



„Tante Emma“

Jedes Schiff braucht seinen Hafen

Auf allen 7 Meeren war sie unterwegs , trotzte allen Gefahren und kehrte stets sicher in den Hafen zurück. Von Taka Tuka bis Kap Horn war kein Riff zu steil, kein Orkan zu stürmisch und keine Kanonenkugel zu hart . Doch nun ist es an der Zeit, in den Heimathafen einzulaufen und allen Nachkommen und Landratten die Geschichten aus der Ferne weiterzuerzählen.

Das ehemalige Proviantsschiff “Tante Emma“ geht nun in Kellenhusen vor Anker – im Gepäck viel Seemannsgarn und viele schmackhafte Fischrezepte aus dem Nordmeer. Und diese serviert die Tante Emma Crew in der Schipper- und Kartoffelstuv “Bootsmann“.

Erleben Sie ein Haus voller Geschichten, maritimer Accessoires , nordischer Schlichtheit und sind so dem Wind immer eine Nasenlänge voraus ...

Nordisch ! Frisch ! Herzlich !



SUPPEN

		Euro
1	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	3,90
2	Kartoffelcremesuppe	3,90
3	Kartoffelcremesuppe mit Garnelen	4,90
4	Schwedische Fischsuppe Tomatige Cremesuppe mit Fischfilets	5,90

Salatbar

10	Teller klein	5,00
11	Teller groß	7,50

Appetithappen

12	1 Garnelenspieß Knobi-Dip, Salatbeilage, Brot	4,00
13	Großer Salatteller gebratene Hähnchenbruststreifen, Baguette	11,90
14	Großer Salatteller Scampi, Baguette	14,50
15	Norwegischer Räucherlachs mit Röstitaler, Meerrettich und Grünzeug	6,90
16	Matjeshappen 2 Matjesfilets mit Zwiebelringen auf herzhaftem Schwarzbrot	7,50
17	Ofenkäse „Diekmann“ Gebakener Deichkäse vom Schaf - von Tomaten, Gurken und Zwiebeln umzingelt	5,90
18	Bootsmanns Vorschoter Räucherlachs, Matjeshappen, Schmalz, Holsteiner Katenschinken auf Honigmelone, Brot, Dips	11,90

Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln

20	Tante Emma 2 Spiegeleier	6,90
21	Heimweh Sauerfleisch hausgemacht, Gewürzgurke, Remouladensauce	10,50
22	Außenbordkameraden 2 eingelegte Bratheringe	9,90
23	Frau Hering Hamburger Heringstopf	9,50
24	Herr Hering 2 Matjesfilets „ Holsteiner Art “	9,90
25	Hannes Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	8,50
26	Oma Frida Port.Bratkartoffeln ,Remouladensauce	4,00

Gebackene Ofenkartoffeln

40	Pur Sour Cream und 1x an die Salatbar	7,90
41	Veggie Sour Cream, Pfannengemüse	8,90
42	Waldmann Champignons in Speck & Zwiebeln gebraten und mit Käse überbacken	9,90
43	Fischermann Sour Cream , Räucherlachs und Meerrettich	10,90
44	Käpt´n Sour Cream und 6 Riesengarnelen	12,00

Er kommt von weither über 's blaue Meer
und bringt uns unser'n Schatz hierher
Er hat für uns die halbe Welt bereist
und ist im Nordmeer schon vereist (aus „Käpt'n Kelli“)

Snitseljagd

- 50 Snitsel Holstein**
Paniertes Schweinesnitzel mit Spiegelei,
Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln **13,90**
- 51 Snitsel Palermo**
Paniertes Schweinesnitzel mit Tomaten, Käse überbacken ,
Pommes frites und 1x an die Salatbar **13,90**
- 52 Snitsel Hawai**
Paniertes Schweinesnitzel mit Ananas, Käse überbacken ,
Pommes frites und 1x an die Salatbar **13,90**
- 53 Snitsel Lönneberga**
Paniertes Schweinesnitzel mit Rahmsauce, Preiselbeeren,
Pommes frites und 1x an die Salatbar **13,90**
- 54 Snitsel aus dem Öster-Reich**
Paniertes Schweinesnitzel mit Pommes frites
und 1x an die Salatbar **12,90**

Landgang

- 55 Dreimaster**
3 Medaillons vom Schweinefilet
Pfefferrahmsauce ,gebratene Champignons ,
Pommes frites,1x an die Salatbar **15,50**
- 56 Backbord**
Hähnchenbrustfilet,fruchtige Currysauce,Kartoffeltaler,
1x an die Salatbar **12,90**
- 57 Bullauge**
Entrecote (Rib-eye) vom deutschen Rind 200 g
leicht marmoriert,mit kleinem Fettauge,zart und saftig,
Champignon-Zwiebelgemüse,Bratkartoffeln,Kräuterbutter
1x an die Salatbar **18,90**
- 58 Hart Steuerbord**
Steakpfanne (Rib-Eye,Schweinefilet,Hähnchenbrustfilet),
Speckbohnen,Bratkartoffeln,Kräuterbutter **16,90**
- 71 Nudel-Dicke Deern**
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce mit Käse
überbacken, dazu Bandnudeln
und 1x an die Salatbar **12,90**

Auf hoher See

- 72 Hafenmeister**
Hamburger Pannfisch
Gebratene Schollenfilets auf Bratkartoffeln
Dijon-Senfsauce ,1x an die Salatbar **13,90**

- 80 Matrosenliebe**
 Paniertes Seelachsfilet
 Remouladensoße , Bratkartoffeln
 und 1x an die Salatbar **12,90**
- 81 Kutterfutter**
 Schollenfilet in Eihülle
 Remouladensoße,
 Bratkartoffeln und 1x an die Salatbar **13,90**
- 82 Lax**
 Laxfilet gebraten
 Weißweinsauce ,
 Bandnudeln, 1x an die Salatbar **15,90**
- 83 Aufgetakelter Lax**
 Laxfilet mit Scampi und Garnelen in fruchtiger
 Tomatensauce, Bandnudeln,Käse überbacken
 und 1 x an die Salatbar **18,90**
- 84 Smutje**
 3 verschiedene Fischfilets, Bratkartoffeln,
 Remouladensoße und 1x an die Salatbar **14,90**
- 85 Kombüsenfisch**
 Rotbarschfilet
 Dijon-Senfsauce ,Bratkartoffeln
 und 1x an die Salatbar **14,90**
- 86 De Fischer un sien Fru**
 Fischplatte für 2 Personen
 je 3 verschiedene Fischfilets, 1 Garnelenspieß,
 Remouladensoße und Knobi-Dip, Kartoffeln nach Wahl ,
 und beide 1x an die Salatbar **33,90**
- 88 Unser Angebergericht 2016**
- Backenfutter - Scholle mit Backpfeife**
 Schollenfilet zweierlei ummantelt auf gepfeffelter Chili-
 Backobstsauce mit Kartoffelstroh
 und 1x an die Salatbar **14,90**

**89 Für die Umbestellung auf eine
Ofenkartoffel mit Sour Cream berechnen wir 1 ,-Euro.**



abflauen	-	Nachlassen des Windes
abtakeln	-	Entfernen der Segel
Affenfaust	-	kugelförmiger Knoten zum Beschweren einer Wurfleine oder als Zierknoten
aufklaren	-	aufräumen
Backbord	-	in Fahrtrichtung links
fieren	-	eine Leine mittels Winde ablaufen lassen
kielholen	-	eine schwere Strafe , bei der der Bestrafte an einem Tau unter dem Schiff durchgezogen wurde
Klüsen	-	späßig für Augen, eigentlich: Öffnungen
Lee	-	dem Wind abgewandte Seite
Luv	-	dem Wind zugewandte Seite
Luk	-	Öffnung
Messe	-	Aufenthaltsraum
Pier	-	Hafenmauer
Rigg	-	Gesamtheit der Takelage
Seemeile	-	1 sm = 1852 m
Schoner	-	ein-und zweimastiges Segelschiff
Steert	-	Beutel am Ende eines Schleppnetzes
Steuerbord	-	in Fahrtrichtung rechts
Vorschoter	-	Vordermann im Segelboot

Küstenkinners

111 Tüte		
Fritten	mit Ketchup oder Mayo	2,90
112 Skipper		
Bratkartoffeln	mit 1 Spiegelei	4,00
113 Piratensäbel		
4 Fischstäbchen,	Remouladensauce, Fritten	5,50
114 Kleine Hafentrundfahrt		
Seelachsfilet paniert,	Remoulade, Bratkartoffeln	6,90
115 Hafentrümmel		
4 Rostbratwürstchen	mit Fritten	5,50
116 Matrosentrahlzeit		
Fish&Chips : Kleine Fischfilets	im Backteig mit Pommes frites, Knobi-Dip, 1 x an die Salatbar	9,90

117 Snitsel-Stix

Panierte Schweinesnitzel in Streifen
mit Fritten und Salatbeilage

5,50

Tante-Emma-hat-euch-lieb-Menü

118

Menü:

Snitsel-Stix 8,20

mit Fritten

+

Ketchup oder Mayonnaise

+

1 Getränk 0,2 l

(Cola,Fanta,Wasser,Sprite,Apfelschorle)

+

1 Kugel Smarties-Eis

119

Menü:

Fischstäbchen 8,20

mit Fritten

+

Ketchup oder Mayonnaise

+

1 Getränk 0,2 l

(Cola,Fanta,Wasser,Sprite,Apfelschorle)

+

1 Kugel Smarties-Eis

Speisekarte nach LMIV 1169/2011

Allergeninformation gemäss Codex Empfehlungen:

- A)
Glutenhaltiges Getreide
- B)
Krebstiere
- C)
Ei
- D)
Fisch
- E)
Erdnuss
- F)
Soja
- G)
Milch oder Laktose
- H)
Schalenfrüchte
- L) Sellerie
- M) Senf
- N) Sesam
- O) Sulfite
- P) Lupinen
- R) Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

-) Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
-) Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. (EU LMIV 1169/2011)
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte geben Sie uns hierbei Bescheid wenn dies für Sie von Nöten ist! Gerne richten wir uns danach!
-) Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
Hier gilt der Haftungsausschluss.
-) Die Auszeichnung der allergenen Stoffe muss hiernur bei offenen, unverpackten Speisen und Getränken erfolgen.
Bei verschlossenen Speisen und Getränken gilt der Verantwortungsbereich des Herstellers. Allergenausweisung laut Etikett. (zB. verpacktes Ketchup, Flaschenbier, etc.)
Es kann zu Kreuzkontamination kommen.

Lieber Gast,

falls Sie von Allergien betroffen sind, stellen ihnen unsere Mitarbeiter gern eine übersichtliche Darstellung der in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergene zur Verfügung.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. (Kreuzkontamination)

