



„Bug“

Vorspeise

Starter

„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

Herzhafter Tassenkuchen mit Kartoffeln und Gemüse
dazu Landschinken

*Mug cake with potatoes and vegetables
served with ham*

€ 8,00

„Quartett vom Brett“
Vier Vorspeisen in Weckgläsern
Roastbeef mit Remoulade, Katenschinken mit Melone,
Weißkrautsalat mit Speck-Chip, Nordseekrabben mit Gurkensalat

*„Quartet from the board“
Slice of roast beef with tartar sauce, smoked ham with melon,
white cabbage salad with bacon chip,
north sea shrimps with cucumber salad*

€ 9,50

Kleiner gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika
und Hausdressing

*Small mixed salad with tomatoes, cucumber, peppers
and house dressing*

€ 4,50



Suppen

Soups

“Dosensuppe”

**Frisch gekochte Tomatensuppe mit Basilikum
und Zwiebelcroûtons in der Dose serviert**

“Canned soup”

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

€ 4,50

Kürbiscremesuppe mit Büsumer Krabben

*Pumpkin cream soup
with North Sea shrimps*

€ 6,50



Aus der Kapitäns Kombüse

From the captain`s galley

„Senatorsalat“

**Knackige Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen
und frischem Kräuterbaguette**

*Crisp green salad with fried turkey breast
and fresh herb baguette*

€ 16,00

„Fischerschmaus“

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

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

€ 16,00

**Doppelte Wildbratwurst im Körnerbrötchen
mit Senf-Preiselbeerdip, Röstzwiebeln und Kressesalat**

*Double game sausage in a cereals roll
with mustard-cranberry dip, roasted onions and cress salad*

€ 11,00

„Travepfanne“

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

*Fried potatoes with bacon and onions, two fried eggs
and a mixed salad*

€ 15,00



Backbord

Port side

Fisch und Krustentiere

Fish and Sea food

**„Stammgast Garnelenpfännchen“
20 gebratene Garnelen in feiner Kräuterbutter
dazu Baguette und Gurkensalat**

*“Houseguest prawns pan”
20 fried prawns in herb butter
with baguette and cucumber salad*

€ 18,00

**Zanderfilet aus dem Ofen mit Trauben-Spitzkohlgemüse,
kleinen Kartoffeln und Butterstippe**

*Pikeperch fillet from the oven with grapes-cabbage,
small potatoes and butter sauce*

€ 23,00

„Fischerhochzeit“

**Gegrillter Lachs, Steinbeißer und Zander
mit Sauce Béarnaise und Kartoffel-Ofengemüse**

*Grilled salmon, loach and pikeperch
with béarnaise sauce and potato-vegetables from the oven*

€ 18,50



Steuerbord

Starboard

Fleischgerichte

Meat dishes

„Fährmannspfanne“

**Steaks von Rind und Schwein mit Grillwürstchen und Speckstreifen,
dazu Bratkartoffeln, Rahmchampignons und Salatteller**

*Grilled steaks of beef and pork, sausage and bacon,
served with fried potatoes, cream mushrooms and a side salad*

€ 22,00

Hirschgulasch mit Kirschen, Perlzwiebeln und Kartoffelstampf

Deer ragout with cherries, pearl onions and mashed potatoes

€ 19,00

**Schweineschnitzel „Lübscher Art“
mit Kapern und Zitrone, dazu Pommes Frites
und einen gemischtem Salat**

*Pork escalope “Lübeck style”
with capers and lemon, served with French fries
and a mixed salad*

€ 20,00



Schiffsrunder

Steering wheel

Steaks & Fisch vom Grill

Grilled steak & fish

Bitte wählen Sie Ihr bevorzugtes Steak und zwei Beilagen aus unserem Angebot. Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Kogge-Salat.

Please choose your favourite steak and two side dishes.

All steaks are served with a small mixed salad.

Rinderfiletsteak 180g

Fillet of beef

€ 29,50

Dorschfilet

Fillet of cod

€ 18,50



Lachsfiletsteak 180g

Fillet of salmon

€ 21,00

Truthahnsteak 200g

Turkey steak

€ 19,50

Beilagen

**Pommes Frites, Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
Bratkartoffeln**

Sauce Béarnaise und Champignonsauce

Ofengemüse mit Pastinaken, Petersilienwurzel und Champignons

*French fries, baked potato with herbed curd cheese,
fried potatoes*

*Béarnaise sauce and mushroom sauce
vegetables with parsnip, parsley root and mushrooms*

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.
All prices including VAT and service charges.



„Luv“

Dessert

Desserts

Bodenloser Pflaumen-Orangen-Streuselkuchen mit Schmand

Bottomless plum-orange-crumble cake with cream

€ 5,00

„Glühbirne“

Pochierte warme Rotweibirne mit Espresso-Krokanteis

„Lightbulb“

poached warm red wine pear with espresso-brittle ice cream

€ 6,00

„Koggeplanke“

Vier verschiedene Dessertklassiker:

Lassen Sie sich überraschen!

Four different classic desserts:

Let us surprise you!

€ 7,00

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