

Willkommen an Bord · Welcome on board

Secco „Weißer Sommer“

-für die kalte Jahreszeit-

Sparkling wine “White Summer” -for the cold season-

0,1 l 6,5

Lillet Doré

Lillet Blanc, Honig, Rosmarin, Orange, Secco

Lillet Blanc, honey, rosemary, orange, sparkling wine

0,2 l 9,-

Schiffers Welcome

Wermut, Whisky, Maracuja, Zitrone, Secco

Vermouth, whisky, passion fruit, lemon, sparkling wine

0,2 l 9,-

Lillet – Wild Berry

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

Lillet Blanc, wild berries, berries

0,2 l 9,-

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Aperol, Prosecco, soda, orange

0,2 l 9,-

Alkoholfrei · Non-Alcoholic

Déjà-Vu + Tonic – Cassis & Spice

Déjà-Vu, schwarze Johannisbeere, Zimt, alkoholfreier Sekt

Déjà-Vu, blackcurrant, cinnamon, alcohol-free sparkling wine

0,2 l 9,-

Martini Floreale + Tonic

Martini Floreale, Tonic Water

Martini Floreale, tonic water

0,2 l 8,5

Déjà-Vu

Déjà-Vu, Tonic Water

Déjà-Vu, tonic water

0,2 l 8,5

Währung | Currency

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in €

All prices in this menu are in €

Restaurant Schiffergesellschaft

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

Ein Stück Schiffergesellschaft für zu Hause

Unsere ausgesuchten Weine, edlen Spirituosen und stilvollen Gläser können Sie auch bei uns erwerben– sprechen Sie gern unsere Kollegen an.

A piece of the Schiffergesellschaft to take home

Our selected wines, fine spirits, and elegant glasses are also available for purchase – please feel free to speak to one of our colleagues.

Private Label

nur Außer Haus · **Takeaway Only**

Aquavit	0,5 l	17,-
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,-



Schiffergesellschaft zu Lübeck

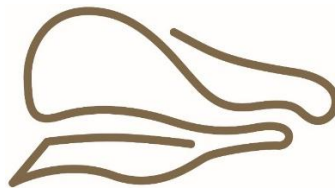
Seit 1535 ist dieses Haus ein Ort der Begegnung,
der Gastlichkeit und der Geschichte.
Wo einst Seefahrer, Kaufleute und Kapitäne der Hanse zusammenkamen,
heißen wir heute Gäste aus aller Welt willkommen.

Unsere Küche knüpft an die Tradition der hanseatischen Esskultur an
– bodenständig, ehrlich und mit einem Hauch moderner Raffinesse.

Wir verwenden bevorzugt regionale Produkte
aus dem Norden und verbinden alte Rezepte mit neuen Ideen,
ganz im Sinne der hanseatischen Weltoffenheit.
Genießen Sie den Geschmack Lübecks zwischen Geschichte
und Gegenwart, zwischen Meer und Land.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihre Schiffergesellschaft zu Lübeck



Schiffergesellschaft of Lübeck

Since 1535, this house has been a place of meeting, hospitality, and history.
Where once sailors, merchants, and captains of the Hanseatic League
gathered,
we now welcome guests from all over the world.

Our cuisine is rooted in the tradition of Hanseatic culinary culture
– hearty, honest, and with a touch of modern refinement.

We prefer to use regional products from northern Germany and combine old
recipes with new ideas, reflecting the Hanseatic spirit
of openness to the world.

Enjoy the taste of Lübeck, where history meets the present,
and the sea meets the land.

We wish you a delightful stay.

Your Schiffergesellschaft of Lübeck



Vorspeisen · Starters

Brot mit Griebenschmalz oder Hummus „Ras el Hanout“

Bread with crackling lard or “Ras el Hanout” hummus

Pro Person · per Person

6,-

Kleines Labskaus

mit süß-sauren Beilagen, Wachtel-Spiegelei und Salzhering

Small Labskaus with sweet-and-sour sides, quail fried egg and salted herring

17,-

Pastete vom Rothirsch

mit Preiselbeer-Birnensalat und Rosmarin Creme

Venison Pâté with lingonberry-pear salad and rosemary cream

18,-

Sylter Muschelsalat

Granny Smith, Limette, Gurke, Dill und Weißbrot

Sylt-Style Mussel Salad Granny Smith apple, lime, cucumber, dill and white bread

15,-

Hausgebeizter Lachs

Senf, Honig, Dill, Baby Leaf und Kartoffelpuffer

House-Cured Salmon mustard, honey, dill, baby leaf
and potato pancake

18,-

Kürbis Tarte

Kürbis-Hummus, geröstete Kerne und Gochujang Mayonnaise

Pumpkin Tart with pumpkin hummus, roasted seeds and Gochujang mayonnaise

14,-

Portobello

mit Tomatenconfit, Olivenöl, Pinienkernen und Gondino

Portobello with tomato confit, olive oil, pine nuts, and Gondino

16,-

Schiffers Vorspeisenplatte für Zwei

„Vorweg“ zum Teilen eine Auswahl an unseren Vorspeisen mit Fisch und Fleisch

Schiffers's Starter Platter for Two a shared starter featuring a selection
of our finest appetizers with fish and meat

35,-



Suppen • Soups

Bouillon vom Rothirsch

mit Backerbsen und Champignons

Venison Bouillon with soup pearls and mushrooms

11,-

Pfifferlings Kartoffelsuppe

Röstbrot und Wurzelgemüse

Chanterelle and Potato Soup with toasted bread and root vegetables

9,8

Kürbissuppe

mit Steirischem Kernöl und Mandelblättern

Pumpkin Soup with Styrian pumpkin seed oil and almond flakes

9,-

* * *

Nur für Kinder • Only for Kids

Schnitzel vom Bauern-Huhn

mit Bratkartoffeln und Gemüse

Farmhouse Chicken Schnitzel with fried potatoes and vegetables

13,-

Fischfilet

auf Kartoffelstampf und Gemüse

Fish Fillet on mashed potatoes and vegetables

13,-

Kartoffelstampf und Gemüse

mit Bratensoße oder zerlassener Butter

Mashed Potatoes and Vegetables with gravy or melted butter

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.



Fisch · Fish

„Königsberger Klopse vom Lachs“

Kapernsoße, Kartoffelstampf und Salat von der Roten Bete

“Salmon Meatballs Königsberg Style” with caper sauce, mashed potatoes and beetroot salad

28,-

Große Scholle

Große Nordseescholle in Speck gebraten, Salzkartoffeln, kleiner Gurkensalat

Large North Sea Plaice pan-fried with bacon, served with boiled potatoes and a small cucumber salad

35,-

„Pannfisch“

gebratenes Seelachsfilet, leichte Senfsoße und Bratkartoffeln

“Pannfisch” fried pollock fillet with light mustard sauce and fried potatoes

29,-

Gebratenes Filet vom Lachs

Hummerrahmsoße, Fenchel-Spinatgemüse und Petersilienkartoffeln

Pan-fried Salmon Fillet with lobster cream sauce, fennel-spinach vegetables and parsley potatoes

39,-

Heilbuttschnitte vom Grill

Holsteiner Ratatouille aus Wurzelgemüse, Rosmarinkartoffeln

Grilled Halibut Steak Holstein ratatouille of root vegetables served with rosemary potatoes

41,-

Ein Blattsalat – passend zu jedem Hauptgang

A leaf salad – to accompany any main course

8,-



Fleisch · Meat

Gulasch vom Rothirsch

in Wacholdersoße, Preiselbeer-Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl und Serviettenknödel
Braised Venison Roast in juniper sauce, Lingonberry–Apple Compote, Brussels sprouts red cabbage
and bread dumpling slices
39,-

Holsteiner Grünkohlplatte

geräucherte Schweinebacke, Kasseler, Schinkenkohlwurst und Röstkartoffeln
Holstein Kale Plate with smoked pork jowl, cured pork loin, cabbage sausage
and roasted potatoes
33,-

Schweinebraten aus dem Ofen

mit Dunkelbiersoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
Oven-roasted Pork with dark beer sauce, apple red cabbage and boiled potatoes
28,-

Halbe Bauernente

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

Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat
Wiener Schnitzel, veal schnitzel “Viennese style” with fried potatoes
and a small cucumber salad
37,-

Gegrilltes Rumpsteak

Pfefferrahmsoße, Speck-Bohnen und Bratkartoffeln
Grilled Rump Steak with creamy pepper sauce, green beans with bacon
and fried potatoes
39,-



Holsteiner Spezialitäten · Holstein Specialties

Matjes von der Fischmanufaktur „Usbek“

Matjesfilets auf Apfel-Zwiebel-Schmand, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

Matjes Herring from “Usbek” Fish Manufactory

herring fillets on apple-onion sour cream with pickled cucumber and fried potatoes

25,-

Sauerfleisch vom Schweinenacken

im Weckglas serviert, rote Zwiebeln, eingelegte Gurke und Bratkartoffeln

Marinated Pork Neck in Aspic served in a glass jar with red onions, pickled cucumber and fried potatoes

25,-

Gebratene Heringe „Holsteiner Alltag“

in Gewürzfond eingelegte süß-saure Heringe, kalt, mit Senfkaviar und Bratkartoffeln

Fried Herrings “Holstein Style” marinated in a spiced sweet-and-sour brine, served cold with mustard caviar and fried potatoes

25,-

„Kapitäns“ Labskaus

mit gepökelter Rinderbrust, Spiegelei, Roter Bete, Zwiebeln, Kartoffeln

süß-sauren Beilagen und Matjesfilet

“Captain’s” Labskaus with salted beef brisket, fried egg, beetroot, onions, potatoes sweet-and-sour sides and a matjes herring 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.



Vegan & Vegetarisch · Vegan & Vegetarian

Vorspeisen · Starters

Schiffers Vorspeisenplatte für Zwei
„Vorweg“ zum Teilen eine Auswahl an unseren Vorspeisen
Schiffers's Starter Platter for Two a shared starter featuring
a selection of our appetizers

30,-

Vegan

Hummus „Ras el Hanout“

„Ras el Hanout“ hummus

Pro Person · per Person

6,-

Vegan

Kürbis Tarte

Kürbis-Hummus, geröstete Kerne und Gochujang Mayonnaise
Pumpkin Tart with pumpkin hummus, roasted seeds and Gochujang mayonnaise

14,-

Vegan

Pfifferlings Kartoffelsuppe

Röstbrot und Wurzelgemüse

Chanterelle and Potato Soup with toasted bread and root vegetables

9,8

Vegan

Kürbissuppe

mit Steirischem Kernöl und Mandelblättern

Pumpkin Soup with Styrian pumpkin seed oil and almond flakes

9,-

Vegan

Portobello

mit Tomatenconfit, Olivenöl, Pinienkerne und Gondino

Portobello with tomato confit, olive oil, pine nuts, and Gondino

16,-

Vegan



Vegan & Vegetarisch · Vegan & Vegetarian

Hauptgänge · Main Courses

Gulasch vom Lübecker Tempeh

Wacholder-Rahmsoße, Apfelrotkohl und abgeschmälzte Kartoffelklöße
Lübeck Tempeh Goulash with creamy juniper sauce, apple red cabbage
and buttered potato dumplings

25,-

Vegan

Deftiger Holsteiner Kartoffel Auflauf

gratiniert mit Gouda, Waldpilzragout und Rosenkohl
Hearty Holstein Potato Casserole gratinated with Gouda
served with wild mushroom ragout and Brussels sprouts

24,-

Veggie

Schiffsjungen Labskaus

aus Kartoffeln, Rote Bete, Gurke, Linsen und Zwiebeln gekocht
mit Spiegelei, süß sauren Beilagen und Petersilie
Cabin Boy's Labskaus made from potatoes, beetroot, cucumber, lentils and onions
served with fried egg, sweet-and-sour sides and parsley

23,-

Veggie

ohne Ei without egg

21,-

Vegan

Ein Blattsalat – passend zu jedem Hauptgang

A leaf salad – to accompany any main course

8,-



Nachspeisen • Desserts

Schiffers Eis • Schiffers Ice Cream

Natürlich vegan • naturally vegan

Marzipan / Rotspon / Mutze • traditional fried pastry

Pro Kugel • pro scoop

6,-

„Rote Grütze aus der Schifferkombüse“

eine Komposition aus Erdbeeren, Sauerkirschen, roten Johannisbeeren und Zwetschgen
verfeinert mit Mandel-Vanilleeis – wie ein fruchtiger Proviant aus alten Hafenstädten

“Red Berry Compote from the Ship’s Galley” a composition of strawberries, sour cherries
red currants and plums, refined with almond-vanilla ice cream – like a fruity provision

from the old harbour towns

10,-

„Schiffers Rumtopf“

eingelegte Früchte nach alter Hanse-Tradition, serviert mit Haselnuss- und Vanilleeis
dazu eine leichte Sahnehaube

“Schiffer’s Rum Pot” fruits preserved in rum following old Hanseatic tradition
served with hazelnut and vanilla ice cream, topped with a light whipped cream

15,-

Crème brûlée Madagaskar-Vanille -klassisch-

karamellisiert mit braunem Rohrzucker

Crème brûlée Madagascar vanilla -classic- caramelized with brown cane sugar

14,-

„Kapitäns Apfelglück“

Heißer Apfel-Crumble, begleitet von Vanilleeis, Mandelcrunch und Salzkaramell

– ein süßer Hafenaufenthalt für Seeleute vergangener Tage

“Captain’s Apple Delight” warm apple crumble with vanilla ice cream, almond crunch
and salted caramel – a sweet harbour rest for sailors of days gone by

14,-

„Chaource à la Schiffer“ Cremiger französischer Weichkäse

mit einem Hauch Portwein und Thymian, begleitet von süßem Apfelsinen-Chutney

– wie ein edler Proviant aus fernen Handelsstädten

“Chaource à la Schiffer” creamy French soft cheese with a touch of port wine and thyme
accompanied by sweet orange chutney – like a refined provision from distant trading ports

16,-

Weinempfehlung zum Dessert
Wine recommendation for dessert

Beerenauslese Cuvée
Weingut Kracher/Burgenland

5 cl 7,-



Weingut G.A. Heinrich
Heilbronn – Württemberg

Im Glas 0,2 l · **By the glass 0,2 l**
8,-

Weißwein · **White Wine**

2024 Riesling - trocken
2024 Riesling – dry

Roséwein · **Rosé Wine**

2024 Trollinger Rosé - feinherb
2024 Trollinger Rosé – off-dry

Rotwein · **Red Wine**

2023 Trollinger Lemberger - feinherb
2023 Trollinger Lemberger – off-dry

Informationen zum Weingut finden Sie hier
Further information about the winery can be found here



Weingut G.A. Heinrich
Heilbronn – Württemberg

In der Flasche 0,75 l · **By the bottle 0,75 l**

Weißwein · White Wine

2022 Riesling - trocken
Heilbronner Löwenherz
2022 Riesling – dry
Heilbronn Lionheart
50,-

Roséwein · Rosé Wine

2021 VON EDELREICH - trocken
Schwäbischer Landwein, Rotling
2021 VON EDELREICH – dry
Swabian country wine, Rotling
30,-

Rotwein · Red Wine

2019 Dieb - trocken
Lemberger mit Cabernet Cubin
2019 Thief – dry
Lemberger with Cabernet Cubin
65,-

Sekt · Sparkling Wine

Weißer Burgunder Sekt
Reserve brut nature
5 Jahre Hefelagerung
Pinot Blanc Sparkling Wine
Reserve brut nature
5 years on the lees
55,-



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 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,-

Sauvignon Blanc QW *Bio*

Weingut Sander/Rheinhessen – trocken

Ein kräftiger und vollmundiger Sauvignon Blanc. Getragen von seinen floralen Aromen und Noten von geriebenen Brennesseln 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 zartherbe 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,-

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 Premiuliga – kraftvolle Aromen von tropischen Früchten mit einer leichten Kräuternote in einem schmelzend-nussigen Geschmack.

45,-

„Tautänzer“ Weißburgunder QW

Weingut Nögelsförs/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 rotweiligen 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 Barriquenote
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/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

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 angenehmer zu trinkender Vertreter.

35,-



Alkoholfreie Weine • Alcohol-Free Wines

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Dr. L Riesling

Weingut Dr. Loosen/Mosel

-trocken-

8,5 | 30,-

Sneak Zero

Weingut Lucas Schmidt/Franken

-trocken-

11,- | 44,-

Rot und Wild Zero

Weingut Hirsch/Württemberg

-trocken-

10,- | 40,-

* * *

Schaumweine • Sparkling Wines

Glas 0,1 l | Flasche 0,75 l

Secco weiß oder rosé

trocken

6,5 | 32,-

Althäuser Sekt

H. F. Melle/Lübecks traditionsreiches Weinhaus – trocken

32,-

Althäuser Sekt alkoholfrei

H. F. von Melle/Lübeck – trocken

6,5 | 32,-

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut weiß

Sieur d'Arques/Limoux, Frankreich – trocken

39,-

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

0,3 l 4,9 | 0,5 l 6,5

Unser edles Helles
Jever Pils
Jever Fun alkoholfrei
Haake Kräusen Pils
Alsterwasser

0,5 l 6,5

Unser Dunkles im Steinkrug
Weizen Hell
Weizen alkoholfrei

* * *

Alkoholfreies · Non-Alcoholic

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



Spirituosen · Spirits

Aperitif

Lillet Doré	0,2 l	9,-
Schiffers Welcome	0,2 l	9,-
Lillet – Wild Berry	0,2 l	9,-
Aperol Spritz	0,2 l	9,-
Déjà-Vu Cassis*alkoholfrei*	0,2 l	9,-
Lavá Belle + 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% (10 Jahre)	4 cl	9,-

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)		

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,-

Unser Moani

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

Aquavit, Kümmel & Korn

Unser Aquavit 40%	2 cl	3,9
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

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,-
Ramazzotti 30%	2 cl	4,-
Averna 29%	2 cl	4,-
Gammel Dansk Bitter 38%	2 cl	4,-

Likör

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

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	3,5
'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

Kapitāns 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 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

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.



Wer hier einkehrt, lässt die Welt für einen Moment hinter sich.
Wie einst die Schiffer – auf Kurs zwischen Himmel und Meer.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns an Bord sind.



Those who come ashore here leave the world behind for a moment.
Like the sailors of old – on a course between sky and sea.

We're delighted to have you on board with us.

