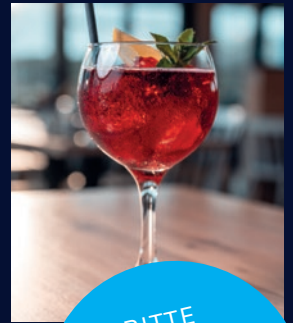


TIEFBLAU



SPEISEN & GETRÄNKE

BITTE
GEBEN SIE IHRE
BESTELLUNG
AM TRESEN
AUF.

Getränke

Exklusive Tees VON RONNEFELDT

DARJEELING 4,30

Schwarzer Tee, für Teegenießer, die es etwas kräftiger mögen

EARL GREY 4,30

Schwarzer Tee, frisches Bergamotte-Aroma, kräftig und intensiv im Geschmack

SWEET BERRIES 4,30

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

REFRESHING MINT 4,30

Kräutertee, Pfefferminze mit Frische durch Zitronengras

AYURVEDA HERBS & GINGER 4,30

Kräutertee, perfekt balancierte Mischung

BERGKRÄUTER 4,30

Melisse, Anis und Thymian – frisch, würzig & duftig

MORGENTAU 4,30

Grüner Tee, harmonische Mischung aus leicht herben Sencha-Aromen und fruchtiger Süße

ROOIBOS CREAM ORANGE 4,30

Orangenfrische mit samtiger Vanillernote auf vollmundigem Rooibos

Heiße Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON MELITTA PROFESSIONAL

KAFFEE IM BECHER 3,70

ESPRESSO 2,90

ESPRESSO DOPPELT 4,30

CAPPUCCINO 4,50

ESPRESSO MACCHIATO 3,80

MILCHKAFFEE 4,90

LATTE MACCHIATO 4,90

CARAMEL MACCHIATO 5,20

HEISSE SCHOKOLADE 4,60

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 5,10

CHAI LATTE 4,80

EISKAFFEE 5,50

... mit Schuss

PHARISÄER (Kaffee mit Rum) 7,50

HEISSE SCHOKOLADE (mit Rum) 7,50

IRISH COFFEE (Kaffee mit Whisky) 7,50

RUM GROG 6,80

Hinweis

Alle Kaffeespezialitäten
wahlweise auch
mit Hafermilch + 0,70



Alkoholfreie Getränke

COCA COLA, COLA ZERO	0,33 l	4,20
FANTA, SPRITE		
PAULANER SPEZI	0,33 l	4,50
PROVIANT BIO LIMO UND SCHORLE Rhabarber, Apfel, Limette Minze, Kirsche Granatapfel, Ingwer Zitrone	0,33 l	4,50
GRANINI Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,90
SCHWEPPEs Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,70
ST. MICHAELIS MINERALWASSER	0,25 l	3,50
Feinperlig / Naturell	0,75 l	7,20



Bier vom Fass

FLENSBURGER edles Helles	0,4 l	5,20
FLENSBURGER Dunkel	0,4 l	5,20
ALSTER / RADLER	0,4 l	5,20

Flaschenbiere

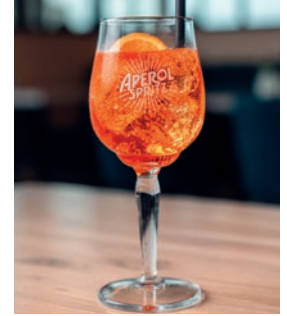
PAULANER WEIZEN	0,5 l	5,90
PAULANER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,90
FLENSBURGER PILS	0,33 l	4,50
FLENSBURGER PILS alkoholfrei	0,33 l	4,50
FLENSBURGER RADLER alkoholfrei	0,33 l	4,50

Prosecco & Sekt

SCAVI & RAY FRIZZANTE	Piccolo	6,90
	0,75 l	19,90
ALTHÄUSER SEKT (ALKOHOLFREI)	Piccolo	5,90

Spritziges

APEROL SPRITZ	0,2 l	8,50
APEROL	0,2 l	8,50
MARACUJA SPRITZ		
APEROL SPRITZ (ALKOHOLFREI)	0,2 l	7,90
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 l	8,50
WILDBERRY LILLET	0,2 l	8,70
CAMPARI MIT ORANGENSAFT	0,2 l	7,50
MARTINI GRANATAPFEL SPRITZ	0,2 l	7,90



Longdrinks

HAVANA (7 JAHRE) COLA	9,70
GIN SUL TONIC	9,70
HENDRICK'S GIN TONIC	9,70
WODKA LEMON	8,90
WODKA WILD BERRY	8,90
IPANEMA (ALKOHOLFREI)	7,90
JACK DANIEL'S COLA	9,50

Spirituosen

SAMBUCA	2 cl	3,50	4 cl	5,90
HELBING	2 cl	3,50	4 cl	5,90
JACK DANIEL'S	2 cl	3,50	4 cl	5,90
WODKA	2 cl	3,50	4 cl	5,90
BRANDY OSBORNE VETERANO	2 cl	3,90	4 cl	6,50
JÄGERMEISTER	2 cl	3,50	4 cl	5,90
OBSTBRAND	2 cl	3,90	4 cl	6,50
AQUAVIT	2 cl	3,90	4 cl	6,50
RAMAZZOTTI AUF EIS			4 cl	5,90
BAILEYS AUF EIS			4 cl	5,90

Wein

WEISSWEINE

GRAUBURGUNDER „VON MELLE“ 0,2 l 6,90
leicht, animierend, ausgewogen

GRAUBURGUNDER „KIEFER“ 0,75 l 19,90
harmonischer und eleganter Grauburgunder vom Kaiserstuhl

SAUVIGNON BLANC CHÂTEAU PIERRAIL 0,2 l 7,90
besticht durch Leichtigkeit und Frische 0,75 l 23,90

RIESLING PETER REGNERY, MOSEL 0,2 l 7,90
großartiger Riesling mit feiner Note 0,75 l 23,90

WEINSCHORLE 0,2 l 5,90

ROSÉWEINE

GRENACHE ROSÉ „VON MELLE“ 0,2 l 6,90
SÜDFRANKREICH feinfruchtig, betont trocken

MUSKATTROLLINGER ROSÉ, 0,2 l 7,90
HÄUSSERMANN, WÜRTEMBERG 0,75 l 23,90
großartiger Rosé, außergewöhnlich

ROTWEINE

RIOJA TEMPRANILLO 0,2 l 7,90
VIÑA REAL CRIANZA 0,75 l 23,90
schöne Fülle, dezente Barriquenote

MERLOT 0,2 l 7,50
DOMAINE DE VALENSAC, 0,75 l 22,90
SÜDFRANKREICH sehr samtig und harmonisch

PRIMITIVO „TRE STELLE“ 0,2 l 7,90
LUCCARELLI, APULIEN 0,75 l 23,90
tiefdunkle Farbe, satte Frucht, kraftvoll

ALLE UNSERE WEINE STAMMEN AUS DEM
LÜBECKER TRADITIONSWEINHAUS H. F. VON MELLE

Erlesene Weine

WEISSWEINE (0,75 l)

RIESLING „WINKL“ SCHLOSS VOLLRADS, 29,90
RHEINGAU Der charaktervolle Weißwein wird geprägt vom Taunusquarzit und besticht mit einem animierenden Fruchtspiel

LUGANA „CA DEL PRATO“, GARDASEE 27,50
Dieser beliebte Weißwein aus Norditalien besticht durch Weichheit & Eleganz

SANCERRE, DOMAINE DE SAINT PIERRE, LOIRE 29,50
Der Sauvignon-Blanc-Klassiker aus Frankreich mit der besonderen Mineralität & Finesse

SAUVIGNON BLANC „GRAVEL AND LOAM“, 26,90
NEUSEELAND Das intensive Bukett von tropischen Früchten macht Lust auf „mehr“ – ein Erlebnis zu Garnelen & Gambas

ROSÉWEIN (0,75 l)

„CM“ ROSÉ, THOMAS HENSEL, PFALZ 29,50
Ein ansprechender Rosé aus Cabernet Sauvignon & Merlot mit Tiefgang, außergewöhnlich

ROTWEINE (0,75 l)

BLAUER SPÄTBURGUNDER, WEINGUT KNIPSER, 29,90
PFALZ Ein fruchtbetonter Rotwein, der angenehm sanft im Abgang ist

PRIMITIVO „EDITION VON MELLE“, APULIEN 27,50
Die Sonne Südtaliens im Glas: tiefdunkle Farbe, enorme Konzentration & Fruchtfülle

URSPRUNG“, MARKUS SCHNEIDER, PFALZ 27,50
Cabernet, Merlot und Portugieser prägen diesen Kultwein

KAAPZICHT „BOTTELARY HILLS“ BLEND, 26,90
SÜDAFRIKA
Merlot, Cabernet & Shiraz bilden die Basis für diesen dunklen und fruchtigen Rotwein

Speisen

Kleine Gerichte

KLEINER GEMISCHTER SALAT 7,80

frischer knackiger Salat mit leckerem Hausdressing

MARINierter SCHAFSKÄSE – GEBACKEN – 13,90

auf Salatbett mit leckeren Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Kräutern, dazu reichen wir Knoblauchbaguette

GARNELEN IM KNUSPERTEIG 11,90

serviert mit Salatbeilage, Sweet-Chili-Sauce und frischem Baguette

FISCHFRIKADELLEN 14,50

2 hausgemachte Fischfrikadellen mit leckerem Gurkensalat und Bratkartoffeln*, dazu reichen wir selbstgemachte Remouladensauce



Fischplatte

KULINARISCHER MIX VERSCHIEDENER FISCHFILETS

FRISCH GEBRATEN:

Leckeres Lachsfilet, Dorsch, Seelachs, Rotbarsch, Garnelen und 2 Beilagen nach Wahl, serviert mit hausgemachten Saucen wie Remoulade, Senf- und Sweet-Chili-Sauce

2 Personen **54,90**

3 Personen **78,90**

4 Personen **99,90**

Bowls

GAMBAS-BOWL 22,50

frisch gebratene Gambas, mit Reis, Möhren, Avocado, Gurke, Kichererbsen und unserem leckeren Hausdressing

TERIYAKI-LACHS-BOWL 21,90

marinierter & gebratener norwegischer Lachs, Reis, Kirschtomaten, Edamame Bohnen, Avocado, Pak Choi mit leckerer Teriyakisauce und hausgemachtem Dressing

CHICKEN-BOWL 19,90

Hähnchenfilet, Reis, Kirschtomaten, Mais, rote Zwiebeln, Kichererbsen, Gurke und unserem leckeren Hausdressing

SCHAFSKÄSE-BOWL – VEGETARISCH – 18,90

mit Schafskäse, Kirschtomaten, Oliven, Mais, Pak Choi, roten Zwiebeln und Reis, dazu gibt es unser leckeres Hausdressing



Ofenkartoffel

MIT SOUR CREME 9,50

Alle Ofenkartoffeln auch mit

Hähnchen + 4,90

Matjes + 5,90

Räucherlachs + 6,90

Gambas + 9,90

Hauptspeisen

FISCH

HOLSTEINER MATJESFILETS 19,50

– NACH HAUSFRAUEN ART –

mit Äpfeln und Zwiebeln und leckeren Bratkartoffeln*
frisch aus der Pfanne

GAMBASPANNE 22,90

in einer gusseisernen Pfanne serviert, gereicht mit
leckeren Oliven, Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl,
Chiliflocken und frischem Baguette



TRAVEMÜNDER FISCHSUPPE 14,90

reichlich Einlage mit Gamba, Fisch, Gemüse
und einem Klecks Schmand, dazu reichen wir
Knoblauchbaguette

NORDDEUTSCHER BACKFISCH 19,90

– SELBSTGEMACHT –

in Bierteig gebacken mit hausgemachter
Remouladensauce und leckeren Pommes

LACHSFILET (NORWEGISCHER LACHS) 23,50

gebratenes Lachsfilet mit leckeren Bratkartoffeln*
aus der Pfanne, Mango-Chili-Chutney und frischem
Grillgemüse

* Unsere Bratkartoffeln werden traditionell
mit Speck & Zwiebeln zubereitet.

SCHOLLENFILET

die zarten Filets servieren wir mit leckerem Gurkensalat,
feinen Salzkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Natur 20,90
„Finkenwerder Art“ mit Speck 21,90
„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben 26,90

GEBRATENES ROTBARSCHFILET 21,90

serviert mit leckeren Bratkartoffeln* und
frischer Remouladensauce

ORIGINAL TRAVEMÜNDER PANNFISCH 22,50

mit hausgemachter Senfsauce, dazu servieren wir
leckeren Grillgemüse und Bratkartoffeln* aus der Pfanne

FLEISCH

CURRYWURST 14,90

mit selbstgemachter fruchtiger Currysauce
und frischen Pommes

SCHNITZEL WIENER ART 19,90

panierter Schweinerücken, dazu reichen wir
frische Pommes und einen gemischten Salat
mit leckerem Dressing

SCHNITZEL HAMBURGER ART 20,90

mit Spiegelei, dazu reichen
wir frische Pommes und einen gemischten Salat
mit leckerem Dressing

CHEESEBURGER 17,90

mit Black Angus Patty,
zerlaufenem Cheddarkäse,
frischer Tomate, Gurke,
Zwiebeln, knackigem Salat
und BURGERSAUCE, dazu
reichen wir Pommes

SCHWEINEFILET 21,90

in einer gusseisernen
Pfanne serviert, gereicht
mit leckerem Grillgemüse,
frischen Bratkartoffeln*
und Sauce Hollandaise



Pasta

PASTA AGLIO E OLIO

mit Knoblauch, Chili und Olivenöl

vegetarisch 12,90

PASTA MIT HAUSGEMACHER TOMATENSauce

nach italienischem Traditionsrezept, verfeinert mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan

vegetarisch 11,90

PALLE PASTAGERICHTE AUCH MIT:

Hähnchen + 4,90
gebratenem Lachs + 6,90
Gambas + 9,90

Kinderkarte (bis 14 Jahre)

NUDELN MIT TOMATENSauce 8,90

KINDERSCHNITZEL mit frischen Pommes und Salat 11,50

KINDERBACKFISCH – SELBSTGEMACHT – Backfisch mit frischen Pommes und Salat 11,50

Beilagen

PORTION POMMES 4,90

PORTION SALZKARTOFFELN 4,50

PORTION BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln 5,50

PORTION REIS 4,00

KNOBLAUCHBAGUETTE 4,50

PORTION GRILLGEMÜSE 5,90

KETCHUP ODER MAYONNAISE 0,60

KNOBLAUCHSAUCE oder 2,00

HAUSGEMACHTE REMOULADE

SOUR CREME 2,50

MANGO-CHILI CHUTNEY 3,50

Desserts

HAUSGEMACHTE LECKERE KUCHEN & TORTEN

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE 5,90
mit karamellisiertem braunen Zucker

WARMER APFELSTRUDEL 8,90
mit Sahne und Vanillesauce

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 7,90
mit Früchten der Saison und Sahne

Tip

Frische wechselnde Desserts:
Schauen Sie gern an unserem Kuchentresen.



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 Kreuzkontamination kommen, sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns bitte an.

FEIERN mit Meerblick

EGAL OB BETRIEBS-, GEBURTSTAGS-
ODER WEIHNACHTSFEIER. Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

TIEFBLAU
TRAVEMÜNDE

Vorderreihe 65a • 23570 Lübeck-Travemünde
T. 04502 - 8862946 • info@tiefblau-travemuende.de

www.tiefblau-travemuende.de