



„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

Salat

10	Gemischte Salatschüssel ,klein	5,00
11	Gemischte Salatschüssel , groß	8,00

Appetithappen

12	1 Garnelenspieß	Knobi-Dip, Salatbeilage, Brot	4,90
13	Großer Salatteller	gebratene Hähnchenbruststreifen, Baguette	12,90
14	Großer Salatteller	Riesengarnelen , Baguette	14,50
15	Norwegischer Räucherlachs	mit Röstitaler, Meerrettich und Grünzeug	9,90
17	Ofenkäse „Diekmann“	Gebackener Deichkäse vom Schaf - von Tomaten, Gurken und Zwiebeln umzingelt	5,90

Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln

20	Tante Emma 2 Spiegeleier	6,90
22	Außenbordkameraden 4 eingelegte Bratheringsfilets Salatbeilage	12,90
24	Herr Hering 3 Matjesfilets „ Holsteiner Art “, Zwiebelringe, Salatbeilage	12,90
25	Hannes Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	8,90
26	Oma Frida Port. Bratkartoffeln, Remoulade	4,90



Kartoffel-Bowls

40	Bowl Pur Kartoffelstampf mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln, Sour Cream, Salat mit Senf-Vinaigrette (Vegan: mit Avocadocreme)	8,90
41	Bowl Veggie Kartoffelstampf mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln , Sour Cream , Pfannengemüse , Salat mit Senf-Vinaigrette	10,90
43	Bowl Brömmelbart Kartoffelstampf mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln , Sour Cream, Hähnchenbrustfiletstreifen, Salat mit Senf-Vinaigrette	12,90
44	Bowl Fischermann Kartoffelstampf mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln, norwegischem Räucherlachs, Sour Cream, Meerrettich , Salat mit Senf-Vinaigrette	12,90
45	Käpt´n Smollichs Super-Bowl Kartoffelstampf mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln, Sour Cream, 7 Riesengarnelen , Salat mit Senf-Vinaigrette	14,90

.... und andere Knollereien

42	Ofenkartoffel Waldmann Ofenkartoffel mit Champignons in Speck & Zwiebeln gebraten und mit Käse überbacken, dazu Sour Cream	11,90
46	Gnocchi-Pfanne Spinat-Gnocchis mit Pfannengemüse und Kräuterschmand, Salatschüssel	12,90

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 **14,90**
- 51 Snitsel Palermo**
Paniertes Schweinesnitzel mit Tomaten, Käse überbacken ,
Pommes frites und Salatschüssel **14,90**
- 52 Snitsel Hawaii**
Paniertes Schweinesnitzel mit Ananas, Käse überbacken ,
Pommes frites und Salatschüssel **14,90**
- 53 Snitsel Lönneberga**
Paniertes Schweinesnitzel mit Rahmsauce, Preiselbeeren,
Pommes frites und Salatschüssel **14,90**
- 54 Snitsel aus dem Öster-Reich**
Paniertes Schweinesnitzel mit Pommes frites
und Salatschüssel **13,90**

Landgang

- 55 Dreimaster**
3 Medaillons vom Schweinefilet
Pfefferrahmsauce, gebratene Champignons ,
Pommes frites, Salatschüssel **15,90**
- 56 Backbord**
Hähnchenbrustfilet, fruchtige Currysauce, Rösti-Sticks
Salatschüssel **14,90**
- 57 Bullauge**
Entrecote (Rib-eye) vom deutschen Rind 200 g
leicht marmoriert, mit kleinem Fettauge, zart und saftig,
Champignon-Zwiebelgemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter
Salatschüssel **21,90**
- 58 Hart Steuerbord**
Steakpfanne (Rib-Eye, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet),
Speckbohnen, Bratkartoffeln, Kräuterbutter **17,90**



Auf hoher See

- 72 Hafenmeister**
Hamburger Pannfisch
Gebratene Filets von Rotbarsch und Seelachs auf Bratkartoffeln,
Dijon-Senfsauce , Salatschüssel
14,90
- 80 Matrosenliebe**
Paniertes Seelachsfilet,
Remouladensoße , Bratkartoffeln
und Salatschüssel 13,90
- 81 Kutterfutter**
Schollenfilet in Eihülle
Remouladensoße,
Bratkartoffeln und Salatschüssel 15,90
- 82 Lax**
Laxfilet gebraten
Honig-Senfsauce, Spinat-Gnocchis
Salatschüssel
17,90
- 83 Håkmåk**
Cremiges Fischcurry , Fischfiletwürfel
in Curry-Sahnesauce mit Zucchini, Paprika, Wild-Reis
und Salatschüssel 15,90
- 84 Smutje**
3 verschiedene Fischfilets, Bratkartoffeln,
Remouladensoße und Salatschüssel
16,90
- 85 Kombüsenfisch**
Rotbarschfilet
Dijon-Senfsauce ,Bratkartoffeln
und Salatschüssel
15,90
- 86 De Fischer un sien Fru**
Fischplatte für 2 Personen
je 3 verschiedene Fischfilets, 1 Garnelenspieß,
Remouladensoße und Knobi-Dip, Kartoffeln nach Wahl ,

und Salatschüssel

36,90

88. Unsere Angebergerichte 2020

Backenfutter – Dorsch mit Backpfeife

Dorschfilet im Speckmantel

an Oma Fridas gepfeffertes Chili-Backobstsauce mit Kartoffelstroh
und gem. Salat

16,90

T.1 Fischteller „Langstrøm“

2 Fischfilets, 1 Garnelenspieß, Knobi-Dip,
Bratkartoffeln und Salatschüssel

16,90

Küstenkinners

111 Tüte

Fritten mit Ketchup oder Mayo

3,90

112 Skipper

Bratkartoffeln mit 1 Spiegelei

4,90

113 Piratensäbel

4 Fischstäbchen, Remouladensauce, Fritten

5,90

114 Kleine Hafentrundfahrt

Seelachsfilet gebraten, Remoulade, Bratkartoffeln,
Salatbeilage

9,90

115 Hafentrümmel

4 Rostbratwürstchen mit Fritten

5,90

116 Matrosenmahlzeit

Fish&Chips : Kleine Fischfilets in Knusperpanade
mit Pommes frites, Knobi-Dip,
Salatschüssel

9,90

117 Snitsel-Stix

Panierte Schweinesnitsel in Streifen
mit Fritten und Salatbeilage

5,90