

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

Über unsere Facebook-Seite halten wir Sie über aktuelle Veranstaltungen
auf dem Laufenden: „[*Restaurant Barkasse in der Strandvilla Seelust*](#)“

Ihr Team des Restaurant Barkasse

Die folgende Speisekarte ist gültig ab

04.07.2025

Änderungen vorbehalten

Hauptgerichte

Thunfisch-Schafskäse-Salat

Thunfisch^d, Schafskäse^g, Zwiebeln und Cherry-Tomaten auf großem Salat^{cj}

21,50€

Lachsfilet^d, (kalt serviert) mit Mozzarellakugeln^g auf großem Salat^{cj} serviert

21,50 €

Pinsa-Brot^a

mit Bärlauch-Frischkäse^g, Serrano^{2,3}, Champignons und Rukola belegt,

an Pflücksalat^{cj} serviert

22,50€

Pinsa-Brot^a

mit Feigensenf-Creme^g, mildem Ziegenkäse, frischen Feigen und Rukola belegt,

an Pflücksalat^{cj} serviert

22,50€

Bärlauch-Bratwurst vom Duroc Schwein

an Bandnudelsalat^{a,c} mit Paprika, Champignons und Bärlauch-Dressing

22,50€

Dessert

Schoko-Eisbecher^g

3 Kugeln Eis mit Sahne, Schokoladensauce und Schokostreuseln

9,90€

Vorspeisen

Tomaten und marinierte Oliven^{5,6}

auf kleinem Pflücksalat (vegan)

13,50€

Vorspeisen-Antipasti-Teller ab 2 Personen:

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten^{2,3},

Variationen vom marinierten Gemüse^{5,6} (teilweise gefüllt⁸),

kleine Käseauswahl^g und Garnelen^{h,2},

dazu Baguette^a

16,50€ pro Person

Burrata^g (Mozzarella mit cremigem Kern)

auf Pflücksalat^{c,j} mit Cherry-Tomaten serviert

14,90€

Hauptgerichte

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

21,50€

Buddha Salat (vegan)

Geräucherter, marinerter Tofu^f und Edamame auf großem Salat
mit Mango-Chili-Dressing serviert

21,50€

Holsteiner Dreierlei

Räucherlachs^d, Garnelen^b frisch aus der Pfanne und Heringssalat^{c,d,g,h,j,2},
dazu Kartoffelpuffer^{a,c} und Dip^{c,g,j,3,8}

24,90€

Fischteller

Zweierlei gebratene Fischfilets^d (glasig serviert) an Pflücksalat^{c,j}, dazu unsere
Bratkartoffeln (Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

28,50€

Roastbeef (rosa gebraten, kalt serviert) an Pflücksalat^{cj},
dazu Dip^{cj} und unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck²³ & Zwiebeln gebraten)
23,50€

Pastinaken-Grünkohl-Burger (vegan)
Pastinaken-Grünkohl-Patty mit Hanfsamen verfeinert
mit Salat & weißer Barbecuesauce im Sauerteigbrötchen^a serviert, dazu Pommes frites
24,50€

Holsteiner Surf & Turf
Roastbeef (kalt), Nordseekrabben^{b,2} und Räucherlachs^d,
dazu Dip^{cj} und unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck²³ & Zwiebeln gebraten)
24,90€

Gemüse-Frikadellen^{a,c,i} (vegetarisch)
an Pflücksalat^{cj} serviert, dazu Süßkartoffel-Pommes
23,90€

Barkasse „Klassiker“

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt serviert)

dazu Dip^{cj} und unsere Bratkartoffeln

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

18,50€

Knusprig paniertes^c Schweineschnitzel mit Onion Rings^a,

dazu Süßkartoffel-Pommes und Pflücksalat mit fruchtigem Dressing

22,50€

Knusprig paniertes^c Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Pflücksalat mit fruchtigem Dressing

18,50€

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

18,50€

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

dazu Süßkartoffel-Pommes

18,50€

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

Cassis-Sorbet (vegan)
mit frischen Früchten serviert

9,90€

Eistorte^g nach eigenem Rezept
(Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach der aktuellen Sorte)

10,90€

Belgische Waffel^{a,c,f,g}
an Erdbeer Eis^g und Sahne^g serviert

9,90€

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