

ESSEN & TRINKEN

... auch „to go“!

Captain's Inn / Pirate's Bar Karte 2022



Tischreservierung:
captains-inn.de



 captains-inn.de/en



Karte Seite 14 & 15
pirates-bar.eu



 pirates-bar.eu/en

Liebe Bootsfreunde, herzlich willkommen im Captain's Inn.

was gibt es schöneres, als nach einem Tag auf dem Wasser festen Boden unter den Füßen und ein frisch gezapftes Bier vor sich stehen zu haben? Genau deshalb gibt es das Captain's Inn – es will Ihr Wohnzimmer an Land sein. Machen Sie es sich gemütlich!

Gleichzeitig ist das Captain's Inn sozusagen eine Steganlage mit Sitzgelegenheit: Plauschen Sie mit Blick auf Ihr Boot mit dem Stegnachbarn oder der Crew am Nebentisch, fachsimpeln Sie über Antriebssysteme und tauschen Sie Tipps für die besten Ankerbuchten aus – hier finden Sie immer jemanden, mit dem man vernünftig über das Boot fahren reden kann.

Ein offenes Wort zu den Preisen: Die Kosten für Energie, Lebensmittel und Getränke, Müll und so weiter sind stark gestiegen, das haben Sie zu Hause sicher auch gespürt. Wir zahlen unseren Köchen und Restaurantfachleuten weit mehr als den Mindestlohn. Außerdem ist es uns wichtig, dass es auch in der Hochsaison für alle Mitarbeiter freie Tage und Zeit für die Familie gibt. Das erfordert zwar eine dickere Personaldecke, hat aber den Vorteil, dass alle gerne zur Arbeit kommen und mit ganzer Kraft für Sie, unsere Gäste, da sein können. Unsere Mitarbeiter geben ihr bestes und freuen sich auch über ein Trinkgeld Ihrerseits.

Übrigens: Speisen und Getränke aus dem Captain's Inn gibt es auch als Proviant für an Bord beziehungsweise zum Mitnehmen. Zusätzlich bietet auch die Pirate's Bar eine kleine Speisekarte, auch zum Mitnehmen, siehe Seite 14-15.

Wir empfehlen Ihnen dringend, Ihren Tisch im Captain's Inn im Voraus zu reservieren. Leider haben wir zu wenig Plätze. Abends bekommen Sie oft keinen Tisch mehr; teilweise muss Tage vorher reserviert werden. Das bedauern wir sehr. Wir versuchen die Situation zu verbessern und planen eine größere Gastronomie, um allen Wünschen gerecht zu werden. Aktuell warten wir auf die Genehmigung unseres Projektes durch die Tourismusgemeinde Rechlin.

Wir sehen uns auf dem Wasser!



Harald Kuhnle &

das Team vom Captain's Inn

VORSPEISEN

Ziegenkäse

im Speckmantel mit Ahornsirup ⁷ 12,00 €

Tapas vegetarisch

gebackenes Gemüse, Oliven,
Kapern und Pepperoni ⁹ 11,50 €

Tapas

gebackenes Gemüse, Fisch und Fleisch ^{2,4,9} 15,50 €



SALATE

Knackiger Sommersalat ^{Tomate, Paprika, Zwiebel, 15}

klein 7,50 €

groß 9,50 €

mit hausgemachtem Joghurtdressing,
Orangenvinaigrette ^{10,16} oder Essig / Öl

OPTIONAL ZUM SALAT

gebratene Hähnchenbruststreifen 7,00 €

Black Tiger Garnelen ² 9,50 €

SUPPEN



Tomatencremesuppe

mit Mozzarella und Basilikum ^{7,9,15} 6,50 €

Getrübte Kartoffelsuppe

mit geröstetem Speck ^{1,7,9} 7,50 €

Provenzalischer Fischeintopf ^{4,9,15} 8,50 €

PASTA



Spaghetti mit Tomatensauce

und Parmesan ^{1,7} 10,50 €

Tagliatelle in Gorgonzolasauce

mit Cherrytomaten und
gebratene Hähnchenbrust ^{1,7,9,15} 16,00 €

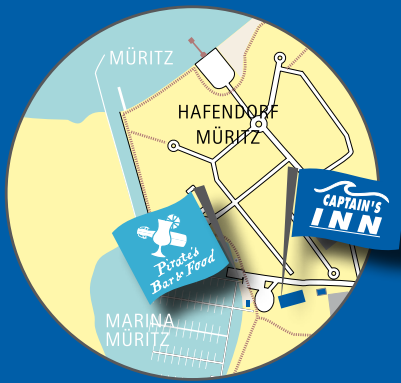
Spaghetti Arrabiata

mit Black Tiger Garnelen, Parmesan ^{1,2,7,9,15} 17,00 €

Allergenkennzeichnung

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Unter die Kennzeichnungspflicht fallen folgende Hauptallergene und sämtliche Erzeugnisse daraus:

- | | |
|--|--|
| 1 Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel | 10 Senf und Senferzeugnisse |
| 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 11 Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse |
| 3 Eier und Eierzeugnisse | 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben |
| 4 Fisch und Fischerzeugnisse | 13 Lupine und Lupinerzeugnisse |
| 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | 14 Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 6 Soja und Sojaerzeugnisse | 15 Wurzelgemüse, z.B. Möhren |
| 7 Milch und Milcherzeugnisse, Laktose | 16 Zitrusfrüchte |
| 8 Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien | |
| 9 Knollengemüse, z.B. Sellerie, Sellerieerzeugnisse | |



CAPTAIN'S INN

Essen, Frühstück & Wein auch
to go



Guten Appetit!



Leckere Vorspeisen



Steaks vom Lavagrill



Frische Fischfilets

FLEISCH VOM LAVAGRILL

Hähnchenbrust

mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und
Pommes Frites Zwiebel, Kohl, 1,9,15

18,00 €

Duroc Schweinekotelett

mit Kräuterbutter, Salat und
Pommes Frites 1,9,15

20,00 €

Rumpsteak

mit Kräuterbutter am Zwiebelbeet
mit Salat und Ofenkartoffel 1,9,15

25,50 €

Rinderfilet gegrillt

auf Madeirasauce, Gemüse der Saison und
gebratene Drillinge Zwiebel, Kohl, Hülsenfrüchte, 1,9,15

29,50 €

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce
auf Blattspinat, Butterkartoffeln 1,4,7

20,50 €

Gegrilltes Lachsfilet

auf Pfannengemüse und
gebratenen Drillingen Zwiebel, Kohl, 1,4,7,9,15

22,00 €

Fischteller vom Grill

Lachs, Zander, Seelachs, Black Tiger
auf Krustentierschaum, Salat und
gebratene Drillinge 1,2,4,7

23,50 €

SPEZIALITÄTEN

Black Tiger Garnelen

in Knoblauchöl

mit Gemüse Kohl, Hülsenfrüchte, Zucchini, 2,15

19,50 €

Forelle „Müllerin Art“

in Mandelbutter gebacken mit Butterkartoffeln
und Salat Kohl, Hülsenfrüchte, Zucchini, 1,4,7,8,9,15

19,00 €

Wiener Kalbsschnitzel

mit Gurkensalat und Pommes Frites Dill, 1,3,7

21,50 €

Lammkarree mit Kräuterkruste

an Rotweinjus, Ratatouille und
gebratenen Drillingen Zwiebel, Kohl, Kräuter, 7,9,15

29,50 €



Spezialitäten

Eis & Desserts



Gemütliches Frühstück

Frühstück

DESSERTS

Mousse au Chocolat
mit Beerenfrüchten 7 6,80 €
Rote Grütze
mit Vanilleeis 7 4,70 €



Lecker Schlemmen

GEMISCHTES EIS 5,50 €
Drei Kugeln nach Wahl mit Sahne f,g

SCHWEDENBECHER 6,90 €
Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Eis Vanille-
geschmack mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und
einem Schuss Eierlikör f,g

COUPE DÄNEMARK 5,90 €
Je eine Kugel Eis Vanillegeschmack, Stracciatella-
und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladen-
sauce f,g

EIS & HEISS MIT HIMBEEREN 6,90 €
Drei Kugeln Eis Vanillegeschmack mit warmen
Himbeeren und Sahne f,g

SCHLEMMERBECHER OBSTSALAT 6,90 €
Je eine Kugel Eis Vanillegeschmack, Erdbeer- und
Schokoladeneis mit Obstsalat und reichlich Sahne
garniert f,g

SOLOKUGEL NACH WAHL 1,50 €
Vanille · Erdbeer · Schokolade · Banane · Straccia-
tella · Zitrone

EISKAFFEE 4,00 €
Aromatischer Kaffee mit Eis Vanillegeschmack
und Sahnehaube

EISSCHOKOLADE 4,00 €
Köstliches Schokoladengetränk mit Eis Vanille-
geschmack und Sahnehaube

KUCHEN UND TORTEN
finden Sie in unserer Kuchenvitrine

Täglich
von April bis Oktober
8:00 bis 10:30 Uhr
bitte vorbestellen

BEI AUSREICHENDEN RESERVIERUNGEN:
FRÜHSTÜCKSBUFFET 13,80 €
bitte vorbestellen

Kaffee oder Tee, Orangensaft, verschiedene Bröt-
chen, Rührei/Ei, Bacon, Müsli, Marmelade, Wurst,
Käse, Joghurt, frisches Obst und Gemüse. Kaffee-
spezialitäten sind nicht im Preis enthalten.

WENN ES KEIN FRÜHSTÜCKSBUFFET GIBT:
„CAPTAIN'S INN“-FRÜHSTÜCK 11,50 €
bitte vorbestellen

Gekochtes Ei, Käse, verschiedene Sorten Wurstauf-
schnitt, Marmelade, Butter oder Margarine (Becel),
2 Brötchen, Gurke, Tomate, Paprika. Kaffee, Kaffee-
spezialitäten, Tee sind nicht im Preis enthalten.

BEI WENIG VORRESERVIERUNGEN bleibt das
Captain's Inn zum Frühstück geschlossen. Damit Sie
nicht hungrig in den Tag starten, packen wir für Sie
gerne ein „Frühstück to go“ (nur auf Vorbestellung):

FRÜHSTÜCK AUS DER BOX 11,50 €
Verpacktes Brot in Scheiben geschnitten, Käse,
Wurstaufschnitt, hartgekochtes Ei, Marmelade,
Butter oder Margarine (Becel), Tomate, Nescafé,
Teebeutel, Zucker, Kaffeesahne 7,5 g.

**KAFFEESPEZIALITÄTEN, TEE
SOWIE KALTGETRÄNKE**
finden Sie auf unserer Getränkekarte ab Seite 6.
Können auch mitgenommen werden!



kinderkarte

Nudeln mit Tomatensoße ¹ 6,50 €

**Milchreis mit Zimt/Zucker
oder Beerenfrüchten** ^{1,7} 5,00 €

**Fischstäbchen vom Seelachs
mit Erbsen, Möhrchen, Pommes** ^{1,4,7,15} 7,50 €

**Wiener Kalbsschnitzel
mit Erbsen, Möhrchen, Butterkartoffeln** ^{1,3,7,15} 9,50 €



CAPTAIN'S INN

Zum Wohl!
Weine ab Seite 8



~ BIER ~

VOM FASS	0,3 Liter	0,5 Liter
Lübzer Pils	3,50 €	4,90 €
Duckstein	3,80 €	5,40 €
Duckstein Weizen	3,80 €	5,40 €
Alster / Radler	3,50 €	4,90 €
Diesel	3,50 €	4,90 €

	0,25 Liter	0,5 Liter
Grimbergen Double (Schwarzbier)	3,80 €	5,40 €

FLASCHE	0,33 Liter	0,5 Liter
Lübzer Pils alkoholfrei	3,50 €	
Erdinger Alkoholfrei		5,20 €
Berliner Weisse (rot oder grün)	3,80 €	

SOMERSBY	
Apple Cider	4,70 €
Black Berry Cider	4,70 €

~ NULL - PROMILLE ~

SOFTDRINKS	0,2 Liter	0,4 Liter
Sinalco Cola	2,70 €	4,30 €
Sinalco Cola light	2,70 €	4,30 €
Sinalco Orange	2,70 €	4,30 €
Sinalco Zitrone	2,70 €	4,30 €
	0,25 Liter	
Güstrower Ginger Ale		2,70 €
Güstrower Bitter Lemon		2,70 €
Güstrower Tonic		2,70 €

WASSER

	0,25 Liter	0,75 Liter
Güstrower Gourmet		
Naturell	2,70 €	5,60 €
Feinperlig	2,70 €	5,60 €

SÄFTE	0,2 Liter	0,4 Liter
Apfelsaft - Klar	2,70 €	4,30 €
Orangensaft	2,70 €	4,30 €
Bananen Nektar	2,70 €	4,30 €
Sauerkirsch Nektar	2,70 €	4,30 €
Johannisbeersaft	2,70 €	4,30 €
Saft-Schorle	2,70 €	4,30 €

Cocktails



CLASSICS

Caipirinha	8,50 €
Pitu, Limette, Rohrzucker	
Mojito	8,50 €
Havana Club 3, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Minze	

ALKOHOLFREI

Ipanema	6,50 €
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	

LONGDRINKS

Cuba Libre	7,50 €
6cl Havana Club 3, Cola, Limette	
Vodka Lemon	7,50 €
Absolut Vodka, Bitter Lemon	



Heißgetränke



CAFÉ & CAFÉSPEZIALITÄTEN

Café Crème	3,10 €
Pott Café Crème	4,10 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,10 €
Cappuccino	3,50 €
Chococcino	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Optionale Aromen: Vanille & Karamell	0,20 €



EILLES TEE SORTEN

Rooibos Vanille Kräutertee mit Vanille-Geschmack	2,60 €
Sommerbeeren Früchtetee	2,60 €
Darjeeling Royal Second Flush Blatt Schwarztee	2,60 €
Sonne Asiens Grüner Tee	2,60 €
Kräutergarten Kräutertee	2,60 €
Pfefferminztee Kräutertee	2,60 €



~ APERITIF ~

SEKT, PROSECCO & CO.

Campari Orange	6,50 €
Campari, Orangensaft	
Campari Soda	6,50 €
Campari, Sodawasser	
Aperol Sprizz	7,50 €
Prosecco 0,1l auf Eis, Aperol, Soda, Orange	
Lillet Wildberry	7,50 €
Lillet blanc, Schweppes Wildberry, Soda	
Hugo	7,50 €
Prosecco 0,1l auf Eis, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette	
Prosecco 0,1 l	4,90 €
Martini Bianco 5 cl	4,90 €

WEINSCHORLE

Weißweinschorle	0,2 l
Rotweinschorle	5,10 €

~ SPIRITUOSEN ~

	2 cl	4 cl
Ramazotti	2,60 €	4,40 €
Tollensekräuter	2,60 €	4,40 €
Marc Grappa	3,70 €	6,20 €

SCHWECHOWER

	2cl	4cl
Obstbrand	3,70 €	6,20 €
Apfel, Birne, Zwetschge oder Erdbeer		
Schlehengeist	3,70 €	6,20 €

KORN & KÜMMEL

	2cl	4cl
Nordhäuser Doppelkorn	2,60 €	4,40 €
Rostocker Doppelkümmel	2,60 €	4,40 €
Rostocker Aquavit	2,60 €	4,40 €
Linie Aquavit	2,70 €	4,80 €

WODKA & LIKÖRE

	2cl	4cl
Fischergeist	2,60 €	4,40 €
Absolut Vodka	2,60 €	4,40 €
Ramazotti Crema	2,60 €	4,40 €
Sambuca	2,60 €	4,40 €