



„Bug“
„Bow“

Vorspeisen & Suppe

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

€ 16,00

„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

€ 12,00

„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

€ 6,00



„Aus der Kapitän's Kombüse“

„From the captain`s galley“

„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

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

„Travepfanne“

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

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

€ 13,00

„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*

€ 18,00



“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 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*

€ 22,00



„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

€ 19,00

„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

€ 23,00



„Luv“
Desserts
Desserts

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

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

€ 6,00

„Rotes Früchtchen“

Samtiges Erdbeermark mit Vanilleeis und Minze

Strawberry puree with vanilla ice cream and mint

€ 6,00