

Willkommen im „Kapitänshaus am Unterfeuer“!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Mit Neuem und Bekanntem möchten wir Ihr Interesse für die regionale und genussvolle Küche Mecklenburg-Vorpommerns wecken.

Wir bieten Ihnen leckeren Fisch und andere Spezialitäten aus der Region. Nachhaltigkeit und beste Qualität bei der Auswahl unserer Produkte liegen uns am Herzen. Vieles ist regional und ohne lange Umwege zu uns gelangt.

Die traditionelle Zubereitung unserer Gerichte ist uns wichtig. Auch Gäste mit vegetarischen und veganen Ernährungsgewohnheiten kommen bei uns nicht zu kurz. Unsere Speisekarte bietet Gaumenfreuden, die Sie noch gar nicht kannten und Gewohntes, das Sie nicht missen wollen.

Das Team des Kapitänshauses möchte Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Da in unserem Haus vieles frisch zubereitet wird und wir weitgehend auf Fertigprodukte verzichten, weisen wir vorsorglich darauf hin, dass es eventuell zu längeren Wartezeiten kommen kann.

Gerne können Sie aus folgenden Sättigungsbeilagen bei unseren Hauptgerichten wählen:

- Reis
- Nudeln
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Pommes
- Süßkartoffelpommes (+1,50 €)

eine Suppe - kräftig und deftig!

Kapitänshaus-Suppe

*mit Lauch, Kartoffeln, Dill, Sahne,
Lachswürfeln und hausgebeiztem Lachs*

8,50 €

Barnstorfer Fischtopf

*mit Gemüsestreifen, Fischwürfel
und gehacktem Dill*

8,20 €

Tagessuppe

nach wechselndem Angebot

... zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes

Kapitänsbrot...

vorneweg und zwischendurch

Tatar vom Matjesfilet

*garniert mit Apfel-Zwiebel-Rahm,
Salatbouquet und Kartoffelpuffer*

13,40 €

im Ofen gebratener Garnelenspieß

*an frischem Salatmix,
mit Honigsenf-Dressing und Knoblauchdip,
dazu reichen wir Knoblauch- oder Kräuterbrot*

14,50 €

ein Garnelenspieß extra

7,50 €

Mittelwächter

*gebeizte Lachsstreifen
mit Senf-Honig-Dip,
an Kartoffelpuffer und Salatbouquet*

14,90 €

Brandenburger

*Smashed Potatos nach Art des Hauses,
Kräuteröl, mit oder ohne Rauchfleisch
Gouda und Parmesan gratiniert*

11,80 €

Walfischfrühstück

*gebackene Calamari-Ringe mit
Kokos-Curry-Dip und Salatbouquet
dazu reichen wir Ihnen Kapitänsbrot*

12,50 €

die 3 Eisheiligen

*gebackene Calamari-Ringe
Seelachshappen im Backteig
Garnelen im Backteig
verschiedene Dips und Salatbouquet*

14,80 €

knackig-frische Salate

Beilagensalat

*kleiner gemischter Salat
mit Honigsenf-Dressing
6,50 €*

großer Salat

*gemischter Salat
mit Dressing nach Wahl
13,20 €*

Unsere Zusatzoptionen:

<i>gebratenes Putenbrustfilet (200g)</i>	<i>+ 10,00 €</i>
<i>gebratenes Seelachsfilet</i>	<i>+ 7,50 €</i>
<i>hausgebeizter Lachs</i>	<i>+ 8,50 €</i>
<i>2 gekochte Eier</i>	<i>+ 4,00 €</i>

*zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen
unser hausgebackenes Kapitänsbrot,
dazu wahlweise Honigsenf-Vinaigrette,
Joghurtdressing oder
Balsamicodressing*

för de Lütten

Äquatorflicken

drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

4,90 €

kleine Meuterei

Nudeln mit Tomatensauce

5,50 €

Neptuns Dreizack

drei Eierpfannkuchen mit Puderzucker und Apfelmus

6,20 €

Moby Dünn

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

9,20 €

Leichtmatrose

Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup

11,50 €

Fischgerichte

gebackene Scholle

an deftigen Bratkartoffeln

24,90 €

Silber der Ostsee

*gebratene grüne Heringe
an deftigen Bratkartoffeln*

16,50 €

Zanderfilet

*gebraten, mit Kapern-Bechamel-Sauce
an Salzkartoffeln*

23,70 €

Kabeljaufilet

*im Ofen gebraten mit Senf-Sauce
an deftigen Bratkartoffeln*

22,50 €

Lachsfilet

*mit Bandnudeln, Spinat,
Kirschtomaten und Sahne*

25,50 €

und mehr Fisch

„Kaventsmann“

Seelachsfilet auf Blattspinat
und Bandnudeln mit Käse gratiniert
21,90 €

„Back & Steuerbord“

Filet vom Seelachs
auf Tomatensoße = Backbord
und Spinat = Steuerbord,
an deftigen Bratkartoffeln
19,50 €

„Schottenkessel“

Filet vom Seelachs
gedämpft unter Wurzelgemüse
an Salzkartoffeln
21,50 €

„Floating Dutchman“

Seelachshappen in Bierteig gebacken
mit dreierlei Dips und Pommes
19,90 €

Ruhe und Gemütlichkeit

Matrosen-Platte

*-für eine oder zwei Personen-
eingelegter Hering als Brathering,
Matjes und Rollmops,
mit Apfel-Zwiebel-Rahm, sowie
deftigen Bratkartoffeln*

1 Pers: 20,90 € 2 Pers: 39,00 €

Bootsmann-Platte

*-für zwei oder drei Personen-
im Ofen gedünstete Filets,
mit Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und
Miesmuscheln
sowie Salz- oder deftige Bratkartoffeln*

2 Pers: 49,50 € 3 Pers: 71,50 €

Kapitänsteller

*-für zwei oder drei Personen-
Filet vom Kabeljau, Seelachs, Zander,
im Ofen gebraten,
Calamari und gebeizter Lachs
dazu reichen wir Ihnen Speckbohnen,
sowie Salz- oder deftige Bratkartoffeln*

2 Pers: 58,90 € 3 Pers: 85,50 €

gutes aus dem Norden

2 marinierte eingelegte Bratheringe

*mit Zwiebelringen, Salatvariation
an deftigen Bratkartoffeln*

19,50 €

2 Matjesfilet

*mit einem feinem Apfel-Zwiebel-Rahm,
an einer Salatvariation und deftigen Bratkartoffeln*

18,90 €

vegetarische Gerichte

Zucchinischiffchen

*gefüllt mit Couscous, Tomaten, Gurken und Zwiebeln,
wahlweise Parmesan gratiniert,
an Tomatensauce und Salatbouquet*

16,10 €

2 Hirse-Reis-Bratlinge

*gratiniert mit Mozzarella und Parmesan
auf Tomatensauce und Salatbouquet*

15,90 €

fruchtig-scharfes Gemüsecurry (vegan)

*mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Lauch, Bohnen,
Möhren, Rosinen, Kokosmilch auf Reis*

16,90 €

ohne Fisch geht's auch „ut de Pann“

Putenbruststeak

überbacken mit Tomate-Mozzarella,
dazu reichen wir Ihnen Pommes frites

22,90 €

Schnitzel

aus der Oberschale mit Salatbouquet,
dazu reichen wir Ihnen deftige Bratkartoffeln

19,70 €

Fährmann - Steak

Schweinerückensteak gebraten mit Zwiebel,
Gewürzgurke, Ketchup und Käse gratiniert,
dazu reichen wir Ihnen deftige Bratkartoffeln

21,80 €

Ölfuss - Steak

Schweinerückensteak an Rahmchampignons,
dazu reichen wir Ihnen deftige Bratkartoffeln

23,90 €

Gerne können Sie auch Ihre Hauptspeisen mit
einer Gemüseauswahl (zzgl. 4,50 €) ergänzen, wählen Sie aus:

- deftige Speckbohnen
- Blattspinat
- Rahmchampignons
-

Wünschen Sie noch etwas extra? Sprechen Sie uns an!

- Kapitänsbrot 1 Scheibe 1,00 €
- Kapitänsbrot 3 Scheiben 2,00 €
- Apfel-Zwiebel-Rahm 2,00 €
- Dressing (Honig-Senf, Joghurt oder Balsamico) 2,00 €
- Ketchup oder Mayonnaise 0,50 €
- Soße extra (Kapern-, Bechamel oder Senfsauce) 2,00 €
- Knoblauch-, Remoulade- und Sweet-Chili Dip je 2,00 €

Dessertkarte

Willy-Willy

*warmer Apfelstrudel mit Sahne
gerne auch zzgl. mit einer Kugel Eiscreme +2,20 €
6,20 €*

Tingel-Tangel

*kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern und Sahne
gerne auch zzgl. mit einer Kugel Eiscreme +2,20 €
7,20 €*

Mecklenburger Götterspeise

*eine Köstlichkeit aus rumgetränkten Kirschen,
geriebenem Schwarzbrot und Schlagsahne
6,90 €*

Donkeyman

*Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne
6,90 €*

oder doch lieber ein Eis

„Seute Deern“

eine Kugel Vanilleeiscrème mit Baileys, und Sahne

6,90 €

„Eiszwerg“

*eine Kugel Eiscrème mit bunten Streuseln,
Gummibären und Sahnetupfer*

4,90 €

„Alter Smutje“

*Vanilleeiscrème mit Apfelmus, Schokobecher mit Eierlikör
und Sahne*

8,80 €

„Anker - Becher“

*Vanilleeiscrème mit beschwipsten Früchten,
und Sahne*

8,90 €

„Fender - Becher“

*Haselnusseiscrème mit Nüssen,
Haselnusstopping und Sahne*

9,50 €