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*

Die folgende Speisekarte ist gültig ab

17.07.2025

Änderungen vorbehalten

## Hauptgerichte

Miesmuscheln[b] (ca. 1 kg)

in Kräuter-Weißwein*-Sud gegart und serviert, dazu Baguette[a]

15,90€

Thunfisch-Schafskäse-Salat

Thunfisch[d], Schafskäse[g], Zwiebeln und Cherry-Tomaten auf großem Salat[c,j]

21,50€

Lachsfilet[d] (kalt) mit Mozzarellakugeln[g] auf großem Salat[c,j] serviert

21,50 €

Frisch gebratene Fischfrikadellen[a,c,d,i,j]

an Pflücksalat[c,j] serviert, dazu Kartoffelsalat[c,i,j]

23,50€

Pulled Pork Burger

gezupftes, mariniertes Schweinefleisch mit Barbecuesauce und Salat im Sauerteig-Bun[a],

dazu Pommes frites

24,50€

## 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 gefüllt [g]),

kleine Käseauswahl[g] und Garnelen[b,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[c,j],

dazu Dip[c,j] und unsere Bratkartoffeln

(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck[2,3] & Zwiebeln gebraten)

23,50€

Orientalischer Teller (vegan)

Rote Bete Taler[a], Couscous-Salat[a], Linsensalat[j], Süßkartoffelsalat[i,j],

Bulgursalat[a,f] und Linsen-Hummus[k]

24,50€

Holsteiner Surf & Turf

Roastbeef (kalt), Nordseekrabben[b,2] und Räucherlachs[d],

dazu Dip[c,j] und unsere Bratkartoffeln

(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck[2,3] & Zwiebeln gebraten)

24,90€

Kohlrabi-Medaillons [a,c,i] (vegetarisch)

an Pflücksalat[c,j] serviert, dazu Kartoffelsalat[c,i,j]

23,90€

## Barkasse „Klassiker“

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt serviert)

dazu Dip[c,j] 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[d,j],

Calamares[a,n], Garnelen[b] und Seespargel,

dazu Baguette[a] und Pflücksalat[c,j]

pro Person 34,90€

Bauernfrühstück

Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck[2,3] & Zwiebeln gebraten in Rührei[c] gebraten,

dazu Gewürzgurke[i] und Schinken[2]

18,50€

Currywurst[2,3] mit unserer scharfen Sauce[f],

dazu Süßkartoffel-Pommes

18,50€

## Auf Vorbestellung

## (mind. 1 Woche im Voraus)

Austern[n] (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€

Espresso[9] mit Vanille-Eis[g]

6,50€

Espresso[9] 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 Schutzathmosphäre 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