

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

23.02.2026

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

Carpaccio von der roten Bete (vegan)
mit Pflücksalat und Sesamcreme^k serviert

14,90€

Scheiben vom Räucherlachs^d
mit Honig-Senf-Creme^{cj}, Tomaten und Salat^{cjg} serviert

16,90€

Roastbeefscheiben (rosa gegart, kalt serviert)
an Kräutercreme^{cj} und Pflücksalat^{cjg} serviert

16,90€

Orientalischer Salat (vegan)
Kichererbsen^k mit Pflücksalat und Sesam^k serviert

12,90€

Hauptgerichte

Matjesfilets^{d,2,4} mit Hausfrauensauce^{cg} an Pflücksalat^{cj}, dazu unsere Bratkartoffeln

(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

21,50€

Fischteller

Gebratenes Fischfilet^d (Tagesfang) an Pflücksalat^{c,j} serviert,
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräutercreme^g und Nordseekrabben^{b,2}

30,90€

Admirals-Teller

Scheiben vom Räucherlachs^d an Garnelen^{b,2} frisch aus der Pfanne,
dazu Pflücksalat^{c,j} und eine Ofenkartoffel mit Kräutercreme^g

27,50€

Holsteiner Surf & Turf

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

(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

27,50€

Spare Ribs

Rauchig marinierte^j Schweinerippchen,

dazu Pommes frites

26,90€

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€

Orientalischer Falafelteller (vegan)

Gebackene Kichererbsen-Bällchen, Couscous-Salat^a, rote Bete, Kichererbsen-Salat^k,
Hummus^k und Tomaten, dazu Pinsa-Brot^a

25,50€

Orientalischer Garnelenteller

Garnelen^{b,2} frisch aus der Pfanne, Couscous-Salat^{a,g}, rote Bete, Kichererbsen-Salat^k,
Hummus^k, Tomaten und Wakame^k, dazu Pinsa-Brot^a

26,90€

Streifen vom Matjesfilet^{d,2,4} mit Mango, Gurke und Zwiebeln

auf großem Pflücksalat mit Wasabikreme^j serviert

23,50€

Vegane Ofenkartoffel

mit Paprika-Couscous^{a,2}, Rotkohl und veganer Trüffelmayonnaise

an Pflücksalat serviert

22,50€

Vegetarisches Trio

Dreierlei knusprig gebackene Gemüse-Variationen^{a,c,gk}

an Pflücksalat^{cj}, dazu Süßkartoffel-Pommes und Dip^{cj}

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

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) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln 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

mit frischen Früchten serviert (vegan)

9,90€

Eistorte⁸ nach eigenem Rezept

(Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach der aktuellen Sorte)

10,90€

Dessertvariation

Kreation der Küchenchefin – lassen Sie sich überraschen!

12,50€

Espresso⁹ mit Vanille-Eis⁸

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