



*Herzlich willkommen*  
*im*  
*Fisch-Restaurant*  
*und Café*  
*im*  
*Schleswiger Stadthafen*



## *Liebe Gäste*

Schön, dass Sie uns hier im „Gastmahl des Meeres“ besuchen.

In einem besonderen Haus befinden Sie sich hier im Schleswiger Hafen.

1953 beschloss die Schleswiger Ratsversammlung, der damaligen Firma Sahr & Kähler den Bau eines Getreidesilos zu genehmigen, weil der Betrieb durch den Bau einer neuen Umgehungsstraße ihre Schiffsanlegestelle am Tegelnoor verlor. Doch die Landesregierung versagte ihre Zustimmung, weil das historische Stadtbild durch ein so hohes Gebäude beeinträchtigt werden könnte. Die Stadt Schleswig akzeptierte diese Entscheidung allerdings nicht. 1960 wurde dann, nach den Plänen der Stadt, für die Firma Johannes Dierks ein Getreidesilo errichtet. Über 25 Jahre wurden Getreide und andere Produkte hier zwischengelagert, um sie dann im nördlichen Schleswig-Holstein wieder zu vermarkten. Dann wurde aber der Hafenum-

schlag geringer, die Warenströme nahmen eine andere Entwicklung.

Heute steht der Speicher für eine vergangene Hafenwirtschaft.

Wir haben jetzt diese „Wirtschaft“ wieder auf neue Füße gestellt und

bieten Ihnen auf 2 Ebenen Fischgerichte, Kaffee und Kuchen an.

Fühlen Sie sich bei uns wohl und genießen Sie unsere neuen lukullischen Ideen und den schönen Blick über die Schlei.

*Familie Liith*

und Mitarbeiter



## Vorspeisen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1  | Hausgebeizter Graved Lachs<br>an Honig-Dill-Senfsauce<br>Salatbeilage und Baguette-Brot   | 7,20 € |
| 3  | Scampi-Spieß an Knoblauchdip<br>frische Salate der Saison<br>und La flute Brot  | 7,50 € |
| 4  | Folienkartoffel mit Sour Cream<br>und Salatbeilage<br>oder  | 4,90 € |
| 5  | mit Räucherlachs  | 7,40 € |
| 6  | mit Flusskrebsfleisch   | 8,20 € |
| 7  | mit Nordseekrabben  | 9,30 € |
| 8  | Eine bunte Salatkomposition<br>mit Baguette-Brot<br>sowie   | 5,80 € |
| 9  | mit Tofu vegetarisch  | 6,80 € |
| 10 | Land und Meer, gebratene<br>Poulardenbrust und Lachs  | 7,40 € |
| 11 | mit Scampis   | 8,50 € |
| 13 | mit Nordseekrabben*<br>wahlweise mit folgenden Dressings:<br>- French-Dressing<br>- Kräuterjoghurt-Dressing<br>- Balsamico-Dressing | 9,80 € |

\* mit Ascorbinsäure

## Suppen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 21 | Klare Holmer Fischsuppe<br>in kleiner Terrine<br>mit frischem Gemüse<br>und Schleifisch-Einlage | 5,60 € |
| 22 | Tomatencremesuppe „mediterran“<br>mit Shrimps und Sahnehaube                                    | 4,50 € |
| 23 | Tomatensuppe<br>mit gefüllten Nudelsäckchen   | 4,50 € |
| 24 | Husumer Krabbensuppe<br>mit Dillsahnehaube  | 5,30 € |

Alle Suppen werden mit Baguette-Brot serviert!

## Pasta Spezialitäten

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 31 | Bandnudeln mit Flußkrebsfleisch<br>in Curry-Ingwer-Rahmsauce                             | 9,40 € |
| 32 | Penne mit Geflügelstreifen<br>Zuckerschoten in exotisch, fruchtiger<br>Curry-Sauce       | 9,10 € |
| 33 | Spätzle mit gedünsteten Lachsstreifen<br>in Weißwein-Sahne-Sauce und<br>knackigem Gemüse | 9,20 € |
| 34 | Spaghetti mit Pesto<br>und gebratenen Scampis  | 9,60 € |
| 35 | Penne mit Geflügelbrust<br>gebraten, in Pesto-Rahm-Sauce<br>und mediterranem Gemüse      | 9,20 € |

Für Vegetarier bieten wir oben genannte  
Pastagerichte auch gerne mit Tofu an.



## *Aus Neptuns Reich*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 41 | <i>Fischerfest-Platte (kalt)</i><br><i>verschiedene Räucherfisch-Spezialitäten - Heringsvariationen</i><br><i>Sahne-Meerrettich - Vollkornbrot und Butter - auf Wunsch Bratkartoffeln -</i> | 12,90 € |
| 42 | <i>Drei Schleiheringe</i><br><i>in Roggenmehl gebraten, Shrimps, Remouladensauce,</i><br><i>Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>  | 9,30 €  |
| 43 | <i>Hausgemachte Bratheringe in „Sauer“</i><br><i>mit roten Zwiebeln nach altem Hausrezept</i><br><i>Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>   | 8,90 €  |
| 45 | <i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i><br><i>Rahmmayonnaise mit Apfelscheiben, Zwiebelringen</i><br><i>und Gurkenscheiben, Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>                                 | 9,40 €  |
| 46 | <i>Fischragout an grünen Nudeln</i>   | 9,50 €  |
| 47 | <i>Schleswiger Pannsprott</i><br><i>knusprig gebratene Sprotten mit French Dip und Salatbeilage</i>   | 8,80 €  |
| 48 | <i>Garnelen-Duo</i><br><i>Riesengarnelen in Tempura-Teig und Kartoffelmantel gebacken,</i><br><i>mit Sesam- und Asia-Dipp, dazu Reis und Salat</i>  | 15,20 € |
| 49 | <i>Zwei Scampi-Spieße</i><br><i>an Basmatireis,</i><br><i>Sweet Chili Sauce und Salatbeilage</i>  | 12,90 € |
| 50 | <i>Scampi-Pfanne</i><br><i>mit Lauch-, Sellerie- und Möhrenstreifen,</i><br><i>Cocktail-Tomaten und Knoblauch, dazu Baguette-Brot</i>   | 13,80 € |
| 51 | <i>Sechs Riesen-Garnelen</i><br><i>in Knoblauchbutter gebraten</i><br><i>Blattsalate und Baguette-Brot</i>  | 14,80 € |
| 52 | <i>Schleibutt gebraten</i><br><i>mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salate der Saison</i>  | 12,50 € |
| 53 | <i>Pangasius-Filet (Wels) „pikant scharf“</i><br><i>auf Asiagemüse und Basmati-Reis</i>   | 12,10 € |

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld*

54	<i>Pangasius-Filet auf Sellerie-Möhren-Gemüse, Kräutersauce, Salzkartoffeln</i>	12,10 €
55	<i>Gebackene Dorade „Royal“ gefüllt mit frischen Kräutern, auf mediterranem Gemüse und Schwenkkartoffeln</i>	14,70 €
56	<i>Scholle nach „Büsumer Art“ mit Krabben, Speckwürfel und Salzkartoffeln* (auf Wunsch entgrätet)</i>	13,50 €
57	<i>Scholle nach „Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckwürfeln, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner Salat (auf Wunsch entgrätet)</i>	13,20 €
58	<i>Scholle nach „Römö-Art“ mit Shrimps, Spargel, Hummersauce und Salzkartoffeln (auf Wunsch entgrätet)</i>	13,50 €
59	<i>Pannfisch vom Dorsch auf Bratkartoffeln, krosch gebratenen Speckstreifen, Tomaten-Zwiebelbutter</i>	13,90 €
60	<i>Wildlachsfilet vom Grill oder gedünstet Sauce Choron, Thymiankartoffeln und geschmortes Gemüse</i>	13,50 €
61	<i>Steinbeißerfilet auf Rucola-Spaghetti mit heller Tomaten-Schnittlauchsauce und Champignons</i>	14,20 €
62	<i>Kutter-Dorsch (Kabeljau) gefüllt mit Gemüsestreifen im Ganzen gebraten oder gedünstet, Senfschaumsauce und Dillkartoffeln (dieses Gericht ist nicht immer vorhanden - fragen Sie bitte die Bedienung)</i>	14,60 €
63	<i>Dorschfilet im Nori-Blatt gebraten angerichtet auf getrüffeltem Wirsinggemüse und Butterreis</i>	13,90 €
64	<i>Lachsfilet unter einer Sauerkrautkruste auf Weißweinschaum und Kartoffelrösti</i>	14,20 €
65	<i>Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Schnittlauchschaum auf Gemüse-Ragout und Butterkartoffeln</i>	14,40 €
66	<i>Schlei-Pfanne verschiedene Fischarten wie Hering, Dorsch, Aal auf getrüffeltem Lauchgemüse mit Bratkartoffeln</i>	15,50 €
67	<i>Rote Meerbarbe gebraten, mit Salzeibutter, auf Paprika-Gemüse und Röstkartoffeln</i>	14,90 €
68	<i>Bauernfrühstück „Toscana“ mit Oliven, Tomaten, Zucchini und Paprika (wahlweise mit Garnelen oder Parma-Schinken)</i>	11,90 €
69	<i>„Surf &amp; Turf“ knackiger gemischter Salat, mit einem kleinen Rindersteak und Gambas, dazu Baguette-Brot</i>	12,90 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld*



## Von unseren Weiden in Angeln

71	Schweinemedallions auf Zuckerschoten, Cocktailtomaten Basilikumrahmsauce und Rosmarinkartoffeln	14,70 €
72	Rumpsteak vom Mastochsen (250 g) Butter Cafe de Paris, grüne Bohnen und Bratkartoffeln	14,90 €
73	Geschnetzeltes vom Schwein oder Poularde mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, und Reis oder Spätzle	14,10 €
74	Gepfeffertes Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Salat und Schwenkkartoffeln	14,90 €

## Unsere Desserts

81	Creme Brulee	4,40 €
82	Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,40 €
84	Saftiger Schokoladenkuchen „Mohr im Hemd“	4,20 €
85	Marillen Topfenknödel mit Aprikosenfüllung, Vanillesauce	4,30 €
86	Kaiserschmarren an Kirschsauce	3,50 €
87	Waffel mit Kirschsauce und eine Kugel Vanilleeis	3,80 €

Wir empfehlen Ihnen auch unsere  
besondere Eiskarte und die stets frischen,  
hausgebackenen Kuchen und Torten.

## Für unsere kleinen Gäste

91	„Piratenteller“ rot oder weiß Pommes frites	3,30 €
92	„Pippi Langstrumpf“ Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce	3,80 €
93	Meerjungfrauenteller „Arielle“ Fischstäbchen mit Pommes frites und buntem Salat	4,80 €
94	„Die wilden Hühner“ Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatbeilage	5,20 €

Übrigens - für Ihre Kinder bis 8 Jahre  
- mit nicht so großem Appetit - dürfen Sie  
auch gerne einen Teller und Besteck extra  
bestellen und von Ihren Speisen  
etwas abgeben.

96	Kids-Extra-Naschteller	1,80 €
97	Beilagensalat	2,80 €

Zu allen Gerichten  
können Sie wahlweise  
auch diese Beilagen  
bestellen!

Kartoffeln  
Reis  
Pommes Frites  
Bratkartoffeln  
Salat  
Bohnen  
Rösti-Kartoffeln



## Biere

101	Flensburger	Fassbier, hell	0,3 l	2,40 €
102	Flensburger	Fassbier, hell	0,5 l	3,80 €
103	Flensburger	Fassbier, dunkel	0,3 l	2,40 €
104	Flensburger	Fassbier, dunkel	0,5 l	3,80 €
105	Alsterwasser	Glas	0,3 l	2,40 €
106	Alsterwasser	Glas	0,5 l	3,60 €
107	Weizenbier	klar	0,5 l	3,50 €
108	Weizenbier, klar	alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
109	Berliner Weiße	mit Schuss	0,33 l	2,50 €
110	Gatz-Altbiere	Flasche	0,33 l	2,50 €
111	Flensburger Gold	Flasche, mild	0,33 l	2,50 €
112	Malzbier	Flasche	0,33 l	2,30 €

## Erfrischungen

120	Fachingen	Flasche	0,2 l	2,00 €
121	Selters	Flasche	0,25 l	1,90 €
122	Brause, gelb <sup>1</sup>	Flasche	0,2 l	2,00 €
123	Brause, weiß	Flasche	0,2 l	2,00 €
124	Coca-Cola <sup>1,2</sup>	Flasche	0,2 l	2,00 €
125	Spezi <sup>1,2</sup>	Glas	0,4 l	3,40 €
126	Bitter Lemon <sup>3</sup>	Flasche	0,2 l	2,50 €
127	Tonic Water <sup>3</sup>	Flasche	0,2 l	2,50 €
128	Ginger Ale <sup>3</sup>	Flasche	0,2 l	2,50 €
129	Johannisbeersaft	Flasche	0,2 l	2,50 €
130	Apfelsaft	Flasche	0,2 l	2,00 €
131	Steinmeier-Orange	Flasche	0,2 l	2,60 €
132	Looza-Kirsch		0,2 l	2,60 €
133	Looza-Banane		0,2 l	2,60 €
134	Schorle, Apfelsaft	Glas	0,4 l	3,50 €
135	Schorle, Orangensaft	Glas	0,4 l	3,50 €
136	Fachingen	Flasche	0,7 l	4,20 €
137	Selters	Flasche	0,7 l	4,20 €
138	Zitronenlimo <sup>3</sup>	Flasche	0,7 l	4,30 €
139	Apfelsaft	Flasche	0,7 l	4,50 €
140	Orangensaft	Flasche	0,7 l	4,60 €
141	Coca-Cola <sup>1,2</sup>	Flasche	1,0 l	5,40 €
142	Sprudel, gelb <sup>2</sup>	Flasche	1,0 l	5,40 €

<sup>1</sup> koffeinhaltig, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> mit Haltbarkeitssäuren

## Spirituosen

151	Korn		2 cl	1,60 €
152	Rum		2 cl	1,60 €
153	Möwenschiß		2 cl	1,70 €
154	Apfelkorn		2 cl	1,70 €
155	Feigling		2 cl	1,70 €
156	Weinbrand		2 cl	1,90 €
157	Wodka		2 cl	1,90 €
158	Jägermeister		2 cl	1,90 €
159	Underberg		2 cl	1,90 €
160	Kümmerling		2 cl	1,90 €
161	Likör		2 cl	1,90 €
162	Ramazotti		4 cl	2,90 €
163	Bommerlunder		2 cl	1,90 €
164	Küstennebel		2 cl	1,90 €
165	Gin		2 cl	2,00 €
166	Tequila		2 cl	2,00 €
167	Genever		2 cl	2,00 €
168	Scharlachberg		2 cl	2,00 €
169	Barcadi		2 cl	2,00 €
170	Pernod		2 cl	2,00 €
171	Bailey's		2 cl	2,00 €
172	Obstler		2 cl	2,00 €
173	Scotch-Whisky	ab	2 cl	2,00 €
174	Bourbon-Whiskey	ab	2 cl	2,00 €
175	Asbach-Uralt		2 cl	2,20 €
176	Aalborger Jubiläums-Aquavit		2 cl	2,20 €
177	Malteser Aquavit		2 cl	2,20 €
178	Gammel Dansk		2 cl	2,20 €
179	Grappa		2 cl	2,40 €
180	Fernet Branca		2 cl	2,40 €
181	Schwarzwälder Kirschwasser		2 cl	2,50 €
182	Himbeergeist		2 cl	2,50 €
183	Williams Birne		2 cl	2,50 €
184	Ballantines		2 cl	2,60 €
185	Grand Manier		2 cl	2,60 €
186	Cointreau		2 cl	2,60 €
187	Calvados		2 cl	2,60 €
188	Campari		4 cl	3,20 €
189	Cognac		2 cl	3,40 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



## Warme Getränke

210	Tchibo-Kaffee	Tasse	1,90 €
211	Tchibo-Kaffee	Becher	2,40 €
212	Tchibo-Kaffee	Kännchen	3,60 €
213	Tchibo-Kaffee, <i>caffeinfrei</i>	Kännchen	3,60 €
214	Tee	Glas	1,60 €
215	Tee	Kännchen	3,10 €
216	Schokolade	Große Tasse	2,30 €
217	Schokolade mit Sahne	Große Tasse	2,60 €
218	Schokolade	Kännchen	3,10 €
219	Schokolade mit Sahne	Kännchen	3,40 €
220	Cappuccino	Tasse	2,30 €
221	Espresso	Tasse	2,30 €
222	Latte Macchiato	Glas	2,30 €
223	Café au Lait	Große Tasse	2,50 €
224	Chococcino		
	<i>Schokolade mit Kaffeezusatz</i>	Tasse	2,50 €
225	Eiskaffee		
	<i>2 Kugeln Vanilleeis u. Sahne</i>	Glas	4,00 €
226	Eisschokolade		
	<i>2 Kugeln Vanilleeis u. Sahne</i>	Glas	4,00 €
227	Heiße Zitrone natur	Glas	2,30 €
228	Rotweingrog o. Eisbrecher	Glas	2,40 €
229	Glühwein	Glas	3,10 €
230	Grog, Hansen Präsident	Glas	3,10 €
231	Milch mit Honig	Glas	1,70 €
232	Tote Tante (Schokolade, Weinbrand, Sahne)		3,60 €
233	Irish Coffee (Kaffee, Whiskey, Sahne)		3,80 €
234	Pharisäer (Kaffee, Rum, Sahne)		3,80 €
235	Rüdesheimer Kaffee		3,80 €

## Cocktails

201	Tequila Sunrise	4,90 €
202	Sex on the Beach	4,90 €
203	Long Island Ice Tea	4,90 €
204	Simple Red (alkoholfrei)	4,40 €
205	Fruchtcocktail (alkoholfrei)	4,40 €

## Offene Weine

300	Sherry, medium oder dry	0,05 l	2,50 €
301	Portwein	0,05 l	2,50 €
302	Martini	0,05 l	2,50 €
303	Schorle, groß (halb Wein u. Selter)	0,2 l	3,10 €
304	Trittenheimer Altärchen		
	<i>Weißwein, halbtrocken</i>	0,2 l	3,50 €
305	Chaperon		
	<i>Rotwein, lieblich, Spanien</i>	0,2 l	3,50 €
306	Bardolino		
	<i>Rotwein, halbtrocken, Italien</i>	0,2 l	3,60 €
307	Oppenheimer Krötenbrunnen		
	<i>Weißwein, halbtrocken</i>	0,2 l	3,60 €
308	Edelzwicker		
	<i>Weißwein, trocken, Silvaner</i>	0,2 l	3,50 €
309	Chateau de Murviel		
	<i>Rotwein, trocken, Frankreich</i>	0,2 l	3,60 €
310	Rosé, d'Anjou	0,2 l	3,60 €
	<i>Weißherbst, lieblich</i>		
311	Volkacher Kirchberg		
	<i>Weißwein, trocken, Franken</i>	0,2 l	4,00 €
312	Pino Grigio		
	<i>Weißwein, trocken, Italien</i>	0,2 l	4,20 €
313	Muskadet		
	<i>würzig, trocken</i>	0,2 l	4,70 €

*Bitte beachten Sie auch die Seite mit unserem Angebot an Flaschenweinen!*

## Sekt

501	Pikkolo	0,2 l	5,80 €
502	Schloß Konstanz, halbtrocken	0,75 l	19,00 €
503	MM Extra, trocken	0,75 l	24,00 €
504	Kupferberg Gold, trocken	0,75 l	24,00 €
505	Fürst Metternich, trocken	0,75 l	29,00 €
506	Henkel Blanc de Blancs, fruchtig	0,75 l	24,00 €

## Flaschenweine

<b>Rheinhessen</b>			
401	2004er	Oppenheimer Krötenbrunnen <i>Kabinett, lieblich, harmonisch</i>	0,75 l 12,20 €
<b>Mosel-Saar-Ruwer</b>			
402	2004er	Ürziger Schwarzlay <i>Riesling, Qualitätswein, spritzig, herzhaft</i>	0,75 l 12,20 €
403	2006er	Trittenheimer Altärchen <i>Riesling, feinherb, harmonisch</i>	0,75 l 14,00 €
<b>Franken und Pfalz</b>			
404	2005er	Frickenhäuser Markgraf, Babenberg <i>Silvaner, trocken, fruchtig, Bocksbeutel</i>	0,75 l 12,90 €
405	2004er	Bocksbeutel Volkacher Kirchberg <i>Weißwein, trocken</i>	Glas 0,25 l 8,80 €
<b>St. Annagut</b>			
407	2000er	„Die Terrassen“ <i>Gutsriesling, trocken, feine Fruchtsäure</i>	0,75 l 15,50 €
408	2002er	„Eden-Rock“ <i>Rotwein, trocken, mediterraner Genuss</i>	0,75 l 12,50 €
410	2004er	„Dream of Roses“ <i>Qualitäts- und Dessertwein, sehr lieblich</i>	0,50 l 22,40 €
411	2003er	„Angiolino“ <i>Spätburgunder, trocken, feines Cassis-Bouquet</i>	0,75 l 25,20 €
<b>Südafrika</b>			
415	2003er	Cape Cabernet Saurignon Merlot, rot	0,75 l 18,80 €
<b>Frankreich</b>			
416	2004er	Chablis - ACJ Moreau & Fils, Weißwein <i>trocken, fruchtig, rundes und kräftiges Bouquet</i>	0,75 l 23,40 €
418	2006er	Réserve Chateaubriand <i>Beaujolais, trocken, weich, fruchtig</i>	0,75 l 18,40 €
420		Muscadet de sevreet	0,75 l 18,50 €
<b>Prosecco</b>			
421		Frizzante I. G. T. <i>halbtrocken, fruchtig mit Mandelaromen</i>	0,75 l 14,30 €
423		Frizzante I.G.T. „Bartolotti“ <i>halbtrocken</i>	Glas 0,2 l 4,50 €
<b>Weine in 1 l-Flaschen</b>			
424		Ürziger Schwarzlay, Moselwein, halbtrocken	1,0 l 12,50 €
425		Oppenheimer Krötenbrunnen, Rheinhessen, lieblich	1,0 l 12,10 €
426		Chaperon, Rotwein, lieblich, Spanien	1,0 l 12,50 €
427		Château Seigneurie de Murviel, Frankreich <i>trocken, fruchtig, voll</i>	1,0 l 13,50 €
428		Bardolino, Rotwein, halbtrocken, Italien	1,0 l 14,80 €
429		Edelzwicker, sehr trocken, Silvaner	1,0 l 13,50 €
430		Rosé, lieblich oder Weißherbst	1,0 l 12,40 €
431		Pinot Grigio, trocken	1,0 l 15,80 €
<b>Gut Valkenberg</b>			
436		Volkacher Kirchberg, Franken, Silvaner, trocken	1,0 l 14,80 €
437		Dornfelder, Rotwein, kräftig, <i>trocken mit Fruchtaromen (Kirsch, Brombeere)</i>	1,0 l 13,80 €

*Jahrgangsänderungen vorbehalten*