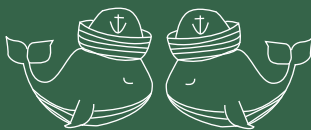


Täglich bis 12:30 Uhr



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, 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

17.20

Açaí Bowl vegan

Unsere vegane Vitaminbombe:
Banane, Erdbeere, Mango, Blaubeere,
Açaí-Püree mit Apfelsaft,
hausgebackenes Müsli & frisches
Obst der Saison

14.90

FRÜHSTÜCK

Täglich bis 12:30 Uhr



Süßer Franzose

1 Croissant, Butter, Konfitüre,
1 kleiner Milchkaffee

7.90

Rührei

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

5.90

8.40

14.90

Sonnendeck

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

12.80

Leichtmatrose

1 Brötchen, 1 Croissant, Frischkäse, Gouda,
Salami, Butter, 1 gekochtes Ei, Konfitüre

13.20

Orientalisches Frühstück vegetarisch

1 Brötchen, 1 Scheibe Sauerteigbrot, Butter,
hausgemachte Falafeln, Hummus, Guacamole,
Joghurt-Dip, 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

12.90

- mit Hafermilch (vegan)

13.90

FRÜHSTÜCK

DIE SEELE BRAUCHT SEELUFT,
DER KÖRPER FISCHBRÖTCHEN!



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

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

SPEZIALITÄTEN



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

Mi-Do: 17-20 Uhr
Fr-So: 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 und Gurkensalat 22.50

Warmer Stremellachs

mit Bratkartoffeln, Speck, Remoulade
und Gurkensalat 24.70

Fish & Chips

Pommes mit Kibbelingen, Torpedogarnelen,
Remoulade 15.20

WARMER KÜCHE

Mi-Do: 17-20 Uhr

Fr-So: 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

Hühnchenrolle 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

WARMES KÜCHEN

Mi-Do: 17-20 Uhr
Fr-So: 12-20 Uhr

Falafeln

mit Gemüse im Wrap 14.40

Portion Pommes

Super Crunch 5.50
- mit Ketchup oder Mayo +1
- mit Sour Cream & Frühlingszwiebeln +2
- mit Trüffelmayo +2
- mit Käsesauce & Jalapeños +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

Mi-Do: 17-20 Uhr
Fr-So: 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 Thunfisch

Thunfisch, Zwiebeln, Chili, Kapern, Käse 14.20

PIZZA

Kaffee

200 ml	3.20
300 ml	3.80
400 ml	4.40

Milchkaffee

200 ml	3.40
300 ml	4
400 ml	4.80

Cappuccino

200 ml	3.20
300 ml	3.80

Latte Macchiato 300 ml 4.60

Espresso

einfach	2.60
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 5.40

„Pharisäer“ Kaffee mit Rum und Sahne 5.40

Grog Rum, Zucker, heißes Wasser 4.90

Sirup Karamell oder Vanille je 0.50

Hausgemachte Limonade 0.3 l

Limette-Minze; Maracuja-Vanille 4

Waterkant 0.33 l

Maracuja-Limette, Herbe Zitrone, Orange, Kuddelmuddel, Holunderblüte, Schwarze Johannisbeere, Kola zuckerfrei, Apfel-Kirsch-Holunder 4.20

Waterkant 0.33 l

Rhabarber, Trübe Apfelschorle 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

Säfte und Nektare 0.3 l / 0.5 l

Orange, Apfel, Mango, Maracuja, Rhabarber 5.50 / 7.50

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