

Aperitifs

0,11 · 6 0,21 · 9

Hanse Spezial

Rotspan, Secco und Marzipanschaum
Local Rotspan red wine, sparkling wine and marzipan foam

„Schiffers Welcome“

Wermut, Whisky, Maracuja, Zitrone, Secco
Vermouth, whisky, passion fruit, lemon and sparkling wine

Aperol Spekulatius Spritz

Spekulatius, Aperol, Secco
Spiced speculoos biscuit, Aperol and sparkling wine

Glüh Berry Lillet

Lillet, Glühwein, Wild Berry
Lillet, mulled wine and Wild Berry soda

Alkoholfrei Non-Alcoholic

Hanse Spezial

Johannisbeersaft, alkoholfreier Sekt und Marzipanschaum
Blackcurrant juice, alcohol-free sparkling wine and marzipan foam

„Schiffers Welcome“

Kräuterauszug, Maracuja, Zitrone, alkoholfreier Sekt
Herbal infusion, passion fruit, lemon and alcohol-free sparkling wine

Orange Spekulatius Spritz

Spekulatius, Bitterorange, alkoholfreier Sekt
Spiced speculoos biscuit, bitter orange and alcohol-free sparkling wine

Glüh Berry

Alkoholfreier Glühwein, Wild Berry
Alcohol-free mulled wine and Wild Berry soda



Unsere offenen Weine **Our open wines**
im Glas 0,2l by the glass 0.2l
8

Weißweine **White Wines**

Grauburgunder

trocken dry

Riesling

trocken dry

Scheurebe

halbtrocken off-dry

Chardonnay

trocken dry

Weißweinschorle **White wine spritzer**
Auch alkoholfrei möglich also available alcohol free

Roséweine **Rosé Wines**

Unser Haus Rosé

trocken dry

Rotweine **Red Wines**

Rotspon

trocken dry

Merlot

trocken dry

Dornfelder

halbtrocken off-dry



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

Filler

0,2l 4,5

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



Vorspeisen Hors-d'Oeuvres

Brot mit Griebenschmalz oder Hummus

Bread with pork dripping and cracklings or hummus

7

Kleines Labskaus

mit süß-sauren Beilagen, Wachtel-Spiegelei und Salzhering

Small Portion of Labskaus with sweet-and-sour accompaniments

a fried quail egg and salted herring

17

Veganes, kleines „Schiffsjungen“ Labskaus

mit gepickeltem Gemüse, Zwiebel und Gurke

Small Portion of Vegan „Schiffsjungen“ Labskaus

with pickled vegetables, onion and pickled gherkin

15

Ceviche Norddeutsch

Zarter Matjes · Buttermilch · Sanddorn · Dill · Gurke

rote Zwiebel · grüner Pfeffer · Roggen-Crunch

Northern German-Style Ceviche Tender matjes herring · buttermilk · sea buckthorn · dill

cucumber · red onion · green peppercorns · rye crunch

16

Bückling & Apfel

Lauwarmes Bücklingsfilet · Kartoffelcreme · säuerlicher Apfel · Meerrettich · Röstzwiebel

Smoked Herring & Apple Warm smoked herring fillet · potato cream

tart apple · horseradish · crispy fried onion

16



„Pastrami Carpaccio“

Rindfleisch · Zwiebel · Gewürzgurke · Senf

“Pastrami Carpaccio” Beef · onion · pickled gherkin · mustard

17,5

„Winter an der Trave“

Ofen-Rote-Bete · Apfel · Meerrettich · Buchweizen · Dillöl

“Winter on the Trave” Oven-roasted beetroot · apple · horseradish · buckwheat · dill oil

15

„Vorweg“ zum Teilen

Eine Auswahl verschiedener Kleinigkeiten für zwei

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

35

Suppen Soups

Haitianische Soup Joumou

Weltkulturerbe zum Essen mit Kürbis, Steckrübe, Grünkohl

Kartoffeln und Limette

Haitian Soup Joumou a taste of cultural heritage with pumpkin, swede, kale, potatoes and lime

11

Suppe von Waldpilzen

Cremesuppe mit Steinpilzen und Majoran

Wild Mushroom Soup creamy soup with porcini mushrooms and marjoram

11

Samtige Kartoffelsuppe

mit geräucherten Hering

Velvety Potato Soup with smoked herring

12



Nur für Kinder Only for Kids

Schnitzel vom Bauern-Huhn oder von der Pflanze

mit Bratkartoffeln und Gemüse

Farmhouse Chicken Schnitzel or Plant-Based Schnitzel

with pan-fried potatoes and vegetables

13

Fischfilet

auf Kartoffelstampf und Gemüse

Fish Fillet served on mashed potatoes with vegetables

13

Kindereisbecher Kids' Sundae

Schokolade

Chocolate

Erdbeere

Strawberry

Vanille

Vanilla

Die Kugel 4
per scoop 4

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

“Königsberg-Style Salmon Balls” with caper sauce
mashed potatoes and beetroot salad

29,9

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

39

„Pannfisch“

gebratenes Barschfilet, leichte Senfsoße und Bratkartoffeln

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

29,9

Lachsfilet vom Grill

Hummer Rahmsoße, Fenchelgemüse und Butterkartoffeln

Grilled Salmon Fillet with lobster cream sauce, fennel
and buttered potatoes

37

Gebratenes Zanderfilet

mit Senfsoße, Rahmwirsing und Serviettenknödel

Pan-Fried Pike-Perch Fillet with mustard sauce, creamed Savoy cabbage
and bread dumplings

39

Ein Blattsalat – passend zu jedem Hauptgang

A leaf salad – to accompany any main course

8

Vegan



Fleisch Meat

Sauerbraten vom Rothirsch

geschmort in Preiselbeer-Apfelsoße, Rotkohl und Kartoffelklöße

Red Deer Sauerbraten braised in lingonberry and apple sauce
with red cabbage and potato dumplings

41

„Lübecker National“

magerer Kasseler auf Steckrüben- Möhren- Kartoffelstampf
Röstzwiebeln und Bratensoße

“Lübecker National” lean smoked pork served on a potato, swede and carrot purée
with crispy fried onions and gravy

28

Halbe Bauernente

Orangensoße, Apfelrotkohl und abgeschmälzte Kartoffelklöße

Half a Farmhouse Duck with orange sauce, red cabbage with apple
and potato dumplings topped with butter-toasted breadcrumbs

39

Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Viennese Schnitzel veal schnitzel
with fried potatoes and a small cucumber salad

39,5

Gegrilltes Rumpsteak

Pfefferrahmsoße, feine Bohnen mit Speck und Bratkartoffeln

Grilled sirloin steak creamy peppercorn sauce, green beans with bacon
and pan-fried potatoes

41

Holsteiner Grünkohlplatte

geräucherte Schweinebacke, Kasseler, Schinkenkohlwurst und Röstkartoffeln

Holstein Kale Platter with smoked pork cheek, smoked pork loin,
traditional smoked ham sausage and roasted potatoes

37,9

Ein Blattsalat – passend zu jedem Hauptgang

A leaf salad – to accompany any main course

8

Vegan



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

27,5

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

27,5

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

27,5

„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

28

„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

25



Vegan & Vegetarisch Vegan & Vegetarian

Vorspeisen Starters

Brot mit Hummus

Bread with Hummus

7



Veganes, kleines „Schiffsjungen“ Labskaus

mit gepickeltem Gemüse, Zwiebel und Gurke

Small Portion of Vegan “Schiffsjungen” Labskaus

with pickled vegetables, onion and pickled gherkin

15



„Winter an der Trave“

Ofen-Rote-Bete · Apfel · Meerrettich · Buchweizen · Dillöl

“Winter on the Trave” Oven-roasted beetroot · apple

horseradish · buckwheat · dill oil

15



Haitianische Soup Joumou

Weltkulturerbe zum Essen mit Kürbis, Steckrübe, Grünkohl

Kartoffeln und Limette

Haitian Soup Joumou a taste of cultural heritage with pumpkin

swede, kale, potatoes and lime

11



Suppe von Waldpilzen

Cremesuppe mit Steinpilzen und Majoran

Wild Mushroom Soup creamy soup with porcini mushrooms

and marjoram

11



„Vorweg“ zum Teilen

Eine Auswahl verschiedener Kleinigkeiten für zwei

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

30



Vegan & Vegetarisch Vegan & Vegetarian

Hauptgänge Main Courses

„Lübecker National vom Tempeh“

Tempeh auf Steckrüben- Möhren- Kartoffelstampf
Röstzwiebeln und Bratensoße

“Lübecker National” tempeh served on a potato, swede and carrot purée
with crispy fried onions and gravy

27

Vegan

„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

25

Veggie

ohne Ei without egg

23

Vegan

Geschmorte Sellerieknolle

Rotspan-Zwiebel-Soße · Apfel Rotkohl · Röstkartoffeln

Braised Celeriac Rotspan red wine and onion sauce
red cabbage with apple · roasted potatoes

26

Vegan

Ein Blattsalat – passend zu jedem Hauptgang

A leaf salad – to accompany any main course

8

Vegan



Nachspeisen **Dessert**

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

Gewürz-Zwieback

Spiced Rusk

**Lübecker Zimt-
Schokolade**

**Lübeck Cinnamon-
Chocolate**

Marzipan

Marzipan

Die Kugel 6
per scoop 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 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

„Himmel und Erde“

eine hanseatische Liebesgeschichte

Parfait von der Marzipankartoffel mit karamellisierten Apfelspalten
gerösteter Haselnuss und Schokolade

“Heaven and Earth” A Hanseatic Love Story

marzipan potato confection parfait with caramelised apple wedges
roasted hazelnuts and chocolate

16

Crème Brûlée

zartschmelzende Creme mit braunem Zucker gebläht, ein Hauch Tonkabohne und Vanille Eis

Crème Brûlée silky custard with a caramelised brown sugar crust
a hint of tonka bean and vanilla ice cream

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 Weinkeller **From our Wine Cellar**

Weißweine **White Wines**

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

Weißer Burgunder

Weingut Gröhl/Rheinhessen – trocken
9 | 32

Gelber Muskateller

Weingut Lergenmüller/Pfalz – feinherb
9 | 32

Sauvignon Blanc „Ein Tag am Meer“

Weingut Hammel/Pfalz – trocken
9 | 32

Bacchus

Weingut Christine Pröstler/Franken – feinherb
9 | 32

Grauburgunder „Oktav“

Weinhaus Joachim Heger/Baden – trocken
12 | 40

Grüner Veltliner

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken
9 | 32



Weißwein White Wine

In der Flasche 0,75l

Riesling

Weingut Dr. Loosen/Mosel – trocken
35

Chardonnay & Riesling

Weingut Bettenheimer/Rheinhessen – trocken
35

Chardonnay

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken
35

Riesling

Weingut Robert Weil/Rheingau – trocken
40

Lugana

Cantina Fratelli Zeni/Venetien – trocken
42

Weißburgunder „Tautänzer“

Weingut Nägelsförst/Baden – trocken
40



Rotweine Red Wines

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

Spätburgunder

Weingut Johannes Ohlig/Rheingau – trocken
9 | 32

Barbera d'Alba

Cantine San Silvestro/Piemont – trocken
9 | 32

Barolo Riserva

Cantine San Silvestro/Piemont – trocken
12 | 40

Rosso d.u. Leggermente Appassite

Barbanera Vini/Toscana – trocken
9 | 32

Reserva

Baron de Ley/Rioja – trocken
12 | 40

Dried Shiraz "Sidney Wilcox"

Byrne Family Vineyards/Australien – trocken
9 | 32



Rotwein in der Flasche Red Wine by the bottle

In der Flasche 0,75l

Dornfelder

Ernst Loosen Villa Wolf/Pfalz – trocken
35

Blauer Zweigelt „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken
35

Kaapzicht

Stellenbosch/Südafrika – trocken
40

Amarone

Cantina Fratelli Zeni/Venetien – trocken
65

Lemberger mit Cabernet Cubin

Weingut G.A. Heinrich/ Heilbronn – trocken
65



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 –

40



Roséweine Rosé Wines

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

Enjoy Pinot Noir

Weingut Emil Bauer/Pfalz – trocken

9 | 32

Alkoholfreie Weine Alcohol-Free Wines

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

Dr. L Riesling

Weingut Dr. Loosen/Mosel – trocken

9 | 32

Sneak Zero

Weingut Lucas Schmidt/Franken – trocken

12 | 40

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc

Weingut Hammel/Pfalz – trocken

9 | 32

Rot und Wild Zero

Weingut Hirsch/Württemberg – trocken

12 | 40



Schaumweine Sparkling Wines

Im Glas 0,1l In der Flasche 0,75l
5 | 30

Althäuser Sekt alkoholfrei

H. F. von Melle/Lübeck – trocken

Althäuser Sekt

H. F. Melle/Lübecks traditionsreiches Weinhaus – trocken

Weißer Secco

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

Rose Secco

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

Schaumweine Sparkling Wines

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



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 Wodka 50,5%	11,5

Rum

4cl

Havanna 3 Jahre 37,5%	6,5
Haus Rum mit Marzipan 40%	7
Ron Botucal Reserva 40%	11,5
Ron Zacapa Centenario 40%	12,5



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

Schnäpse

2cl

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



Ein Haus voller Geschichten

625 Jahre Schiffergesellschaft · 1401–2026

Wo einst Lübecker Schiffer zusammenkamen, genießen Sie heute norddeutsche Küche inmitten lebendiger Geschichte. Die historischen Schiffsmodelle, langen Bankreihen und kunstvoll verzierten Bankwangen erzählen von Seefahrt, Gemeinschaft und hanseatischer Tradition.

1401 · Der Anfang

Am 26. Dezember wird die St.-Nikolaus-Bruderschaft gegründet – zur Unterstützung von Menschen, die ihren Lebensunterhalt auf See verdienen.

1535 · Ein eigenes Haus

Die Schiffergesellschaft erwirbt das Haus in der Breiten Straße 2 für 940 lübische Mark. Es wird zum gemeinsamen Treffpunkt der Schiffer.

Um 1600 · Hilfe für Bedürftige

Die Gemeinschaft schafft Wohnraum für Bedürftige. Kostenfreie Unterkünfte im Keller heißen „Gotteskeller“ – ein Name, den unsere heutige Bar weiterträgt.

17. Jahrhundert · Die historischen Bänke

Die langen Bankreihen, „Gelage“ genannt, erhalten ihre Plätze nach Fahrgemeinschaften. Ihre Wappen und Symbole schmücken die Bankwangen.

Seit rund 150 Jahren · Gastlichkeit für alle

Das ehemalige Versammlungshaus empfängt Einheimische und Reisende als Restaurant.

2026 · 625 Jahre Gemeinschaft

Die Schiffergesellschaft feiert ihr 625-jähriges Jubiläum. Als Bruderschaft der Kapitäne führt sie ihre soziale Tradition bis heute fort.

Schön, dass Sie heute Teil dieser Geschichte sind.

Alle Preise in Euro (€) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



A House Full of Stories

625 Years of the Schiffergesellschaft · 1401–2026

Where Lübeck's seafarers once gathered, you can now enjoy northern German cuisine surrounded by living history. Historic ship models, long wooden benches and decorated bench ends tell stories of seafaring, fellowship and Hanseatic tradition.

1401 · The Beginning

The Brotherhood of St Nicholas is founded on 26 December to support people who earn their living at sea.

1535 · A Home of Their Own

The Schiffergesellschaft purchases the house at Breite Straße 2 for 940 Lübeck marks. It becomes the seafarers' shared meeting place.

Around 1600 · Helping Those in Need

The society provides housing for people in need. Free accommodation in the cellar is known as the "Gotteskeller" – a name carried on by our bar today.

17th Century · The Historic Benches

The long rows of benches, known as "Gelage", are arranged by seafaring company. Their emblems decorate the bench ends.

For Around 150 Years · A Welcome for Everyone

The former meeting house welcomes local residents and travellers as a restaurant.

2026 · 625 Years of Fellowship

The Schiffergesellschaft celebrates its 625th anniversary. As a brotherhood of sea captains, it continues its charitable tradition today.

Thank you for becoming part of our story.

All prices are in euros (€) and include VAT.

