



Speisen & Getränke

*Herzlich
willkommen im
Restaurant Meerestochter*

Aperitifs

Prosecco 0,1 l i

Prosecco DOC Treviso Serena/Trocken

4,90 €

Crémant 0,1 l i

Grande Cuvée 1531 Crémant de Limoux Rosé/Brut

7,00 €

Martini Bianco 5 cl

Zitrone/Olive/Eis

5,50 €

Limoncello Spritz

Limoncello/Prosecco/Soda

7,50 €

Aperol Spritz (auch Alkoholfrei),

Aperol/Prosecco/Soda

7,50 €

Lillet Rosé Wildberry (auch Alkoholfrei),

Lillet Rosé/Schweppes Wildberry

7,50 €

Andalö Spritz

Andalö/Prosecco/Soda

7,50 €

Vorspeisen

Brot & Dip a, g

Geröstete Ciabatta / Zvierlein Dip

4,50 €

Klassische Bruschetta (3 Stück) a, g

Geröstete Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Rote Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Grana Padano

7,50 €

Antipasti des Hauses a, g

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Bruschetta, Oliven, getrocknete Tomaten und Feta

13,50 €

Rinder-Carpaccio g, n

Hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet auf Rucola, verfeinert mit Olivenöl, Balsamico-Creme und gehobelem Parmesan

16,50 €

Karotten-Ingwer-Suppe i

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe mit feiner Kokosmilch

8,50 €

Mediterrane Fischsuppe a, i

Kräftige Fischsuppe mit zarten Fischstücken und feinen Kräutern

10,50 €

Großer gemischter Salat k, c, n

Knackige Blattsalate mit mariniertem Weißkohl und Karotten, dazu Tomaten, Gurken, Oliven und Peroni mit Hausdressing

13,50 €

Wahlweise mit:

Gratiniertem Ziegenkäse g

16,50 €

Gegrillten Baby-Calamari (8Stk.) p

18,50 €

Gegrillten Garnelen (5Stk.) b

19,50 €

auf der Haut Gebratenes Dorschfilet d

22,50 €

Gegrillte Rindfleischstreifen

23,50 €

Beilagen Salat k,c,n

Rohkost aus Weißkohl und Möhren auf frischem Blattsalat & Rucola mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peroni, Hausdressing

5,50 €

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio (vegetarisch) ^a

Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten und Rucola

13,90 €

Wahlweise mit 5 Garnelen ^b

+ 7,50 €

Penne mit Rinderstreifen ^{a, g}

Zarte Rinderstreifen, Champignons in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce

20,50 €

Tagliatelle Tartufo ^{a, g}

In cremiger schwarzer Trüffel-Sahnesauce

22,50 €

Risotto

Risotto mit Gemüse ^{g, i, n}

Cremiges Risotto mit frischem Gemüse und feinem Parmesan

15,50 €

Risotto mit Garnelen ^{g, i, n, b}

Cremiges Risotto mit gebratenen Garnelen, Zucchini, Knoblauch und frischen Kräutern

22,50 €

Vom Lande

Paniertes Schweineschnitzel Holsteiner Art a, c, k, g

Serviert mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Beilagen Salat

21,50 €

Gegrilltes Maishähnchenbrustfilet g

Serviert mit Rosmarin Kartoffeln, Beilagen Salat

23,50 €

Schweinefilet im Speckmantel a, g

Serviert mit Penne in Blattspinat Gorgonzola

24,50 €

Rumpsteak 250g. g, i, k

Serviert mit Pfeffersauce, Kartoffelpüree, Kräuterbutter und ein kleiner Beilagen Salat

28,50 €

Wahlweise Champignons und Zwiebeln: + 5,00 €

Meerestochter Burger 180g. a, c, g, k, n

Rinder-Patty mit krossem Bacon, Blattsalat, Cheddar, Gewürzgurke, gebratenen Zwiebeln und Burger-Sauce, dazu Pommes Frites

18,50 €

Aus dem Meer

Gegrillte Riesen-Garnelen nach Art des Hauses (5 Stück) **b, a, g, i, k**

Garnelen vom Grill, Zwiebel, Tomaten, Oliven, Fischfond, Sahne, Beilagen Salat und Baguette

23,50 €

Gegrillte Baby Calamari (8 Stück) **p, c**

Baby-Calamari vom Grill mit frischen Kräutern, dazu Rosmarin Kartoffeln, gebratenes Gemüse, Aioli

24,50 €

Gebratenes Zanderfilet **d, c, g**

Serviert mit Sauce Hollandaise Rosmarin Kartoffeln dazu Grill Gemüse

25,50 €

Gegrilltes Lachsfilet **d, g, n**

Lachsfilet vom Grill serviert mit Blattspinat in Rahmsauce dazu Rosmarin Kartoffeln

26,50 €

Scholle im Ganzen **d,a,k**

Klassisch im Ganzen gebratene Scholle, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, Beilagen Salat

26,50 €

Mit gebratenem Speck + 3,00 €

Gebratenes Dorschfilet **d, k, g**

Dorschfilet gebraten, Senfsauce, serviert mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat

27,50 €

Meerestochter Fisch-Teller **d, b, p, c, g**

Eine feine Auswahl aus Lachsfilet, Zanderfilet, Dorschfilet, gegrillten Garnelen & Baby Calamari Spieß, serviert mit Sauce Hollandaise, Rosmarin Kartoffeln, gebratenes Gemüse

29,50 €

Für unsere Piraten

Currywurst mit Pommes Frites i, k, 2, 3, 4	8,50 €
Penne mit Tomaten Sauce a, g	8,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites a,	9,50 €

Desserts

Schokoladensoufflé a, c, g, f Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis	7,50 €
Tiramisu a, c, g	7,50 €
Crème Brûlée c, g Klassische französische Vanillecreme mit einer knusprigen Karamelldecke	7,50 €
Panna Cotta mit Rote Grütze g	7,50 €
Eis und Heiß g, c 3 Kugel Vanilleeis serviert mit heißer Kirsche	7,50 €
Eis (Kugel) Vanille, Schokolade, Erdbeere g, c	2,00 €

Alkoholfreie Getränke

ST. Michaelis Feinperling / Naturell	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	7,50 €

Coca Cola ^{1, 9, 11} , Cola Zero ^{1, 6, 7, 9} , Spezi ^{1, 3, 9, 11}	0,2 l	2,50 €
Fanta ^{1, 3} , Sprite ^{1, 3}	0,4 l	3,50 €

	0,33 l	3,50 €
Ice Tea Pfirsich / Zitrone		

Säfte & Nektare von Granini

	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,80 €
Apfelsaft naturtrüb, Rhabarber, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarzer Johannisbeere, Kirsch, Bananen, Kiba		

Fruchtsaftschorlen von Granini

	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	5,20 €
Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle, Maracujaschorle, Schwarzer Johannisbeere Schorle, Kirschschorle		

Schweppes ^{1, 10}

	0,4 l	5,20 €
Bitter Lemon, Ginger Alle, Tonic Water		

Limonaden

Basil Style	0,4 l	6,50 €
Limete, Minze, Basilikum, Soda		

Beach Style	0,4 l	6,50 €
Orangensaft, Cranberry, Minze, Soda		

Pina Style	0,4 l	6,50 €
Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Pfirsichsaft, Soda		

Bier

Biere vom Fass ^a

Veltins Pilsener	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	5,20 €
Grevensteiner Kellerbier <i>(naturtrüb)</i>	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,80 €
Alsterwasser <i>(Veltins Pilsener mit Zitronenlimonade)</i>	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	5,20 €

Bier aus der Flasche ^a

Maisel's Weisse	0,5 l	5,80 €
Maisel's Weisse Dunkel	0,5 l	5,80 €
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l	5,80 €
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Veltins Alsterwasser Alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Vita Malz	0,33 l	3,50 €

Weißwein _n

Grauer Burgunder, Gutswein, trocken (Bio)	0,2 l	7,50 €
<i>Weingut Hofmann – Rheinhessen, Deutschland</i>		
Cremig mit Aromen von Melone, Banane und grünem Apfel. Viel Biss und Trinkfluss. Ein frischer, lebhafter Wein.	0,75 l	26,50 €
Weißburgunder Ihringer Winklerberg, Gutswein, trocken	0,2 l	6,90 €
<i>Weingut Düringer – Baden, Deutschland</i>		
Fruchtig, spritzig und frisch. Duft nach frischen Äpfeln und Birnen. Orangenblüten, Mandeln und ein Hauch Quitte. Elegant und harmonisch mit einem Hauch Grapefruit.	0,75 l	25,50 €
Cuvée Weiß Tatze, Gutswein, trocken	0,2 l	7,50 €
(Weißburgunder & Sauvignon Blanc)		
<i>Weingut Zeter – Pfalz, Deutschland</i>	0,75 l	26,50 €
Leicht, exotische Frucht und angenehme Säure. Easy Drinking, geschmeidig und frisch		
Einblick No1. Riesling, feinherb	0,2 l	7,50 €
<i>Weingut Köwerich – Mosel, Deutschland</i>		
Sonnenverwöhnt. Leicht, spritzig und mineralisch. Aromen von Pfirsich und getrockneten Ananas-Chips. Ein Hauch tropische Frucht.	0,75 l	26,50 €
Rivaner QbA, Gutswein, feinherb		
<i>Weingut Kiefer – Baden, Deutschland</i>	0,2 l	6,90 €
Frischer, heller Sommerapfel mit feinem Fruchtschmelz. Schlank, elegant und mineralisch.	0,75 l	25,50 €

ROSÉWEINE _n

Rosé, Gutswein, halbtrocken		
<i>Weingut Emmerich Koebernik – Nahe, Deutschland</i>	0,2 l	7,50 €
Saftig-fruchtiger Rosé. Die Aromatik erinnert an Erdbeeren und Himbeeren. Die leichte Säure rundet das erfrischende Geschmacksbild ab.	0,75 l	26,50 €
Cuvée Rosé Tatze, Gutswein, trocken		
(Pinot Noir, Pinot Meunier, St. Laurent & Syrah)	0,2 l	7,50 €
<i>Weingut Zeter – Pfalz, Deutschland</i>		
Filigrane Beerenfrucht und florale Noten in Duft und Geschmack. Frisch und elegant.	0,75 l	26,50 €
Weinschorle (Weiß, Rose, Rot)		
	0,2 l	6,50 €

ROTWEINE _n

Kiefer Spätburgunder Eichstetter Herrenbuck QbA, Gutswein, trocken	0,2 l	7,50 €
<i>Weingut Kiefer – Baden, Deutschland</i>	0,75 l	26,50 €
Rubinrot. Aromen von dunklen Waldbeeren und Kirsche. Trocken, schlank und ausdrucksvoll. Empfehlenswert zu Fleischgerichten, insbesondere Wild und Wildgeflügel.		
Primitivo IGP, DOC, trocken	0,2 l	7,50 €
<i>Prodigio del Sole – Apulien, Italien</i>	0,75 l	26,50 €
Pflaumen- und Kirschkonfitüre sowie etwas Tabak und Gewürze in der Nase. Am Gaumen angenehm vollmundig, mit intensiven dunklen Früchten, seidiger Textur und perfekt balancierten Tanninen.		
Cuvée Rot Tatze, Gutswein, trocken	0,2 l	7,50 €
(Merlot & St. Laurent)	0,75 l	26,50 €
<i>Weingut Zeter – Pfalz, Deutschland</i>		
Verführerische Nase von Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren, Cassis, Waldboden, Unterholz, Kräutern und Veilchen. Füllig, saftig, fruchtbetont und samtig.		
Cuvée Rot, Gutswein, feinherb	0,2 l	6,50 €
(Regent & Dornfelder)	0,75 l	24,50 €
<i>Weingut Hochkraft – Rheinhessen, Deutschland</i>		
Fruchtbetonte Cuvée. Aromen von Himbeere und Brombeere. Milde Säure, trinkfreudig.		

PROSECCO & SCHAUMWEINE _n

Prosecco Frizzante DOC Treviso Serena, trocken	0,75 l	24,50€
<i>Serena Wines – Italien, Prosecco</i>		
Ein frischer, ausdrucksstarker Prosecco Frizzante mit feinen Bläschen, die ihn zum idealen Essensbegleiter machen. Leichte Blumennoten und Aromen von gelben Früchten treffen auf eine ausgewogene Struktur mit einem Hauch Restzucker im Abgang.		
Grande Cuvée 1531 Crémant de Limoux Rosé, AOP, Brut	0,75	38,00€
(Chardonnay, Chenin Blanc & Pinot Noir)		
<i>Sieur d'Arques – Frankreich, Languedoc, Limoux</i>		
Feiner Rosé-Crémant aus Limoux mit zartem Lachsrosa und einer klaren, anhaltenden Perlage. In der Nase rote Beeren wie Himbeere und Johannisbeere, dazu helle Frucht und eine zurückhaltende, frische Note. Am Gaumen ausgewogen und lebendig, mit präziser Säure, feiner Frucht und trockenem, sauberem Finale.		

Digestif

Kräuter & Bitter ¹

• Ramazzotti	2 cl	4,50€
• Averna	2 cl	4,50€
• Jägermeister	2 cl	3,90€
• Fernet-Branca	2 cl	3,90€

Aquavit & Küsten-Klassiker

• Helbing Kümmel	2 cl	3,90€
• Aalborg Jubilæums Akvavit	2 cl	3,90€
• Linie Aquavit	2 cl	3,90€
• Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,90€
• Oldesloer Korn	2 cl	3,50€

Grappa

• Grappa Riserva	2 cl	5,20€
• Grappa Nonino Moscato	2 cl	6,20€
• Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	6,20€

Whisky, Cognac, Rum & Weinbrand

• Talisker 10 Years (<i>Single Malt Scotch</i>)	2 cl	6,50e
• Rémy Martin V.S.O.P. (<i>Fine Champagne Cognac</i>)	2 cl	6,50€
• Mount Gay Black Barrel (<i>Barbados Rum</i>)	2 cl	6,50€
• Osborne Veterano	2 cl	4,20€

Fruchtbrände & Liköre

• Limoncello	2 cl	3,90€
• Sambuca	2 cl	3,90€
• Amaretto	2 cl	3,90€
• Baileys auf Eis	4 cl	5,20€

Unsere Auswahl erlesener Tees

Becher 3,50 €

Kännchen 5,50 €

Schwarztee

Darjeeling

Aromatisch eleganter und weicher Geschmack mit dezenter Blume

Grüner Tee

China Special Gunpowder Temple of Heaven

Der wohl bekannteste und feinste chinesische Grüntee. Die eng gedrehten Blattkugeln beschreiben den hohen Qualitätsstandard. Er hat ein weiches und leicht herbes Aroma.

Früchtetee

Kappeler Früchtemischung

(Apfel, Hibiskus, Papaya, Rosinen, Johannisbeeren, Sonnenblume, Rosenblüten)

Magenfreundlicher Tee mit einem süßlich-herben Aroma.

Wolkenschieber

(Apfel-, Cranberry-, Kiwi- und Sauerkirschstücke, Kokoschips)

Bittersüßer und zugleich erfrischender Gute-Laune-Macher.

Rotbuschtee

Rotbusch Pur (aus biologischem Anbau)

Der Rotbuschtee ist weich und fruchtig-süß im Geschmack und bietet durch seine antioxidative Wirkung eine gesunde Abwechslung.

Kräutertee

Pfefferminztee

Dieser Pfefferminztee hat einen äußerst erfrischenden Charakter.

Kaffee- und Schokoladenspezialitäten

Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Tasse Café Crème	3,00 €
Becher Café Crème	3,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Chociatto (Latte Macchiato mit Schokolade)	4,50 €

Heiße alkoholische Getränke

Pharisäer (Kaffee / Hansen Rum / Schlagsahne)	6,50 €
Tote Tante (Heiße Schokolade / Hansen Rum / Schlagsahne)	6,50 €
Latte Macchiato mit Amaretto	6,50 €
Latte Macchiato mit Baileys	6,50 €
Affogato (1 kugel Vanille Eis mit Espresso)	5,00 €

Allergenkennzeichnung

Zusatzstoffe Kennzeichnung

A	Glutenhaltiges Getreide	1	mit Farbstoff
B	Krebstiere	2	mit Konservierungsstoff
C	Eier	3	mit Antioxidationsmittel
D	Fische	4	mit Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse	5	geschwefelt
F	Soja	6	geschwärzt
G	Milch und Laktose	7	mit Phosphat
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	8	koffeinhaltig
I	Sellerie	9	chininhaltig
J	Senf	10	mit Süßungsmittel
K	Sesamsamen	11	enthält eine
L	Schwefeldioxid und Sulfite		Phenylalaninquelle
M	Lupinen		
N	Weichtiere		

