

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

Die folgende Speisekarte ist gültig ab

12.10.2025

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

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

15,90€

Zwiebelcremesuppe mit französischem Bergkäse^g verfeinert und mit Croutons^{a,g,i} serviert

13,50€

Hauptgerichte

Veganer Kürbis-Burger

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

dazu Pommes frites

24,50€

Feines Hirschragout mit Rotwein* abgeschmeckt & mit Pilzen der Saison serviert,

dazu Rösti-Taler

26,90€

Gnocchi^{*a,g} mit Maronen-Trüffel-Füllung (vegetarisch)

mit Pilzen der Saison und Rucola-Steinpilz-Pesto^g in der Pfanne geschwenkt

25,50€

Bandnudeln^{a,c} und Pilze der Saison (vegetarisch)

in Trüffel-Steinpilz-Pesto^g geschwenkt und mit frischem Winter-Trüffel serviert

26,90€

Desserts

Schichtdessert^{a,g} mit frischen Beeren, Schokolade und Vanillecreme

9,90€

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

9,90€

Vorspeisen

Falafel Salat (vegan)

Süßkartoffel-Kichererbsen-Bällchen an kleinem Pflücksalat mit Dip^k serviert

14,90€

Antipasti-Salat (vegetarisch)

Kleiner Pflücksalat mit gefülltem^g und gegrilltem Gemüse

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€

Pancake^a

kleiner Pfannkuchen nach amerikanischem Rezept,
mit Räucherlachs^d und Kräutercreme^g an Pflücksalat^{cj} serviert

15,50€

Hauptgerichte

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

21,50€

Ofenkartoffel mit Kräutercreme^{c,g,j}
an Pflücksalat^{cj} mit Räucherlachs^d, dazu Gurkensalat^{2,3}

24,50€

Knusprige Schwarzwurzel-Käse-Medaillons^{a,g,k} (vegetarisch)

an Pflücksalat^{cj} serviert

24,50€

Fischteller

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

28,50€

Kartoffelpuffer^{a,c} (vegetarisch) an Pflücksalat^{cj} serviert, dazu Rote-Bete-Creme

22,90€

Seglerteller

Matjesfilets^d, Räucherlachs^d und Garnelen^{b,2} frisch aus der Pfanne,

dazu unsere Bratkartoffeln

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

25,50€

Veganer Rote-Bete- Burger

Knusprig paniertes^a Rote-Bete-Medaillon mit Salat und Kräutercreme

im Burger-Bun^a serviert, dazu Pommes frites

24,50€

Kürbis-Steckrüben-Frikadellen^a (vegan)

an Pflücksalat serviert, dazu Pommes frites

24,90€

Ziegenkäse Salat

Milder Ziegenkäse und frische Feigen auf großem Pflücksalat

mit Nuss-Vinaigrette^h serviert

23,50€

Barkasse „Klassiker“

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt serviert)

dazu Dip^{ci} 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 Speck²³ & Zwiebeln gebraten in Rührei^c gebraten,

dazu Gewürzgurkeⁱ und Schinken²

19,90€

Currywurst²³ 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€

Belgische Waffel^{a,c,f,g}

an Vanille-Eis^g und Sahne^g serviert

10,50€

Dunkle Mousse von der belgischen Schokolade^{c,f,g}

im Glas an frischen Beeren serviert

9,50€

Pancake^a mit Ahornsirup

an Vanille-Eis^f auf Haselnuss-Krokant^h serviert (vegan)

10,50€

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