

Öffnungszeiten

Küche: Montag* bis Samstag: 15 - max. 21
Sonntag "Dayoff" * ab 17

Zuparken der Ausfahrt kann
Zahnausfall verursachen!

Suppe	Fenchel-Currysuppe	5,90
	mit Ingwer, dazu Baguette	
	Kokos Tomatensuppe "Goa"	5,90
	mit Kokumfrucht, Curry & Baguette	
Löffeltomaten	5,50	
Frische Tomatensuppe, Baguette		

Salat	„Padua“ - Salat	18,90
	gebr. Hähnchenbrust - Parmesanhobel -	
	Salat „Alexander v. Humboldt“	17,90
	mit Schafskäse, Apfelbalsamicodressing,	
Kleiner "Mix"	5,90	
Blattsalate - Gemüse - Skippersdressing		

Starter	Grüne Oliventapenade	8,90
	aus Griechischen Oliven, dazu Baguette	
	Bruschetta - "Ostfriesland"	10,90
	Tomate - Kräuter - Matjes - Baguette	
Bruschetta - "Italien"	9,90	
Tomate - Kräuter - Baguette		

Pasta	"Black Tiger" Tagliatelle	23,90
	Riesengarnelen, Tomate, Rieslingrahmauce	
	Knoblauch - Parmesan aus der Reibe	
	"Kentucky" Tagliatelle	18,90
Hähnchenbrust, Gemüse, Knoblauch, Riesling-		
Sahnesauce - Parmesan aus der Reibe		

Fleisch	Skippers Rinderbratwurst	19,50
	Zwei hausgemacht Rindsbratwürste von der Färse,	
	Salat, Bratkartoffeln & Senf	
	"Kap Hoorn" Rumpsteak 280g.	25,90
	Kräuterbutter & gem. Salat	
	"Orca" - Killerburger	17,90
mit 226 g Rindfleisch & Kartoffelkroketten		
"Chicken -Steak"	21,90	
MangoChiliKokossauce, Kartoffelkroketten,		

Vegetarisch	Tagliatelle "Pilz & Co"	17,90
	Knackiges Gemüse, Champignons, Knoblauch,	
	Riesling-Rahmsauce - Parmesan aus der Reibe	
	"GreenPieceBurger"	18,50
	"Homemade" Bratling mit Gemüse, roten Linsen,	
	Chia, Ofenkartoffelchen in Schale & Remoulade	
Gemüsepfanne "Querbeet"	18,90	
Gemüse* - junge Kartoffelchen in Schale, Feta-		
Tomate & Skippers Remoulade		

Fisch	Filet vom Lengfisch	25,90
	Ofenkartoffeln in Schale & Remoulade	
	& Salat	
	Fischburger Käptn` Ahab	18,50
	Bratling aus Leng/Steinköhler/Seelachs	
	Ofenkartoffeln in Schale & Remoulade	
	Nordsee Kartoffeln	24,90
	Nordseekrabben, Bratkartoffeln & Spiegelei	
	Seelachs im Baconmantel	22,90
	Rapunzeltagliatelle in TomatenRahmsauce	
Scharbe "Limanda Limanda"	20,90	
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, gemischter Salat		
"Matjes-Türmchen"	17,90	
3 halbe Ender Matjes, Bratkartoffeln & Remo		

Kleine Piraten	"Old Smuggler"	9,90
	Vier Chickennuggets, Kartoffelkroketten,	
	"Fish & Chips" mit Remo	9,90
	Zwei Knusperfischstäbchen & Kartoffelkroketten	
Käpt'n Sizilianus	6,90	
Tagliatelle - Tomatensauce - Parmesan		

Beilagen	Bratkartoffeln mit Zwiebeln	3,90
	Ofenkartoffelchen mit Schale	4,50
	... und mit Kräuterquark	5,50
	Gegrilltes Pfannengemüse	4,90
	Kartoffelkroketten	3,90
	Skippers Remoulade	2,50
	Kugel Kräuterbutter	1,00
	5 Scheiben Baguette	1,50
Ketchup oder Majo	0,60	

"Baltrum meets Islay"

Whiskypflaumen, Vanilleeis & Sahne 9,90

Apfelstrudel "Classic"

Vanillesauce, Vanilleeis & Schlagobers 6,90

Baileys Irish Cream Becher

Vanille-Eis, Sahne, Baileys Irish Cream 7,50

"Heisse Liebe"

Heisse Kirschen, Vanilleis & Schlagobers 7,90

"Beschwipster Ostfrieze":

Vanilleeis - Bontjesoop - Sahne 7,90

Brennivín Pastry Edition2 Jahre in Stoutfässern gelagert, Vanille-, Ahorn-
sirup & Zimt, ein verlockender Hauch von Gebäck.

3,1

"Secco Aperol"Aperol auf Eis mit köstlichem Secco vom
Weingut Landgraf aus Saulheim

6,9

Lieber Weihnachtsmann, da du sie ja eh
nicht brauchst, könntest du mir bitte die
Liste aller unartigen Mädchen geben?

Whisky of the Day - 11,90**Skippers Pride III - Bunnhabhain 2014-2021 Peated - 54,3%**

Exklusive "The Octave" Abfüllung von Duncan Taylor das Skippers Inn. Es gibt nur 89 Flaschen.

Before:: Süßer Torf, Apfelschalen, süße Chilis, Vanille-Cheesecake, Meeresspray

After: Trockenfrüchte, Seeluft, erdig, ein Hauch von Teer, aschiger Torf

Ihr könnt die Flasche für 89€ mit in die Heimat nehmen.

Wine of the Day - 35,50**Weingut KLUMPP - Bruchsaler Rotenberg Grauburgunder 2019**Strahlendes Goldgelb. Der Duft verströmt intensive Noten von roten Äpfeln, gelbem Steinobst, Melone,
Karamell und gerösteten Haselnüssen. Im Mund dann extrem konzentriert und körperreich sowie mit einem rauchigen
Unterton. Der Abgang fällt sehr saftig aus und zeigt feine mineralisch-steinige Komponenten. Wunderbare Länge.

90 Punkte von Falstaff

Rum of the Day - 10,90**Venezuela 2004 - Linie36 - Transcontinental Rum Line - 60,90%**Aromatisch & geschmacklich gesehen steht der dunkle, lang gereifte Rum für Aussagekraft und Komplexität. In
Fassstärke abgefüllt. Zu intensiv oder gar bissig wirkt der Single Cask Rum jedoch nicht. Fruchtige und süße
Noten gehen Hand in Hand mit einem würzigen Beiklang. Der ergiebige, selbstbewusste & lang nachklingende Rum
garantiert Exotik. Destilliert: 2006 - Abgefüllt: 2019**Whisky of the Day - 11,90**

Tages-/Speisekarte 29.10.2021 Reservierung unter: 04939910933

Skippers Pride III - Bunnhabhain 2014-2021 Peated - 54,3%

Exclusive "The Octave" Abfüllung von Duncan Taylor das Skippers Inn. Es gibt nur 89 Flaschen.

Before:: Süßer Torf, Apfelschalen, süße Chilis, Vanille-Cheesecake, Meeresspray

After: Trockenfrüchte, Seeluft, erdig, ein Hauch von Teer, aschiger Torf

Ihr könnt die Flasche für 89€ mit in die Heimat nehmen.

Rum of the Day - 8,7

Fiji 2014 - Linie 23 - Transcontinental Rum Line - 48%

Opulent und uppig, großzügig und lebhaft, nimmt er von sich ein. Sein exklusives Profil ist fruchtbelohnt mit

einem dezenten Beiklang von Süße. Zu den herzhaften Tropenfrüchten gesellt sich ein Unterton von Würze und ein Hauch von Kokosnuss. Die deutlichen Esternoten kontrastieren mit einer jugendlichen

Frische, sodass der Fidschi Rum einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Destilliert: 2014 - Abgefüllt: 2018

Whisky of the Day - 10,30

Sea Shepherd 43% Islay Single Malt

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, sowie maritime, würzige Noten klingen lang nach.

Wine of the Day - 28,50

Weingut KLUMPP - Muschelkalk Chardonnay 2018

Kalk gibt den Kick für diesen cool und wertig ausbalancierten Stoff. Bei aller Cremigkeit, straff, präzise, rassig und mustergültig auf das Wesentliche konzentriert: den Geschmack des Bodens. So zieht sich eine salzig-sämige Spur bis in ein zart pikantes, präzises Säurespiel, das die Aromen nur noch länger und frischer schmecken lässt:

Zitronenmelisse, gelbe, exotische Früchte, Brioche und Toastwürze. Muschelkalk trotz souverän dem Mainstream.

Rum of the Day - 12,90

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

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