



„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*

€ 4,50

Sommerliche Erbsensuppe mit Räucherlachsstreifen

*Summery pea soup
with stripes of smoked salmon*

€ 5,50



Pfifferlinge

Chanterelles

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterrührei

*Fried chanterelles with bacon and onions,
scrambled eggs with herbs*

€ 15,00

Gebratene Pfifferlinge in Weinbrandt-Sahnesauce mit Grießnudeln

*Fried chanterelles
in Brandy cream sauce with semolina pasta*

€ 16,00

Gern servieren wir Ihnen Pfifferlinge als Beilage zu allen Gerichten:

**mit Speck und Zwiebel
oder**

in Kräuter-Sahnesauce

*You can order chanterelles
as a side dish:
with bacon and onions*

or

in herb cream sauce

€ 9,50

Weinempfehlung

Muskattrollinger Rosé
Württemberg, 2018er
Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Häussermann

Intensives Muskataroma,
angenehm blumige Aromen

0,2l € 9,40

0,75l € 30,00



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*

€ 11,00



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-potatoe-salad
with tatar sauce*

€ 18,00

„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, roasted potatoes and vegetables*

€ 17,50



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*

€ 19,50

**„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 macaire potatoes**

€ 16,50



„Luv“
Desserts
Desserts

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

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

€ 4,20

„Rotes Früchtchen“

Samtiges Erdbeermark mit Vanilleeis und Minze

Strawberry puree with vanilla ice cream and mint

€ 5,00

„Schokoladentherapie“

**Warmer Schokoladenkuchen mit Kompott
und weißem Schokoladenmousse**

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

€ 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*