

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

17.10.2025

Änderungen vorbehalten

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

3 frische Felsen-Austern aus der Bretagne

15,00€

Cremesuppe vom Kürbis („Der Lange von Neapel“) mit Sahne^g und Croutons^{a,g,i} serviert

12,90€

Trüffel-Pommes frites

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

12,90€

Hauptgerichte

Pulled Duck Burger von der Oldenburger Ente

Gezupftes Entenfleisch mit Apfel-Preiselbeer-Rotkohl und Enten-Jus^{*i} im Burger-Bun^a,

dazu Pommes frites

26,90€

Gefüllter Kürbis (vegetarisch)

„Sweet Dumpling“ mit Pilz-Kräuter-Couscous^a gefüllt & mit Ziegenkäse^g überbacken

25,50€

Gnocchi^{*a,g} mit Trüffel-Füllung (vegetarisch) mit Pilzen der Saison und

Rucola-Steinpilz-Trüffel-Pesto^g in der Pfanne geschwenkt & mit schwarzem Wintertrüffel serviert

26,90€

Dessert

Schichtdessert^{a,g,h} mit frischen Feigen, gebrannten Mandeln und Vanillecreme

9,90€

Vorspeisen

Falafel Salat (vegan)

Süßkartoffel-Kichererbsen-Bällchen an kleinem Pflücksalat mit Dip^k serviert

14,90€

Antipasti-Salat (vegetarisch)

Kleiner Pflücksalat mit gefülltem^g und gegrilltem Gemüse

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€

Zitronencremesuppe^{g,i} mit Weißwein* abgeschmeckt und

mit Garnelen^{b,2} serviert

15,90€

Zwiebelcremesuppe mit französischem Bergkäse^g verfeinert und

mit Croutons^{a,g,i} serviert

13,50€

Hauptgerichte

Matjesfilets^{d,2,4} an Pflücksalat^{cj}, dazu unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

21,50€

Ofenkartoffel mit Kräutercreme^{c,g,j}
an Pflücksalat^{cj} mit Räucherlachs^d, dazu Gurkensalat^{2,3}

24,50€

Knusprige Schwarzwurzel-Käse-Medaillons^{a,g,k} (vegetarisch)

an Pflücksalat^{cj} serviert

24,50€

Fischteller

Zweierlei gebratene Fischfilets^d (glasig serviert) an Pflücksalat^{cj}, dazu unsere
Bratkartoffeln (Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

28,50€

Kartoffelpuffer^{a,c} (vegetarisch) an Pflücksalat^{cj} serviert, dazu Rote-Bete-Creme

22,90€

Seglerteller

Matjesfilets^d, Räucherlachs^d und Garnelen^{b,2} frisch aus der Pfanne,

dazu unsere Bratkartoffeln

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

25,50€

Veganer Rote-Bete- Burger

Knusprig paniertes^a Rote-Bete-Medaillon mit Salat und Kräutercreme

im Burger-Bun^a serviert, dazu Pommes frites

24,50€

Lachs-Burger

Frisch gebratenes Lachsfilet^d mit White-Barbecue-Sauce & Salat

im Burger-Bun^a serviert, dazu Pommes frites

27,50€

Ziegenkäse Salat

Milder Ziegenkäse und frische Feigen auf großem Pflücksalat

mit Nuss-Vinaigrette^h serviert

23,50€

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^{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 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€

Dunkle Mousse von der belgischen Schokolade^{c,f,g}

im Glas an frischen Beeren serviert

9,50€

Pancake^a mit Ahornsirup

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

10,50€

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