

eine Suppe – kräftig und deftig!

Kapitänshaus-Suppe

mit Lauch, Kartoffeln, Dill, Sahne,
Lachswürfeln und hausgebeiztem Lachs

Barnstorfer Fischtopf

mit Gemüsestreifen, Fischwürfel

Smutjes Kombüsen Feuer

Miesmuschelfleisch in einer fruchtig
pikanten Tomatensuppe,

Windstärke „10“

Zwiebelsuppe von Roten- und Lauchzwiebeln
nach Art des Hauses,

vorneweg und zwischendurch

Tatar vom Matjesfilet

garniert mit Apfel-Zwiebel-Rahm,
Salatbouquet und Kartoffelpuffer

im Ofen gebratener Garnelenspieß

an frischem Salatmix,
Knoblauch- oder Kräuterbaguette

Mittelwächter

hausgebeizte Lachsstreifen
an kleinen Pellkartoffeln
und Salatbouquet

Quartiermeisters Lieblinge

Garnelen in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin
und Chili gebraten, an Salatbouquet,

Krähennest

geräucherte Sprotten (für Kenner)
„...man ißt sie ganz, ohne Kopf und Schwanz...“
an Salatbouquet,

knackig-frische Salate

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat mit Honigsenf-Dressing

Salat „Landgang“

gebratene Putenbruststreifen auf Salatvariation
mit Orangenfilets garniert

Salat „Atlantik“

gebratenes Filet vom Kabeljau
und Lachs, Miesmuscheln,
auf bunter Salatvariation

Kapitänshaus-Salat

bunte Salatvariation mit
hausgebeiztem Lachs
und gekochtem Ei

för de Lütten

Äquatorflicken

drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

kleine Meuterei

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

Neptuns Dreizack

drei Eierpfannkuchen mit Puderzucker und Apfelmus

Moby Dünn

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

Leichtmatrose

kleines Schnitzel mit Pommes frites
und Ketchup/Majo

im Ofen gebratener Fisch

Scholle

mit Gemüse, sowie einer Beilage nach Wahl

Silber der Ostsee

gebratene grüne Heringe
mit sowie einer Beilage nach Wahl

Zanderfilet

gebraten, mit feiner Dillsauce
an Gemüse und Beilage nach Wahl

Kabeljaufilet

im Ofen gebraten mit Dijonsenf-Sauce ,
Gemüse und Beilage nach Wahl

Lachsfilet

im Ofen gebraten mit feiner Dillsauce, Gemüse
und Beilage nach Wahl

gebackenes Lachsfilet

belegt mit Zwiebeln, Zucchini, Tomate und
Mozzarella, gratiniert, ein Hauch von Knoblauch,
dazu reichen wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

**Unsere Hauptgerichte können Sie sich teilweise mit Gemüse-
und Beilage selbst vervollständigen.**

Wählen Sie ihre Beilage:

Reis, Nudeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Pommes inkl. Ketchup, Kartoffelspalten, Kartoffelbällchen,
oder Kartoffelpuffer

ihre Gemüseauswahl:

Kapitänshausgemüse
(Sellerie, Kohlrabi, Bohnen, Möhren, Zucchini, Porree, Blumenkohl),
deftige Speckbohnen
oder Blattspinat

spezieller Fisch aus dem Ofen

Kaventsmann

Kabeljaufilet auf Blattspinat
mit Käse gratiniert
und einer Beilage nach Wahl

„Back & Steuerbord“

Filet vom Wels
auf Tomatensoße = Backbord
und Spinat = Steuerbord,
und Beilage nach Wahl

„Schottenkessel K“

Filet vom Kabeljau
gedämpft unter Wurzelgemüse
und einer Beilage nach Wahl

„Schottenkessel L“

Filet vom Lachs
gedämpft unter Wurzelgemüse
und einer Beilage nach Wahl

Wählen Sie ihre Beilage:

Reis, Nudeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Pommes inkl. Ketchup, Kartoffelspalten, Kartoffelbällchen,
oder Kartoffelpuffer

in Ruhe und Gemütlichkeit

Matrosen-Platte

-für eine oder zwei Personen-
eingelegter Hering als Brathering,
Matjes und Rollmops,
mit Apfel-Zwiebel-Rahm, und
Salatvariation sowie einer Beilage nach Wahl

Steuermann-Platte

-für eine oder zwei Personen-
Räucherfisch nach Angebot,
Salatvariation sowie einer Beilage nach Wahl

Bootsmann-Platte

-für zwei oder drei Personen-
im Ofen gedünstete Filets (Lachs, Kabeljau, Wels),
mit Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln
und Miesmuscheln,
Salatvariation und Beilagen nach Wahl

Kapitänsteller

-für zwei oder drei Personen-
Lachs, Kabeljau, Wels und Zander
im Ofen gebraten, mit blanchierten Flusskrebse
und Garnelen, dazu reichen wir Ihnen
eine Dill- und Dijonsenf -Sauce,
Kapitäns Gemüse und Beilagen nach Wahl

Gutes aus dem Norden

2 marinierte eingelegte Bratheringe

mit Zwiebelringen, Salatvariation,
dazu reichen wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

2 Matjesfilet

mit einem feinem Apfel-Zwiebel-Rahm,
an einer Salatvariation,
dazu reichen wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Aal in Aspik

im Glas serviert
an ein Salatbouquet und Ihre Beilage nach Wahl

vegetarische Gerichte

Hirse-Reisbratling

mit Mozzarella und Parmesan gratiniert,
an Tomatensauce und Salatbouquet

Nudelpfanne (vegan)

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

fruchtig-scharfes Gemüsecurry (vegan)

mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Lauch, Bohnen,
Möhren, Rosinen, Banane, Kokosmilch,
auf Reis

ohne Fisch geht´s auch

„ut de Pann“

Putenbruststeak

überbacken mit Tomate-Mozzarella,
dazu reichen wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Schweineschnitzel

mit Salatbouquet,
dazu reichen wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Fährmann-Steak

Schweinesteak gebraten mit Zwiebel,
Gewürzgurke, Ketchup und Käse
gratiniert,
sowie einer Beilage nach Wahl

Bestmann Steak

Tomahawk-Steak vom Dry Age Pork (ca.320g)
gebraten mit roten Zwiebeln,
Salatbouquet
sowie einer Beilage nach Wahl

Schippers Pfanne

drei Schweinemedallions
auf Kräuterchampignons mit Speck, und Zwiebeln,
sowie einer Beilage nach Wahl

Wählen Sie ihre Beilage:

Reis, Nudeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Pommes inkl. Ketchup, Kartoffelspalten, Kartoffelbällchen
oder Kartoffelpuffer

Dessertkarte

Willy-Willy

warmer Apfelstrudel mit Sahne
gerne auch zzgl. mit einer Kugel Eiscreme

Tingel-Tangel

kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern und Sahne

Mecklenburger Götterspeise

eine Köstlichkeit aus rumgetränkten Kirschen,
geriebenem Schwarzbrot und Schlagsahne

„Kolben-Ringe“

3 gebackene Apfelringe auf Sahne

„Seute Deern“

eine Kugel Vanilleeiscreme mit Baileys, und Sahne

„Eiszwerg“

eine Kugel Eiscreme mit bunten Streuseln,
Gummibären und Sahnetupfer

„Alter Smutje“

Vanilleeiscreme mit Apfelmus, Schokobecher mit Eierlikör
und Sahne

„Ölfuss Becher“

Vanilleeiscreme mit beschwipsten Früchten,
und Sahne