



Speisen

an Bord

Speisen an Bord

(Nur bei Vorbestellungen und Gruppen ab 15 Pers.)

Suppen/Vorspeisen

Tomatensüppchen „Provence“ mit frischen Kräutern	€ 5,50
Champignoncremesuppe	€ 5,50
Salatteller aus frischen Salaten der Saison mit Joghurtdressing	€ 6,30

Hauptgerichte

Gschnetzeltes von der Pute in Rahmsauce, mit hausgemachten Spätzle und feinen Zuckererbsen	€ 16,90
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem westfälischen Kartoffelsalat	€ 16,90
Schweinebraten in dunkler Biersauce, dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut	€ 16,90
Jägerschnitzel in feiner Pilz-Rahmsauce, Spätzle und grünen Bohnen	€ 17,90
Filetbraten vom Schwein an einer leichten Pfefferrahmsauce, mit frischen Pilzen, dazu Butterspätzle und Leipziger Allerlei	€ 22,90

Fischgericht

Matjesfilets mit Speck-Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln und grüne Böhnchen	€ 17,90
-----------------------------------------------------------------------------------	---------

Vegetarisches / Veganes

Großer Salatteller aus frischen Salaten der Saison, Zwiebeln, Oliven und Mozzarella-Kügelchen	€ 12,40
Blumenkohl-Käse-Medaillon in Bechamelsauce, dazu Baguette und Butter	€ 12,40
Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis (vegan)	€ 16,90

Eintöpfe

Deftiger hausgemachter Erbseneintopf mit ganzer Bockwurst	€ 9,90
Herzhafte Gemüsebrühe mit Nudeln und Gemüse	€ 9,90
Westfälischer Mühleneintopf mit viel Gemüse und Rindfleisch	€ 10,90

Nachspeisen

Rote Grütze „Altländer Art“ mit Vanillesauce	€ 5,50
Vanille-Mandelpudding mit Sahnehaube und Kirschsauce	€ 5,50
Hausgemachte Quarkspeise mit gemischten Früchten	€ 6,20

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Frühstück und Kaffee-Gedecke

(Nur bei Vorbestellung)

Matrosen-Frühstück

2 Tassen Kaffee oder Tee, 2 gut belegte halbe Brötchen mit Wurst und Käse € 9,00

Steuermanns-Frühstück

2 Tassen Kaffee oder Tee, 1 Glas Orangensaft, 1 Brötchen,
1 Mehrkornbrötchen, 1 Croissant, Wurst, Käse, Konfitüre und Butter € 12,00

Kapitäns-Frühstück (buchbar ab 4 Personen)

1 Glas Prosecco zum Empfang, Kaffee oder Tee „satt“, 1 Glas Orangensaft,
1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, 1 Croissant, Schinken- und Wurstplatte, Käse, Konfitüre und Butter € 17,00

Gedeck 1 – „Berta“

2 Tassen Kaffee oder Tee mit einem Stück Apfelstreusel-Kuchen € 8,20

Gedeck 2 – „Erika“

2 Tassen Kaffee oder Tee mit einer Sahneschnitte € 8,60

Gedeck 3 – „Gertrud“

2 Tassen Kaffee oder Tee mit einem Stück Aprikosen-Schmand-Kuchen € 8,60

Gedeck 4 – „Gourmet-Gedeck“ made by Nascherei (ab 10 Personen buchbar)

2 Tassen Kaffee oder Tee und 3 kleine Stück Kuchen:
Kirschmarzipan-Kuchen, Käse-Mandarine-Schnitte und Schokoladen-Brownie € 10,20

Gedeck 5 – „Kindergedeck“

2 Tassen Kakao oder Tee und 1 Muffin, 1 Donut € 8,20

Kuchenbuffet (Buchbar ab 20 Personen - im Liniendienst nur bedingt möglich)

Kaffee, Tee oder Kakao endlos, Gemischter Blechkuchen, Obstkuchen,
sowie Sahnetorte/Sahneteilchen satt, Portion Sahne extra: 0,70 € € 14,90

Bei vorbestellten Kaffee-Gedecken bitte unbedingt morgens die exakte Gästezahl per Telefon oder Mail durchgeben.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



2 = mit Geschmacksverstärker/ 3 = mit Phosphat/
4 = mit Antioxidationsmittel/ 5 = mit Süßungsmittel/ 6 = mit Farbstoff/
8 = mit Konservierungsstoff/ 9 = mit Verdickungsmittel

Kleine Mahlzeiten

(Ohne Vorbestellung)

Gulaschsuppe mit Weißbrot	€ 4,50
Bockwurst mit Senf und Weißbrot	€ 4,50
Bockwurst mit Senf und Kartoffelsalat	€ 7,00
Bratwurst mit Senf und Weißbrot	€ 4,80
Bratwurst mit Senf und Kartoffelsalat	€ 7,30
Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Weißbrot	€ 4,50
Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Kartoffelsalat	€ 7,00
Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln	€ 11,90
Flammkuchen vegan mit viel Gemüse	€ 12,90
Flammkuchen süß mit Äpfeln, Sultaninen und Zimt	€ 11,90
Pinsas (2 Sorten, 1 x vegetarisch)	€ 5,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



2 = mit Geschmacksverstärker/ 3 = mit Phosphat/
4 = mit Antioxidationsmittel/ 5 = mit Süßungsmittel/ 6 = mit Farbstoff/
8 = mit Konservierungsstoff/ 9 = mit Verdickungsmittel