

Getränke

Heiße Getränke

KAFFEE IM BECHER		3,30
ESPRESSO		2,70
ESPRESSO DOPPELT		3,90
CAPPUCCINO		4,20
MILCHKAFFEE		4,70
LATTE MACCHIATO		4,70
CARAMEL MACCHIATO		4,90
SCHOKOLADE		4,20
SCHOKOLADE MIT SAHNE		4,70
LUMUMBA		7,50
PHARISÄER		7,50
TEE verschiedene Sorten		3,50
Alle Kaffeespezialitäten wahlweise auch mit Hafermilch		+ 0,50

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA	0,33 l	3,90
FANTA, SPRITE, COLA ZERO, MEZZO	0,33 l	3,90
PROVIANT BIO LIMO Rhabarber, Orange, Zitrone, Ingwer Zitrone	0,33 l	4,20
PROVIANT BIO SCHORLE Apfel, Kirsche-Granatapfel, Maracuja-Orange	0,33 l	4,20
GRANINI Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,50
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2 l	3,50
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,2 l	3,50
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2 l	3,50
WASSER laut oder leise	0,25 l	3,00
	0,75 l	6,90

Bier vom Fass

FLENSBURGER edles Helles	0,4 l	4,90
FLENSBURGER Dunkel	0,4 l	4,90
RADLER	0,4 l	4,90

Flaschenbiere

PAULANER WEIZEN	0,5 l	5,70
PAULANER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,70
FLENSBURGER PILS alkoholfrei	0,33 l	3,90
FLENSBURGER RADLER alkoholfrei	0,33 l	3,90

Spirituosen

SAMBUCA	2 cl	3,50
	4 cl	5,20
RAMAZZOTTI AUF EIS	4 cl	5,80
BAILEYS AUF EIS	4 cl	5,80
HELBING	2 cl	3,50
	4 cl	5,20
WODKA	2 cl	3,50
	4 cl	5,20
JÄGERMEISTER	2 cl	3,50
	4 cl	5,20
OBSTBRAND	4 cl	6,20
AQUAVIT	4 cl	6,20

Longdrinks

APEROL SPRITZ	0,2 l	8,50
APEROL MARACUJA SPRITZ	0,2 l	8,50
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 l	8,50
WILDBERRY LILLET	0,2 l	8,70
HAVANA COLA (7 Jahre)		9,50
GIN SUL TONIC		9,70
HENDRICK'S GIN TONIC		9,70
WODKA LEMON		8,90
CAMPARI MIT ORANGENSAFT		7,20
JACK DANIEL'S COLA		9,50

Cocktails

PIÑA COLADA	0,2 l	10,90
MOJITO	0,2 l	10,90
SEX ON THE BEACH	0,2 l	10,90
SWIMMING POOL	0,2 l	10,90
IPANEMA (alkoholfrei)	0,2 l	9,20

Wichtig

BITTE GEBEN SIE IHRE BESTELLUNG AM TRESEN AUF.

Weinkarte

WEISSWEINE

GRAUBURGUNDER „VON MELLE“ leicht, animierend, ausgewogen	0,2 l	6,50
SAUVIGNON BLANC CHÂTEAU PIERRAIL besticht durch Leichtigkeit und Frische	0,2 l 7,90 0,75 l 24,50	
GRAUBURGUNDER „FELDSTÄRKE“ ALEXANDER GYSLER, RHEINHESSEN vielschichtiges Bouquet, Demeter-Anbau	0,2 l 7,20 0,75 l 23,50	
RIESLING PETER REGNERY, MOSEL großartiger Riesling mit feiner Note	0,2 l 7,50 0,75 l 23,90	
WEINSCHORLE	0,2 l	5,70

ROSÉWEINE

GRENACHE ROSÉ „VON MELLE“ SÜDFRANKREICH feinfruchtig, betont trocken	0,2 l 6,50
MUSKATTROLLINGER ROSÉ, HÄUSSERMANN, WÜRTEMBERG intensiver Muskatduft, außergewöhnlich	0,2 l 7,50 0,75 l 23,90

ROTWEINE

RIOJA TEMPRANILLO	0,2 l	7,40
RAMON BILBAO CRIANZA angenehm samtig mit einer dezenten Holznote	0,75 l	22,90
MERLOT	0,2 l	6,90
DOMAINE DE VALENSAC, SÜDFRANKREICH sehr samtig und harmonisch	0,75 l	22,50
PRIMITIVO „TRE STELLE“ LUCCARELLI, APULIEN tiefdunkle Farbe, satte Frucht, kraftvoll	0,2 l 7,40 0,75 l 22,90	

Prosecco

SCAVI & RAY FRIZZANTE	Piccolo	7,90
	0,75 l	19,80

Tipps

Weitere besondere Spezialitäten finden Sie auf **unserer Weinkarte**.
Wir beraten Sie hierzu auch gerne persönlich.

TIEFBLAU

TRAVEMÜNDE

HIER GEHT'S ZU UNSEREN SPEISEN

Speisen

BITTE GEBEN SIE IHRE BESTELLUNG AM TRESEN AUF.

Kleine Gerichte

GEMISCHTER BEILAGENSALAT frischer knackiger Salat mit leckerem Hausdressing	7,40
BURRATA AUF RUCOLA-KIRSCHTOMATENSALAT mit Rosmarinöl und Knoblauchbaguette	12,50
MARINierter SCHAFSKÄSE gebacken mit leckeren Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Knoblauch und Kräutern, dazu reichen wir Knoblauchbaguette	13,90
GARNELEN IM KNUSPERTEIG serviert mit Salatbeilage, Sweat-Chili-Sauce und frischem Baguette	9,90

Bowls

GAMBAS-BOWL frisch gebratene Gambas, Basmati-Reis, Möhren, Avocado, Gurke, Kichererbsen, Knoblauch und leckerem Hausdressing	22,90
TERIYAKI-LACHS-BOWL marinierter & gebratener Lachs, Basmati-Reis, Kirschtomaten, Edamame Bohnen, Avocado, Pak Choi, Limetten mit leckerer Teriyakisauce und hausgemachtem Dressing	19,90
TOFU-BOWL geräucherter Tofu, Basmati-Reis, Apfel, Limette, Möhren, Edamame Bohnen, Kichererbsen und leckerem Hausdressing	17,90
CHICKEN-BOWL Hähnchenfilet, Basmati-Reis, Kirschtomaten, Mais, rote Zwiebeln, Limetten mit frischem Basilikum und Hausdressing	18,90

Ofenkartoffeln

OFENKARTOFFEL mit Sour Creme und Salatbouquet	8,90
mit Matjes	14,90
mit Hähnchen	15,90
mit Räucherlachs	16,50

Hauptspeisen

HOLSTEINER MATJESFILETS NACH HAUSFRAUEN ART mit Äpfeln und Zwiebeln in feiner Sahnesauce und leckeren Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne	18,50
GAMBASPANNE MIT PIKANTER CHORIZO in einer gusseisernen Pfanne serviert, gereicht mit leckerem Grillgemüse, Kirschtomaten und Basmati-Reis	24,90
TRAVEMÜNDER FISCHSUPPE reichlich Einlage mit Gambas, Fisch, Gemüse und einem Klecks Schmand, dazu reichen wir Knoblauchbaguette	14,90
NORDDEUTSCHER BACKFISCH – SELBSTGEMACHT – in Bierteig gebacken mit hausgemachter Remouladensauce, leckeren Pommes und Salatbouquet	19,90
LACHSFILET auf der Hautseite gebraten mit leckeren Bratkartoffeln aus der Pfanne, Mango-Chili-Chutney und frischem Grillgemüse	22,90
KROSS GEBRATENES ROTBARSCHFILET serviert mit leckeren Bratkartoffeln, Salatbouquet und frischer Remouladensauce	19,90
GEBRATENES ZANDERFILET FLORENTINER ART in Ei-Parmesan-Hülle gebraten, auf Karotten-Gurken-Gemüse, dazu Sesam, mit Hollandaise gratiniert und leckeren Bratkartoffeln aus der Pfanne	23,90
SAUER EINGELEGTE BRATHERINGE mit Zwiebeln, Remouladensauce und leckeren Bratkartoffeln aus der Pfanne	18,90
ORIGINAL TRAVEMÜNDER PANNFISCH mit hausgemachter Senfsauce, dazu servieren wir leckeres Grillgemüse und Bratkartoffeln aus der Pfanne	21,90
CURRYWURST mit selbstgemachter fruchtiger Currysauce, frischen Pommes und Salatbouquet	13,90
ROASTBEEF ROSA GEBRATEN serviert mit frischen Bratkartoffeln aus der Pfanne und hausgemachter Remouladensauce	22,90
SCHNITZEL WIENER ART panierter Schweinerücken, dazu reichen wir frische Pommes und einen gemischten Salat mit leckerem Dressing	18,90
SCHNITZEL HAMBURGER ART klassisch mit Spiegelei, dazu reichen wir frische Pommes und einen gemischten Salat mit leckerem Dressing	19,90
SCHNITZEL JÄGER ART mit hausgemachter Champignon-Rahmsauce, dazu reichen wir frische Pommes und einen gemischten Salat mit leckerem Dressing	20,90
CHEESEBURGER mit zerlaufenem Cheddar-Käse, frischer Tomate, Zwiebeln, knackigem Salat und Burgersauce, dazu reichen wir Pommes	16,90
BBQ-BURGER mit knusprigem Bacon, frischer Tomate, Zwiebeln, knackigem Salat und herzhafter BBQ-Sauce, dazu reichen wir Pommes	18,90

Pasta

PASTA MIT BASILIKUM-PESTO mit Kirschtomaten, Rucola und frisch geriebenem Parmesan	
vegetarisch	12,90
mit Hähnchen	15,50
mit Gambas	19,90
PASTA MIT GEBRATENEM LACHS mit Tomaten-Sahne-Sauce, Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan	16,90
PASTA AL FUNGHI mit hausgemachter Champignon-Rahmsauce	
vegetarisch	13,90
mit Hähnchen	16,50

Dessert

FRISCHE WECHSELNDE DESSERTS	
HAUSGEMACHTE LECKERE KUCHEN & TORTEN	
SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit flüssigem Kern und Früchten der Saison	7,90

Kinderkarte

NUDELN MIT TOMATENSAUCE	8,50
KINDERSCHNITZEL mit frischen Pommes und Salat	10,90
KINDERBACKFISCH – SELBSTGEMACHT – Backfisch mit frischen Pommes und Salat	10,90
PORTION POMMES	4,50

Extras

KETCHUP ODER MAYONNAISE	0,60
SOUR CREME	2,50
HOLLANDAISE	3,50
PORTION BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln	4,60
PORTION REIS	3,80
KNOBLAUCHBAGUETTE	4,50
MANGO-CHILI CHUTNEY	2,90
GRILLGEMÜSE	5,50

info 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.

TIEFBLAU

TRAVEMÜNDE

HIER GEHT'S ZU UNSEREN GETRÄNKEN

Tipps

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