

Küche: Montag: 16 - 21 und Dienstag bis Samstag: 12 - 21 / Bar max. 22 / Sonntag "Dayoff"

Poli Grappa Moscato 5,70

Aromatische Anklänge von Blüten und Zitrusfrüchten, feines Eichenholz. Am Gaumen von ausgesuchter Reinheit und



Tageskarte



Getränke

Kopfsalatcremesüppchen 5,90

Cremiges Süppchen vom Kopfsalat & Baguette

Löffel Tomaten 5,50

Frische Tomatensuppe, Baguette

Bruschetta - "Italien" 9,90

Tomate - Kräuter - Baguette

Skippers` s Pulpo Mango Salat 11,90

gegrillter Pulpo mit Mango auf Salatbeet

Kleiner "Mix" 5,90

Blattsalate - Gemüse - Skippersdressing

Gemüsepfanne "Querbeet" 18,90

Gemüse* - junge Kartoffelchen in Schale, Fetatome & Skippers Remoulade

Spaghetti "Pilz & Co" 17,90

gebratene Champignons, frisches Gemüse, Kräuter

"Matjes-Türmchen" 16,90

3 halbe Ender Matjes, Bratkartoffeln mit Zwiebel

Seelachs im Baconmantel 19,90

mit "MAMA Kartoffelsalat"

Fischduo "Knurrhahn/Meerbarbe" 24,90

Filets vom Knurrhahn & Meerbarbe auf Sauerkraut, Kartoffellauchstampf & Tomatenchutney

"Kentucky" Spaghetti 17,90

Hähnchenbrust, Gemüse, Knoblauch, Riesling-Sahnesauce - Parmesan aus der Reibe

"Orca" - Killerburger 12,90

Klassischer Burger mit 226 g. Rindfleisch

"Kap Hoorn" Rumpsteak 280g. 25,90

Kräuterbutter - gemischter Salat

"QUELLER" Spaghetti 20,50

Knackiger Queller, Gemüse, Knoblauch, Riesling-Sahnesauce - Parmesan aus der Reibe

Suppe

Starter

Salat / Vegetarisch

Fisch

Pasta

Fleisch

Special

Baltrumer "Krabbensuppe" 6,90

Kartoffellauchsuppe mit Nordseekrabben

Bruschetta - "Queller" 12,90

dazu Queller in Rieslingsahnesud - Baguette

„Padua“ - Salat 17,90

gebr. Hähnchenbrust - Parmesanhobel -

Salat „Alexander v. Humboldt“ 16,90

mit Schafskäse, Apfelbalsamicodressing, Baguette

"Green Piece Burger" - homemade 18,50

Kartoffelchen in Schale & Skippers Remoulade

Scharbe "Limanda Limanda" 18,90

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, gemischter Salat

"Nordsee Kartoffeln" 24,90

Nordseekrabben, Bratkartoffeln & Spiegelei

Filet vom Leng 24,90

auf geknoblauchten Spaghetti mit Wasabimajo

"Black Tiger" Spaghetti 22,90

Riesengarneelen, Cherrytomate - Knoblauch - Parmesan aus der Reibe

"Chicken - Steak" 20,90

MangoChiliKokossauce, Kroketten, gem. Salat

Dickes Bio Landschweinkotelett 23,90

Souz Vide ca. 480g, Bratkartoffeln & Kräuterquark

"Rumpsteak" - Rapunzelspaghetti 20,90

Färsensteakstreifen, Gemüse, Riesling-Sahnesauce

“Beim Wort ‘Gesichtsmaske’ denkt auch keiner mehr
an Gurkenscheiben.”

"Vitamin C-Bombe":	Vanilleis, Schlagobers & Sanddorncreme	6,50
"Baltrum meets Islay":	Whiskypflaumen, Vanilleeis & Sahne	7,90
"Mousse au Chocolat":	... mit Schlagobers	5,90

Käpt'n Sizilianus Spaghetti - Tomatensauce	5,90	Kinder	König der Löwen Rindfleischburger & Kartoffelkroketten	7,90
"Old Smuggler" Vier Chickennuggets & Kartoffelkroketten	7,90		"Fish & Chips" Zwei Knusperfischstäbchen & Kartoffelkroketten	7,90
Kartöffelchen mit Schale	3,90	Beilagen	Kartoffelkroketten	3,90
Bratkartoffeln - Zwiebel	3,90		Gegrilltes Pfannengemüse	4,90
Backkartoffeln mit Kräuterquark	4,90		Remoulade	2,50
Kugel Kräuterbutter	1,00		5 Scheiben Baguette	1,50

EISTEE - HAUSGEMACHT

Kleine Piraten - ohne Alkohol	3,90
Mama "Secco"	5,90
Papa "Gin"	6,20

Knewitz Rheinhessen Chardonnay trocken Holzfass 2018 28,50

Gelb wie Stroh zeigt sich der Chardonnay Holzfass trocken & duftet nach knackigen, grünbackigen Äpfeln, kandierter Orangenschale und geröstetem Holz. Am Gaumen hat er eine appetitanregende Säure und einen mittelschweren Körper. Die Fruchtaromatik und der deutliche Holzeinsatz harmonieren ausgesprochen gut. Im mittellangen Nachhall ist eine kalkige Mineralität, die leicht mitschwingt.

Sea Shepherd 43% Islay Single Malt 10,30

Nase: Deutliche Rauchnote mit Salz & Zitrus

Gaumen: Rauch dominiert, liegt aber angenehm weich auf der Zunge. Eine Spur Süße zeichnet sich ab.

Nachklang: Aromatischer Rauch, der langsam verblasst,

Barbados 2005 - Linie 26 Transcontinental Rum Line ~ 55,2% 12,90

Aromatisch und geschmacklich gesehen steht er für finessereichen Genuss. Pfeffrige Würze gesellt sich zu einem süßlichen Hauch von Tabak. Der reichhaltige, vielschichtige Rum gibt sich außerdem fruchtig. Enzian und Ingwer verleihen ihm einen herbalen bis würzigen Unterton, der ihn von der Masse abhebt. Dieser über ein Jahrzehnt gereifte Bajan Rum vom unabhängigen Abfüller sollte als Klasse für sich betrachtet werden.

Destilliert: 2005 - Abgefüllt: 2018

Restaurant & FEWO's bis 28. November geöffnet!!!

Heuert in unseren Kajüten an und kommt Abends in "Pantoffeln" zum Essen.

Wir freuen uns auf euch - eure Gastgeber Sandra & Tüte & Crew.

Buchungsanfrage: Sandra@skippers-inn.de