

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

07.09.2026

Änderungen vorbehalten

Hauptgerichte

Knusprig panierte^{a,c,g} Hähnchenbrust-Stücke
auf großem gemischten Salat mit Erdbeer-Vinaigrette serviert
24,50€

Scheiben vom Räucherlachs^d an Kartoffelpuffern^{a,c}
mit Kräutercreme^g serviert, dazu Pflücksalat^{c,j}
23,90€

Gebackener Butternut-Kürbis^k (vegan)
an Pflücksalat mit Grapefruit und frischem Ingwer serviert, dazu Pinsa-Brot
24,50€

Dessert

Warmer Apfelstrudel^a (ohne Rosinen)
an Tiramisu-Eis^{a,c,g} serviert
10,90€

Vorspeisen

Milder Ziegenkäse^g und rote Bete
auf kleinem Pflücksalat serviert (vegetarisch)

12,90€

Butternut-Kürbis^k und Zwetschgen (vegan)
auf Pflücksalat mit Feigen-Vinaigrette serviert

9,90€

Kleine Hauptgerichte

-für den nicht ganz so großen Hunger-

Kartoffelpuffer^{a,c} (vegetarisch)

mit Rote-Bete-Creme an Pflücksalat serviert

19,90€

Herzhafte Waffeln^{c,g} vom Hokkaido-Kürbis

an Pflücksalat^{c,j} serviert, dazu Kräutercreme^g

19,90€

Burrata^g und Serrano-Schinken^{2,3} (Neun Monate gereift)

mit Feigen auf Pflücksalat serviert

19,90€

Hauptgerichte

Matjesfilets^{d,2,4}

mit Hausfrauensauce^{c,g} an Pflücksalat^{c,j},

dazu Röstkartoffeln

21,50€

Fischteller

Gebratenes Fischfilet^d (Tagesfang / glasig serviert)^{b,2}

an Pflücksalat^{c,j}, dazu Röstkartoffeln

27,90€

Portobello (Riesenchampignon)

gefüllt mit Kräuterfrischkäse^g, frisch aus dem Ofen

an Pflücksalat^{c,j} serviert, dazu Baguette^a

22,90€

Vegane Kichererbsen-Bulgur-Bällchen^a

mit Minz-Creme gefüllt, an Pflücksalat serviert,
dazu Pommes frites und Trüffelmayonnaise (vegan)

25,50€

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

an Pflücksalat^{c,j} serviert, dazu Pommes frites

25,50€

Knusprig paniertes^c Schweineschnitzel mit Nordseekrabben^b,

dazu Röstkartoffeln und Pflücksalat mit fruchtigem Dressing

27,50€

Barkasse „Klassiker“

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt serviert)

dazu Dip^{cj} und Röstkartoffeln

19,90€

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) in Rührei^c gebraten,

dazu Gewürzgurkeⁱ und Schinken²

19,90€

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

dazu Pommes frites

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

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€

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