

Schiffergesellschaft

**Historische Gaststätte aus dem Jahre 1535
Michael Engel und Frank Höhne**

Die klassischste Kneipe der Welt
macht jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.
Rustikale und stilvolle Räume
bieten den gediegenen Rahmen für jeden Anlass.

Schiffergesellschaft

**Historic restaurant from 1535
Michael Engel and Frank Höhne**

The most classic pub in the world
makes every visit a special experience.
Rustic and stylish rooms
offer the dignified setting for every occasion.

Restaurant Schiffergesellschaft

Breite Straße 2 | 23552 Lübeck | Telefon: 0451 - 76776
restaurant@schiffergesellschaft.de | www.schiffergesellschaft.de

Unsere Aperitif-Empfehlungen Our aperitif recommendations

Schiffergesellschafts Welcome
7 cl 7,5

Emilio Lustau Sherry Puerto Fino
5 cl 7,-

Emilio Lustau Sherry Los Arcos
Amontillado Medium Sherry
5 cl 7,-

Belsazar Vermouth
white / red / dry
5 cl 7,-

Lillet – Wild Berry
0,2 l 9,-

Schiffers Beerenbrise
0,2 l 8,5

Lillet Rosé White Peach
0,2 l 9,-

Aperol Spritz
0,2 l 9,-

Martini Floreale + Tonic *alkoholfrei*
0,2 l 8,5

Déjà-Vu + Tonic *alkoholfrei*
0,2 l 8,5

Währung | Currency
Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in €.
All prices in this menu are in €.



Vorspeisen · Hors-d'Oeuvres

Brot mit Griebenschmalz oder veganem Bohnenschmalz

Ein Korb frisches Brot mit hausgemachtem Schmalz
oder veganem Bohnenschmalz, pro Person

Bread with lard or vegan bean lard a basket of fresh bread
with homemade lard or vegan bean lard, per person

8,-

Kleines Labskaus

Labskaus mit süß-sauren Beilagen, Wachtel-Spiegelei und Holsteiner Matjes

Small Labskaus with sweet and sour sides
fried quail egg and Holstein Matjes

17,-

„Matjes-Stulle“

Holsteiner Matjesfilet auf geröstetem Roggenbrot mit „Hausfrauensoße“

„Matjes-Stulle“ Holstein Matjes fillet on rye bread with "homemade sauce"

12,5

Lachs Carpaccio

Orangenschaum, Avocadocreme und Vinaigrette von grünem Apfel

Salmon carpaccio orange foam, avocado cream and green apple vinaigrette

17,-

Roastbeef von der Holsteiner Färs

-rosa gebraten, kalt-

Tatarensoße, Seehasenkaviar, Kapern, Meerrettich und gepickelte Gurke

Roast beef from the Holstein heifer -medium, cold-
tartar sauce, lumpfish caviar, capers, horseradish and pickled cucumber

16,-

Tatar von der Urmöhre

auf Bulgur-Petersiliensalat und Apfelsinen-Espuma

Tartare of heritage carrot on bulgur-parsley salad and orange-espuma

14,-



Unsere Empfehlung · Our recommendation

Schiffers Vorspeisenteller

Vegan: Avocado-creme, Bulgur Salat, Tatar von der Möhre
Bohnenschmalz und Brot

Schiffers appetizer plate Vegan: Avocado cream, bulgur salad
tartare of heritage carrot, bean lard and bread

14,-

mit Fleisch und Fisch

with meat and fish

18,-

Suppen · Soups

Büsumer Krabbensuppe

mit Dill und Weinbrand

Büsum crab soup with dill and brandy

16,-

Goldene Linsensuppe vegan

Kokos, Ingwer, Kurkuma und Curryknusper

Vegan golden lentil soup with coconut, ginger, turmeric and curry crunch

9,-

Hamburger Aalsuppe

Räucheraal, Katenschinken, Backobst, Gartengemüse
und Mehlklößchen

Hamburg eel soup smoked eel, smoked ham, dried fruit
garden vegetables and dumplings

15,-



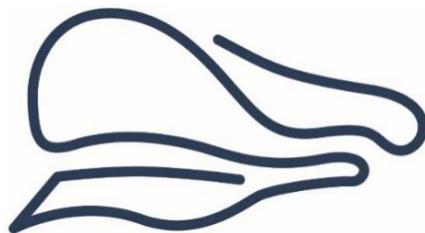
Fisch · Fish

Königsberger Klopse vom Ostseelachs
Kapernsoße, Kartoffelstampf und Salat von der roten Bete
„Königsberger Klopse“ risolle of Baltic Sea salmon, caper sauce
mashed potatoes and red beet salad
27,-

Große Scholle, ca. 550 Gramm
große Nordseescholle in Speck gebraten, Salzkartoffeln
Large plaice, approx. 550 grams large North Sea plaice fried in bacon
boiled potatoes
35,-

„Pannfisch“
gebratenes Seehechtfilet, leichte Senfsoße und Bratkartoffeln
„Pannfisch“ fried hake fillet, light mustard sauce and fried potatoes
28,-

Dorade vom Grill
mediterranes Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bream mediterranean tomato ragout and rosemary potatoes
29,-



Auf Wunsch zu allen Hauptgerichten | On request with all main courses
Blattsalate | Leaf salads
7,-



Fleisch · Meat

Geschmorte Kaninchenkeulen

Madeirasoße, Bohnen-Cassoulet und Serviettenknödel
Braised rabbit legs Madeira sauce, bean cassoulet and bread dumplings
29,-

Lübecker Honigschinken

leicht angeräucherter, magerer Schinken vom Landschwein
mit Kümmeljus, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
Lübeck honey ham lightly smoked, lean ham from country pig
with caraway jus, apple red cabbage and parsley potatoes
28,-

Halbe Bauernente

Backobstsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten
Half farmer's duck dried fruit sauce, apple red cabbage and potato croquettes
36,-

Wiener Schnitzel, ca. 250 Gramm

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone
und Bratkartoffeln
Viennese Schnitzel, approx. 250 grams Schnitzel of veal
with lemon and fried potatoes
33,-

Gegrilltes Rumpsteak aus Schleswig-Holstein, ca. 250 Gramm

Café de Paris Butter, Cassoulet, glasierte Möhren und gebackene Kartoffelstäbchen
Grilled rump steak from Schleswig-Holstein, approx. 250 grams
Café de Paris butter, cassoulet, glazed carrots and baked potato sticks
38,-

Auf Wunsch zu allen Hauptgerichten | On request with all main courses
Blattsalate | Leaf salads
7,-



Holsteiner Spezialitäten · Holstein specialties

Holsteiner Matjes

Holsteiner Matjes auf Apfel-Zwiebelschmand mit Bratkartoffeln
Pickled herring from Holstein on apple-onion sour cream with fried potatoes
24,-

Sauerfleisch vom mageren Schweinenacken

in süß-saurem Gelee mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln
Pickled meat from lean pork neck in sweet-sour jelly with pickled gherkin
and fried potatoes
24,-

Hering Süß-Sauer

eingelegte Ostseeheringe mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
Herring sweet and sour pickled herring
with onions and fried potatoes
24,-

Labskaus

unser Labskaus mit gepökelter Rinderbrust
roter Bete, Zwiebeln und Kartoffeln mit süß-saurer Beilage
Spiegelei und Matjesfilet
Our Labskaus with cured beef brisket beetroot, beetroot, onions
and potatoes with sweet and sour sides
fried egg and herring fillet
25,-

Allergene

Zu Inhaltsstoffen oder Allergenen
im Essen fragen Sie bitte unser Personal.
Viele Gerichte können wir anpassen und
laktose- oder glutenfrei zubereiten.
For information about ingredients or allergens
in the food, please ask our staff. Many dishes
can be adapted and prepared
lactose- or glutenfree.



Vegan - Vegan

Bohnen-Frikadelle

auf gestovtem Gemüse und Petersilienkartoffeln
Bean rissole on stovetop vegetables and parsley potatoes
23,-

Pita

Blattspinat, veganer Feta und Kartoffelfüllung im Teigmantel gebacken
mit veganem Tsatsiki
Pita leaf spinach, vegan feta and potato filling baked in pastry shell
with vegan tzatziki
24,-

Nur für Kinder - Only for Kids

Klops vom Lachs

in Tomatensoße, Spinat und Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
Salmon meatball in tomato sauce, spinach and parsley potatoes or French fries
13,-

Hähnchenschnitzel paniert

Gemüse, Pommes frites oder Salzkartoffeln
Chicken schnitzel vegetables, French fries or boiled potatoes
13,-



Nachspeisen · Dessert

Hausgemachtes Eis

Mara de Bois Sorbet vegan 6,- / Marzipan vegan 6,-
Mango-Maracuja vegan 6,- / Portion Sahne 1,5

Homemade ice cream

Mara de Bois sorbet vegan 6,- / Marzipan vegan 6,-
Mango- Passion fruit vegan 6,- / Portion of cream 1,5

Rote Grütze aus der Schifferküche

mit Vanilleeis, auch vegan möglich

Red fruit jelly from the Schiffer kitchen with vanilla ice cream, also available vegan
10,-

Rumtopf

Hausgemachter Rumtopf auf Haselnuss- und Vanilleeis, Schlagsahne
Homemade rum pot on hazelnut and vanilla ice cream, whipped cream
13,-

„Zitrone des Nordens trifft Königin der Hanse“

Halbgefrorenes vom Sanddorn mit Lübecker Marzipan
und Brombeeren

"Lemon of the North meets Marzipan City" semi-frozen sea buckthorn
with Lübeck marzipan and blackberries
14,-

„Ein Viertel“-Ananas

Geflämmte Ananas mit Rum, Vanille Eis und Sahne

"A quarter" pineapple with rum, vanilla ice cream and cream
14,-

Karamellisierte Ziegenkäse

cremiger, milder Käse aus Frankreich, Rosmarin
schwarze Nuss und Himbeerschaum

Caramelized goat cheese creamy, mild cheese from France, rosemary
black walnut and raspberry foam
15,-

Weinempfehlung zum Dessert

Beerenauslese Cuvée

Weingut Kracher/Burgenland

5 cl 6,- | 0,375 l 29,-



Weißweine · White Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Unser Grauburgunder

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken

Süffiger Grauburgunder! Frisch und saftig nach Birne und gelben Steinobst.
-Macht Lust auf ein zweites Glas-

8,5 | 30,-

Rheingau Riesling

Weingut Robert Weil/Rheingau – trocken

Ein beeindruckendes Geschmackserlebnis.

Ausgeprägte Aromen von Pfirsich und Grapefruit mit dem richtigen Reifeton.

9,5 | 35,-

Chardonnay QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken

Pfälzer Chardonnay – kräftig mit Aromen von Mandarine und Birne im schmelzenden Genuss.

8,5 | 30,-

Weißer Burgunder QW

Weingut von Winning/Pfalz – trocken

Ein Pfälzer mit französischem Touch – elegant und finessenreich.

Delikat mit schöner Mineralität.

8,5 | 30,-

Gelber Muskateller QW

Weingut Lergenmüller/Pfalz – feinherb

Die trendige Renaissance – Charakterliche Frucht von Holunder und Litschi.

Körperreich mit viel Extrakt und Säure. Die Neuentdeckung!

8,5 | 30,-

Chardonnay & Riesling QW

Weingut Bettenheimer/Rheinhessen – trocken

Saftig mit den Noten von Aprikose, Maracuja und Zitrus. Exotisch und weiß.

9,- | 32,-

Sauvignon Blanc QW *Bio*

Weingut Sander/Rheinhessen – trocken

Ein kräftiger und vollmundiger Sauvignon Blanc. Getragen von seinen floralen Aromen und Noten von geriebenen Brennnesseln im zweiten Schluck.

9,5 | 34,5

Grauburgunder Oktav QW

Weinhaus Joachim Heger/Baden – trocken

Das Paradestück aus dem Hause Heger – fruchtig frische Melone, feine Honigaromen und zarterbe kräftige Noten. Ungebremster Genuss!

9,5 | 34,5



Weißweine · White Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Sneak Preview /// Second Flight

Weingut Lukas Schmidt/Franken – fruchtig und leicht

Knackig, flott und frech tanzt dieser Tropfen auf der Zunge. Exotik pur, die einem den Tag versüßt.
Ein richtig flotter Wein für alle Fälle. Geht immer, überall, zu allem und jedem!

8,5 | 30,-

Bacchus QW

Weingut Christine Pröstler/Franken – feinherb

Kraftvoll mit opulenten Aromen von Holunder und Maracuja.

Leicht mineralisch und füllig am Gaumen.

9,- | 32,-

Gemischter Satz

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

Alles zusammen – spritzig und sehr lebendig mit vielschichtigen Fruchtnoten
im klassischen Charakter. Die Wiederbelebung einer alten Tradition.

8,5 | 30,-

Grüner Veltliner „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

Frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orange, Mandarine und Pfirsich.

Leicht würzig mit einer animierenden Säurestruktur.

8,5 | 30,-

Dr. L Riesling QW

Weingut Dr. Loosen/Mosel – trocken

Vollfruchtig und elegant mit saftigen Aromen von Apfel, Pfirsich und Mirabelle.

Genuss in einer neuen Dimension.

8,5 | 30,-

Alkoholfrei

Dr. L Riesling

Weingut Dr. Loosen/Mosel – trocken

Fruchtige Aromen von Apfel, Pfirsich und Mirabelle. Ein Trinkvergnügen ganz ohne Alkohol.

8,5 | 30,-

Weinempfehlung zum Dessert:

Beerenauslese Cuvée

Weingut Kracher/Burgenland

Und es hat „Bumm“ gemacht! Unheimlich komplex mit den deutlichen Aromen exotischer Früchte
und Dörrobst in einem harmonisch ausgewogenen Spiel von Süße und Säure.

Ein Dessertwein mit Finesse und Eleganz. Ein großer Genuss!

5 cl 7,-



Weißwein Flasche · White Wine Bottles

Flasche 0,75 l

Lugana Vigne Alte DOC

Cantina Fratelli Zeni/Venetien – trocken

Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus
im intensiven Geschmackserlebnis.

42,-

Grauburgunder QW

Weingut Hermann Dönnhoff/Nahe – trocken

Ein Grauburgunder aus der Premiümliga – kraftvolle Aromen von tropischen Früchten
mit einer leichten Kräuternote in einem schmelzend-nussigen Geschmack.

45,-

„Tautänzer“ Weißburgunder QW

Weingut Nägelsförs/Baden – trocken

Eleganter Weißburgunder mit feinem Duft von Birnen und Äpfeln.
Für die wirklich guten Freunde.

39,-

* * *

Roséweine · Rosé Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Unser „Pink Rosé“ QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken

„Pink“ ist ein farblich leuchtender Exot. In der Nase und am Gaumen mit seiner anfangs deutlich
rotweinigen Art voll frischer Himbeernote, jungen Pflaumen und Erdbeeren.

8,5 | 30,-

Spätburgunder Rosé QW

Weingut Gebrüder Kauer/Nahe – feinherb

Erfrischender, saftiger Rosé mit knackiger Frucht und feiner Säurestruktur.
Pur, geradlinig und individuell!

9,- | 33,-



Rotweine · Red Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Unser Merlot QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken
Von Hand selektierte Merlot-Trauben
ergeben einen tiefroten
samtigen und vollmundigen Rotwein,
der durch die Reifung im Barrique
zur Vollendung kommt.
8,5 | 30,-

Unser Lübecker Rotspon

Pays d'Oc IGP/H. F. von Melle - trocken
Ein gehaltvoller, samtiger Rotwein
mit einer harmonischen Barrique-Note
und einem intensiven Duft nach Cassis
und dunklen Beeren. Er ist dezent trocken
im Geschmack und passt hervorragend
zu gehaltvollen Speisen.
8,5 | 30,-

Dornfelder Villa JL

Ernst Loosen Villa Wolf/Pfalz – trocken
Freche Früchtchen – vollmundig und üppig mit Frucht von Kirsche
Himbeere und Erdbeere im süffigen Nachgang.
8,5 | 30,-

Spätburgunder QW

Weingut Johannes Ohlig/Rheingau – trocken
Angenehm samtig mit den filigranen Aromen von reifen Beeren und Kirschen.
Ein leichter Rotwein mit viel Finesse.
8,5 | 30,-

Barbera d'Alba DOC

Cantine San Silvestro/Piemont – trocken
Vollfruchtig und vielschichtig mit den Aromen von saftig reifen Brombeeren
Johannisbeeren und Kirschen in einer würzigen Struktur.
Seidig und leicht süßlich.
8,- | 29,-

Barolo Riserva DOCG

Cantine San Silvestro/Piemont – trocken
Herrlich vielschichtig mit der Frucht von Kirschen und Beeren
mit Noten von Kräutern, Lakritz und Schokolade.
Vanillig mit weichem Tannin.
11,- | 40,-



Rotweine · Red Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Malbec los Cardos

Vina Dona Paula/Argentinien – trocken

Malbec perfekt – konzentriert mit der vollen Frucht von Kirsche und Backpflaume. Er präsentiert sich auf der Zunge samtig mit einem Hauch von Kräutern im Finale.

8,5 | 30,-

Rosso da Uve

Leggermente Appassite Special Edition IGP/Toscana – trocken

Intensiv und geschmeidig mit den Aromen von Schwarzkirsche.

Fein abgestimmt mit süßlichen Gewürzen und etwas Vanille.

Weich und fruchtig.

8,5 | 30,-

Baron de Ley Reserva Rioja DOCa

Tempranilo Baron de Ley/Rioja – trocken

Ein großer Reserva aus dem Rioja – kraftvoll mit der reifen Frucht von Waldbeeren in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille.

Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin.

9,- | 33,-

Sidney Wilcox

Dried Shiraz/Australien – trocken

Nicht nur zum Rind! Reichhaltig und kraftvoll mit vielschichtigen Aromen von reifen Früchten präsentiert er sich im Glas.

Würzig mit Noten von Lakritz und Zimt im süßlichen Finale.

9,- | 33,-



Rotwein Flaschen · Red Wine Bottles

Flasche 0,75 l

De Stefani Solér 2021

Rosso Veneto IGT



-Abgefüllt aus Fass Nr. 124-

Aus dem Jahrgang 2021 haben wir das Fass Nr. 124 gekauft und dieses Fass für die Schiffergesellschaft exklusiv in 300 Flaschen abfüllen lassen.

Er hat eine rubinrote Färbung, duftet fruchtig nach reifen Früchten und eingelegten Pflaumen – ein sehr samtiger Geschmack mit komplexen Tertiäraromen.

52,-

Blauer Zweigelt „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich/Weinviertel – trocken

Dieser Zweigelt ist typisch österreichisch. Vollmundig und dicht mit der saftigen Frucht reifer Kirschen im kraftvollen Körper.

Leicht rauchig mit einer geschmeidigen Tanninstruktur.

34,-

Kaapzicht

Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Carbernet Franc, Malbec, Verdot Stellenbosch/Südafrika – trocken

Ein elegantes und charmantes Cuvée – herrlich intensive Fruchtaromen von Johannisbeeren und Pflaumen verbinden sich mit rauchigen Tanninen in einem langanhaltenden Geschmack.

35,-

Amarone della Valpolicella

Classico DOCG Cantina Fratelli Zeni/Venetien – trocken

Fruchtig und voll mit den vielschichtigen Aromen von süßlichen Beeren, Kirschen und Backpflaumen im intensiven Genuss. Süßliche Vanille mit komplexen Würznoten in schönster Röstaromatik.

Am Gaumen konzentriert mit reifen, geschliffenen Tanninen und saftiger Säure.

52,-

Château Bellevue Claribes Prestige

Bordeaux Supérieur AOP/Bordeaux – trocken

Dieser Bordeaux wird aus den besten Parzellen der Weinberge vom Château Bellevue hergestellt.

Verdichtete Tannine runden das anregende Geschmackserlebnis ab.

Der dunkle, rubinrote Bordeaux ist ein angenehm zu trinkender Vertreter.

44,-



Schaumweine · Sparkling Wines

Glas 0,1 l | Flasche 0,75 l

White Secco

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken

Der Secco überzeugt durch seine typische und frische, spritzige Art, den vielschichtigen Aromen von Zitrusfrüchten, reifen Beeren und Äpfeln.

6,5 | 29,-

Rosé Secco

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken

Mit einer herrlichen Aromastuktur von Erdbeeren, Zitrusfrüchten und reifen roten Waldbeeren. Dazu besitzt er eine feine elegante Perlage.

6,5 | 29,-

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut weiß

Sieur d'Arques/Limoux, Frankreich – trocken

Die französische Antwort auf Champagner – zart perlend mit den feinen Noten von Zitrus in einem leicht cremigen Genusslebnis. Frisch und klar mit einem Hauch Honig auf der Zunge.

39,-

Althäuser Sekt

H. F. Melle/Lübecks traditionsreiches Weinhaus – trocken

Ein weicher, feiner Sekt mit moderater Säure. Unterstrichen wird der elegante Charakter durch ein feinperliges Mousseux.

29,-

Althäuser Sekt alkoholfrei

H. F. von Melle/Lübeck – trocken

6,5 | 29,-

* * *

Moët & Chandon Brut

Imperial Champagner

Angenehm wenig mit einem Hauch von Lindenblüten. Spritzige, lebendige Aromen von Zitrus, Beeren und tropischen Früchten in einer feinen Perlage.

95,-

Moët & Chandon Rosé

Imperial Champagner

Frische rote Früchte ergänzen sich im Mund durch eine schöne und füllige Struktur mit Aromen von Mandarinen und Rosen.

100,-



Biere vom Fass · Beer on tap

Unser edles Helles	0,3 l	4,7
Jever Pils	0,3 l	4,7
Jever Fun alkoholfrei	0,3 l	4,7
Haake Kräusen Pils	0,3 l	5,-
Unser Dunkles im Steinkrug	0,5 l	6,-
Weizen Hell	0,5 l	6,-
Weizen alkoholfrei	0,5 l	6,-
Alsterwasser	0,3 l	4,7

* * *

Maisel & Friends Special Beer

India Ale

Grapefruitaromen sowie dezente Honig- und Malznoten sorgen für eine exotische Geschmacksexplosion.

Alk. 7,3% vol.

0,75 l 14,5

Bavaria Ale

Weißbieraromen treffen auf Cassisnoten und sorgen für ein ultimatives Geschmackserlebnis.

Alk. 7,1% vol.

0,75 l 14,5

Chocolate Bock

Aromen von Zartbitterschokolade, Espresso und Waldbeeren sorgen für ein magisches Geschmacksfeuerwerk.

Alk. 7,5% vol.

0,75 l 14,5



Alkoholfreies · Alcohol-free

Softdrinks

Thomas Henry Mango	0,2 l	4,5
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	4,5
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	4,5
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,5
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	4,5
Pepsi-Cola	0,3 l	4,-
Pepsi Max zuckerfrei	0,3 l	4,-
Mirinda Orangenlimonade	0,3 l	4,-
7 up Zitronenlimonade	0,3 l	4,-
Selters classic/leicht/naturell	0,75 l	7,5
	0,25 l	3,5

Säfte

Orangensaft	0,2 l	4,-
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	4,-
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	4,-

Schorlen

Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	4,5
Maracujaschorle	0,3 l	4,5
Johannisbeerschorle	0,3 l	4,5
Rhabarberschorle	0,3 l	4,5

Erfrischendes

The Basil Basilikum-Zitronen-Limonade	0,33 l	4,5
The Rasp-Berry Himbeer Limonade	0,33 l	4,5
Fuze Tea Pfirsich	0,3 l	4,5

Private Label

nur Außer Haus · Out of home

Obstler	0,7 l	25,-
Grauburgunder	0,75 l	14,-
Pink Rosé QW	0,75 l	14,-
Merlot QW	0,75 l	14,-

2er Karton Wein	25,-
3er Karton Wein	35,-



Spirituosen - Sprirts

Aperitif

Schiffergesellschafts Welcome	7 cl	7,5
Emilio Lustau Sherry Puerto Fino	5 cl	7,-
Emilio Lustau Sherry Los Arcos	5 cl	7,-
Amontillado Medium Sherry		
Belsazar Vermouth	5 cl	7,-
white/red/dry		
Lillet – Wild Berry	0,2 l	9,-
Schiffers Beerenbrise	0,2 l	8,5
Lillet Rosé White Peach	0,2 l	9,-
Aperol Spritz	0,2 l	9,-
Martini Floreale + Tonic *alkoholfrei*	0,2 l	8,5
Déjà-Vu + Tonic *alkoholfrei*	0,2 l	8,5

Wodka

Three Sixty Vodka 37,5%	2 cl	4,5
Deutschland		
Scheibel it´s Woodka 50,5%	2 cl	7,-
Deutschland/Schwarzwald		

Whisky

Tullamore Dew Irish Whiskey 40%	4 cl	8,-
Jack Daniel´s Single Barrel 45%	4 cl	9,-
Tennessee Whiskey		
Smokehead Islay Single Malt 43%	4 cl	9,5
Talisker Single Malt Whisky 45,8%	4 cl	9,-
(10 Jahre)		

Likör

Baileys Original Irish Cream 17%	4 cl	6,5
Sambuca Molinari Extra 40%	4 cl	6,5
Traveschluck Kirschlikör 20%	4 cl	5,5

Cognac, Weinbrand & Calvados

Remy Martin 1738 Accord Royal 40%	2 cl	9,-
Asbach Weinbrand (8J.) 40%	2 cl	5,-
Château du Breuil Calvados (8J.)40%	2 cl	7,-

Nur in der Schiffergesellschaft

Unser Moani	0,2 l	8,5
-der besondere Longdrink-		
Eiskalt serviert - leichte Rumnote		
Limette und Spicy Ginger		

Aquavit, Kümmel & Korn

Unser Aquavit 40%	2 cl	3,8
Aalborg Jubiläums Aquavit 42%	2 cl	3,8
Linie Aquavit 41,5%	2 cl	4,-
Malteser Aquavit 40%	2 cl	3,8
Unser Kümmel 35%	2 cl	3,5
Helbing Kümmel 35%	2 cl	3,5
Fürst Bismarck 38%	2 cl	3,-

Gin

Bombay „Sapphire“ Dry Gin 40%	2 cl	4,5
Hendrick´s Gin 44%	2 cl	4,5
10 Beaufort North Coast Gin 45%	2 cl	4,5
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47%	2 cl	5,5

Rum

Unser Rum 40%	4 cl	5,-
Ron Botucal Reserva 40%	4 cl	7,-
Exclusiva Venezuela		
Ron Zacapa Centenario 40%	4 cl	9,-
Guatemala (23 Jahre)		

Obstbrand

Unser Obstler 43%	2 cl	3,5
--------------------------	------	-----

Scheibels Brände

Edles Fass - Haselnuss 40%	2 cl	7,-
Premium - Plus Williams 44%	2 cl	7,-
Premium - Kirsch 44%	2 cl	7,-
Premium - Plus Mirabelle 44%	2 cl	7,-
Premium - Plus Himbeere 44%	2 cl	7,-

Kräuter

Unser Kräuter 35%	2 cl	3,5
Jägermeister 35%	2 cl	3,5
Underberg 44%	2 cl	3,5
Ramazzotti 30%	2 cl	3,5
Averna 29%	2 cl	3,5
Gammel Dansk Bitter 38%	2 cl	3,5

Grappa

Marzadro Grappa Giare Amarone 41%	2 cl	6,-
Nonino Grappa il Moscato 41%	2 cl	6,-
Nonino Grappa lo Chardonnay 41%	2 cl	6,-



Heiße Getränke · Hot Drinks

Kaffee

Tasse Kaffee Creme	3,-
1 Mugg Kaffee Creme	5,-
Tasse Kaffee HAG, entkoffeiniert	3,5
Espresso	3,-
Doppelter Espresso	4,5
Cappuccino	4,-
Milchkaffee	4,5
Latte Macchiato	4,5
Espresso Macchiato	3,5

Pyramiden Tee

Glas Assam Bio	3,5
Glas Darjeeling First Flush Bio	3,5
Glas Grüntee Japan Sencha Bio	3,5
Glas Nana Pfefferminze Bio	3,5
Glas Alpen-Kräuter Bio	3,5
Glas Waldbeere	3,5

* * *

* * *

Spezielles

Kapitäns Kaffee 4 cl Private Label Rum Rohrzucker und starker Kaffee mit einer Amarettini- Sahnehaube	9,5
Chief's Best 4 cl Irish Whiskey, brauner Zucker und Kaffee mit Sahnehaube	9,5
Admirals Kaffee 4 cl Grand Marnier, Zucker Kaffee mit Sahnehaube und Schokoladenstreusel	9,5

Süßes

Heiße Schokolade	4,5
Smutje's Special 4 cl Zimtlikör und heiße Schokolade	9,5



Unsere Geschichte

1229

Erstmals wird ein Grundstück mit Haus gegenüber von St. Jakobi urkundlich erwähnt. Es steht dort, wo heute die Breite Straße 2 ist.

26. Dezember 1401

Gründung der Schiffergesellschaft als St. Nikolaus Bruderschaft. Der Zweck der Bruderschaft wird mit den Worten: „Zu Hilfe und Trost der Lebenden und Toten und aller, die ihren ehrlichen Unterhalt in der Schifffahrt suchen.“ beschrieben.

um 1530

Die Zeit der Reformation ändert die religiöse Landschaft in Europa. Bruderschaften kämpfen um ihre Existenz und es kommt zu Zusammenschlüssen. Die St. Annen-Bruderschaft (erstmalig 1495 erwähnt) und die St. Nikolaus-Bruderschaft schließen sich zu einer Standesorganisation für Seeleute zusammen. Sie nennen sich „Schippern Selshup“.

1535

Die Schiffergesellschaft kauft das Haus und das Grundstück gegenüber von St. Jakobi für 940 Mark.

1538

Das neue Gebäude der Schiffergesellschaft wird umgebaut und Nachbargebäude werden hinzugekauft. 18 Wohnungen und die bis heute erhaltene Historische Halle entstehen während dieser Arbeiten.

1614

Das Hansische Seerecht wird verabschiedet. Die Schiffergesellschaft ist zu dieser Zeit schon eine Institution für die Seefahrt, die weit über das ursprünglich beschriebene soziale Engagement hinausgeht. Schiffspässe, Schiffstaxen, Rechtsfragen, Schlichtungsaufgaben und Bewachung des Hafens liegen im Verantwortungsbereich der Schiffergesellschaft.

1866

Der Zunftzwang wird aufgehoben, die Schiffergesellschaft verliert Mitglieder und damit dringend notwendige Einnahmen. Nachdem die Schulden auf 4000 Courantmark angewachsen sind, fällt der Beschluss, Teile des Gebäudes der Öffentlichkeit zugänglich zu machen und als Restaurant zu verpachten. Durch die Pachteinnahmen ist die finanzielle Zukunft der Schiffergesellschaft vorerst gesichert.

1869

Eine neue und bis heute gültige Satzung wird entworfen und verabschiedet. Sie verfügt, dass Mitglied der ‚Schiffergesellschaft‘ nur werden kann, wer das Kapitänspatent auf Großer Fahrt (AG / A6) hat. Bewerber müssen nachweisen, dass sie ein Schiff führten, für dessen Führung das oben erwähnte Patent vorgeschrieben ist und in Lübeck oder Umgebung wohnen.

1933

Reichsjustizminister Franz Gürtner prägt den Begriff der Gleichschaltung und löst damit eine Welle von Enteignungen aus. Um nicht Opfer dieser Entwicklung zu werden, wird die Schiffergesellschaft gemeinnützig.

1972-1976

Die Schiffergesellschaft wird umfangreich restauriert.

Heute

Die Schiffergesellschaft ist ein Verein kraft Rechtserlass. Sie wird vom Vorstand des Vereins geführt. Das Restaurant ist seit März 2015 verpachtet an die Engel & Höhne oHG. Sie werden nun ein Teil der Geschichte. Der richtige Anlass für ein kühles Bier oder ein Glas Wein.



Our history

1229

The first time that a property with a house across the street of St. Jacobi was officially documented. It is where number 2 Breite Street is now located.

December 26, 1401

St. Nicholas guild was established as a guild for the Schiffergesellschaft - The mission of the guild was described as „to aid and comfort the living and the dead, and all who are looking for an honest living in the shipping industry“.

about 1530

The religious landscape of Europe changed during the time of the Reformation. Guilds fought for their existence which forced them to merge. The guild of St. Anne (est. 1495) and the St. Nicholas guild joined together and formed a professional body for seafarers.

They called themselves „Schippern Selshup“.

1535

The Schiffergesellschaft bought the house and property across from St. Jacobi for 940 marks.

1538

A new building for the Schiffergesellschaft was rebuilt and neighbouring buildings were purchased. 18 apartments were built and the historic hall is preserved to this day and it also emerged during this building time.

1614

The Hanseatic maritime law was passed. The Schiffergesellschaft is until today an institution for navigation, which goes far beyond the social commitment as originally described. Ship passes or prices, ship taxes, legal matters, mediation tasks and guarding the harbor are the responsibility of the Schiffergesellschaft.

1866

The compulsory guild was abolished, the Schiffergesellschaft lost members and so much needed revenue. After the debt had grown to 4000 Courant Mark the decision was made to make the public parts of the building accessible, and to lease as a restaurant.

Through income generated from leasing, the financial future of Schiffergesellschaft was secured for the moment.

1869

A new and currently valid statute was created and approved. It stipulated that one can only become a member of the Schiffergesellschaft when one has the patent for Captain Grand Voyage (AG / A6). Applicants had to prove that they commanded a ship, for those in command it was a requirement under the above-mentioned patent that they live in Lübeck or in close vicinity.

1933

Reichs-Minister of justice Franz Gürtner embossed the term of „Gleichschaltung“, triggering a wave of expropriations. To avoid falling victim to this development, the Schiffergesellschaft became a non-profit organization.

1972-1976

The Schiffergesellschaft is extensively restored.

Today

The Schiffergesellschaft is an association by legal enactment. It is managed by the Board of the Association. The restaurant is since March 2015 leased to the Engel & Höhne oHG. You now become part of the story. The right occasion for a cool beer or a glass of wine.

