

eine Suppe – kräftig und deftig!

Kapitänschaussuppe

mit Lauch, Dill, Sahne, Wildlachs und
kaltgeräuchertem Lachs,

Barnstorfer Fischtopf

mit Gemüsestreifen, Fischwürfeln
und gehacktem Dill

Smutjes Kombüsen Feuer

Miesmuschelsuppe
tomatiert, mit Knoblauch verfeinert

Windstärke „10“

Zwiebelsuppe aus roten und weissen Zwiebeln
mit Sherry verfeinert

vorneweg und zwischendurch

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat mit Honigsenf-Dressing

Tatar vom Matjesfilet

garniert mit Apfel-Dill-Dip, an Kartoffelpuffer

ein gebratener Garnelenspieß

auf frischem Salatmix,
mit Honigsenf-Dressing und Knoblauchdip,
dazu reichen wir Knoblauch- oder Kräuterbaguette

Mittelwächter

hausgebeizte Lachsstreifen mit kleinen
Pellkartoffeln und Honig-Senf-Dip

Quartiermeisters Lieblinge

Garnelen in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin
und Chili gebraten

knackig-frische Salate

Salat „Landgang“

gebratene Putenbruststreifen auf buntem
jahreszeitlichem Salatmix,
mit Orangenfilets garniert

Salat „Oberfeuer“

bunter jahreszeitlicher Salatmix
mit Heilbuttfilet aus der Räucherei von nebenan

Kapitänshaus-Salat

bunter jahreszeitlicher Salatmix
mit hausgebeiztem Lachs, und Ei

Salat „Atlantik“

gebratenes Filet vom Kabeljau
und Lachs, Miesmuscheln,
dazu eine frische Auswahl an Salaten

im Ofen gebratener Fisch

Buttermakrelenfilet

auf Hummersauce mit Ihrer Gemüseauswahl
und Sättigungsbeilage

Scholle

mit Ihrer Gemüseauswahl und Sättigungsbeilage

Zanderfilet

gebraten mit Dillsauce und kleinem gemischtem Salat

Silber der Ostsee

gebratene grüne Heringe
mit „Schausterstipp“ (süßsaure Pfannensauce)
und Sättigungsbeilage

Kabeljaufilet

mit Senfsauce und Ihrer Gemüseauswahl,
und Sättigungsbeilage
(auf Wunsch auch gedünstet)

Lachsfilet

mit Dillsauce und Ihrer Gemüseauswahl,
und Sättigungsbeilage
(auf Wunsch auch gedünstet)

gebackener Fisch aus dem Ofen

Steinbeißerfilet

auf Blattspinat
mit einer Käsesauce überbacken
und Sättigungsbeilage

Lachsfilet

belegt mit Zwiebeln, Zucchini, Tomate und
Mozzarella gratiniert, und Sättigungsbeilage

„Back & Steuerbord“

Filet vom Knurrhahn
auf Tomatensauce = Backbord
und Spinat = Steuerbord
sowie einer Sättigungsbeilage

gutes aus dem Norden

2 marinierte eingelegte Bratheringe

mit Zwiebelringen und Sättigungsbeilage

zwei Matjesfilet's

mit einer Apfel-Zwiebel-Sahnesauce
und Sättigungsbeilage

vegetarische und vegane Gerichte

Hirse-Reis-Bratling

mit Tomate-Mozzarella gratiniert, auf
Weinrahmsauce und Salatbouquet

Nudelpfanne (vegan)

mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Porree,
Tomaten, Oliven, Bohnen und Mais

fruchtig-scharfes Gemüsecurry (vegan)

mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Lauch, Brechbohnen,
Möhren, Rosinen, Banane, Kokosmilch,
auf Reissockel

ohne Fisch geht's auch

„ut de Pann“

Putenbruststeak

überbacken mit Tomate-Mozzarella
und Sättigungsbeilage

Schweineschnitzel

mit Salatbouquet
und Sättigungsbeilage

Fährmann-Steak

Schweinesteak gebraten mit Zwiebel,
Gewürzgurke, Ketchup und Käse
gratiniert,
und Sättigungsbeilage

Schipper`s Pfanne

drei Schweinemedallion`s
auf Kräuterchampignon`s mit Speck und Zwiebeln,
und Sättigungsbeilage

Sättigungsbeilagen:

Reis, Nudeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Pommes, Kartoffelspalten, Kartoffelbällchen oder
Kartoffelpuffer

Gemüseauswahl:

Kapitänsgemüse (hausgemachtes Mischgemüse)
oder deftige Speckbohnen
oder Spinat

ein gutes Dessert muss sein!

Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeiscreme und Sahne

Schokovulkan

an einer Kugel Vanilleeiscreme

Mecklenburger Götterspeise

eine Köstlichkeit aus rumgetränkten Kirschen,
Schwarzbrot und Schlagsahne

„Schwimmringe“

gebackene Apfelringe auf Sahne und Vanilleeiscreme

„Seute Deern“

eine Kugel Vanilleeiscreme mit Baileys und Sahne

„Eiszwerg“

eine Kugel Eiscreme mit bunten Streuseln, Gummibären und Sahne

„Alter Smutje“

Vanilleeiscreme mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

„Ölfussbecher“

Vanilleeiscreme mit beschwipsten Früchten und Sahne