

Täglich bis 12:30 Uhr



Süßer Franzose

1 Croissant, Butter, Konfitüre,
1 kleiner Milchkaffee 7.90

Rührei

- aus 3 Eiern, Milch & Schnittlauch 5.90
- mit Brötchen & Butter 8.40
- mit Räucherlachs, Brötchen & Butter 14.90

Sonnendeck

2 Brötchen, Butter, 1 gekochtes Ei,
Brie, Fleischsalat, Putenbrust, Konfitüre 13.80

Leichtmatrose

1 Brötchen, 1 Croissant, Hirtenkäse, Gouda,
Butter, 1 gekochtes Ei, Konfitüre 13.20

Orientalisches Frühstück vegetarisch

1 Brötchen, 1 Scheibe Sauerteigbrot, Butter,
hausgemachte Falafeln, Hummus, Guacamole,
Gurke, Tomate, Sprossen 14.80

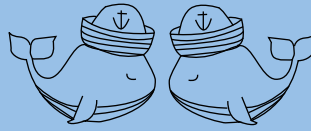
Maikes hausgebackenes Müsli

Mit viel Liebe gebacken:
Haferflocken, Cashewkerne, Walnüsse,
Sonnenblumen- und Kürbiskerne,
Kokosöl, Ahornsirup, Zimt, Vanille &
frisches Obst der Saison

- mit Joghurt oder Kuhmilch 12.50
- mit Hafermilch (vegan) 13.50

FRÜHSTÜCK

Täglich bis 12:30 Uhr



Schiffercafe für 2 Personen

4 Brötchen, 2 Croissants, Butter,
Rührei aus 3 Eiern, Räucherlachs mit
hausgemachten Saucen, Göteborger Heringssalat,
Fleischsalat, Konfitüre, Brie, Gouda, Hummus,
Guacamole, Sprotten, kleiner Obstsalat,
2 Gläser Orangensaft 0,1 Liter

46

Heimathafen für 2 Personen

4 Brötchen, 2 Scheiben Sauerteigbrot, Butter,
2 gekochte Eier, Gouda, Räucherlachs mit
hausgemachten Saucen, Kräuterfrischkäse,
Fleischsalat, Salami, Konfitüre,
2 Gläser Orangensaft 0,1 Liter

38

Der frühe Fisch

2 Brötchen, Butter, 1 gekochtes Ei,
Stremellachs, roter Heringssalat, Bismarckhering,
Sprotten

17.20

Açai Bowl vegan

Unsere vegane Vitaminbombe:
Banane, Erdbeere, Mango, Blaubeere,
Açai-Püree und Apfelsaft,
mit hausgebackenem Müsli & frischem
Obst der Saison

14.90

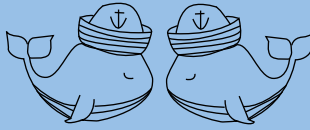
FRÜHSTÜCK

DIE SEELE BRAUCHT SEELUFT,
DER KÖRPER FISCHBRÖTCHEN!



Kräutermatjes Nordische Art <i>hausgemacht</i>	5.70
Alex' Matjessalat <i>hausgemacht</i>	5.50
mit Gurken, Zwiebeln, Kräutern	
Bernds Matjessalat <i>hausgemacht</i>	5.50
mit Äpfeln, Zwiebeln, Schmand	
Sherry-Hering	5.90
Bismarckhering	5.50
Brathering	5.40
Räucherlachs	8.40
mit Honig-Senf oder Sahne-Meerrettich	
Fischfrikadelle	7.50
mit Remoulade	
1/2 Stremellachs ca. 100 gr.	7.50
mit Honig-Senf oder Sahne-Meerrettich	
Stremellachs ca. 200 gr.	12.50
mit Honig-Senf oder Sahne-Meerrettich	
Großes Backfischbrötchen <i>hausgemacht</i>	9.70
mit Remoulade	
Krabbensalat	9.40
Göteborgger Heringssalat	5.10
mit Gurken, Dill, Zwiebeln, Schmand	

FISCHBRÖTCHEN



Holtenauer Spezial *hausgemacht*

2 Matjesfilets mit Zwiebeln, Sahne-Meerrettich-Sauce, Preiselbeeren und Apfelscheiben auf Schwarzbrot 13.70

Kräutermatjes Nordische Art *hausgemacht*

2 Matjesfilets mit Zwiebeln, Kräutern und rotem Pfeffer auf Schwarzbrot 11.60

Fischers Fritz

Viererlei Fisch: Hausgemachter Matjes, Brathering, Bismarckhering und Sprotten auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln 16.80

Kutterküche

2 Brötchen mit Butter, Räucherlachs, Göteborger Heringssalat, Bismarckhering und Sprotten 16.20



Käse-Baguette

mit Gouda, Tomaten und Kräutern 11.60

Salami-Baguette

mit Salami, Gouda, Tomaten und Kräutern 11.60

Thunfisch-Baguette

mit Thunfisch, Gouda, Tomaten und Kräutern 12.30

Thunfisch-Hirtenkäse-Baguette

mit Thunfisch, Hirtenkäse, Gouda, Tomaten und Kräutern 14.40

Hirtenkäse-Baguette

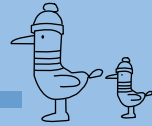
mit Hirtenkäse, Gouda, Tomaten und Kräutern 13.30

Alle Baguettes mit Aioli oder Cocktailsauce.

Unsere Baguettes werden frisch mit Käse überbacken und benötigen mindestens 15 Minuten Produktionszeit.

BAGUETTE

Täglich 12 - 20 Uhr



Backfisch *hausgemacht*

- mit Bratkartoffeln und Speck, Gurkensalat 17.80
- mit Pommes, Gurkensalat 16.90
- im Brötchen 9.70

Labskaus *Traditionelle Art*

mit Bismarck, Spiegelei, Gewürzgurke,
Rote Bete, Salatbeilage 17.80

Bernds Matjes *hausgemacht*

Kräutermatjes nordische Art, Bratkartoffeln, Speck,
Sauce nach Hausfrauenart, Gurkensalat 18.20

Lachscurry

in einer pikanten hausgemachten Sauce
auf Rigatoni 18.50

Pannfisch in Senfsauce

mit Bratkartoffeln, Speck und Gurkensalat 22.50

Warmer Stremellachs

mit Bratkartoffeln, Speck, Remoulade
und Gurkensalat 24.70

Fish & Chips

Pommes mit Kibbelingen, Torpedogarnelen,
Remoulade 15.20

Goldbutt *in Butter gebraten*

mit Speck, Bratkartoffeln & Gurkensalat 28.60

WARMER KÜCHE

Täglich 12 - 20 Uhr

Ofenkartoffel mit Sour Cream

- mit Hähnchenbruststreifen, kleiner Salat 14.80
- mit Räucherlachs, kleiner Salat 16.20
- mit Falafel, kleiner Salat 14.80

Hähnchenrolle Shawarma

Hähnchenbrust in aromatischer Marinade mit Joghurt und orientalischen Gewürzen, Gemüse und Salat im Wrap, dazu Pommes 15.20

Roastbeef

mit Bratkartoffeln, Speck, Remoulade und Salatbeilage 24.50

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes und Salatbeilage 17.50

Currywurst

mit Pommes und Salatbeilage 15.50

Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln, Speck und Salatbeilage 19.50

Ahoi Bowl

Aromatischer Basmatireis trifft auf cremige Avocado, Edamame, karamallisierte Zwiebeln, würzige Champignons und frische Paprika, verfeinert mit einem Hauch von Petersilie und pikanter Sriracha-Sauce 11.90

- mit Huhn +6
- mit Lachs +6
- mit Garnelen +8
- mit Falafel (vegan) +6

WARMER KÜCHE

täglich 12 - 20 Uhr

Falafeln

mit Gemüse im Wrap 14.40

Fordesalat mit Hausdressing

Knackiger Salatmix der Saison 11.90

- mit Huhn +6
- mit Lachs +6
- mit Garnelen +8
- mit Falafel (vegan) +6

Portion Pommes

Super Crunch 5.50

- mit Ketchup oder Mayo +1
- mit Sour Cream & Frühlingszwiebeln +2
- mit Truffelmayo +2
- mit Käsesauce & Jalapenos +3.50

Portion Bratkartoffeln

- mit Speck 7
- ohne Speck (vegan) 5.50

Tagessuppe *hausgemacht*

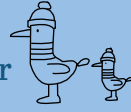
Saisonale Zutaten und mit Liebe gekocht ab 8.80

Fischsuppe *hausgemacht*

Klare Fischsuppe mit Seelachs, Muscheln und Garnelen - nach Omas Geheimrezept. 11.60

WARMER KÜCHE

Täglich 12 - 20 Uhr



Pizza Grüne Margherita

Käse, Pesto, Basilikum, Olivenöl 11.50

Pizza Rustica Salami

Salami, Käse, Rucola, Tomaten, Olivenöl 13.60

Pizza Roastbeef mit Aioli

Roastbeef, Käse, Tomaten, Rucola, Aioli,
Chili, Olivenöl 16.70

Pizza Meerestraum

Meeresfrüchte, Garnelen, Knoblauch, Käse,
Kapern, Frühlingszwiebeln, Tomatensauce,
Olivenöl 17.90

Pizza Speckgarten

Kräuterschmand, Frühlingszwiebeln, Speck,
Olivenöl 13.50

Pizza Hirtenzauber

Rucola, Hirtenkäse, Walnüsse, Honig,
Kräuterschmand, Olivenöl 14.20

PIZZA

Kaffee

200 ml	3.20
300 ml	3.80
400 ml	4.40

Milchkaffee

200 ml	3.80
300 ml	4.50
400 ml	5.20

Cappuccino

200 ml	3.80
300 ml	4.50

Latte Macchiato 300 ml 4.90**Espresso**

einfach	2.50
doppelt	3.50

Chai Latte 4.50**Eilles Teespezialitäten** versch. Sorten 3.80**Kakao** ohne / mit Sahne 4.50 / 5.20**„Tote Tante“** Kakao mit Rum und Sahne 6.20**„Pharisäer“** Kaffee mit Rum und Sahne 6**Grog** Rum, Zucker, heißes Wasser 4.90**Sirup** Karamell oder Vanille je 0.50

Hausgemachte Limonade 0.3 l

Limette-Minze; Maracuja-Vanille

4

granini

Waterkant 0.33 l

Maracuja-Limette, Zitrone, Orange, Kuddelmuddel,
Holunderblüte, Schwarze Johannisbeere, Kola zuckerfrei,
Apfel-Kirsch-Holunder

4.20



Waterkant 0.33 l

Rhabarber, Trübe Apfelschote

4.40



Wasser Waterkant 0.33 l

Ebbe, Sturmflut

3.60



Wasser Magnus 0.7 l

Still, feinperlig

6.90

Saftschorlen 0.3 l / 0.5 l

Orange, Apfel, Mango, Maracuja, Rhabarber

4.50 / 6.50

granini

Säfte und Nektare 0.3 l / 0.5 l

Orange, Apfel, Mango, Maracuja, Rhabarber

5.50 / 7.50

granini

Holtenauer Bier 0.33 l 4.20

Unser eigenes Bier gebraut in einer norddeutschen Manufaktur.
Naturtrübes Pils / Helles / Alkoholfrei



Flensburger 0.33 l 4

Pils / Alkoholfreies Pils / Radler / Alkoholfreies Radler

Schneider Weisse 0.5 l 6.20

Helles / Original / Alkoholfrei

Weißwein 0.2 l / 1.0 l 6.20 / 31

Pinot Grigio / Chardonnay / Riesling /
Weißburgunder / Grauburgunder

Rosé 0.2 l / 0.7 l 6.20 / 21.70

Côtes de Gascogne

Rotwein

Chianti, Shiraz 0.2 l / 0.7 l 6.60 / 23.10
Merlot 0.2 l / 1.0 l 6.60 / 33

Prosecco 0.2 l / 0.7 l 6.20 / 21.70

Aperol Spritz 8

Andalö Spritz 8

Lillet Wild Berry 8

Limoncello Spritz 8

GETRÄNKE MIT ALKOHOL