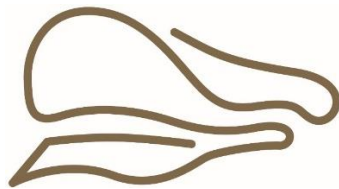


Herzlich Willkommen in der Schiffergesellschaft! Schön, dass Sie da sind!

Hier, wo Geschichte und Gastfreundschaft aufeinandertreffen, erleben Sie ein Stück maritimer Tradition. Unter der Leitung unserer Pächter Michael Engel und Frank Höhne verwöhnt Sie unser Team mit regionalen Köstlichkeiten und erstklassigem Service.

Die Schiffergesellschaft blickt auf eine lange Geschichte zurück, die bis ins 15. Jahrhundert reicht. Einst ein beliebter Treffpunkt für Seefahrer und Händler, ist unser Restaurant heute ein Ort, an dem die Geschichte lebendig wird. Die historische Atmosphäre sowie die maritime Einrichtung laden zum Verweilen ein und erzählen von vergangenen Zeiten.

Genießen Sie inmitten dieser einzigartigen Kulisse unsere ausgewählten Speisen und Getränke, die von der norddeutschen Küche inspiriert sind. Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heißen und Ihnen ein unvergessliches Erlebnis in der Schiffergesellschaft zu bieten!



Welcome to the Schiffergesellschaft! We are delighted to have you here!

At this place where history and hospitality come together, you will experience a piece of maritime tradition. Under the management of our leaseholders, Michael Engel and Frank Höhne, our team treats you to regional delicacies and first-class service.

The Schiffergesellschaft has a long history dating back to the 15th century. Once a popular meeting place for sailors and merchants, our restaurant is now a venue where history comes to life. The historic atmosphere and maritime décor invite you to linger and tell stories of times past.

Amidst this unique setting, enjoy our carefully selected dishes and beverages inspired by North German cuisine. We look forward to welcoming you and providing you with an unforgettable experience at the Schiffergesellschaft!

Restaurant Schiffergesellschaft

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

Unsere Aperitif-Empfehlungen Our Aperitif Recommendations

Daylight-Cocktail

Rum, Orange
Maracuja und Minze
0,2 l 12,-

Schiffers Welcome

Wermuth, Whisky, Maracujasirup
und Zitrone mit Secco
0,2 l 8,5

Unser Moani

leichte Rumnote
Limette und Spicy Ginger
0,2 l 8,5

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,-

Lavá Belle Spritz
Halbbitter Likör aus Lavendelblüten und Kräutern der Provence
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

Lavá Belle + 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 · Starters

Brot mit Griebenschmalz oder Bohnen-Zwiebelcreme
Bread with Griebenschmalz (savory pork lard spread) or bean-onion spread

Vegan

Pro Person · Per person
8,-

Kleines Labskaus

mit süß-sauren Beilagen, Wachtel-Spiegelei und Matjes

Small Labskaus served with sweet-and-sour accompaniments, a quail egg and matjes
17,-

„Captains“ Caesars Salat

Römersalat mit Parmesan-Senfdressing und gezupftem Lachsfilet

"Captain's" Caesar Salad Romaine lettuce with Parmesan-mustard dressing
and flaked salmon fillet
18,-

Vitello Tonnato

rosa gebratenes Kalbsfleisch, leichte Thunfischcreme, Zitrone, Kapern
Vitello Tonnato lightly seared veal, light tuna cream, lemon, capers

18,-

Sellerie Carpaccio

Veggie

mit gebackenem Landei und Trüffel-Vinaigrette

Celery Carpaccio with baked free-range egg and truffle vinaigrette
17,-

Küsten-Kimchi und Sommerrolle

Vegan

mit Babyleaf, Ingwer, Soja, Knoblauch, Limette, Chili und Erdnussdip
Coastal Kimchi and Summer Roll with baby leaf, ginger, soy
garlic, lime, chili and peanut dip
15,-



Unsere Empfehlung · Our Recommendation

„Schiffer's Vorspeisenteller“

Eine raffinierte Auswahl mit Fisch und Fleisch

„Schiffer's Starter Platter“

A refined selection with fish and meat

Pro Person · Per person 19,-

Zum teilen · For sharing 25,-

„Schiffer's Veganer Vorspeisenteller“

Eine erlesene Auswahl pflanzlicher Zutaten

„Schiffer's Vegan Appetizer Platter“

A refined selection of plant-based ingredients

Pro Person · Per person 16,-

Zum teilen · For sharing 22,-

* * *

Suppen · Soups

Bisque vom Flusskrebs

mit Wurzelgemüse, Dill und Aquavit

Crawfish Bisque with root vegetables, dill and aquavit

16,-

Kohlrabi Suppe

Gurke, Estragon und Katenschinkenklößchen

Kohlrabi Soup with cucumber, tarragon and smoked ham dumplings

11,-

Currysuppe

pikant abgeschmeckt mit Kokos, Sesam, Ingwer und Zitronengras

Curry Soup spiced with coconut, sesame, ginger and lemongrass

11,-



Fisch · Fish

Königsberger Klopse vom Ostseelachs
Kapernsoße, Kartoffelstampf und Salat von der roten Bete
Königsberger Klopse with Baltic Sea Salmon
Caper sauce, mashed potatoes and beetroot salad
28,-

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

Pannfisch
gebratenes Seelachsfilet, leichte Senfsoße und Bratkartoffeln
Pannfisch pan-fried pollock fillet, light mustard sauce and fried potatoes
29,-

Spicy Savory Salmon
pikantes Lachsfilet vom Grill, Zitronen-Petersilienbutter und Rosmarinkartoffeln
Spicy Savory Salmon spicy grilled salmon fillet, lemon-parsley butter
and rosemary potatoes
39,-

Gebratenes Zanderfilet
mit Sanddorn-Senfsoße, Spitzkohl und Kartoffelpüree
Pan-fried Pikeperch Fillet with sea buckthorn-mustard sauce, pointed cabbage
and mashed potatoes
39,-

Auf Wunsch zu allen Hauptgerichten | On request, with all main dishes
Blattsalate | Leaf salads 
8,-



Fleisch · Meat

Geschmorte Kaninchenkeulen

Thymiansoße, Holsteiner Ratatouille und Serviettenknödel
Braised Rabbit Legs thyme sauce, Holstein-style ratatouille
and bread dumplings
29,5

Braten vom Holsteiner Bauernschwein

mit Schmorsoße, Kartoffelklößen und Weißkrautsalat
Roast of Holstein Farm Pork with braising sauce, potato dumplings
and vinegar-based coleslaw
27,-

Halbe Bauernente

Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
Half Farm Duck with orange sauce, apple red cabbage
and potato dumplings
39,-

Wiener Schnitzel, ca. 250 Gramm

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Bratkartoffeln
Wiener Schnitzel, approx. 250 grams
Veal Wiener schnitzel with lemon and fried potatoes
35,-

Gegrilltes Rumpsteak aus Schleswig-Holstein, 250 Gramm

Café de Paris Soße, Markt-Gemüse und Bratkartoffeln
Grilled Rump Steak from Schleswig-Holstein, 250 grams
with Café de Paris sauce, market vegetables and fried potatoes
39,-

Auf Wunsch zu allen Hauptgerichten | On request, with all main dishes
Blattsalate | Leaf salads 
8,-



Holsteiner Spezialitäten · Holstein Specialties

Holsteiner Matjes

Holsteiner Matjes auf Apfel-Zwiebelschmand mit Bratkartoffeln

Holstein Matjes with apple-onion sour cream
and fried potatoes

25,-

Sauerfleisch

Sauerfleisch im Weckglas mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

Sauerfleisch Pickled meat in a jar with pickled cucumber
and fried potatoes

25,-

Hering Süß-Sauer

eingelegte Heringe mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

Sweet and Sour Herring pickled herring with onions
and fried potatoes

25,-

Labskaus

unser Labskaus mit gepökelter Rinderbrust
roter Bete, Zwiebeln und Kartoffeln mit süß-saurer Beilage
Spiegelei und einem Matjesfilet

Labskaus our Labskaus with cured beef brisket, beetroot, onions and potatoes
with a sweet-sour accompaniment, fried egg and a matjes fillet

27,-

Allergene | Allergens

Zu Inhaltsstoffen oder Allergenen
im Essen fragen Sie bitte unser Personal.
Viele Gerichte können wir anpassen und
laktose- oder glutenfrei zubereiten.

For information on ingredients or allergens in
the food, please ask our staff.

Many dishes can be adjusted and prepared
lactose-free or gluten-free.



Plant Ahoy!

Geräuchertes Lübecker Tempeh ^{Vegan}
aus Lupinen und gelben Erbsen, mit holländischer Soße
Holsteiner Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Smoked Lübeck Tempeh made from lupins and yellow peas, with hollandaise sauce
Holstein ratatouille and rosemary potatoes
26,-

Aubergine ^{Veggie}
mit Joghurtcreme, Chimichurri und Tomatenreis
Eggplant with yogurt cream, chimichurri and tomato rice
24,-

Karottenlachs ^{Vegan}
Nudeln mit „Lachs“, Sahnesoße und Blattspinat
Carrot Lox Noodles with "salmon", cream sauce and spinach
24,-

* * *

Nur für Kinder · For Children Only

bis 13 Jahre · up to 13 Years

Schnitzel vom Bauern-Huhn
mit Gemüse und Kartoffelstäbchen
Chicken Schnitzel with vegetables and potato sticks
13,-

Gebratenes Fischfilet
mit Gemüse und Kartoffelpüree
Pan-fried Fish Fillet with vegetables and mashed potatoes
13,-

Nudeln ^{Vegan}
mit Tomaten-Gemüse-Soße
Noodles with tomato-vegetable sauce
10,-

Gerne können sich die Kleinen auch andere Gerichte aus der Speisekarte aussuchen und eine kindgerechte Portion erhalten. Sprechen Sie hierfür bitte Ihren Servicemitarbeiter an.
The little ones are also welcome to choose other dishes from the menu and receive a child-sized portion. Please speak to your server for assistance.



Nachspeisen · Desserts

Eis „Fein Pflanzlich“ *Vegan*

Marzipan 6,- / Lübecker Schokolade 6,- / Madagaskar-Vanille 6,-

"Finely Plant-Based" Ice Cream

Marzipan 6,- / Lübeck Chocolate 6,- / Madagascar vanilla 6,-

Rote Grütze aus der Schifferküche

mit Vanilleeis

Red Fruit Pudding from the Schiffer Kitchen with vanilla ice cream

10,-

Schiffers Rumtopf

Rumtopf auf Haselnuss- und Vanilleeis, Schlagsahne

Schiffer's Rum Pot served with hazelnut and vanilla ice cream, whipped cream

15,-

Schiffers Eisb(r)echer

Marzipan- Stracciatella- und Haselnusseis mit Bickbeerenkompott

Schlagsahne und Klötenköm

Schiffer's Ice Delights Marzipan, stracciatella, and hazelnut ice cream
with bilberry compote, whipped cream and Klötenköm

16,-

Ein Kirschenmärchen

Brüsseler Waffel mit Lübecker Marzipanparfait, Sauerkirschgrütze
und Schlagsahne

A Cherry Fairytale Brussels waffle with Lübeck marzipan parfait
sour cherry compote and whipped cream

16,-

Gebackener Fetakäse

mit Joghurt und Minz-Vinaigrette

Baked Feta Cheese with yogurt and mint vinaigrette

16,-

Weinempfehlung zum Dessert

Wine recommendation for dessert

Beerenauslese Cuvée

Weingut Kracher/Burgenland

5 cl 7,-



Weißweine · White Wines

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 Wining/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 Paradedstück aus dem Hause Heger – fruchtig frische Melone, feine Honigaromen und zarterbe kräftige Noten. Ungebremster Genuss!

9,5 | 34,5



Weißweine · White Wines

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Ein Tag am Meer

Weingut Hammel/Pfalz – trocken

Vielschichtig am Gaumen mit Noten von Physalis, Stachelbeeren und Ananas.

9,- | 32,-

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 Bottle

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 Premiumliga – 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 Wines

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 rotweinigem Art voll frischer Himbeernote, jungen Pflaumen und Erdbeeren.

8,5 | 30,-

Enjoy Pinot Noir Rosé QW

Weingut Emil Bauer/Pfalz – trocken

Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Grapefruit mit einem Hauch von Pfeffer.

Spaßfaktor mit schönem Nachhall.

9,- | 32,-



Rotweine · Red Wines

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 Wines

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/Toskana – 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

Tempranillo 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.

55,-

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.

36,-

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.

37,-

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.

46,-



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 | 32,-

Rosé Secco

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken

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

6,5 | 32,-

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut weiß

Sieur d'Arques/Limoux, Frankreich – trocken

Die Alternative zum 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 feinperlendes Mousseux.

32,-

Althäuser Sekt alkoholfrei

H. F. von Melle/Lübeck – trocken

6,5 | 32,-

* * *

Moët & Chandon Brut

Imperial Champagner

Angenehm weinig 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 · Draft Beers

Unser edles Helles	0,3 l	4,9
Jever Pils	0,3 l	4,9
Jever Fun alkoholfrei	0,3 l	4,9
Haake Kräusen Pils	0,3 l	5,-
Unser Dunkles im Steinkrug	0,5 l	6,5
Weizen Hell	0,5 l	6,5
Weizen alkoholfrei	0,5 l	6,5
Alsterwasser	0,3 l	4,9

* * *

Maisel & Friends Special Beer

India Ale

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

Alk. 7,3% vol.

0,75 l 16,-

Bavaria Ale

Weißbieraromen treffen auf Cassisnoten und sorgen für ein ultimatives Geschmackserlebnis.

Alk. 7,1% vol.

0,75 l 16,-

Chocolate Bock

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

Alk. 7,5% vol.

0,75 l 16,-



Alkoholfreies · Non-Alcoholic

Softdrinks		Säfte	
Thomas Henry Mango	0,2 l 4,5	Orangensaft	0,2 l 4,-
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l 4,5	Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 4,-
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l 4,5	Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l 4,-
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		

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 · Takeaway Only

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	0,2 l	8,5
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		
Lavá Belle Spritz	0,2 l	9,-
Daylight-Cocktail	0,2 l	12,-
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
Lavá Belle + 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

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,-
Asbach Weinbrand (8J.) 40%	2 cl	5,-

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

Aalborg Jubiläums Aquavit 42%	2 cl	3,9
Linie Aquavit 41,5%	2 cl	4,5
Malteser Aquavit 40%	2 cl	3,9
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	6,-
Ron Botucal Reserva 40%	4 cl	9,-
Exclusiva Venezuela		
Ron Zacapa Centenario 40%	4 cl	10,-
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	4,-
Jägermeister 35%	2 cl	4,-
Underberg 44%	2 cl	4,-
Ramazotti 30%	2 cl	4,-
Averna 29%	2 cl	4,-
Gammel Dansk Bitter 38%	2 cl	4,-

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	3,5
´ne Mugg Kaffee Creme	5,5
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	4,-
Glas Darjeeling First Flush Bio	4,-
Glas Grüntee Japan Sencha Bio	4,-
Glas Nana Pfefferminze Bio	4,-
Glas Alpen-Kräuter Bio	4,-
Glas Waldbeere	4,-

* * *

* * *

Spezielles

Kapitäns Kaffee 4 cl Private Label Rum Rohrzucker und starker Kaffee mit einer Amarettini- Sahnehaube	10,-
Chief´s Best 4 cl Irish Whiskey, brauner Zucker und Kaffee mit Sahnehaube	10,-
Admirals Kaffee 4 cl Grand Marnier, Zucker Kaffee mit Sahnehaube und Schokoladenstreusel	10,-

Süßes

Heiße Schokolade	5,-
Smutje´s Special 4cl Zimtlikör und heiße Schokolade	10,-



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 Pachteinahmen 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

A property with a house opposite St. Jakobi is first mentioned in official records. It stands where Breite Straße 2 is today.

December 26, 1401

The Schiffergesellschaft is founded as the St. Nikolaus Brotherhood. The purpose of the Brotherhood is described with the words: "To aid and comfort the living and the dead, and all those who seek their honest livelihood in navigation."

Around 1530

The Reformation changes the religious landscape in Europe. Brotherhoods fight for their existence, and there are mergers. The St. Annen Brotherhood (first mentioned in 1495) and the St. Nikolaus Brotherhood join together to form a professional association for sailors, calling themselves "Schippern Selshup."

1535

The Schiffergesellschaft purchases the house and property opposite St. Jakobi for 940 marks.

1538

The new building of the Schiffergesellschaft is remodeled, and neighboring buildings are acquired. 18 apartments and the historic hall, which is still preserved today, are created during these renovations.

1614

The Hanseatic Maritime Law is passed. By this time, the Schiffergesellschaft is already an institution for seafaring, far exceeding its originally described social engagement. Ship passes, ship taxes, legal matters, arbitration tasks, and the protection of the harbor fall under the responsibility of the Schiffergesellschaft.

1866

The guild restrictions are abolished, and the Schiffergesellschaft loses members, along with much-needed income. After debts rise to 4000 Courant marks, the decision is made to open parts of the building to the public and lease it out as a restaurant. Through the rental income, the financial future of the Schiffergesellschaft is temporarily secured.

1869

A new statute is drafted and passed, which still applies today. It stipulates that one can only become a member of the 'Schiffergesellschaft' if they hold a captain's license for long voyages (AG / A6). Applicants must prove that they have commanded a ship for which the aforementioned license is required and live in Lübeck or the surrounding area.

1933

Reich Justice Minister Franz Gürtner coins the term "Gleichschaltung," triggering a wave of expropriations. To avoid becoming victims of this development, the Schiffergesellschaft is made a non-profit organization.

1972-1976

The Schiffergesellschaft undergoes extensive restoration.

Today

The Schiffergesellschaft is a legal entity governed by a board of directors. The restaurant has been leased to Engel & Höhne oHG since March 2015. They are now part of the history.

The perfect occasion for a cold beer or a glass of wine.

