

Parmesansuppe "Cheffe" 7,9

Ananas, Curry, Ingwer & Baguette

Baltrumer "Krabbensuppe" 7,5

KartoffelLauchSuppe, Nordseekrabben

Löffeltomaten 6,5

Frische Tomatensuppe

Suppe

Bruschetta - "Italien" 9,9

Tomate - Kräuter - Baguette

Skippers Tsatsiki 7,9

Sooo frisch !!! Mit 5 Scheiben Baguett

Starter

VollkornReis-Spirelli "CHEFFE" 20,9

Glutenfreie- mit Knackiges Gemüse, Tomaten
Knoblauch, Riesling-Tomatensauce mit Chillie

„Padua“ - HähnchenBrustSalat 20,9

Parmesanhobel, Apfelviniagrette, Baguette

Salat / Vegetarisch

Filet vom Schellfisch 27,9

Winterkabeljau , "Schee Senfsößje"

Ofenkartöfelchen in Schale & Salat

Scharbe "Limanda Limanda" 25,9

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, gemischter Salat

"Matjes-Türmchen" 19,9

3 halbe Emden Matjes, Bratkartoffeln mit Zwiebel

Fisch

"Black Tiger" Tagliatelle 25,9

Riesengarneelen, Tomate, Riesling-Rahmauce

Knoblauch - Parmesan aus der Reibe

Pasta

"Kap Hoorn" Rumpsteak 30,9

Deutsches Rumpsteak von der Färse, ca. 250g.,

hausgemachte Kräuterbutter, gemischter Salat

"Chicken -Steak" 23,9

MangoChiliKokossauce, Kartoffelkroketten , Salat

Fleisch

KLOETENKÖHM

Dieser sahnig-vanillegelbe Likör zeigt ein intensives,
typisches Eierliköraroma mit feinen Grappanoten.

Am Gaumen herrlich cremig, zart und üppig
zugleich, der pure Genuss!

3,9

Special

**Wir zaubern euch gerne eine
Fischplatte ab 2 Personen.**

5 x Fisch / Frühkartöfelchen/ Salat / 2 Saucen

34,90€ je Person

Bitte einen Tag vorbestellen !!!

Miesmuscheln "Nordsee"

1 kg feinste Jumbomuscheln, Gemüse, Tomate,
Knoblauch, Landgraf Riesling & Baguette

26,9

Tagiatelle "Queller" 23,9

Gemüse, Knoblauch, Riesling-Rahmsauce
SPARGEL DES MEERES

Kleiner Mix-Salat 6,9

Kraut, Eisberg, Tomate, Gurke, Bohne

Seezungen (350g.) 31,9

Ofenkartöfelchen in Schale & Remoulade

"Nordsee Kartoffeln" 25,9

Nordseekrabben, Bratkartoffeln & Bio-Spiegelei

Seelachs im Baconmantel 24,9

Rapunzeltagliatelle in Tomaten-Rahmsauce
& Parmesan aus der Käseibe

"Kentucky" Tagliatelle 20,9

Hähnchenbrustwürfel, Gemüse, Knoblauch,

Riesling-Rahmesauce - Parmesan aus der Reibe

"Quinns"Schweinekotlett 26,9

vom Grill mit ca. 480g, "Schee Söbchje"

Bratkartoffeln, gemischter Salat,

"Skippers Negroni"

Bitter-süßer Aperitif aus Inselwermut von den
Hellerwiesen, Gin & Campari. Ein paar
Umdrehungen inklusive!

9,9

Apfelstrudel "Classic"

Vanilliesauce, Vanillieeis & Schlagobers **7,5**

Quarkstrudel

Vanilliesauce, Vanillieeis & Schlagobers **7,5**

"Heisse Liebe"

Heisse Kirschen, Vanilleis & Schlagobers **7,9**

Käpt'n Sizilianus

Spaghetti - Tomatensauce - Parmesan **7,5**

"Old Smuggler"

Vier Chickennuggets & Kartoffelkroketten **9,9**

Bratkartoffeln mit Zwiebeln **4,2**

Ofenkartöfelchen mit Schale **4,9**

... und mit Kräuterquark **5,9**

Kartoffelkroketten **3,9**

Kekskammer

"Baltrum meets Islay"

Whiskypflaumen, Vanillieeis & Sahne **9,9**

"Mousse au Chocolat"

... mit Schlagobers **6,9**

Kinder

Lütje Liededeler

Vier Pfannekuchen mit Puderzucker **8,9**

Beilagen

5 Scheiben Baguette **1,5**

Remoulade **2,5**

Kugel Kräuterbutter **2,0**

Ketchup oder Majo **1,0**

**Man lebt ruhiger, wenn man nicht alles sagt,
was man weiß, nicht alles glaubt, was man
hört und über den Rest einfach nur lächelt.**

WhiteWine of the Day 37,5

Klump Baden Rotenberg Grauburgunder

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

Whisky des Skipperdays 11,6

Scarabus 10 y. - Islay Singel Malt - 46%

Nase: Torfige Nuancen steigen empor und werden begleitet von einem leicht süßlichen Hauch. Gaumen: Die Torfnoten verstärken sich und werden untermalt von frischem Menthol, der dezenter Süße sowie einer Spur Leder. Finish: Der Abgang gestaltet sich weiterhin torfig und recht lang anhaltend.

Redwine: Rodríguez & Sanzo 51,9

„WhisBa“ Whiskey Barrel 2019

Tiefdunkel rubinrot im Glas. Üppiges Bukett von Brombeere und Kirsche, Schokolade, Vanille, Karamell, Blockmalz, Nelken, Pfeffer und Rauch. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, vielschichtig und strukturiert. Opulente schwarze Kirschfrucht, samtiges Tannin, genialer Trinkfluss und ein dramatisches Finale mit ganz dezenter Note von Whisky. Ein Wein, in den man sich schlichtweg verliebt.

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



Tageskarte

**Unser Restaurant / Gasthaus
hat ganzjährig geöffnet!!!**



Getränkekarte