

<p>Kürbis-Sanddorn-Suppe 6,20 Hokkaido-Kürbis & Sanddorn, dazu Baguette</p> <p>Baltrumer "Krabbensuppe" 6,90 Kartoffel-Lauch-Suppe, Nordseekrabben</p> <p>Löffeltomaten 5,90 Frische Tomatensuppe</p>	Suppe	<p>"Secco Aperol" Aperol auf Eis mit köstlichem Secco vom Weingut Landgraf aus Saulheim 6,9</p>
<p>Nordsee-Krabbencocktail 12,90 mit Tomaten, Kräuter & Balsamico</p> <p>Bruschetta - "Italien" 9,90 Tomate - Kräuter - Baguette</p>	Starter	<p>Muscheln  Miesmuscheln "Imperial" 24,90 1 kg feinste & große Muscheln, Gemüse, Tomate, Knoblauch, Sud vom Landgraf Riesling & Baguette</p>
<p>Kleiner "Mix" 5,90 Blattsalate - Gemüse - Skippersdressing</p> <p>Salat „Alexander v. Humboldt“ 17,90 Schafskäse, Apfelbalsamicodressing, Baguette</p> <p>„Padua“ - Salat 18,90 gebr. Hähnchenbrust, Parmesanhobel, Apfelbalsamicodressing, Baguette</p>	Salat / Vegetarisch	<p>Gemüsepfanne "Querbeet" 18,90 Gemüse* - Ofenkartöffelchen in Schale, Feta-Tomate & Skippers Remoulade</p> <p>"Green Piece Burger" ~ homemade 18,50 "Homemade" Bratling mit Gemüse, roten Linsen,</p>
<p>Filet vom Skrei 25,90 a. auf Kürbis-Süßkartoffel-Curry mit Kichererbsen & Salat b. Ofenkartöffelchen in Schale, Remoulade gemischter Salat</p> <p>Scharbe "Limanda Limanda" 20,90 Bratkartoffeln mit Zwiebeln, gemischter Salat</p>	Fisch	<p>"Nordsee Kartoffeln" 24,90 Nordseekrabben, Bratkartoffeln & Spiegelei</p> <p>Seelachs im Baconmantel 22,90 Rapunzeltagliatelle in Tomatenrahmsauce</p> <p>"Matjes-Türmchen" 18,90 3 halbe Ender Matjes, Bratkartoffeln mit Zwiebel</p>
<p>"Black Tiger" Tagliatelle 23,90 Riesengarneelen, Tomate, Rieslingrahmsauce Knoblauch - Parmesan aus der Reibe</p>	Pasta	<p>"Kentucky" Tagliatelle 18,90 Hähnchenbrust, Gemüse, Knoblauch, Riesling-Rahmsauce - Parmesan aus der Reibe</p>
<p>"Kap Hoon" Rumpsteak 26,90 Rumpsteak von der Färse, ca. 280g., Kräuterbutter & gem. Salat</p> <p>"Chicken-Steak" 21,90 Mango-Chili-Kokossauce, Kroketten, Salat</p>	Fleisch	<p>"Orca" - Killerburger 17,90 mit 226 g. Rindfleisch & Kroketten</p>

Was ist eigentlich SKREI

Der Skrei ist im Grunde ein norwegischer Kabeljau der besonderen Art. Einmal im Jahr ereignet sich vor den Lofoten ein faszinierendes Naturschauspiel:

Riesige Schwärme des Skreis kommen zum Januar aus der eisigen Barentssee, dem Randmeer des Arktischen Ozeans. Vor den Lofoten bleibt der Winterkabeljau dann, bis er im April zur Barentssee zurückkehrt. Der Skrei ist ein wahrer Langstreckenschwimmer, denn er legt während seiner Reise gut 800 KM zurück. Daher sein Name: Im Norwegischen heißt wandern „å skride“.

"Baltrum meets Islay"		Keskkammer	Apfelstrudel "Classic"	
Whiskypflaumen, Vanilleeis & Sahne	9,90		Vanilliesauce, Vanilleeis & Schlagobers	7,50
"Heisse Liebe"			Quarkstrudel	
Heisse Kirschen, Vanilleis & Schlagobers	7,90		Vanilliesauce, Vanilleeis & Schlagobers	7,50
Käpt'n Sizilianus		Kinder	"Fish & Chips"	
Spaghetti - Tomatensauce	6,90		9,90	
"Old Smuggler"	9,90		Zwei Knusperfischstäbchen & Kroketten	
Vier Chickennuggets & Kroketten		Beilagen	Kartoffelkroketten	
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	3,90		3,90	
Ofenkartöffelchen mit Schale	4,50		Gegrilltes Pfannengemüse	
... und mit Kräuterquark	5,50		Remoulade	
Kugel Kräuterbutter	1,00		5 Scheiben Baguette	
Ketchup oder Majo	0,60			

Whisky des Skipperdays 10,9

RAASAY - Single Malt Batch

Aroma: Süße & Rauch. Holzrauch auf Seeluft. Getrocknete, reife Aprikosen. Kandierte Früchte, Glacé-Kirschen.

Geschmack: Süße Gewürze, Zimt, schwarzer Pfeffer sowie schwarze Johannisbeere & Holzrauch. Dazu Heidekraut, Honig, gesalzenes Karamell, Popcorn & schwarze Kirsche.

Finish: Angenehm trocken, lang mit einem Hauch von Salz, feinem Holzrauch & getrockneten Früchten.

Rum of the Day - Barbados 2005 12,9

Linie 26 - Transcontinental Rum Line - 55,2%

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. Fruchttige und süße Noten gehen Hand in Hand mit einem würzigen Beiklang. Der ergiebige, selbstbewusste & lang nachklingende Rum garantiert Exotik. Destilliert: 2006 - Abgefüllt: 2019

Red Wine of the Day 32,9

Chianti Classico Riserva DOCG 2013

Tenute Guicciardini Strozzi

Zeigt sich im Glas in einem intensiven Rubinrot. Reift für 24 Mon. in franz. Eichenholzfässern, anschließend sechs weitere Monate in der Flasche. Er duftet feinwürzig mit Anklängen von Lakritz. Geschmacklich zeigt er seidige Tannine und einen langen weichen Abgang.

White Wine of the Day 29,5

Knewitz Appenheimer Riesling 2018 trocken

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.

Restaurant & FEWO's bis 29. Oktober 2022 geöffnet!!!

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

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