

SPEISEN – GUTEN APPETIT

BITTE GEBEN
SIE IHRE
BESTELLUNG
AM TRESEN
AUF.

TIEFBLAU-TIPP

Liebe Gäste, zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir auch **WÖCHENTLICHE SPEZIALITÄTEN** an.



HAUPTSPEISEN

HOLSTEINER MATJESFILETS NACH HAUSFRAUEN ART 16,90
mit Äpfeln und Zwiebeln in feiner Sahnesauce und
leckeren Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne

6 BLACK TIGER GARNELEN AL AJILLO 22,90
mit leckeren Kirschtomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln,
Chili, Rosmarin, Limette, in Olivenöl gegart und mit
Knoblauchbaguette serviert

NORDDDEUTSCHER BACKFISCH – SELBSTGEMACHT – 18,90
Dorschfilet in Bierteig gebacken mit hausgemachter
Remouladensauce, leckeren Pommes und Salatbouquet

LACHSFILET 21,90
auf der Hautseite glasig gebraten mit leckeren Bratkartoffeln
aus der Pfanne, Salatbouquet und Mango-Chili-Chutney

KROSS GEBRATENES ROTBARSCHFILET 19,90
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstampf,
Salatbouquet und frischer Remouladensauce

GEBRATENES ZANDERFILET FLORENTINER ART 21,50
in Ei-Parmesan-Hülle gebraten, auf Blattspinat, mit Hollandaise
gratinert und leckeren Bratkartoffeln aus der Pfanne

SAUER EINGELEGTE BRATHERINGE 15,90
mit Zwiebeln, Remouladensauce und leckeren
Bratkartoffeln aus der Pfanne

ORIGINAL TRAVEMÜNDER PANNFISCH 18,90
mit hausgemachter Senfsauce, dazu servieren wir leckeres
Grillgemüse und Bratkartoffeln aus der Pfanne

CURRYWURST 12,50
mit selbstgemachter fruchtiger Currysauce, frischen
Pommes & Salatbouquet

SCHNITZEL WIENER ART 17,90
frisch paniertes Schweinerücken, dazu reichen wir frische
Pommes und einen gemischten Salat mit leckerem Dressing

SCHNITZEL HAMBURGER ART 18,90
klassisch mit Spiegelei, dazu reichen wir frische Pommes
und einen gemischten Salat mit leckerem Dressing

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 19,90
handgemacht aus frisch panierten Schweinerücken, gefüllt mit
Rosmarin-Schinken und Emmentaler, dazu reichen wir frische
Pommes und einen gemischten Salat mit leckerem Dressing

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (200 g) 25,90
rosa gebraten, mit Kräuterbutter, auf Schalottenjus, frischem
Grillgemüse und leckerer Ofenkartoffel mit ordentlich Sour Creme



PASTA

PASTA IN BÄRLAUCHPESTO 12,90
leckeren Kirschtomaten und Rucola geschwenkt,
dazu reichen wir frisch geriebenen Parmesan

PASTA ALL' ARRABBIATA GARNELE 21,90
gebratene Garnelen mit leckeren Kirschtomaten,
Knoblauch, Zwiebeln, Rosmarin, Chili und frisch
geriebenem Parmesan

PASTA IN GORGONZOLARAHM 16,90
mit Trauben, Walnüssen, leckeren Kirschtomaten
und frischer Hähnchenbrust

PASTA IN GORGONZOLARAHM – vegetarisch 14,90



DESSERT

VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE LECKERE KUCHEN & TORTEN

FRISCHE WECHSELNDE DESSERTS

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 7,90
mit flüssigem Kern und Früchten der Saison



KINDERKARTE

NUDELN MIT TOMATENSauce und frisch
geriebenem Parmesan 8,50

KINDERSCHNITZEL mit frischen Pommes und Salat 9,90

FISH'N CHIPS – SELBSTGEMACHT – 9,90
Backfisch mit frischen Pommes und Salat

PORTION POMMES 4,00

EXTRAS

KETCHUP ODER MAYONNAISE 0,50

SOUR CREME 2,00

HOLLANDAISE 3,00

MANGO-CHILI CHUTNEY 1,50

PORTION BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln 4,00

PORTION KARTOFFELSTAMPF 3,50

PORTION REIS 3,50

KNOBLAUCHBAGUETTE 3,80



All unsere Zutaten sind stets frisch zubereitet & kommen, wenn möglich, aus der Region, um unsere einheimischen Bauern zu unterstützen & unseren CO₂-Abdruck zu vermindern.

Bei all unseren Gerichten kann es zu Kreuzkombinationen kommen, sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns bitte an.



VORSPEISEN

GEMISCHTER BEILAGENSALAT 6,90
mit Babyleaf und Sanddorn- oder Granatapfel-Dressing

GARNELE TRIFFT JAKOBSMUSCHEL 14,90
mit Rosmarin, gebraten auf frischem Babyspinat
und Knoblauchbaguette

TRAVEMÜNDER FISCHSUPPE 11,50
mit Garnelen, Fisch, Gemüse, Krabben und einem Klecks
Schmand, dazu reichen wir Knoblauchbaguette

MARINIERTER SCHAFSKÄSE 10,90
gebacken mit leckeren Kirschtomaten, Oliven, Peperoni,
Knoblauch und Kräutern, dazu reichen wir Knoblauchbaguette

3 GARNELEN IM KNUSPERTEIG 9,90
serviert mit Salatbeilage, Sweat-Chili-Sauce und
frischem Baguette



ALLES IN DER SCHÜSSEL

GREEK CHICKEN 15,90
mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse, Peperoni
Babyleaf und gebratener Hähnchenbrust

BLACK TIGER GARNELEN 19,90
mit Möhren, Avocado, Gurke, Kichererbsen, Knoblauch,
Babyleaf und gebratenen Black Tiger Garnelen

TERIYAKI-LACHS 17,50
Basmati-Reis, Kirschtomaten, Edamame Bohnen, Avocado,
Pak Choi, Limetten, mariniertes & gebratener Lachs und
leckere Teriyakisauce

TOFU 15,90
Basmati-Reis, Apfel, Limette, Möhren, Edamame
Bohnen, Kichererbsen und geräucherter Tofu



OFENKARTOFFELN

OFENKARTOFFEL mit Sour Creme und Salatbouquet 7,90
mit frischer Hähnchenbrust 10,50
mit Matjes 12,50
mit Räucherlachs 13,90
mit Krabben 15,50

TIEFBLAU
TRAVEMÜNDE

HIER GEHT'S ZU UNSEREN GETRÄNKEN



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE IM BECHER	3,20
ESPRESSO	2,50
ESPRESSO DOPPELT	3,80
CAPPUCCINO	3,90
MILCHKAFFEE	4,30
LATTE MACCHIATO	4,30
CARAMEL MACCHIATO	4,80
SCHOKOLADE	3,90
SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,20
LUMUMBA	6,90
PHARISÄER	6,90
TEE verschiedene Sorten	3,00

Alle Kaffeespezialitäten wahlweise auch mit Hafermilch + 0,30



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA	0,33 l	3,60
FANTA, SPRITE, COLA ZERO, MEZZO	0,33 l	3,60
WASSER laut oder leise	0,25 l	2,80
PROVIANT BIO LIMO Rhabarber, Orange, Zitrone, Ingwer Zitrone	0,33 l	3,90
PROVIANT BIO SCHORLE Apfel, Kirsche-Granatapfel, Maracuja-Orange	0,33 l	3,90
GRANINI Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,20
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2 l	3,00
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,2 l	3,00
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2 l	3,00
FLENSBURGER FASSBRAUSE	0,33 l	3,60
WASSER laut oder leise	0,75 l	6,90

GETRÄNKE



BIER VOM FASS

FLENSBURGER edles Helles	0,4 l	4,70
FLENSBURGER Dunkel	0,4 l	4,70
RADLER	0,4 l	4,70



FLASCHENBIERE

PAULANER WEIZEN	0,5 l	5,30
PAULANER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,30
FLENSBURGER PILS alkoholfrei	0,33 l	3,60
FLENSBURGER RADLER alkoholfrei	0,33 l	3,60



SPIRITUOSEN

RAMAZZOTTI AUF EIS	4 cl	5,00
BAILEYS AUF EIS	4 cl	5,00
HELBING	2 cl	3,00
	4 cl	4,60
JÄGERMEISTER	2 cl	3,00
	4 cl	4,60



LONGDRINKS

APEROL SPRITZ	0,2 l	7,90
APEROL MARACUJA SPRITZ	0,2 l	7,90
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 l	7,90
WILDBERRY LILLET	0,2 l	7,90
HAVANA COLA (7 Jahre)		9,50
GIN SUL TONIC		10,50
HENDRICK'S GIN TONIC		10,50
TIEFBLAU MULE		10,50
WODKA LEMON		8,50
CAMPARI MIT ORANGENSAFT		7,20



PROSECCO

PROSECCO BLANCO	0,2 l	5,60
	0,75 l	16,80
PROSECCO ROSÉ	0,2 l	5,60
	0,75 l	16,80

TIEFBLAU TRAVEMÜNDE

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



WEINKARTE

WEISSWEINE

GRAUBURGUNDER „VON MELLE“ 0,2 l 6,20
leicht, animierend, ausgewogen

SAUVIGNON BLANC 1000 OLIVER ZETER 0,2 l 7,40
besticht durch Leichtigkeit und Frische

GRAUBURGUNDER „FELDSTÄRKE“ 0,2 l 6,90
ALEXANDER GYSLER, RHEINHESSEN 0,75 l 22,50
vielschichtiges Bouquet, Demeter-Anbau

RIVANER FEINHERB 0,2 l 5,90
WEINGUT KIEFER, BADEN 0,75 l 19,50
schönes Säure-Fruchtspiel, spritzig

RIESLING PETER REGNERY, MOSEL 0,2 l 7,20
großartiger Riesling mit feiner Note 0,75 l 23,50

ROSÉWEINE

GRENACHE ROSÉ „VON MELLE“ 0,2 l 6,20
SÜDFRANKREICH
feinfruchtig, betont trocken

MUSKATTROLLINGER ROSÉ, 0,2 l 6,90
HÄUSSERMANN, WÜRTEMBERG 0,75 l 22,50
intensiver Muskatduft, außergewöhnlich

ROTWEINE

RIOJA TEMPRANILLO 0,2 l 6,90
RAMON BILBAO CRIANZA 0,75 l 22,50

MERLOT 0,2 l 6,40
DOMAINE DE VALENSAC, SÜDFRANKREICH 0,75 l 21,50
sehr samtig und harmonisch

PRIMITIVO „TRE STELLE“ 0,2 l 6,90
LUCCARELLI, APULIEN 0,75 l 22,50
tiefdunkle Farbe, satte Frucht, kraftvoll

TIEFBLAU-TIPP

Weitere besondere Spezialitäten finden Sie auf
unserer Weinkarte.

Wir beraten Sie hierzu auch gerne persönlich.

HIER GEHT'S ZU UNSEREN SPEISEN