



„Bug“

„Bow“

Vorspeise

Starter

„Quartett vom Brett“

Vier Vorspeisen in Weckgläsern

**Roastbeef mit Remoulade, Katenschinken mit Melone,
Weißkrautsalat mit Speck-Chip, Nordseekrabben mit Gurkensalat**

„Quartet from the board“

*Slice of roast beef with tartar sauce, smoked ham with melon,
white cabbage salad with bacon chip,
north sea shrimps with cucumber salad*

€ 9,50

„Krabbenschiffchen“

**Cocktail von Nordseekrabben
mit Zitronenschmand, Gurken und Dill
dazu Toast und Butter**

*North sea shrimps cocktail
with lemon dip, cucumber and dill
served with toast and butter*

€ 12,50

**Lauwarmer Frühlings-Gemüse-Kuchen
mit Kräuterdip**

*Lukewarm spring vegetable cake
with herb dip*

€ 8,50

„Holsteiner Rolle“

**Pfannkuchen gefüllt mit Katenschinken,
Deichkäse und Schnittlauchquark**

„Holsteiner Wrap“

Pancakes filled with pork ham, cheese and chives curd cheese

€ 7,00



Suppen

Soup

“Dosensuppe”

**Frisch gekochte Tomatensuppe mit Basilikum
und Zwiebelcroûtons in der Dose serviert**

“Canned soup”

*Fresh cooked tomato soup with basil
and onion croutons served in a can*

€ 5,50

„Aus der Kartoffelkiste“

„From the potato basket“

Schleswig Holstein / Regional

„Travepfanne“

**Hausgemachte Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleiern
dazu ein gemischter Salat**

„Trave pan“

*House made fried potatoes
with bacon, onions and two fried eggs
served with a mixed salad*

€ 15,00



„Aus der Kapitäns Kombüse“
„From the captain`s galley“

„Senatorsalat“

**Knackige Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen
und frischem Kräuter-Stangenbrot**

*Crisp green salad with fried turkey breast
and fresh herb bread*

€ 16,00

„Fischerschmaus“

**Labskaus mit saurer Beilage,
Rote Bete, Gewürzgurken
dazu Rollmops und Spiegelei**

„Fisher feast“

*Labskaus with pickled side dish,
beetroot, pickled gherkins
served with rolled pickled herring and fried egg*

€ 16,00

**Rosa gebratenes Roastbeef
mit eingelegtem Gemüse
dazu Remouladensauce und Bratkartoffeln**

*Slices of cold roast beef
with pickled vegetables,
rémoulade sauce and fried potatoes*

€ 22,00



„Backbord“

„Port side“

Fisch und Krustentiere

Fish and sea food

„Garnelenpfännchen“

**20 gebratene Garnelen in feiner Kräuterbutter
dazu Stangenbrot und Gurkensalat**

“Prawns pan”

*20 fried prawns in herb butter
with baguette and cucumber salad*

€ 18,00

„Fischerhochzeit“

**Gegrillter Lachs, Steinbeißer und Zander
mit Estragon-Buttersoße und Kartoffel-Ofengemüse**

„Fisher wedding“

*Grilled salmon, loach and pikeperch
with béarnaise sauce and potatoes from the oven*

€ 20,50

„Steuerbord“

„Starboard“

Fleischgerichte

Meat dishes

„Lotsen Gruß“

**3 kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute
mit Pfeffersauce und Sahne-Nudeln
dazu ein gemischter Salat**

„Pilot salute“

*Three small steaks of beef, pork and turkey
with pepper sauce, cream pasta
served with a mixed salad*

€ 22,00

**Schweineschnitzel „Lübscher Art“
mit Kapern und Zitrone, dazu Bratkartoffeln
und einen gemischten Salat**

*Escalope of pork “Lübeck style”
with capers and lemon, served with fried potatoes
and a mixed salad*

€ 20,00



„Schiffsruder“
„Steering wheel“

Steaks & Fisch vom Grill
Grilled steaks & fish

Bitte wählen Sie
Ihr bevorzugtes Steak und zwei Beilagen aus unserem Angebot.
Zu allen Steaks servieren wir Ihnen
einen kleinen gemischten Kogge Salat.

Please choose your favourite steak and two side dishes.
To all steaks, we serve you a small mixed “Kogge” salad.

Rinderfiletsteak 200g

Fillet of beef

€ 33,00

Dorschfiletsteak 160g

Fillet of cod

€ 18,50



Lachsfiletsteak 180g

Fillet of salmon

€ 21,00

Truthahnsteak 200g

Turkey steak

€ 20,50

Beilagen:

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Sahne-Nudeln, Butterreis
Ofengemüse mit Pastinaken,
Petersilienwurzel und Karotten,
Estragon-Buttersauce und Champignonsauce

Side dishes:

Fried potatoes, potatoes au gratin, cream pasta, rice
baked vegetables with parsnip,
parsley root and carrots,
béarnaise sauce and mushroom sauce



„Luv“
“Windward”

Dessert
Desserts

**Hausgemachter Eierlikör
mit 2 Kugeln Schokoladeneis**
*House made egg liqueur
with 2 scoops of chocolate ice cream*

€ 6,50

„Rode Grüt“
Rote Grütze mit Vanillesoße oder flüssiger Sahne
Red fruit jelly with vanilla sauce or liquid cream

€ 7,00

Senator Krokant Eisbecher
**Eine Kombination aus Chocolate Chip, Stracciatella und
Espresso-Krokant mit Nougatpralinen, Sahne und Krokant**
*Senator brittle sundae
A combination of chocolate chip, stracciatella and
espresso brittle with nougat pralines, cream and brittle*

€ 8,50