

Unsere Weihnachtskarte

25. & 26. Dezember 2017

Gänse Consommé
mit feinem Gemüse und Gänsefleisch
7,80 €

Cremige Maronen-Kartoffelsuppe
mit Pesto und Baguette
7,80 €

Carpaccio von Seeteufel und Fjordlachs mit Forellenkaviar
11,80 €

Geräucherte Entenbrust an kleinem Salatbouquet
mit Brotchips und Preiselbeerdressing
12,50 €

Ravioli mit Tomaten-Mozzarella gefüllt
in Kräutersauce
12,80 €

Gebratene Forelle mit zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln, dazu Salat
17,80 €

Skrei auf der Haut gebraten mit Steckrübengemüse,
Dijon-Senf-Sauce und Butterkartoffeln
18,90 €

Pikantes Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
18,50 €

Glasierte Gänsekeule mit Lebkuchenrahmsauce,
Maronen-Rosenkohl-Gemüse und Salzkartoffeln
20,80 €

Halbe Ente à l'Orange mit Apfelrotkohl,
Rosenkohl und Kartoffelklößen
20,50 €

Schokoladen-Lebkuchen-Creme
mit Walnusseis und Zimt-Kirschen
8,50 €

Crème Brûlée vom Bratapfel
mit Apfel-Zimt-Eis
7,80 €

Wir empfehlen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl A, G, H, I
6,80 €

Holsteiner Rübenmus mit Kochwurst 4, J
9,50 €

Oldenburger Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke
mit süßen oder salzigen Kartoffeln 4, J
17,50 €

Geschmorte Rinderrouladen nach Hausfrauenart mit Preiselbeer Rotkohl
und Petersilienkartoffeln A, J
18,60 €

Halbe gebratene Bauernente mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kroketten A, C, G
18,80 €

Schoko Brownies mit Apfel-Zimt-Eis A, C, E, H, G
6,50 €

Gebackener Apfelstrudel mit Puderzucker und Vanilleeis A, C, E, G
6,80 €

Auf Kurs gehen! (Vorspeisen & Salate)

Carpaccio von der Roten Bete mit Rosmarinöl,
Feldsalat und Schafskäse [F, G, H](#)
10,50 €

Kleine Variation von bunten Salaten
mit gerösteten Kernen und mildem Balsamico Dressing [J, F, H](#)
5,50 €

Potato Dippers in der Schale frittiert mit zweierlei Dips [C, E, F, G](#)
6,50 €

Große bunte Salatvariation mit Sprossen und gerösteten Kernen [C, E, F, J, H](#)
9,80 €

mit Thunfisch D	11,80 €
mit Schafskäse G	12,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust	12,90 €
mit gebratenen Fischfilets A, D	14,20 €
mit drei gebratenen Gambas B	16,20 €

Fahrwasser (Suppen)

Pikante Schaumsuppe von Schalen und Krustentieren mit Cognac abgelöscht,
dazu eine gebratene Gamba

A, B, D, G, I, N

kleine Portion	6,50 €
große Portion	10,20 €

Hausgemachte Gulaschsuppe – unser „Seglertopf“ I, J, 4

kleine Portion	6,80 €
große Portion	10,50 €

Bouillabaisse „Provenzalische Fischsuppe“
mit Baguette und Sauce Rouille B, D, H, I, N

12,50 €

Dinghis (Burger)

Beef Burger 200g an Salat mit Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln,
BBQ, Curry Dip und Potato Dippers A, C, D, F, I, J, K, L, 1, 2, 4

14,80 €

Lachs-Burger mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, Tomaten,
Weißkrautsalat, Potato Dippers und Curry Dip A, C, F, G, I

14,20 €

Vegetarischer Kürbis-Chiasamen-Burger mit Kräuter Schmand,
kleinem Salat und Potato Dippers A, G, H

12,50 €

Seegang (Veggies)

Frittierte Polenta-Spinat-Knusperschnitte
mit Gemüse und Kokos-Curry-Sauce [A, E, F, H](#)
12,50 €

Vegetarische Hirtentasche mit Salatvariation
und Kräuterschaumsauce [A, E, F, G, H](#)
12,80 €

Takelage (Pasta)

Pasta nera (Schwarze Nudeln)
mit einem Ragout aus Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten
in einer Kräuter-Tomatensauce [A, B, C, D, I, N](#)
19,80 €

Penne mit Gemüse-Pilz-Sauce
(Pilzen, Zwiebeln, Broccoli, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Kaiserschoten)
dazu in Butter gebratenes Seesaiblingsfilet [A, C, D, G](#)
18,50 €

Tortellini mit Ricotta gefüllt in einer Kräuterrahmsauce
mit jungem Spinat, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan
und pochierten Lachswürfeln [A, C, D, G](#)
16,50 €

(Gern servieren wir Ihnen die Pasta-Gerichte auch mit glutenfreien Spaghetti)

Regatta (Pizza)

29er - Pizzabrot mit Rosmarin, Parmesan, Mozzarella und Olivenöl [A, G](#)
5,30 €

LASER - mit Tomatensauce, Mozzarella, ital. Salami, Champignons,
Serranoschinken und Rucola [A, G, I, 5](#)
12,50 €

RADIAL - mit Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Sardellen,
Kapern und Artischocken [A, G, I, 5, 6](#)
11,50 €

TORNADO - mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami [A, G, I, 7](#)
9,50 €

470er - mit Tomatensauce, Mozzarella, roten Zwiebeln und Thunfisch [A, D, G, I](#)
10,50 €

SUNFISH - mit Tomatensauce, Mozzarella, Pesto, Schafkäse,
Peperoni und frischem Lachs [A, D, G, H](#)
12,20 €

OPTI - mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum [A, G, I](#)
7,90 €

STAR - mit Sour Cream, Mozzarella, Bacon und Lauch [A, G](#)
8,30 €

VEGGIE - mit Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Paprika, Zwiebeln,
Tomaten und Karotten [A, G](#)
9,20 €

ACROS - mit Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Schafkäse, Zucchini,
Oliven und Zwiebeln [A, G](#)
10,60 €

SKYLINE - mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Kochschinken [A, G, I](#)
10,70 €

Landgang (Fleisch)

Ladysteak	180 g	19,50 €
Rumpsteak	200 g	23,80 €
Rumpsteak	250 g	25,50 €
Rinderfiletsteak	200g	27,80 €

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und einem kleinen Salatteller sowie wahlweise mit Speckbratkartoffeln, Pommes Frites oder Potato Dippers

Entrecôte gebraten mit Pilzrahmsauce, Grilltomate
und Kartoffelkroketten [A, C, I, J](#)
19,80 €

Fasanenbrust in Butter gebraten an einer Cognacrahmsauce,
mit feinem Gemüse und gebackenen Kartoffelnocken [A, C, G, I, J](#)
20,50 €

Bardiertes Filet vom Schwein auf Steckerübgemüse,
Broccolirosen und Kartoffelkroketten [A, C, G, I](#)
18,50 €

Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse und
Tagliatelle in einer Kokos-Curry-Sauce [A, C, G, H, I](#)
16,50 €

Netzfang (Fisch)

„Strander Butt“ in Butter gebraten nach Finkenwerder Art
mit ausgelassenem Speck und unseren Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln A, D
18,50 €

„Strander Butt“ in Butter gebraten mit Nordseekrabben
und unseren Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln A, B, C, D
24,50 €

Gedämpftes Filet vom Ostseedorsch unterm Wurzelgemüse,
wahlweise dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
und eine Cremige Dijon-Senf-Sauce A, D, G, I
18,80 €

Zanderfilet auf der Haut in Butter gebraten
auf Steckrüben Mus und Senfsauce A, D, F, G, J
18,50 €

„ACQUAS Pannfisch“
Verschiedene Fischfilets in Butter gebraten an einem kleinen Salat,
dazu unsere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und einer Dijon-Senf-Sauce A, D, F, G, J
16,50 €

Filet vom Seesaibling an einer Kräuterrahmsauce mit feinem Gemüse
und Petersilienkartoffeln A, D, F, G, J
18,80 €

Skrei auf der Hautseite gebraten mit kleinem Salat,
Steckrübengemüse und Krustentiersauce A, B, D, F, G, J
18,50 €

Für kleine Seefahrer & Piraten (bis 12 Jahre)

Steuerrad

Kleine Pizza
4,50 €

Seemannsgarn

Pasta mit Tomatensauce
4,70 €

Piratenbeute

Panierte Hähnchennuggets mit Gemüse und Pommes Frites
6,50 €

Klabautermann

3 Fischstäbchen mit Pommes Frites
5,50 €

Wikingerschatz

Milchreis mit Zimt und Zucker
4,50 €

Räuberteller

Bei Mama und Papa naschen (leerer Teller)
0,00 €

Anlegen & Ankern (Desserts und Käse)

Strander Rote Grütze mit Vanilleeis c, g
5,50 €

Gemischtes Eis im Glas mit Schlagsahne c, g
5,20 €

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne c, g
6,80 €

Crème Caramel mit Vanillesauce und Früchten c, g
6,80 €

Auswahl aus dem französischen Käsesortiment
(Rochebaron, Saint Jaques à la Sauge, Au Bouchon, Le Cabrissac, Le Brebiou des Pyrénées)
mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben g, j
14,50 €

Hausgebackene frische Waffeln

(Freitag, Samstag und Sonntag bis 16:30 Uhr)

Waffeln mit Puderzucker a, c, e, g
3,00 €

Waffeln mit heißen Kirschen und Schlagsahne a, c, e, g
5,20 €

Waffeln mit Vanilleeis und Schlagsahne a, c, e, g
5,20 €

Waffeln mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Schlagsahne a, c, e, g
6,50 €