

Getränke

Heiße Getränke

KAFFEE IM BECHER		3,50
ESPRESSO		2,70
ESPRESSO DOPPELT		3,90
CAPPUCCINO		4,30
MILCHKAFFEE		4,70
LATTE MACCHIATO		4,70
CARAMEL MACCHIATO		4,90
SCHOKOLADE		4,30
SCHOKOLADE MIT SAHNE		4,80
LUMUMBA		7,50
PHARISÄER		7,50
TEE verschiedene Sorten		3,90
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	3,70
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2 l	3,70
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,2 l	3,70
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2 l	3,70
WASSER laut oder leise	0,25 l 0,75 l	3,20 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	0,33 l	4,20
FLENSBURGER PILS alkoholfrei	0,33 l	4,20
FLENSBURGER RADLER alkoholfrei	0,33 l	4,20

Spirituosen

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

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	8,50
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
IPANEMA (alkoholfrei)	0,2 l	7,90

Wichtig

BITTE GEBEN SIE IHRE BESTELLUNG AM TRESEN AUF.

Weinkarte

WEISSWEINE

GRAUBURGUNDER „VON MELLE“ leicht, animierend, ausgewogen	0,2 l	6,90
GRAUBURGUNDER „VON KIEFER“ harmonischer und eleganter Grauburgunder vom Kaiserstuhl	0,75 l	19,90
SAUVIGNON BLANC CHÂTEAU PIERRAIL besticht durch Leichtigkeit und Frische	0,2 l 0,75 l	7,90 24,50
RIESLING PETER REGNERY, MOSEL großartiger Riesling mit feiner Note	0,2 l 0,75 l	7,50 23,90
WEINSCHORLE	0,2 l	5,90

ROSÉWEINE

GRENACHE ROSÉ „VON MELLE“ SÜDFRANKREICH feinfruchtig, betont trocken	0,2 l	6,90
MUSKATTROLLINGER ROSÉ, HÄUSSERMANN, WÜRTTEMBERG intensiver Muskatduft, außergewöhnlich	0,2 l 0,75 l	7,50 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 DOMAINE DE VALENSAC, SÜDFRANKREICH sehr samtig und harmonisch	0,2 l 0,75 l	7,20 22,50
PRIMITIVO „TRE STELLE“ LUCCARELLI, APULIEN tiefdunkle Farbe, satte Frucht, kraftvoll	0,2 l 0,75 l	7,40 22,90

Prosecco

SCAVI & RAY FRIZZANTE	Piccolo 0,75 l	6,90 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

KLEINER GEMISCHTER SALAT frischer knackiger Salat mit leckerem Hausdressing	7,40
MARINIERTER SCHAFSKÄSE gebacken mit leckeren Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Knoblauch und Kräutern, dazu reichen wir Knoblauchbaguette	13,90
GARNELEN IM KNUSPERTEIG serviert mit Salatbeilage, Sweet-Chili-Sauce und frischem Baguette	11,50
CALAMARI IM BIERTEIG gebacken, dazu reichen wir hausgemachte Knoblauchsauce und frisches Baguette	9,90

Bowls

GAMBAS-BOWL frisch gebratene Gambas, Reis, Möhren, Avocado, Gurke, Kichererbsen, Knoblauch und leckerem Hausdressing	22,90
TERIYAKI-LACHS-BOWL marinierter & gebratener Lachs, Reis, Kirschtomaten, Edamame Bohnen, Avocado, Pak Choi mit leckerer Teriyakisauce und hausgemachtem Dressing	21,90
CHICKEN-BOWL Hähnchenfilet, Reis, Kirschtomaten, Mais, rote Zwiebeln, Kichererbsen und Gurke mit frischem Basilikum und Hausdressing	19,90

Ofenkartoffeln

OFENKARTOFFEL mit Sour Creme Alle Ofenkartoffeln auch mit	8,90
---	-------------

Hähnchen	+ 5,00
Matjes	+ 6,00
Räucherlachs	+ 7,00
Gambas	+ 10,00

Hauptspeisen

HOLSTEINER MATJESFILETS NACH HAUSFRAUEN ART mit Äpfeln und Zwiebeln und leckeren Bratkartoffeln* frisch aus der Pfanne	18,90
GAMBASPFANNE in einer gusseisernen Pfanne serviert, gereicht mit leckeren Oliven, Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl, Chiliflocken und frischem Baguette	23,90
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 und leckeren Pommes	19,90
LACHSFILET auf der Hautseite gebraten mit leckeren Bratkartoffeln* aus der Pfanne, Mango-Chili-Chutney und frischem Grillgemüse	23,90
GEBRATENES ROTBARSCHFILET serviert mit leckeren Bratkartoffeln* und frischer Remouladensauce	19,90
ORIGINAL TRAVEMÜNDER PANNFISCH mit hausgemachter Senfsauce, dazu servieren wir leckeres Grillgemüse und Bratkartoffeln* aus der Pfanne	21,90
CURRYWURST mit selbstgemachter fruchtiger Currysauce und frischen Pommes	14,90
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
CHEESEBURGER mit Black Angus Patty, zerlaufenem Cheddarkäse, frischer Tomate, Gurke, Zwiebeln, knackigem Salat und Burgersauce, dazu reichen wir Pommes	17,90

Unsere Spezialitäten

NORDDEUTSCHE KARTOFFELSUPPE mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Liebstöckel	8,90
SAFTIGES DORSCHFILET GEBRATEN AUF FEINEM RAHMWIRSING mit einem Hauch von Muskat verfeinert, dazu hausgemachte Bratkartoffeln (frisch aus der Pfanne mit Zwiebeln und Speck)	21,90
SCHOLLENFILET die zarten Filets servieren wir mit leckerem Gurken-Dill-Gemüse, feinen Salzkartoffeln und hausgemachter Remoulade	
	Natur 20,90
	„Finkenwerder Art“ mit Speck 21,90
	„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben 25,90

Pasta

PASTA AGLIO E OLIO mit Knoblauch, Chili und Olivenöl	vegetarisch	11,90
PASTA MIT TOMATENSAUCE Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan	vegetarisch	10,90
ALLE PASTAGERICHTE AUCH MIT:		
	Hähnchen	+ 5,00
	gebratenem Lachs	+ 7,00
	Gambas	+ 10,00

Desserts

FRISCHE WECHSELNDE DESSERTS	
HAUSGEMACHTE LECKERE KUCHEN & TORTEN	
SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit Früchten der Saison und Sahne	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
KNOBLAUCHSAUCE ODER REMOULADE	2,00
SOUR CREME	2,50
PORTION SALZKARTOFFELN	4,00
PORTION BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln	5,00
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.

* Unsere Bratkartoffeln werden traditionell mit Speck & Zwiebeln zubereitet.

TIEFBLAU

TRAVEMÜNDE

HIER GEHT'S ZU UNSEREN GETRÄNKEN



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