

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

04.09.2025

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

Pikante Mango-Kokos-Cremesuppe mit Garnelen^{b,2} serviert

15,50€

Steinpilz- Knoblauch- Cremesuppe mit Sahne^g verfeinert

12,90€

Hauptgerichte

Lachssalat

Lachsfilet^d (kalt) mit frischen Beeren auf großem Pflücksalat^{cj} serviert

24,50€

Matrosenteller

Gebratenes Fischfilet^d (glasig serviert), Fischfrikadelle^{a,c,d,ij} frisch aus der Pfanne,

Räucherfisch^d und Garnelen^{b,2} (kalt) an Bratkartoffeln serviert

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

26,90€

Steak vom Gelbflossen-Thunfisch^d (roh im Kern)

frisch aus der Pfanne serviert, dazu Baguette^a und Pflücksalat^{cj}

28,50€

Knusprig paniertes^c Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce^{*g},

dazu Kroketten^a und Pflücksalat^{cj}

25,50€

Vorspeisen

Erdbeeren und Sprossen

auf kleinem Pflücksalat serviert (vegan)

13,50€

Vorspeisen-Antipasti-Teller ab 2 Personen:

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten^{2,3},

Variationen vom marinierten Gemüse^{5,6} (teilweise gefüllt⁸),

kleine Käseauswahl^g und Garnelen^{b,2}, dazu Baguette^a und Dip^c

16,50€ pro Person

Brokkoli-Nuss-Ecken^{c,h} (vegetarisch)

an Pflücksalat^{c,j} serviert

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,gj}
an Pflücksalat^{cj} mit Räucherlachs^d, dazu Gurkensalat^{2,3}

24,50€

Bootsmannsteller

Roastbeef (kalt, rosa im Kern), Räucherlachs^d und Garnelen (kalt), dazu unsere
Bratkartoffeln (Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck^{2,3} & Zwiebeln gebraten)

25,90€

Kohlrabi-Medaillons^{a,c,i} (vegetarisch) an Pflücksalat^{cj} serviert, dazu Pommes frites

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€

Roastbeef (rosa gebraten, kalt serviert) an Pflücksalat^{cj},
dazu Dip^{cj} und unsere Bratkartoffeln
(Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck²³ & Zwiebeln gebraten)
24,50€

Seglerteller
Matjesfilets^d, Räucherlachs^d und Garnelen^{b2} frisch aus der Pfanne, dazu unsere
Bratkartoffeln (Drillingskartoffeln (mit Schale) mit Speck²³ & Zwiebeln gebraten)
25,50€

Antipasti Salat (vegetarisch)
Mariniertes, gegrilltes, teilweise mit Frischkäse^g gefülltes Gemüse
auf großem Pflücksalat serviert
22,90€

Pilzpfanne (vegan)
Pilze der Saison frisch aus der Pfanne,
an Pürree vom Hokkaido-Kürbis serviert
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 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

9,90€

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

im Glas an frischen Beeren serviert

8,90€

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

8,90€

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