

Aperitifs

0,1l · 6 0,2l · 9

Hanse Spezial

Rotspon, Sekt und Marzipan- Zitruschaum

Local red wine speciality, sparkling wine and marzipan- citrus foam

„Schiffers Welcome“

Wermut, Whisky, Maracuja, Zitrone, Secco

Vermouth, whisky, passion fruit, lemon, secco

Aperol Spritz

Aperol, Secco, Sodawasser

Aperol, secco, soda water

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Wild Berry

Lillet Blanc, Wild Berry soda

Weißer und Rosé Secco

Weingut R & A Pfaffl

Alkoholfrei Non-Alcoholic

Hanse Spezial

Johannisbeersaft, alkoholfreier Sekt und Marzipan- Zitruschaum

Blackcurrant juice, alcohol-free sparkling wine and marzipan- citrus foam

„Schiffers Welcome“

Kräuterauszug, Maracuja, Zitrone, alkoholfreier Sekt

herbal infusion, passion fruit, lemon, alcohol-free sparkling wine

Orange Spritz

Bitterorange, alkoholfreier Sekt, Sodawasser

bitter orange, alcohol-free sparkling wine, soda water

Wild Berry

Alkoholfreier Sekt, Wild Berry

alcohol-free wine, wild berry soda

Althäuser Sekt alkoholfrei

H. F. von Melle



Unsere Weinempfehlung **Our Wine recommendation**
im Glas 0,2l **by the glass 0.2l**
8

Weißweine **White Wines**

Grauburgunder

Riesling

Scheurebe

Chardonnay

Weißweinschorle **White wine spritzer**
auch alkoholfrei möglich **also available non-alcoholic**

Roséweine **Rosé Wines**

Unser Haus Rosé

Rotweine **Red Wines**

Rotspon

Merlot

Dornfelder



Biere vom Fass Draft Beers

0,3l · 4,5 0,5l · 6,5

Helles	Lager
Dunkles	Dark Beer
Jever Pils	Jever Pilsner
Haake Kräusen Pils	Haake Kräusen Pilsner
Weizen Hell	Wheat Beer – Light
Weizen alkoholfrei	Wheat Beer – Alcohol-Free
Jever Fun alkoholfrei	Jever Fun – Alcohol-Free Pilsner
Alsterwasser	Shandy

Softdrinks

0,2l 3,5

Kola	Cola
Zuckerfreie Kola	Sugar-free cola
Zitronenlimonade	Lemonade
Orangenlimonade	Orange lemonade
Kola-Orangen-Limonade	Cola and orange lemonade

Säfte, Nektare Juices, Nectars

0,2l 4

Apfel	Rhabarber	Johannisbeere	Maracuja	Orange
Apple	Rhubarb	Blackcurrant	Passion Fruit	Orange

Schorle Spritzer

0,3l · 4,5 0,5l · 6,5

Bittergetränke Bitter beverages

0,2l 4,5

Ginger Ale	Bitter Lemon	Tonic Water
------------	--------------	-------------



Vorspeisen Hors-d'Oeuvres

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, a quail fried egg and salted herring

17

Veganes, kleines „Schiffsjungen“ Labskaus

mit gepickeltem Gemüse, Zwiebel und Gurke

Small Cabin Boy's Labskaus with pickled vegetables

onion and pickles

15

Vitello Tonnato

rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern, Kräuteröl und Zitrone

Vitello tonnato – rosé roast veal with tuna cream, capers, herb oil and lemon

17,9

Salat von der Pfahlmuschel

Apfel, Limette, Gurke, Dill und Muscheln

mit einer Creme aus Zitrusfrüchten und Olivenöl

Mussel salad with apple, lime, cucumber, dill and mussels

with a citrus and olive oil cream

14,5

Tatar vom Kieler Bückling

mit Cornichons, Kapern, Dijon-Senf, Schalotten, Zitrone, Senfkaviar und Schmand

Smoked herring tartare with cornichons, capers, Dijon mustard, shallots, lemon, mustard caviar and sour cream

15,9



Mozzarella Gazpacho

Mozzarella in pikanter, gekühlter Paprika-Tomatencreme

Mozzarella in a spicy, chilled pepper and tomato cream

15

Maultaschen-Salat

Balsamico-Vinaigrette, gepickelte Zwiebeln, Petersilie und Blattsalat

Maultaschen (Swabian ravioli) salad with balsamic vinaigrette

pickled onions, parsley and mixed leaf salad

15

„Vorweg“ zum Teilen

Eine Auswahl verschiedener Kleinigkeiten für zwei

“To start” for sharing – a selection of small bites for two

35

Suppen Soups

Geeiste Tomaten-Gemüsesuppe

kalte andalusische Gemüsesuppe, Olivenöl, geröstete Brotwürfel und Kräuter

Iced tomato and vegetable soup (Andalusian-style), olive oil, toasted bread cubes and herbs

9

Holsteiner Steinpilz-Kartoffelsuppe

mit Wurzelgemüse und Petersilie

Holstein porcini and potato soup with root vegetables and parsley

9

Büsumer Krabbensuppe

feine Suppe mit Nordseekrabben, Dill und Weinbrand

North Sea shrimp soup with dill and brandy

14



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

Veganes Schnitzel

Gemüse und Pommes Frites

Vegan schnitzel with vegetables and chips

13

Allergien Allergies

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Viele Gerichte können wir nach Möglichkeit für Sie anpassen.

**If you have any allergies or intolerances
please speak to our service team.**

Many dishes can be adapted where possible.



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

29

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

36

„Pannfisch“

gebratenes Barschfilet, leichte Senfsoße und Bratkartoffeln

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

29

Dorade gebraten

mit Spinat und kleinen Kartoffeln aus der Pfanne

Pan-fried sea bream with spinach and small pan-fried potatoes

33

Ein Blattsalat – passend zu jedem Hauptgang

A leaf salad – to accompany any main course

8

Vegan



Fleisch Meat

Geschmorte Kaninchenkeulen

in Preiselbeer-Senf-Soße, Gemüse und Petersilienkartoffeln

Braised rabbit legs in cranberry and mustard sauce
vegetables and parsley potatoes

30

Schweinebraten aus dem Ofen

mit Kümmelsoße, Serviettenknödel und Krautsalat

Oven-roasted pork with caraway sauce
sliced dumpling and cabbage salad

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

Pfefferrahmsauce, Gemüse und Bratkartoffeln

Grilled sirloin steak with pepper cream sauce
vegetables and pan-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

„Schiffsjungen“ Labskaus

aus Kartoffeln, Bete, Gurke, Linsen und Zwiebeln gekocht
mit Spiegelei, süß saure 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



Vegan & Vegetarisch Vegan & Vegetarian

Vorspeisen Starters

Hummus „Ras el Hanout“

“Ras el Hanout” hummus

pro Person per person

6

Vegan

Maultaschen-Salat

Balsamico-Vinaigrette, gepickelte Zwiebeln, Petersilie und Blattsalat

Maultaschen (Swabian ravioli) salad with balsamic vinaigrette

pickled onions, parsley and mixed leaf salad

15

Vegan

Kleines „Schiffsjungen“ Labskaus

mit gepickeltem Gemüse, Zwiebel und Gurke

Small Cabin Boy's Labskaus with pickled vegetables

onion and pickles

15

Vegan

Mozzarella Gazpacho

Mozzarella in pikanter, gekühlter Paprika-Tomatencreme

Mozzarella in a spicy, chilled pepper and tomato cream

15

Veggie

Geeiste Tomaten-Gemüsesuppe

kalte andalusische Gemüsesuppe, Olivenöl,

geröstete Brotwürfel und Basilikum

Iced tomato and vegetable soup (Andalusian-style), olive oil

toasted bread cubes and basil

9

Vegan

Holsteiner Steinpilz-Kartoffelsuppe

mit Wurzelgemüsen und Petersilie

Holstein porcini and potato soup with root vegetables and parsley

9

Vegan

„Vorweg“ zum Teilen

Eine Auswahl verschiedener Kleinigkeiten für zwei

“To start” for sharing – a selection of small bites for two

30

Vegan



Vegan & Vegetarisch Vegan & Vegetarian

Hauptgänge Main Courses

Korean Bowl vom Lübecker Tempeh
mit Gochujang, Knoblauchdip, Saisongemüsen und Kartoffelpüree

Vegan

Korean bowl with Lübeck tempeh
gochujang, garlic dip, seasonal vegetables
and mashed potatoes

24,9

Pasta

Linguine mit Oliven-Sahnesoße
Gemüse und veganem Parmesan

Vegan

Pasta linguine with an olive cream sauce
vegetables and vegan parmesan

23

„Schiffsjungen“ Labskaus

aus Kartoffeln, Bete, Gurke, Linsen und Zwiebeln gekocht
mit Spiegelei, süß saure Beilagen und Petersilie

Veggie

Cabin Boy's Labskaus made from potatoes, beetroot, cucumber
lentils and onions, served with fried egg, sweet-and-sour sides and parsley

23

ohne Ei without egg

Vegan

21

Ein Blattsalat – passend zu jedem Hauptgang

A leaf salad – to accompany any main course

Vegan

8



Nachspeisen Dessert

Unsere hausgemachten Eissorten · **Our homemade ice creams**

Maracuja · Lübecker Schokolade · Marzipan
Passion fruit · Lübeck chocolate · Marzipan



6

„Rote Grütze aus der Schifferkombüse“

eine Komposition aus Erdbeeren, Sauerkirschen, roten Johannisbeeren und Zwetschgen
verfeinert mit 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

11

„Schiffers Rumtopf“

ingelegte 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

Crema Catalana

Wie ein Gruß aus südlichen Gewässern:

Samtige Crema unter einer knisternden Krone aus karamellisiertem Rohrzucker.

Dazu ein kühler Hauch Lübecker Marzipaneis – süß wie die Fracht vergangener Handelsreisen.

Warm gebläut, kalt schmelzend – ein Dessert zwischen Mittelmeer und Trave.

Crema Catalana Like a greeting from southern waters:

A silky crema under a crisp crown of caramelised cane sugar.

Served with a cool touch of Lübeck marzipan ice cream

– sweet like the cargo of old trade journeys.

Warm and brûléed, cold and melting – a dessert between the Mediterranean and the River Trave.

15

„Kapitäns Glück“

Apfel-Crumble mit einem Hauch Zitrone,

begleitet von Meersalzkaramell, Vanilleeis und Mandelblättchen

– ein süßer Hafenaufenthalt für Seeleute vergangener Tage.

“Captain’s Delight” Apple crumble with a hint of lemon
served with sea-salted caramel, vanilla ice cream and flaked almonds
– a sweet port stop for sailors of days gone by.

15



Weinempfehlung zum Dessert

Beerenauslese Cuvée

Weingut Kracher/Burgenland

5cl · 7 0,375l · 35

Kaffee Coffee

Auf Wunsch vegan möglich Can be made vegan on request

Tasse Kaffee Crema	3,5
Espresso	3,5
Doppelter Espresso	5
Espresso Macchiato	3,8
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4,5
Entkoffeinierter Kaffee	3,5
Affogato	7,5

Tee Tea

4

Assam	Darjeeling	Grüntee	Minze	Kräuter	Waldbeere
Assam	Darjeeling	Green Tea	Mint	Herbal Infusion	Wild Berry

Selters Mineralwasser Selters Mineral Water

0,25l · 3,5 0,75l · 7,5

Naturell	Leicht	Klassik
Still	Lightly Sparkling	Sparkling



**Aus unserem From our
Weinkeller Wine Cellar**
In der Flasche 0,75l

Rotspon Edition „Fredenhagen“

Aus dem Hause H.F. von Melle · **From the house of H.F. von Melle**

Benannt nach dem Lübecker Kaufmann Thomas Fredenhagen (1627–1709).

Er wünschte sich einen Rotspon, der „Zärtlichkeit“ schenkt
– ein Wein, der wärmt, mildert und versöhnt.
Genau diesem Gedanken folgt diese Cuvée.

Named after the Lübeck merchant Thomas Fredenhagen (1627–1709).

He wanted a Rotspon that brings “tenderness”
– a wine that warms, softens and calms.
This cuvée follows that idea.

35

Exklusiv für die Schiffergesellschaft – Fass Nr. 124

De Stefani Solér 2021 · Rosso Veneto IGT

Der „Solér“ verdankt seinen Namen den Dachböden,
auf denen die Trauben vor der Pressung an der Luft getrocknet werden.
Dadurch entsteht ein besonders konzentrierter, samtiger Wein mit intensiver Frucht.
– Fass Nr. 124 wurde exklusiv für die Schiffergesellschaft abgefüllt –

De Stefani Solér 2021 · Rosso Veneto IGT

The “Solér” takes its name from the lofts
where the grapes are air-dried before pressing.
This creates a very concentrated, silky wine with intense fruit.
– Cask No. 124 was bottled exclusively for the Schiffergesellschaft –

35



Weißwein White Wine

Im Glas 0,2l In der Flasche 0,75l

Weißer Burgunder

Weingut Gröhl/Rheinhessen – trocken

8,5 | 30

Gelber Muskateller

Weingut Lergenmüller/Pfalz – feinherb

8,5 | 30

Chardonnay & Riesling

Weingut Bettenheimer/Rheinhessen – trocken

9 | 32

Sauvignon Blanc

Weingut Sander/Rheinhessen – trocken

9,5 | 34,5

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc

Weingut Hammel/Pfalz – trocken

9 | 32

Bacchus QW

Weingut Christine Pröstler/Franken – feinherb

9 | 32

Gemischter Satz

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

8,5 | 30

Grüner Veltliner „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

8,5 | 30



Weißwein in der Flasche White Wine by the bottle

In der Flasche 0,75l

Dr. L Riesling QW
Weingut Dr. Loosen/Mosel – trocken
35

Grauburgunder Oktav QW
Weinhaus Joachim Heger/Baden – trocken
40

Chardonnay
Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken
35

Rheingau Riesling
Weingut Robert Weil/Rheingau – trocken
40

Lugana Vigne Alte DOC
Cantina Fratelli Zeni/Venetien – trocken
42

„Tautänzer“ Weißburgunder QW
Weingut Nägelsförst/Baden – trocken
39



Rotweine Red Wines

Im Glas 0,2l In der Flasche 0,75l

Spätburgunder QW

Weingut Johannes Ohlig/Rheingau – trocken
8,5 | 30

Barbera d'Alba DOC

Cantine San Silvestro/Piemont – trocken
9 | 33

Barolo Riserva DOCG

Cantine San Silvestro/Piemont – trocken
11 | 40

Rosso d.u. Leggermente Appassite

Barbanera Vini/Toscana – trocken
8,5 | 30

Reserva DOP

Baron de Ley/Rioja – trocken
9 | 33

Sidney Wilcox

Byrne Family Vineyards/Australien – trocken
9 | 33



Rotwein in der Flasche **Red Wine by the bottle**

In der Flasche 0,75l

Dornfelder Villa JL

Ernst Loosen Villa Wolf/Pfalz – trocken

35

Blauer Zweigelt „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

36

Kaapzicht

Stellenbosch/Südafrika – trocken

37

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cantina Fratelli Zeni/Venetien – trocken

52

2019 Dieb – Lemberger mit Cabernet Cubin

Weingut G.A. Heinrich/ Heilbronn – trocken

65

Roséweine **Rosé Wines**

Im Glas 0,2l In der Flasche 0,75l

Enjoy Pinot Noir

Weingut Emil Bauer/Pfalz – trocken

9 | 32

Unser Haus Rosé

Weingut Karl Pfaffmann/ Pfalz – trocken

8 | 30



Alkoholfreie Weine **Alcohol-Free Wines**

Im Glas 0,2l In der Flasche 0,75l

Dr. L Riesling

Weingut Dr. Loosen/Mosel – trocken

8,5 | 30

Sneak Zero

Weingut Lucas Schmidt/Franken – trocken

11 | 40

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc

Weingut Hammel/Pfalz – trocken

9 | 32

Rot und Wild Zero

Weingut Hirsch/Württemberg – trocken

10 | 40

Schaumweine **Sparkling Wines**

Im Glas 0,1l In der Flasche 0,75l

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut weiß

Sieur d'Arques/Limoux, Frankreich – trocken

39

Moët & Chandon Brut Champagner

95

Moët & Chandon Rosé Champagner

100

Althäuser Sekt alkoholfrei

H. F. von Melle/Lübeck – trocken

6 | 32

Althäuser Sekt

H. F. Melle/Lübeck's traditionsreiches Weinhaus – trocken

6 | 32



Spirituosen Spirits

Aquavit, Kümmel & Korn

2cl

Haus Aquavit 40%	3,5
Aalborg Jubiläums Aquavit 42%	4
Linie Aquavit 41,5%	4,5
Malteser Aquavit 40%	4,5
Haus Kümmel 35%	3,5
Helbing Kümmel 35%	4
Fürst Bismarck 38%	4

Liköre

4cl

Baileys Original Irish Cream 17%	8
Sambuca Molinaria Extra 40%	8

Cognac, Weinbrand & Calvados

2cl

Asbach Weinbrand 8 Jahre 40%	7
Château du Breuil Calvados 40%	7
Remy Martin 1738 Accord Royal 40%	9

Grappa

2cl

Nonino Grappa il Moscato 41%	7
Nonino Grappa lo Chardonnay 41%	7
Marzadro Giare Amarone 41%	9



Gin

4cl

Gordons London Dry Gin 37,5%	6,5
Bombay „Sapphire“ Dry Gin 40%	7,5
Hendrick´s Gin 44%	11,5
Monkey 47 47%	11,5

Wodka

4cl

Three Sixty Vodka 37,5%	6,5
Scheibel It´s Woodka 50,5%	11,5

Rum

4cl

Havanna 3 Jahre	6,5
Haus Rum mit Marzipan 40%	7
Ron Botucal Reserva 40%	11,5
Ron Zacapa Centenario 40%	12,5

Special Cocktail

Moani Rum Punch	7,9
-----------------	-----



Whiskey

4cl

Tullamore Dew Irish Whiskey 40%	6,5
Jack Daniel's Single Barrel 45%	11,5
Smokehead Islay Single Malt 43%	11,5
Talisker Single Malt Whisky 45.8%	12,5

Kräuter

2cl

Haus Kräuter 35%	3,5
Jägermeister 35%	4
Ramazzotti 30%	4
Averna 29%	4
Underberg 44%	6
Gammel Dansk Bitter 38%	6

Brände

2cl

Haus Obstler 43%	4,5
Williams 44%	7
Kirsch 44%	7
Himbeere 44%	7
Mirabelle 44%	9
Haselnuss 40%	9



Ein Stück Schiffergesellschaft für zu Hause
A piece of the Schiffergesellschaft to take home

**Unsere ausgesuchten Weine, edlen Spirituosen
und stilvollen Gläser können Sie auch bei uns erwerben
– fragen Sie einfach unsere Kollegen**

A piece of the Schiffergesellschaft to take home.
**Our selected wines, fine spirits and elegant glassware
are also available for purchase
– just ask our staff**

Schön, dass Sie uns besucht haben!

It was a pleasure having you with us!

Alle Preise in Euro (€) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All prices are in euros (€) and include VAT.

