

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

18.09.2025

Änderungen vorbehalten

Tagesempfehlungen

Aperitifs je 0,2l

Limoncello Spritz oder Bitter-sweet Orange (alkoholfrei)

7,90€

Vorspeise

Thymian-Kartoffelcremesuppe mit Champignons (vegan)

12,90€

Hauptgerichte

Pulled Pork Burger

gezupftes, mariniertes Schweinefleisch^{fi} mit Barbecuesauce und Salat im Sauerteig-Bun^a,

dazu Pommes frites

24,50€

Veganer Kürbis-Burger

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

dazu Pommes frites

24,50€

Vorspeisen

Erdbeeren und Sprossen
auf kleinem Pflücksalat serviert (vegan)

13,50€

Brokkoli-Nuss-Ecke^{ch} (vegetarisch)

an Pflücksalat^{cj} serviert

14,90€

Carpaccio vom Weiderind
mit Rucola und Pesto^g serviert

15,50€

Gebackene Champignons (vegetarisch)
in knuspriger Panade^{a,c} an kleinem Pflücksalat^{cj} serviert, dazu Dip^c

14,90€

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€

Antipasti Salat (vegetarisch)

Mariniertes, gegrilltes, teilweise mit Frischkäse^g gefülltes Gemüse
auf großem Pflücksalat serviert

22,90€

Kürbis-Steckrüben-Frikadellen^a (vegan)

an Pflücksalat serviert, dazu Pommes frites

24,90€

Duett von der Forelle^d

Bachforellen- und Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten,

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

28,50€

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 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€

Zitronen-Basilikum-Sorbet mit Brut Dargent* aufgegossen

9,90€

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€

Tiramisu^{a,c,g} im Glas an frischen Beeren serviert

9,50€

Warmer Käsekuchen^{a,c,g} an Haselnuss-Eis^{g,h} serviert

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