

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,  
Göteborger Heringssalat, Bismarckhering,  
Spotten

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,  
Brie, Fleischsalat, Putenbrust, Konfitüre

13.80

## Leichtmatrose

1 Brötchen, 1 Croissant, Frischkäse, Gouda,  
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
- mit Hafermilch (vegan)

12.90

13.90

FRÜHSTÜCK

DIE SEELE BRAUCHT SEELUFT,  
DER KÖRPER FISCHBRÖTCHEN!



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

WARMES KÜCHEN

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 16.50

# 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

## 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