bulgursalat^{af}, Hummus^k und Minze auf Pflücksalat serviert*

24,90€

Rote-Bete-Taler^a (vegan)

*an Pflücksalat mit Kürbiskernen,
dazu Rösti-Taler^{ai} und vegane Trüffel-Mayonnaise*

25,90€

Meeresplatte für 2 Personen

Tagesfangabhängig kann die Zusammenstellung variieren

Gebratenes Fischfilet^d, geräucherte & marinierte Fisch-Spezialitäten^{dj},

Calamares^{a,n}, Garnelen^b und Seespargel,

dazu Baguette^a und Pflücksalat^{cj}

pro Person 34,90€

Bauernfrühstück

Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln in Rührei^c gebraten,

dazu Gewürzgurkeⁱ und Schinken²

19,90€

Currywurst^{2,3} mit unserer scharfen Sauce^f,

dazu Süßkartoffel-Pommes

19,90€

Auf Vorbestellung
(mind. 1 Woche im Voraus)

Austernⁿ (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

Sorbet

mit frischen Früchten serviert (vegan)

9,90€

Eistorte^g nach eigenem Rezept

(Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach der aktuellen Sorte)

10,90€

Dessertvariation

Kreation der Küchenchefin – lassen Sie sich überraschen!

12,50€

Espresso⁹ mit Vanille-Eis^g

6,50€

Espresso⁹ 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 Schutzatmosphäre 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