

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

„Save the Date“- unsere kommenden Aktionen

Samstag, 13.12.2025 Miesmuscheln satt

Muscheln in Kräuter-Weißwein-Sud, dazu Baguette

23,90€

Samstag, 10.01.2026 Spare Ribs satt

marinierte Schweinerippchen, dazu Pommes frites

29,90€

Donnerstag, 19.02.2025 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 nächsten Besuch

Die folgende Speisekarte ist gültig ab

04.12.2025

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

Jakobsmuschelnⁿ

in Kräuter-Butter^s geschwenkt, auf Tomaten-Brunoise* in der Schale angerichtet,
mit frisch gehobeltem schwarzen Winter-Trüffel serviert

24,50€

Trüffel-Pommes frites (vegan)

Portion Pommes frites mit Trüffel-Mayonnaise und
frisch gehobeltem schwarzen Winter-Trüffel serviert

12,90€

Bruschetta*^{a,g} á la Barkasse (vegetarisch)

Tomatenwürfel mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum verfeinert,
mit Parmegiano auf Baguette serviert

12,90€

Zitronencremesuppe^{g,i} mit Weißwein* abgeschmeckt
und mit Garnelen^{b,2} serviert

15,90€

Hauptgericht

Bandnudeln^{a,c} (vegetarisch)

in cremiger Kürbis-Feta-Sauce^{g,i} geschwenkt,
mit Feta und Basilikum serviert

26,50€

Vorspeisen

Blumenkohl-Röschen im Barbecue-Mantel^a gebacken (vegan)

an kleinem Pflücksalat serviert, dazu Dip

14,90€

Gebackene Champignons (vegetarisch)

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

14,90€

Garnelen-Salat

Garnelen^{b,2} frisch aus der Pfanne auf kleinem Pflücksalat^{cj} serviert

15,90€

Cremesuppe vom Kürbis („Der Lange von Neapel“)

mit Sahne^g und Croutons^{a,gi} serviert

12,90€

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 Kartoffel-Puffern^{a,c,i}
und Pflücksalat^{cj} serviert
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€

Veganer Kürbis-Burger

Kürbis-Chia-Patty mit Salat und Kräutercreme^j im Burger-Bun^a serviert,

dazu Pommes frites

24,50€

Ziegenkäse Salat

Milder Ziegenkäse und frische Feigen auf großem Pflücksalat

mit Cashew-Kernen^h serviert

23,50€

Winter-Burger (vegetarisch)

Kartoffel-Rösti mit mildem Ziegenkäse^g, frischen Feigen,

Pflücksalat und Feigensenfcreme^{*j} im Burger-Brötchen^a, dazu Pommes frites

25,50€

Barkasse „Klassiker“

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt serviert)

dazu Dip^{cj} und unsere Bratkartoffeln

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

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^{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 gebraten 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 (vegan)

mit frischen Früchten serviert

9,90€

Eistorte^g nach eigenem Rezept

(Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach der aktuellen Sorte)

10,90€

Assiette de fromages^g

Kleine Auswahl an Hart- und Weichkäse, mit Baguette^a serviert

12,50€

Pancake^a mit Ahornsirup an Vanille-Eis^f auf Haselnuss-Krokant^h serviert (vegan)

10,50€

Schichtdessert^{a,g,h} mit frischen Feigen, gebrannten Mandeln und Vanillecreme

9,90€

Schichtdessert^{a,g,h} mit frischen Granatapfelkernen,

Haselnusskrokant^h und Granatapfelcreme

9,90€

Espresso⁹ mit Vanille-Eis^g

6,50€

Espresso⁹ mit Grappa Cellini

7,90€

Advents-Frühstück

Advent in der Barkasse:

An den Adventssonntagen starten wir in den Tag am
Schönberger Strand mit Frühstück à la carte –
von 8:00 bis 11:00 Uhr.

Genießt frische Brötchen, Kaffee und verschiedene
Frühstücksoptionen für 19,00 € pro Person,
Meerblick inklusive.

Nur mit Reservierung
per Mail (reservierung@restaurant-barkasse.de)
oder Telefonisch (04344- 4100966)

Wir freuen uns auf Euch!

Adventssonntag mit Meerblick

Wenn draußen der Adventskranz leuchtet,

öffnen wir für Euch unsere Türen:

Die Barkasse ist an allen Adventssonntagen ab 12 Uhr da
mit warmer Küche à la carte, damit jeder seinen Lieblingsteller findet.
Kommt vorbei und genießt den Meerblick bei gemütlichen Stunden
in der Barkasse.

Reservierung per Mail (reservierung@restaurant-barkasse.de)

oder telefonisch (04344-4100966)

Wir freuen uns auf Euch!

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