



# KOGGE

**„Bug“**  
**Vorspeisen**  
*„Bow“*  
*Starters*

**„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*

**€ 15,00**

**„Quartett vom Brett“**  
**Vier Vorspeisen in Weckgläsern:**  
**Roastbeef mit Remoulade, Katenschinken mit Melone,**  
**Weißkrautsalat mit Paprika, Nordseekrabben mit Gurkensalat**

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

**€ 10,50**

**Rote-Bete-Kuchen mit Ziegen-Frischkäse und Meerrettichdip**  
*Beetroot-cake with goat creamcheese and horseradish dip*

**€ 9,50**

**Zusätzlich mit kalt gepökelter Rinderbrust**  
*Additionally with cold salted brisket of beef*

**€ 11,50**



## Suppen

*Soups*

### **Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen**

*Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil  
and roasted seed*

**€ 5,50**

### **„Dosensuppe“ Frisch gekochte Tomatensuppe mit Basilikum und Zwiebel-Croûtons, serviert in der Dose**

*„Canned soup“  
Fresh cooked tomato soup  
with basil and onion croutons,  
served in a can*

**€ 4,50**



## 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**

### „Fischerschmaus“

**Labskaus mit saurer Beilage,  
Roter Bete, Gewürzgurke,  
dazu Rollmops und Spiegelei**

*Lobscouse with pickled side-dish,  
beetroot, gherkin,  
served with rollmops and fried egg*

**€ 16,00**

### „Kogges Liebling“

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

*“Kogges favorite” – Currywurst*

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

**€ 11,00**



**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 Pastinaken, Karotten,  
Champignons und Petersilienwurzeln,  
dazu ein kleiner Beilagensalat mit Senator Hausdressing**

*Gratinated potatoes and vegetables pan  
with parsnips, carrots, mushrooms and parsley roots,  
served with a small side salad with Senator house dressing*

**€ 13,00**

**„Hacksteak a la Meyer“  
Kalbshacksteak mit Spiegelei,  
Erbsengemüse und Kartoffelplätzchen**

*„Hamburger steak a la Meyer“  
Hamburger steak of veal  
with one fried egg, peas and macair potatoes*

**€ 16,50**



## **Backbord**

*Portside*

### **Fisch & Krustentiere**

*Fish & Sea food*

#### **„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 béarnaise sauce and roasted potatoes and vegetables*

**€ 17,50**

**Zanderfilet im Schinkenmantel,  
serviert mit Linsengemüse,  
kleinen Kartoffeltörtchen und zerlassener Butter**

*Fillet of pike-perch wrapped in ham,  
served with lentil vegetables,  
small potatoes cakes and melted butter*

**€ 20,00**



**Steuerbord**

*Starboard*

**Fleischgerichte**

*Meat dishes*

**„Fährmannspfanne“**

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

*„Ferryman's 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**

**Entenkeule mit Rosenkohl-Gemüse, Spätzle  
und Rotspan Sauce**

*Goose leg with brussel sprouts vegetables, spaetzle  
and redwine sauce*

**€ 18,50**



## **Fleischgerichte**

*Meat dishes*

**Schweineschnitzel „Lübscher Art“  
mit Kapern und Zitrone,  
serviert mit Pommes Frites  
und einem kleinen 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*

**€ 18,00**

**Schnitzelsteifen von der Putenbrust  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Senfdip**  
*Slices of turkey escalope  
with potatoe-cucumber salad and mustard dip*

**€ 18,00**



„Luv“  
Desserts  
*Desserts*

**Marzipanpflaume überbacken mit Haferflockenstreusel,  
serviert mit Vanillesauce**

*Marzipan-plump crusted with oat flakes,  
served with vanilla sauce*

**€ 4,20**

**Hausgemachter Eierlikör  
mit 2 Kugeln Schokoladeneis**

*Homemade egg liqueur  
with 2 scoops of chocolate ice cream*

**€ 6,50**

**„Schokoladentherapie“  
Drei Spezialitäten - von herb bis mild -  
Schokoladen-Haselnuss-Mousse,  
Schokoladen Eiscreme und  
warmer Schokoladenkuchen mit Orangenkompott**

*„Chocolate Therapy“  
Three specialities - from dark to mild chocolate -  
Chocolate-hazelnut-mousse,  
chocolate ice cream and warm chocolate cake  
with orange compote*

**€ 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*