

Montag bis Samstag 17.00 - 22.00 / Küche max. 21.00 Sonntag Ruhetag

Baltrumer "Krabbensuppe" 7,5

KartoffelLauchSuppe, Nordseekrabben

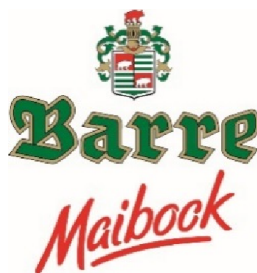
Löffeltomaten 6,5

Frische Tomatensuppe

Parmesansuppe "Cheffe" 7,9

Ananas, Curry, Ingwer & Baguette

Suppe



Frisch gezapft vom Fass.

Ein Traum.

Bruschetta - "Italien" 9,9

Tomate - Kräuter - Baguette

Bruschetta - "Baltrum" 12,9

Tomate - Kräuter - Krabben- Baguette

Fischpraline "Bärlauch" 9,9

2 Fischpralinen mit Parmesankruste

Starter

"Skippers Negroni"

Bitter-süßer Aperitif aus italienischem Wermut, Gin & Campari. Ein paar Umdrehungen inklusive!

9,9

„Padua“ - Hähnchenbrust Salat 20,9

Parmesanhobel, Apfelviniagrette, Baguette

Kleiner Mix-Salat 6,9

Kraut, Eisberg, Tomate, Gurke, Bohne

Salat „Alexander v. Humboldt“ 18,9

Schafskäse, Apfelbalsamicodressing, Baguette

Salat / Vegetarisch

Veggie Burger 20,9

Hausgemachter Bratling aus frischem Gemüse, dazu Remoulade und Nusskartöffelchen

Tagiatelle "Queller" 23,9

Gemüse, Knoblauch, Riesling-Rahmsauce
SPARGEL DES MEERES

Frische Rotzunge 27,9

mit frühen Kartoffeln

und gemischtem Salat

"Nordsee Kartoffeln" 25,9

Nordseekrabben, Bratkartoffeln & Bio-Spiegelei

"Matjes-Türmchen" 19,9

3 halbe Emden Matjes, Bratkartoffeln mit Zwiebel

Fisch

Scharbe "Limanda Limanda" 25,9

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, gemischter Salat

Teriyaki Faroer-Lachsfilet 27,9

Rapunzeltagiatelle in Tomaten-Rahmsauce
& Parmesan aus der Käsereibe

"Black Tiger" Tagiatelle 25,9

Riesengarnelen, Tomate, Riesling-Rahmsauce

Knoblauch - Parmesan aus der Reibe

Pasta

"Kentucky" Tagiatelle 20,9

Hähnchenbrustwürfel, Gemüse, Knoblauch,
Riesling-Rahmsauce

"Kap Hoorn" Rumpsteak 30,9

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

hausgemachte Kräuterbutter, gemischter Salat

"Chicken -Steak" 23,9

MangoChiliKokossauce, Kartoffelkroketten, Salat

Fleisch

Rinderbacke "Sauerbraten" 27,9

Vom schottischen Highlandrind, geschmort mit
Kartoffel- Selleriestampf & Grillmöhren

Wir zaubern euch gerne eine Fischplatte ab 2 Personen.

5 x Fisch / Frühkartöffelchen/ Salat / 2 Saucen

34,90€ je Person

Bitte einen Tag vorbestellen !!!

Special

EISTEE
Hausgemacht

Kleine Piraten 4,1

Mama "Secco" 6,9

Papa "Gin" 6,9

Apfelstrudel "Classic"

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

Quarkstrudel

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

"Mousse au Chocolat"

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

Kekskammer

"Baltrum meets Islay"

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

Vitamin "C" Bombe

Cheffes Sanddorncreme, Vanillieeis, Sahne **7,9**

Käpt'n Sizilianus

Tagliatelle mit Tomatensauce und Parmesan **7,5**

"Old Smuggler"

Vier Chickennuggets & Kartoffelkroketten **9,9**

Kinder

Lütje Liekedeler

Vier Pfannekuchen mit Apfelkompott **8,9**

Bratkartoffeln mit Zwiebeln **4,2**

Ofenkartöffelchen mit Schale **4,9**

... und mit Kräuterquark **5,9**

Kartoffelkroketten **3,9**

Beilagen

5 Scheiben Baguette **1,5**

Remoulade **2,5**

Kugel Kräuterbutter **2,0**

Ketchup oder Majo **1,0**

**Als Gott die Geduld verteilt hat bin ich gegangen.
Hat mir zu lange gedauert.**

WhiteWine 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.

Whisky des Skipperdays 15,7

Laphroaig The 1815 Legacy Edition

Aroma: Milder Rauch, fruchtige Noten nach Aprikosen & Rosinen
Geschmack: Weiche würzige Eichennoten, karamellierte dunkle Früchte
Nachklang: Lang, nussig mit torfigen Noten & würziger Eiche

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. Opolente schwarze Kirschfrucht, samtiges Tannin, genialer Trinkfluss und ein dramatisches Finale mit ganz dezenter Note von Whisky. Ein Wein, in den man sich schlichtweg verliebt.

Poli La Première 46% 12,1

8-jährige Barrique-Lagerung - 0,02

Der Poli fließt mit einer hellen, funkelnden Bernsteinfarbe ins Glas und verströmt dabei verführerische Düfte nach reifen, roten Früchten und Honig mit einem Hauch von Vanille, Marzipan und Süßholz. Kurz darauf lassen sich zudem zarte Vanille-Noten vernehmen. Am Gaumen begeistert der Brand mit einem komplexen, majestätischen Geschmack und einem langen, facettenreichen Finish.



Tageskarte

Karamell-Whisky-Likör

4,9

Cremiges Karamell trifft auf eine Prise Meersalz. Ein Gedicht für den Gaumen.

Als Alkoholgrundlage verschafft der hauseigene Single Malt Whisky „Van Loon“ von der Brennerei Rust diesem Piekfeinen Karamell-Likör seine Vielschichtigkeit und lässt ihn auf der Zunge schmelzen wie eine Praline.



Getränkekarte