



„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*

€ 15,00

„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*

€ 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

“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

€ 5,50

Apfel-Meerrettichsuppe mit Krabben
Apple-horseradish soup with shrimps

€ 6,00



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

€ 13,00



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

**Kartoffel-Spinatpfanne
mit Kirschtomaten und Schafskäse,
dazu ein kleiner Beilagensalat mit Senator Hausdressing**

*Potatoes-spinach pan
with tomatoes and feta cheese,
served with a small side salad with Senator house dressing*

€ 13,00



Backbord

Portside

Fisch & Krustentiere

Fish & Sea food

Kogge-Backfisch

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

*Breaded filet of cod on a zesty horseradish-potato-salad
with tatar sauce*

€ 19,50

„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 homemade garlic sauce*

€ 18,00

„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, roasted potatoes and vegetables*

€ 19,00



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

€ 18,00

„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

€ 21,00



„Luv“
Desserts
Desserts

**Bodenloser Apfelkuchen mit Haferflockenkruste,
serviert mit Marzipansauce**

*“Bottomless” apple pie crusted with oat flakes,
served with marzipan sauce*

€ 5,00

„Rotes Früchtchen“

Samtiges Erdbeermark mit Vanilleeis und Minze

Strawberry puree with vanilla ice cream and mint

€ 5,50

„Schokoladentherapie“

**Warmer Schokoladenkuchen mit Kompott
und weißem Schokoladenmousse**

*“Chocolate Therapy”
Warm chocolate cake with compote
and white chocolate mousse*

€ 6,00

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*