

# Tages-/Speisekarte - Gültig ab 01.11.2020 - Reservierung: 04939910933

Küche: Montag bis Samstag: 15:00 - 19:30 / Bar max. 21:00 / Sonntag "Dayoff"

**Polí Bomb Eierlikör** 3,90

Typisches Eierliköraroma, duftig, intensiv mit feinen Grappanoten. Herrlich cremig, zart und üppig zugleich, der pure Genuss!



Speisekarte



Getränkemenu

|  |                          |   |
|--|--------------------------|---|
| <b>Löffeltomaten</b> 5,50<br>Frische Tomatensuppe, Baguette  | <b>Suppe</b>             | <b>Baltrumer "Krabbensuppe"</b> 6,90<br>KartoffelLauchSuppe mit Nordseekrabben  |
| <b>Bruschetta - "Italien"</b> 9,90<br>Tomate - Kräuter - Baguette  | <b>Start</b>             | <b>Bruschetta - "Queller"</b> 12,90<br>dazu Queller in Rieslingsahnesud - Baguette  |
| <b>Kleiner "Mix"</b> 5,90<br>Blattsalate - Gemüse - Skippersdressing   | <b>Salat/Vegetarisch</b> | <b>„Padua“ - Salat</b> 17,90<br>gebr. Hähnchenbrust - Parmesanhobel -   |
| <b>Gemüsepfanne "Querbeet"</b> 18,90<br>Gemüse* - junge Kartoffelchen in Schale, Fetat-<br>tomate & Skippers Remoulade     |                          | <b>Salat „Alexander v. Humboldt“</b> 16,90<br>mit Schafskäse, Apfelmalsamicodressing, Baguette                            |
| <b>"QUELLER" Spaghetti</b> 20,50<br>Knackiger Queller, Gemüse, Knoblauch, Riesling-<br>Sahnesauce - Parmesan aus der Reibe |                          |   |
| <b>"Matjes-Türmchen"</b> 16,90<br>3 halbe Ender Matjes, Bratkartoffeln mit Zwiebel   | <b>Fisch</b>             | <b>Scharbe "Limanda Limanda"</b> 18,90<br>Bratkartoffeln mit Zwiebeln, gemischter Salat                                   |
| <b>Filet vom Lengfisch</b> 24,90<br>auf Tomaten-Apfel-IngwerChutney<br>& Karöffelchen in Schale                            |                          | <b>Fischburger Käptn` Ahab</b> 18,50<br>Bratling aus Leng/Lump/Rotbarsch, dazu<br>Frühkartoffeln in Schale & Kräuterquark |
| <b>"Kentucky" Spaghetti</b> 17,90<br>Hähnchenbrust, Gemüse, Knoblauch, Riesling-<br>Sahnesauce - Parmesan aus der Reibe    | <b>Pasta</b>             | <b>"Black Tiger" Spaghetti</b> 22,90<br>Riesengarneelen, Strauchtomate -<br>Knoblauch - Parmesan aus der Reibe            |
| <b>"Orca" - Killerburger</b> 12,90<br>Klassischer Burger mit 226 g. Rindfleisch  | <b>Fleisch</b>           | <b>"Chicken-Steak"</b> 20,90<br>MangoChiliKokossauce, Kroketten, gem. Salat   |
| <b>"Kap Hoorn" Rumpsteak 280g.</b> 25,90<br>Kräuterbutter - gemischter Salat   |                          |   |
| <b>Skippers` Rinder-Bratwurst</b> 19,90<br>auf "ostriesischem Updrögt Bohnengemüse"<br>und Biosenf                         | <b>Special</b>           |   |

Vergiss niemals, das ältere Frauen coole Mädchen sind,  
die nur schon lange leben.

|                       |   |      |
|-----------------------|---|------|
| "Apfelstrudel"        | Vanilliesauce & Schokoeis & Schlagobers | 6,30 |
| "Mousse au Chocolat": | ... mit Schlagobers                     | 6,50 |

|  |      |          |  |      |
|--|------|----------|--|------|
| Käpt'n Sizilianus<br>Spaghetti - Tomatensauce              | 5,90 | Kinder   | König der Löwen<br>Rindfleischburger & Kartoffelkroketten        | 7,90 |
| "Old Smuggler"<br>Vier Chickennuggets & Kartoffelkroketten | 7,90 |          | "Fish & Chips"<br>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 |

## 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 herbale 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

## Lagavulin Destillers Edition 4/502 14,90

Distilled 1997 - Bottled 2013 - 43%

Aroma: Kräftiger Tabakrauch, Orangennote, salzige Meeresluft, Jod, etwas Vanille. Mit Wasser leichtes Sherryaroma.

Geschmack: Rauchig, (weißer) Pfeffer evtl. auch Chili, Sherrysüße. Bei Wasserzugabe schmeckt man auch deutlich Zitrusfrüchte.

## Knewitz Rheinhessen Appenheimer Riesling 2018 trocken 28,50

Frucht, Kalk, Riesling - zartes Zitronengelb mit leicht grünlichen Reflexen. Weißfleischigem Pfirsich, Orangenblüte und Apfel ergänzt. Am Gaumen hat er eine feine, elegante Säure mit leichter Creme und einem mittelkräftigem Körper sowie einer delikaten Kalkmineralität.