

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

16.07.2026

Änderungen vorbehalten

Tagesempfehlungen

Holsteiner Surf & Turf

Roastbeef (kalt, rosa im Kern), Nordseekrabben^{b,2} und
Räucherlachs^d, dazu Röstkartoffeln

27,50€

Spare Ribs

Rauchig marinierte Schweinerippchen
mit Pommes frites serviert

26,90€

Vitamin Bowl

Kokos-Curry-Reis, Rote Bete, Paprika, Gurke, frische Beeren, Granatapfelkerne,
Bananen-Chips und getrocknete Goji-Beeren mit Salat und Süßkartoffelcreme serviert

24,90€

Eisbecher

3 Kugeln Eiscreme^g (Vanille, Erdbeer, Haselnuss^h)

mit Sahne^g serviert

12,50€

Vorspeisen

Tomaten und Sprossen

auf kleinem Pflücksalat mit Erdbeer-Vinaigrette serviert (vegan)

9,90€

Onion Rings (panierte.gebackene Zwiebelringe)^a,

dazu unsere Aioli^c

12,90€

Burrata^g (Mozzarella mit cremigem Kern)

auf Pflücksalat mit Tomaten und Kürbiskernen serviert

15,50€

Erdbeeren und Parmegiano^g

auf Pflücksalat mit fruchtigem Dressing serviert

12,90€

Kleine Hauptgerichte

-für den nicht ganz so großen Hunger-

Baked Potatoe (vegetarisch)

Große Ofenkartoffel mit Kräutercreme^g an Pflücksalat^{cj} serviert

19,90€

Garnelen^{b,2} frisch aus der Pfanne an Pflücksalat^{cj} serviert, dazu Baguette^a und Aioli^c

19,90€

Scheiben vom Serrano-Schinken^{2,3} (9 Monate gereift)

an Pflücksalat^{cj} serviert, dazu Baguette^a und Dip

19,90€

Scheiben vom Räucherlachs^d an Pflücksalat^{cj} mit Honig-Senf-Creme^{cj}, dazu Baguette^a

19,90€

Antipasti-Teller

Gegrilltes, mariniertes, teilweise mit Frischkäse^g gefülltes Gemüse,

Garnelen^{b,2} und Serrano-Schinken^{2,3}, dazu Baguette^a und Dip^{cj}

19,90€

Hauptgerichte

Matjesfilets^{d,2,4}

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

21,50€

Knusper Hähnchen Salat^{a,g}

Streifen von der Hähnchenbrust in Buttermilchpanade

auf großem Pflücksalat mit Tomaten, Beeren und Erdbeer-Dressing serviert

24,90€

Fischteller

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

an Pflücksalat^{c,j}, dazu Röstkartoffeln

27,90€

Buddha Bowl (vegan)

Warme Kichererbsen-Bällchen, frische Feigen, Tomaten, Sprossen^f,
geräucherter Tofu^f, rote Bete, Hummus^k und Minze auf Pflücksalat serviert

24,90€

Knusprig paniertes^a Gemüseschnitzel (vegan)
an Pflücksalat serviert, dazu Pommes frites und Dip^k

25,50€

Knusprig paniertes^c Schweineschnitzel mit Nordseekrabben^b,
dazu Röstkartoffeln und Pflücksalat mit fruchtigem Dressing

27,50€

Protein Bowl (vegan)
Quinoa, Kichererbsen, Gurke, Mais, Granatapfelkerne, Paprika und Cashewkerne^h
auf Salat mit Rote-Bete-Creme serviert

24,90€

Gemüse-Frikadellen^{a,c} (vegetarisch)
an Pflücksalat^{c,j} serviert, dazu Pommes frites

25,50€

Roastbeef in Scheiben (rosa gegart, kalt serviert)
an Pflücksalat^{c,j}, dazu Röstkartoffeln

23,50€

Barkasse „Klassiker“

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt serviert)

dazu Dip^{cj} und Röstkartoffeln

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^{d,j},

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

dazu Baguette^a und Pflücksalat^{c,j}

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 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

Cassis Sorbet

mit frischen Früchten serviert (vegan)

9,90€

Eistorte^g nach eigenem Rezept

(Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach der aktuellen Sorte)

10,90€

Belgische Waffel^{a,c,f} mit Kirschen,

Vanille-Eis^g und Sahne^g

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