



„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

„Steak Tatar“
Rinderhackfleisch angemacht mit Ei, Kapern und Zwiebeln,
dazu Bauernbrot und Fassbutter
„Steak tartare“
Ground beef marinated with egg, capers and onions,
served with farmhouse bread and butter

€ 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*

€ 12,50



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*

€ 14,00

**„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*

€ 18,50

**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**

„Ferymans 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

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

Entenkeule mit Rotspon Sauce, Rosenkohl-Gemüse und Spätzle

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

€ 18,50



**„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*