

KAPITÄN'S KAJÜTE

Sektfrühstück

*jeden Sonntag von 9.00-12.00 Uhr
pro Person 13,90 €*

*Auswahl von Backwaren
inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee, 0,1l Saft und 1 Glas Sekt
Sie haben die Wahl, Ihr Frühstück selbst auszuwählen:*

Gatower Frühstück

*Salami, gekochter Schinken, Putenbrust, Kalbsleberwurst, Gouda, frisches Obst
gekochtes Ei, Konfitüre, Farmersalat und Butter*

Bella Italia

*Rührei mit getrockneten Tomaten, Parmaschinken, Frischkäse, Konfitüre
kleiner Vanillequark und Früchte*

Kapitäns Frühstück

*Rührei mit Krabben, hausgebeizter Lachs mit Honig – Senfdillsoße
Früchten und Butter*

Vital Frühstück

*Knusper Bio – Müsli, frischer Obstsalat, Naturjoghurt, Putenschinken
gekochtes Ei, Frischkäse, Konfitüre und Butter*

Spanisches Frühstück

*Ziegenkäse, Chorizo Rosario Picante, Spanische Salami, marinierte Oliven
gekochtes Ei, getrocknete Tomaten, frisches Obst und Butter*

*„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.*

KAPITÄN'S KAJÜTE

Vorspeise

*Gratinierter Ziegenkäse
an Rucola mit Quittenkompott
€ zehn fünfzig*

*Hausgebeizter Lachs
mit grünen Spargelspitzen an einer Kerbel-Chilisoße
€ zwölf neunzig*

*Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Parmesan
€ vierzehn*

*Sautierte Garnelen und Seeteufel in Pesto verfeinert
an mariniertem Rucola-Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne
€ sechzehn neunzig*

*Sülze von der Entenbrust an mariniertem Rucolasalat
mit Oliven-Pinienkernvinaigrette
€ zwölf fünfzig*

*½ Dutzend Riesengarnelen
auf Paprikagemüse
€ fünfzehn neunzig*

*Terrine von Flusskrebse
an grünem Spargel mit Koriander-Avocadodip
€ zwölf fünfzig*

*Gatower Vorspeisenplatte
mit gebeiztem Lachs, Carpaccio, Antipasti
Sülze von der Entenbrust und Garnelen
-für zwei Personen-
€ zwölf fünfzig pro Person*

*„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.*

KAPITÄN'S KAJÜTE

Suppe

*Rahmsuppe von der Süßkartoffel
mit Entenklößchen
€ sieben fünfzig*

*Orangen-Karottensuppe
mit gebratener Garnele und frittiertem Ingwer
€ sieben fünfzig*

*Doppelte Tomaten-Kraftbrühe
mit Basilikum-Royal
€ sieben fünfzig*

*Gatower Fischeintopf
mit Zander, Lachs, Garnele und Seeteufel
mit kleinen Kartoffeln und Gemüse
€ dreizehn neunzig*

Salat

*Kleiner Gurkensalat mit Dill-Sahne-Soße
€ drei fünfzig*

*Winterliche Blattsalate
an marinierten Hähnchenbruststreifen
mit gerösteten Pinienkernen
€ zehn fünfzig*

*Knackiger Rucolasalat mit getrockneten Tomaten
Champignonscheiben, Parmesanstreifen und Pinienkernen
€ acht neunzig*

*oder mit gebratener Entenstopfleber
€ sechzehn neunzig*

*Winterliche Blattsalate
mit Rinderfiletstreifen und gebratenen Garnelen
€ fünfzehn neunzig*

*„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.*

KAPITÄN'S KAJÜTE

Für unsere kleinen Gäste

*Fischstäbchen à la Kajüte
mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree
€ zehn fünfzig*

*Nudeln mit Tomatensoße
€ sechs*

*Hähnchenbrustfilet
mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree
€ neun neunzig*

Hauptmahlzeit – Vegetarisch

*Tagliatelle mit Brokkoli, Kirschtomaten, Zucchini und Rucola
an einer Soße von Ziegenkäse und Pinienkernen
€ zwölf neunzig*

*Gegrilltes mediterranes Gemüse an Tomaten-Basilikumsoße
dazu reichen wir Salbei-Gnocchi
€ vierzehn fünfzig*

*„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.*

KAPITÄN'S KAJÜTE

Hauptmahlzeit – Fleisch

*Kalbsleber mit Zwiebeln und Apfelscheiben
dazu servieren wir Kartoffelpüree und Gurkensalat
€ vierzehn neunzig*

*Wiener Schnitzel
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
€ siebzehn fünfzig*

*Geschmorte Ochsenbacke an Spätburgundersoße
mit Kartoffelgratin und glacierten Teltower Rübchen
€ sechzehn neunzig*

*Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Gurken, Champignons und Rote Beetestreifen
dazu servieren wir Kartoffelpüree und Kräuterschmand
€ achtzehn neunzig*

*Rosa gebratene Entenbrust auf winterlicher Gemüseauswahl
dazu servieren wir Serviettenknödel
€ siebzehn fünfzig*

*Lammcarrée zart rosa gebraten unter der Waldpilzkruste
an Rosmarin-Balsamicojus auf Cassolette von Wintergemüsen, Kartoffelnocken
€ neunzehn neunzig*

*Rinderfilet
mit Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln
€ dreiundzwanzig neunzig*

*„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.*

KAPITÄN'S KAJÜTE

*Rinderfilet mit gebratener Entenstopfleber
dazu Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln
€ neunundzwanzig*

*Tatar „klassisch“ am Tisch zubereitet
€ neunzehn fünfzig*

*Hubertusteller
Verschiedene Braten vom Hirsch und Wildschwein mit Pfifferlingen
an einer Wildpfeffersoße dazu Kartoffelknödel und Quittenrotkohl
€ siebzehn neunzig*

*Hirschkalbsmedaillons „Baden-Baden“
mit frischen Champignons in Wacholderrahmsoße
Preiselbeerbirne und kleinen Serviettenknödeln
€ achtzehn neunzig*

*1 ganze Bauernente für 2 Personen
am Tisch tranchiert
an kräftiger Soße mit Apfelrotkohl und gefüllten Kartoffelknödel
€ fünfunddreißig*

*Gefüllte Hähnchenbrust mit Ziegenkäse und Mangold
an Tagliatelle mit Tomaten-Basilikumsoße
€ sechzehn neunzig*

KAPITÄN'S KAJÜTE

Hauptmahlzeit – Fisch

*Gebratene Lachsmedaillons
auf einem Pot au feu von Paprika, Chorizo und Zucchini
dazu Rosmarinkartoffeln
€ siebzehn fünfzig*

*Zanderfilet im Sesam-Mantel gebraten
auf glacierten Möhrchen und Kartoffelgratin
€ sechzehn neunzig*

*Zander auf der Haut gebraten
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln
€ sechzehn neunzig*

*Scholle im Ganzen „Friesen Art“
mit Speck-Zwiebel Croutons und Petersilienkartoffeln
€ sechzehn neunzig*

*Gebratene Seeteufelmedaillons
mit Zucchini, Kirschtomaten, Champignons
dazu Tagliatelle an einer Basilikumschaumsoße und gerösteten Pinienkernen
€ siebzehn fünfzig*

*1 Kilo Riesengarnelen
mit Knoblauch und Rosmarin
dazu Avocado-Chillidip und kleinem Salat
- für 2 Personen -
€ zweiundvierzig*

*Dorade im Ganzen
gefüllt mit frischen Kräutern
dazu Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln
-am Tisch tranchiert-
€ achtzehn fünfzig*

*„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.*

KAPITÄN'S KAJÜTE

Nachspeise

*Panna Cotta von der Himbeere
auf Beerenmarmelade
€ sechs neunzig*

*Klassischer Kaiserschmarrn
mit Kirschkompott und Vanilleeis
€ sechs neunzig*

*Crème Brûlée
von weißer Kaffeehausschokolade
€ sechs neunzig*

*Grand Marnierparfait im Bisquitmantel
mit Williamsbirne und Himbeermark
€ sieben fünfzig*

*Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne
€ sechs fünfzig*

*Crêpe Suzette für zwei Personen
mit Orangenfilets und Vanilleeis
am Tisch flambiert
€ sechzehn neunzig*

*Winterliche Dessertvariationen
aus unserer Patisserie
€ sieben achtzig*

*„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.*

KAPITÄN'S KAJÜTE

Aperitif

| | | |
|--|-----|--------|
| <i>Martini bianco, rosso, dry, d'oro</i> | 15% | € 4,50 |
| <i>Sherry trocken, medium, cream</i> | 15% | € 4,50 |
| <i>Taylor's Port 10 years</i> | 20% | € 4,90 |

5 cl

| | | |
|-----------------------|--|--------|
| <i>Campari Soda</i> | | € 5,90 |
| <i>Campari Orange</i> | | € 5,90 |
| <i>Gin Tonic</i> | | € 5,90 |

4 cl

| | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| <i>Prosecco mit Aperol</i> | | € 4,90 |
| <i>Prosecco mit Pfirsichlikör</i> | | € 4,90 |
| <i>Prosecco mit Crème de Cassis</i> | | € 4,90 |

0,1 l

| | | |
|----------------------|--|--------|
| <i>Aperol Spritz</i> | | € 6,00 |
|----------------------|--|--------|

0,2 l

Spirituosen

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| <i>Vodka Absolut</i> | 40% | € 2,90 |
| <i>Tanqueray Gin</i> | 47,3% | € 2,90 |
| <i>Bombay Sapphire Gin</i> | 40% | € 2,90 |
| <i>Bacardi Superior</i> | 37,5% | € 2,90 |
| <i>Havana Club 3 Jahre</i> | 40% | € 2,90 |
| <i>Amaretto</i> | 28% | € 3,00 |
| <i>Baileys Irish Cream</i> | 17% | € 3,50 |
| <i>Sambuca</i> | 40% | € 3,50 |
| <i>Calvados Pâpidoux</i> | 40% | € 3,90 |

2 cl

Whiskey & Whisky

| | | |
|--|--------|--------|
| <i>Johnnie Walker Red Label</i> | 40% | € 3,50 |
| <i>Tullamore Dew</i> | 40% | € 3,50 |
| <i>Glenmorangie 10 Jahre Single Malt</i> | 46% | € 6,50 |
| <i>Macallan 12 Jahre Single Malt</i> | 40% | € 6,90 |
| <i>Talisker 10 Jahre Single Malt</i> | 45,8 % | € 6,50 |
| <i>Oban 14 Jahre Single Malt</i> | 43% | € 6,90 |

2 cl

„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.

KAPITÄN'S KAJÜTE

Weinbrand

2 cl

| | | |
|---------------------------------------|-----|--------|
| <i>Asbach Uralt</i> | 38% | € 3,50 |
| <i>Vecchia Romagna Etichette Nera</i> | 38% | € 3,50 |

Cognac

2 cl

| | | |
|--------------------------------|-----|---------|
| <i>Hennessy fine de Cognac</i> | 40% | € 4,50 |
| <i>Hennessy X.O.</i> | 40% | € 11,90 |
| <i>Rémy Martin V.S.O.P.</i> | 40% | € 4,50 |
| <i>Courvoisier</i> | 40% | € 4,30 |
| <i>Otard V.S.O.P.</i> | 40% | € 4,30 |

Grappa

2 cl

| | | |
|--------------------------|-----|--------|
| <i>Nonino Vuisinar</i> | 41% | € 3,90 |
| <i>Nonino il Tocai</i> | 41% | € 4,50 |
| <i>Nonino il Merlot</i> | 41% | € 4,50 |
| <i>Nonino Chardonnay</i> | 41% | € 4,50 |

Aquavit & Korn

2 cl

| | | |
|------------------------------|-------|--------|
| <i>Nordhäuser Doppelkorn</i> | 38% | € 2,90 |
| <i>Malteserkreuz</i> | 40% | € 2,90 |
| <i>Jubiläums Aquavit</i> | 40% | € 3,50 |
| <i>Linie Aquavit</i> | 41,5% | € 3,50 |

Bitter & Halbbitter

2 cl

| | | |
|----------------------|-----|--------|
| <i>Fernet Branca</i> | 40% | € 3,90 |
| <i>Fernet Menta</i> | 37% | € 3,90 |
| <i>Jägermeister</i> | 35% | € 2,90 |
| <i>Underberg</i> | 44% | € 2,90 |

4 cl

| | | |
|------------------|-----|--------|
| <i>Averna</i> | 32% | € 4,90 |
| <i>Ramazotti</i> | 30% | € 4,90 |

„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.

KAPITÄN'S KAJÜTE

Obstbrand

2 cl

| | | |
|--|-----|--------|
| <i>Retter Hirschbirne</i> | 40% | € 3,90 |
| <i>Retter Marillenlikör</i> | 20% | € 3,90 |
| <i>Retter Himbeere</i> | 43% | € 3,90 |
| <i>Retter Vogelbeere</i> | 43% | € 3,90 |
| <i>Schloss Proschwitz Apfelbrand</i> | 42% | € 4,50 |
| <i>Schloss Proschwitz Kirschwasser</i> | 42% | € 4,50 |
| <i>Schloss Proschwitz Himbeergeist</i> | 42% | € 4,50 |

Biere

| | | |
|--------------------------------------|-------|--------|
| <i>Krombacher vom Fass</i> | 0,30l | € 2,90 |
| <i>Krombacher vom Fass</i> | 0,50l | € 4,20 |
| <i>Alster vom Fass</i> | 0,30l | € 2,90 |
| <i>Krombacher Alkoholfrei</i> | 0,33l | € 2,90 |
| <i>Berliner Weisse</i> | 0,33l | € 3,30 |
| <i>Weizen hell, dunkel, kristall</i> | 0,50l | € 4,50 |
| <i>Weizen Alkoholfrei</i> | 0,50l | € 4,50 |

Softdrinks

| | | |
|---|-------|--------|
| <i>Selters classic</i> | 0,25l | € 2,50 |
| <i>Selters classic/naturelle/leicht</i> | 0,70l | € 5,50 |
| <i>Evian</i> | 0,50l | € 3,90 |
| <i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i> | 0,20l | € 2,50 |
| <i>Coca-Cola</i> | 0,30l | € 3,50 |
| <i>Fanta</i> | 0,20l | € 2,50 |
| <i>Sprite</i> | 0,20l | € 2,50 |
| <i>Vitamaiz</i> | 0,33l | € 3,50 |
| <i>Bitter Lemon</i> | 0,20l | € 3,00 |
| <i>Tonic Water</i> | 0,20l | € 3,00 |
| <i>Ginger Ale</i> | 0,20l | € 3,00 |

„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.

KAPITÄN'S KAJÜTE

Säfte

| | | |
|-----------------------------|-------|--------|
| Bananensaft | 0,20l | € 2,60 |
| Kirschnektar | 0,20l | € 2,60 |
| Tomatensaft | 0,20l | € 2,60 |
| Apfelsaft naturtrüb | 0,20l | € 2,60 |
| Apfelschorle naturtrüb | 0,20l | € 2,60 |
| Apfelschorle naturtrüb | 0,30l | € 3,60 |
| Orangensaft | 0,20l | € 2,60 |
| Orangensaft frisch gepresst | 0,20l | € 4,50 |

Kaffee & Tee

| | |
|---------------------|--------|
| Tasse Heimbs Kaffee | € 2,40 |
| Espresso | € 1,90 |
| Espresso Macchiato | € 2,10 |
| Cappuccino | € 2,70 |
| Milchkaffee | € 3,70 |
| Latte Macchiato | € 3,90 |
| Kännchen Tee | € 4,50 |

*Friesentraum, Earl Grey, Green Harmony, BIO-Kräutertee
Pfefferminze, Kamille, Happy Fruit, Lemon Cape*

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**„havel & meer“ Kunstausstellung der Gatower Künstlerin Elke Maes
18. November bis 12. Januar in der Kajüte.**