

Ablegemanöver

Getrüffeltes Schaumsüppchen von Steinpilzen mit altem Sherry und Kichererbsenbällchen	5,40
Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Sauerrahmdressing, Grana Padano und Röstwalnüssen	7,90
Bulliges Vitello mit zarten Scheiben vom Weiderind, würziger Thunfisch-Kapern-Sauce und Salatbouquet	8,40
Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Mangochutney und Salatbouquet	8,40

Genussregatta

Unsere Empfehlung vorweg

Genießen Sie eine Kostprobe von jeder unserer Vorfreuden. Einzeln angerichtet in lütten Schälchen und serviert auf einem Bambusbrett	9,80
--	------

Genussregatta für zwei

Doppelter Genuss für 2 Personen	18,50
---------------------------------	-------



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien spricht bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Landgang

Pasta Mumbai

mit gegrilltem Hähnchenfilet, Thai Curry Sauce,
Junglauch und Kirschtomaten 12,50

Normis Currywurst vom Lübecker Metzger
mit pikanter Spezialsauce und Bauernfritten 8,50

Papa Mannis Bauernfrühstück
mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke 8,90

Vom Fischer

Riesengarnelen vom Grill auf Pasta
mit Kokosmilch, Thai Curry, Junglauch,
Kirschtomaten und Erdnusscrunch 16,50

Frisch paniertes Backfisch mit Remoulade,
Bratkartoffeln und buntem Salat 12,50

Matjes mit Mama Sonjas Apfel-Zwiebel-Schmand
und Bratkartoffeln 9,90

Probierportion 7,90

Von Küchenchef Holger eingelegte Bratheringe
mit süß-sauren Zwiebeln und Bratkartoffeln 10,50

Probierportion 8,50

Kapitäns Teller

Sonjas Matjes, Holgers eingelegter Brathering,
Backfisch, Remoulade und Bratkartoffeln 15,90

Dorschfilet, auf der Haut gebraten,
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 16,90



Holsteiner Klassiker mit Bratkartoffeln

3 Spiegeleier mit Gewürzgurke und Salat 7,90

Rosa Roastbeef (kalt) mit Remoulade,
Gewürzgurke und Salatgarnitur 15,90

Probierportion 9,90

Knusperschnitzel vom norddeutschen Jungschwein
mit Zitrone und buntem Salat 13,50

... dazu wahlweise mit Preiselbeeren, Remoulade,
Ketchup oder Mayo 0,40

... zum Schnitzel ein Spiegelei 1,50

Oma Annes Sauerfleisch

mit Remoulade, Gewürzgurke und Salatgarnitur 9,90

Probierportion 7,90

Holsteiner Schmausteller

Roastbeef, Sauerfleisch, Knusperschnitzel,
Spiegelei und Gewürzgurke 15,90

Wahlweise bieten wir unsere Klassiker auch mit Bauernfritten an.



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien spricht bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Knackige Salate

Lütten Salat	4,90
Bunter Salat	8,90
+ Hähnchenfilet vom Grill	9,90
+ gebackenem Hirtenkäse mit Mangochutney	9,90

Mit hausgebackenem Brot und wahlweise mit Sauerrahmdressing oder Orangenvinaigrette.

Vegetarisch und Vegan

Buntes Bauernfrühstück mit Käse und Gemüse	8,90
--	------

Pasta Bali

mit Kokosmilch, Thai Curry, Junglauch, Kirschtomaten und Erdnusscrunch (vegan)	9,50
--	------

Für unsere lütten Seglerkameraden

Nudeln mit Tomatensauce oder Butter	5,50
Bauernfritten mit Ketchup oder Mayo	2,50
Frisch panierte Hähnchennuggets	3,20
Kinderschnitzel mit Zitrone	3,00

Nach dem Essen bekommt jedes Kind eine Kugel Eis mit Sauce nach Wahl.



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien spricht bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Süße Seglersünden

Nach unserem Hausrezept

Heiße Zimtpflaumen mit Walnusseis
und Schlagsahne 5,00

Nico-Cino

mit Vanilleeis, Eiskaffee, Schlagsahne und Karamellsauce 4,50

Eis-Schokolade

mit Vanilleeis, Kakao, Schlagsahne und Schokosauce 4,50

Möwenschiet

Vanilleeis mit Sahne und wahlweise
Karamell- oder Schokosauce 4,50

Björns warmer Apple-Crumble

mit Vanilleeis, Schlagsahne und Haselnussgewürzstreuseln 5,00

Selbstgebacken nach Oma Waltrauds Rezepten

Kuchen und Torten in unserer Vitrine am Tresen Stück 2,90

Schlagsahne 0,50

Heißgetränke

Tasse Filterkaffee 1,90

Becher Filterkaffee 2,40

Thermoskanne Kaffee (8 Tassen) 15,00

Espresso 1,90

Doppelter Espresso,
Cappuccino, Café Crème 2,90

Milchkaffee, Latte Macchiato 3,50

Glas Tee 1,90

Heißer Schokoladentraum mit Sahne 2,50



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien spricht bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Softgetränke

Mineralwasser still oder feinperlig	(lütt) 0,25 l	1,90
	(normal) 0,75 l	5,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	2,90
Schweppes Ginger Ale, Lemon, Tonic	0,2 l	2,40

Säfte und Fruchtspezialitäten

Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber, Maracuja, Apfel, Johannisbeere, KiBa, Schorle	(lütt) 0,2 l	2,50
	(normal) 0,4 l	4,00

Aperitif- und Cocktailkarte

Unsere prickelnden Secco-Cocktail-Kreationen bieten wir Ihnen gerne auch alkoholfrei mit Sprudel an 0,25 l je 5,50

Sonnenuntergang (Maracuja, Granatapfel, Limette)

Meerjungfrau (Rhabarber, Holunderblüte)

Aperol Spritz	0,25 l	5,50
Lillet mit Himbeeren und Wild Berry	0,25 l	5,50
Prickelnder Sekt	0,1 l	2,00
	0,75 l	15,90



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien spricht bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Whiskey, Rum & Co.

Ballantines, Bacardi, Jim Beam, Havana, Wodka oder Baileys	4 cl serviert auf Eis je	2,90
--	--------------------------	------

Gin & Tonic

Bombay Sapphire mit Limette	0,25 l	7,50
Hendricks mit Gurke	0,25 l	7,50
Aktionsgin aus Normis Sammlung	0,25 l	7,50

Bier

Gezapftes:

Radeberger Pils / Alsterwasser, Jever Pils oder	(lütt) je 0,3 l	2,70
Rotgoldenes Hövels Bier	oder (normal) je 0,5 l	4,20

Eingeschenktes:

Allgäuer Büble Weizen / alkoholfrei	0,5 l	4,20
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2,70

Absacker

Hamfelder Oberförster		
Eiskalter Helbing Kümmel		
Brennender Fischergeist	2 cl je	2,10
Verschiedene Obstler		
Flüssiges Nutella (Haselnusslikör mit Limette)		
Sambuca, Korn, Aversa		

Fragt uns gerne nach anderen Absackern, wenn eurer nicht dabei sein sollte.



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien spricht bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Rotwein

Hauswein der Saison	0,2 l	4,50
	0,75 l	16,50
Shiraz / Südafrika	0,2 l	6,00
Schokoladige Würze, Schattenmorellen	0,75 l	22,00

Weißwein

Hauswein der Saison	0,2 l	4,50
	0,75 l	16,50
Grauburgunder / Pfalz	0,2 l	6,00
Nektarine, Pfirsich, leichter Schmelz	0,75 l	22,00
Rosé / Pfalz	0,2 l	6,00
Milde Säure, reife Erdbeeren	0,75 l	22,00

Wir haben noch weitere Weine im Sortiment,
hierfür spricht uns gerne einfach an.

Weinschorle	0,2 l	4,50
-------------	-------	------



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien spricht bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.