



„Bug“

„Bow“

Vorspeisen

Starters

„Krabbenschiffchen“

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

*North Sea shrimp cocktail
with lemon dip, cucumber and dill,
served with toast and butter*

€ 12,50

„Quartett vom Brett“

Vier Vorspeisen in Weckgläsern:

**Roastbeef mit Remoulade, Katenschinken mit Melone,
Weißkrautsalat mit Paprika, Nordseekrabben mit Gurkensalat**

*„Quartet from the plank“
Four appetizers served in small jars:
Roast beef with tartar sauce, smoked “Holstein” ham with melon,
white cabbage salad with pepper,
North Sea shrimps with cucumber salad*

€ 9,50

**Herzhafter Tassenkuchen
mit Kartoffeln, Spargel und Champignons
dazu erfrischender Kräuterdip**

*Vegetable cake served in a cup
with potatoes, asparagus and mushrooms
with refreshing herb dip*

4,00

**serviert mit Räucherlachs
*served with smoked salmon***

€ 8,00

**serviert mit Schinken
*served with ham***

€ 7,00



Suppen

Soups

“Dosensuppe”

**Frisch gekochte Tomatensuppe
mit Basilikum und Zwiebel-Croûtons
in der Dose serviert**

“Canned soup”

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

€ 4,50

„Althäuser Senfsüppchen“

Senfcremesuppe mit Sahne und “Althäuser” Sekt
Creamy mustard soup with “Althäuser” sparkling wine

€ 4,00



Aus der Kapitäns-Kombüse

From the captain`s galley

„Senatorsalat“

**Knackige Blattsalate mit Paprika, Tomaten und Gurken,
serviert mit Senator Hausdressing
dazu gebratene Putenbruststreifen
und frisches Kräuterbaguette**

„Senator salad“

*Crispy leaf salad with pepper, tomatoes and cucumbers,
served with Senator house dressing,
fried stripes of turkey breast
and fresh herb baguette*

€ 16,00

„Kogges Liebling“

**Currywurst mit hauseigenem, geheimem Saucenrezept
dazu knusprige Pommes Frites**

“Kogges favorite” – Currywurst

*Grilled pork sausage with home-made sauce, according to secret recipe
served with french fries*

€ 9,90



Aus der Kartoffelkiste

From the potato basket

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

*Slices of cold roast beef
with mixed pickles, tartar sauce and sauté potatoes*

€ 19,00

**Überbackene Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Paprika und Zucchini,
dazu ein kleiner Beilagensalat mit Senator Hausdressing**

*Gratinated potatoes and vegetables pan
with pepper and zucchini
served with a small side salad with Senator house dressing*

€ 13,00

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

*„Travepan“
Sautéed potatoes with bacon and onions, two fried eggs
and a mixed salad*

€ 15,00



Backbord

Portside

Fisch & Krustentiere

Fish & Sea food

Sommer-Backfisch

**Paniertes Dorschfilet auf sommerlichem Meerrettich-Kartoffelsalat
und hausgemachter Kräuterremoulade**

*Breaded filet of Cod with tatar sauce
on a zesty horseradish- potatoe-salad*

18,00

„Garnelenpfännchen“

**20 gebratene Garnelen in feiner Kräuterbutter
serviert mit frischem Baguette, Gurkensalat
und hausgemachter Knoblauchsauce**

*“Prawns pan”
20 fried prawns in herb butter,
served with fresh baguette, cucumber salad
and home made garlic sauce*

€ 16,00

„Fischerhochzeit“

**Gegrillte Filets von Lachs, Steinbeißer und Zander
mit Estragon-Buttersauce und Kartoffel-Ofengemüse**

*„Fishers Wedding”
Grilled fillets of salmon, catfish and pikeperch
with béamaise sauce and roasted potatoes and vegetables*

€ 17,50



Steuerbord

Starboard

Fleischgerichte

Meat dishes

**Schweineschnitzel „Lübscher Art“
mit Kapern und Zitrone,
dazu Pommes Frites und ein kleiner Beilagensalat mit Senator Hausdressing**

*Pork escalope "Lübscher style"
with capers and lemon,
served with french fries and a small side salad with Senator house dressing*

€ 17,90

**„Fährmannspfanne“
Gegrillte Steaks von Rind und Pute
Grillwürstchen und Speckstreifen
dazu Rahmchampignons und Bratkartoffeln
serviert mit einem kleinen Beilagensalat mit Senator Hausdressing**

*"Ferrymans pan"
Grilled steaks of beef and turkey breast,
grilled sausages and bacon
with creamy mushrooms and sauté potatoes
served with a small side salad with Senator house dressing*

€ 19,50

**7-Korn-Kokländer Backhähnchen
mit Gurken-Apfelquark**

*7 grain coated baked chicken
with cucumber-apple cream cheese*

€ 16,00



„Luv“
Desserts
Desserts

**Bodenloser Apfelkuchen mit Haferflockenkruste
serviert mit einer Kugel Vanilleeis**
*“Bottomless” apple pie crusted with oat flakes
served with a scoop of vanilla ice cream*

€ 4,20

„Rotes Früchtchen“
Samtiges Erdbeermark mit Vanilleeis und Minze
Strawberry puree with vanilla ice cream and mint

€ 5,00

„Schokoladentherapie“
**Drei Spezialitäten - von herb bis mild -
als Mousse, Eiscreme und warmer Schokoladenkuchen mit Kompott**
*“Chocolate Therapy”
Three specialities - from dark to mild chocolate -
presented as mousse, ice cream and warm chocolate cake*

€ 5,50

Lust auf Eis?
**Schauen Sie in unsere Eisklassikerkarte oder
fragen Sie unsere Servicemitarbeiter**
*Do you fancy some ice cream?
Have a look into our ice cream menu
or ask our service staff*