



**„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*

**€ 12,50**

**„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 ham with melon,  
white cabbage salad with pepper,  
North Sea shrimps with cucumber salad*

**€ 9,50**

**„Holsteiner Rolle“  
Pfannkuchen gefüllt mit Katenschinken, Deichkäse und Schnittlauchquark**

*„Holsteiner Wrap“  
Pancakes filled with smoked ham, cheese and curd cheese with chive*

**€ 9,00**



## Suppen

*Soups*

### **Sommerliche Erbsensuppe mit Räucherlachsstreifen**

*Summery pea soup  
with stripes of smoked salmon*

**€ 5,50**

### **“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 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**

### „Stulle“

**Große Schnitte Holsteiner Krustenbrot  
mit Fleischkäse, Spiegelei und Steakhouse Pommes Frites**

*“Stulle”*

*Big cut “Holstein crust bread”  
with meat cheese, fried egg and french fries*

**€ 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*

**€ 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**

**„Hacksteak a la Meyer“  
Kalbshacksteak mit Spiegelei  
Erbsengemüse und gebratenem Kartoffelpüree**

*„Hamburger steak a la Meyer“  
Hamburger steak of veal  
with a fried egg, peas and fried mashed 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, loach and pikeperch  
with Béarnaise sauce and roasted potatoes and vegetables*

**€ 17,50**

#### **„Sommer-Backfisch“**

**Paniertes Dorschfilet auf lauwarmem Kartoffelsalat,  
dazu hausgemachte Kräuterremoulade**

*“Summer fried fish”*

*Breaded fillet of cod on lukewarm potato salad,  
served with home made tartar sauce*

**€ 18,00**



## 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*

**€ 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**



# KOGGE

## Schiffsruder

*Steering wheel*

## Steaks & Fisch vom Grill

*Steaks and fish from the grill*

Bitte wählen Sie Ihr bevorzugtes Steak und zwei Beilagen aus unserem Angebot.  
Zu allen Steaks servieren wir Ihnen  
einen kleinen Beilagensalat mit Senator Hausdressing.

*Please choose your favourite steak and two side dishes.  
All steaks are served with a small side salad with Senator house dressing*

**Rinderfiletsteak 80 g**

*Fillet of beef*

€ 33,00

**Dorschfiletsteak 160 g**

*Fillet of cod*

€ 18,50



**Lachssteak 180 g**

*Fillet of salmon*

€ 21,00

**Truthahnsteak 200 g**

*Turkey steak*

€ 20,50

## Beilagen

**Pommes Frites, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterreis  
Bratkartoffeln, Ofengemüse, Estragon-Buttersauce, Champignonsauce**

*French fries, baked potato with herb curd cheese, herb rice,  
sauté potatoes, baked vegetables, Béarnaise sauce, mushroom sauce*



„Luv“  
**Desserts**  
*Desserts*

**Bodenloser Apfelkuchen mit Haferflockenkruste  
serviert mit einer Kugel Schokoladeneis**

*“Bottomless” apple pie crusted with oat flakes  
served with a scoop of chocolate ice cream*

**€ 4,20**

„Rotes Früchtchen“

**Samtiges Erdbeermark mit Vanilleeis und Minze**

*Strawberry puree with vanilla ice cream and mint*

**€ 4,00**

**Senator-Krokant-Eisbecher**

**Eine Kombination aus Chocolate Chips,  
Stracciatella Cioccolate und Espresso Krokant Eiscreme  
mit Nougatpralinen, Sahne und Krokant**

*Senator-Sundae*

*A combination of chocolate chips,  
Stracciatella cioccolato and Espresso brittle ice cream  
with nougat pralines, whipped cream and brittle*

**€ 8,50**