

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.

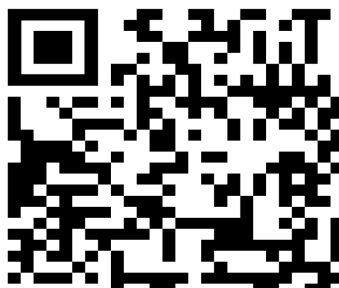
Unser Servicepersonal berät Sie gern bei der Wahl eines passenden Weines und reicht
Ihnen selbstverständlich auch eine Lesehilfe.

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

15.11.2025

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

3 frische Felsen-Austern aus der Bretagne

15,00€

Trüffel-Pommes frites (vegan)

Portion Pommes frites mit Trüffel-Mayonnaise und
frisch gehobeltem schwarzen Winter-Trüffel serviert

12,90€

Hauptgerichte

Kürbis-Kartoffel-Reibekuchen und Pilze der Saison (vegan)

frisch aus der Pfanne an Pflücksalat serviert, dazu Kräutercreme^j

25,90€

Choucroute Royale

Französisches Sauerkraut mit Brut Dargent* verfeinert,
mit Kasseler^{2,3}, Schweinebacke^{2,3} und Kohlwurst^{2,3} serviert, dazu Kartoffelpüree^g

26,90€

Steak vom Gelbflossen-Thunfisch^d

im Sesam^k-Mantel frisch aus der Pfanne (roh im Kern)

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

28,50€

Dessert

Assiette de fromages^g

Kleine Auswahl an Hart- und Weichkäse, mit Baguette^a serviert

12,50€

Vorspeisen

Blumenkohl-Röschen im Barbecue-Mantel^a gebacken (vegan)

an kleinem Pflücksalat serviert, dazu Dip

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€

Creamesuppe vom Kürbis („Der Lange von Neapel“)

mit Sahne^g und Croutons^{a,gi} serviert

12,90€

Hauptgerichte

Matjesfilets^{d,2,4} an Pflücksalat^{c,j}, dazu unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)
21,50€

Skippteller

Gebratenes Fischfilet^d (Tagesfang), Calamares^a (panierte Tintenfischringe), Garnelen^{b,2}
frisch aus der Pfanne, Kartoffel-Kürbiskern-Röstis^{a,i} mit Dip und Pflücksalat^{c,j} serviert
29,50€

Seglerteller

Garnelen^{b,2} frisch aus der Pfanne, Matjesfilets^d und Räucherlachs^d,
dazu unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)
25,50€

Veganer Kürbis-Burger

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

dazu Pommes frites

24,50€

Ziegenkäse Salat

Milder Ziegenkäse und frische Feigen auf großem Pflücksalat

mit Nuss-Kräuter-Vinaigrette^h serviert

23,50€

Kürbis-Nuggets vom „Langen von Neapel“ (vegan)

Kürbisstückchen im Teigmantel^a gebacken, dazu Pflücksalat

und Süßkartoffel-Pommes

25,50€

Barkasse „Klassiker“

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt serviert)

dazu Dip^{cj} 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

Gebrautes 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 Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten 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

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€

Pancake^a mit Ahornsirup

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

10,50€

Schichtdessert^{a,g,h}

mit frischen Feigen, gebrannten Mandeln und Vanillecreme

9,90€

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