

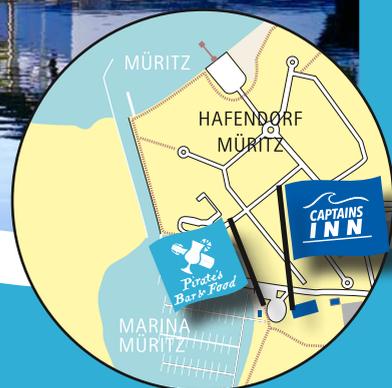
ESSEN & TRINKEN

am Wasser 2023

Leckere Gerichte, Frühstück & Wein auch „to go“!



Infos zum Hafendorf Müritz und Co. - umdrehen und mitnehmen!



captains-inn.de



 captains-inn.de/en



*Pirate's
Bar & Food*

PIRATES BAR KARTE: Seite 8 und 9



pirates-bar.eu



 pirates-bar.eu/en

Liebe Bootsfreunde, herzlich willkommen im Captains Inn,

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

Ein offenes Wort zu den Preisen: Die Kosten für Energie, Lebensmittel und Getränke, Müll und so weiter sind stark gestiegen, das haben Sie sicher zu Hause 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 für die Familie gibt. Das erfordert zwar eine dickere Personaldecke, hat aber den Vorteil, dass alle gern zur Arbeit kommen und mit ganzer Kraft für Sie, unsere Gäste da sein können.



Leckere Vorspeisen



Vegetarisches

VORSPEISEN

Ziegenkäse

im Speckmantel mit Ahornsirup ⁷ 12,00 €

Tapas vegetarisch

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

Tapas

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

SALATE

Knackiger Sommersalat ¹⁵

klein 8,00 €

groß 10,00 €

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} 7,00 €

Getrüffelte Kartoffelsuppe

mit geröstetem Speck ^{1,7,9} 8,00 €

Provenzalischer Fischeintopf ^{4,9,15} 9,00 €

PASTA

Spaghetti mit Tomatensauce

Rucola und Parmesan ^{1,7} 11,50 €

Tagliatelle in Gorgonzolasauce

mit Cherrytomaten und gebratene Hähnchenbrust ^{1,7,9,15} 16,50 €

Spaghetti Arrabiata

mit Black Tiger Garnelen, Parmesan ^{1,2,7,9,15} 17,50 €

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
- 2 Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 Erdnüsse und Erdnusszeugnisse
- 6 Soja und Sojaerzeugnisse
- 7 Milch, Milcherzeugnisse, Laktose
- 8 Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Nüsse,
- 9 Knollengemüse, z.B. Sellerie, Sellerieerzeugnisse

- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen und -erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- 13 Lupine und Lupinerzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 15 Wurzelgemüse, z.B. Möhren
- 16 Zitrusfrüchte

Captains Inn, Marinastraße 1, 17248 Rechlin, Telefon 03982326636

KUHNLE-TOURS GmbH, Hafendorf Müritz, 17248 Rechlin, info@kuhnle-tours.de, Telefon: 00 49 (0) 39823 2660, Sitz Rechlin, Handelsregister Neubrandenburg HRB 5221, Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Harald Kuhnle, USt-ID DE 14781 6396

Übrigens: Speisen und Getränke aus dem Captains Inn und der Pirates Bar gibt es auch als Proviant für an Bord beziehungsweise zum Mitnehmen.

Wir empfehlen Ihnen dringend, Ihren Tisch im Captains 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 mit einer professionellen und großen Küche. Leider müssen unsere Mitarbeiter mit einer sehr kleinen Küche und beschränkten Lagermöglichkeiten klarkommen. Die Tourismusgemeinde Rechlin erteilt unseren Erweiterungsplänen keine Genehmigung.

Wir sehen uns auf dem Wasser!

Harald Kuhnle

Harald Kuhnle
 & das Team vom Captains Inn
 und der Pirates Bar



Gemütslich Frühstück
 Seite 9



PIRATES
 BAR & FOOD
 KARTE
 Seite 7 bis 9



FLEISCH VOM LAVAGRILL

Hähnchenbrust

mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Pommes Frites 1,7,9,15,16 19,00 €

Duroc Schweinekotelett

mit Kräuterbutter, Salat und Pommes Frites 1,7,9,15,16 21,00 €

Rumpsteak

mit Kräuterbutter am Zwiebelbeet mit Salat und Ofenkartoffel 1,7,9,15,16 26,50 €

Rib-Eye-Steak, 300g

mit Zwiebelsauce, Salat und gebratenen Drillingen 1,7,9,15 32,00 €

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet

in Weißweinsauce auf Blattspinat, mit Butterkartoffeln 1,4,7 21,50 €

Gegrilltes Lachsfilet

auf Pfannengemüse und gebratenen Drillingen 1,4,7,9,15 23,50 €

Fischteller vom Grill

Lachs, Zander, Seelachs, Black Tiger auf Krustentierschaum, Salat und gebratene Drillinge 1,2,4,7 24,50 €

SPEZIALITÄTEN

Black Tiger Garnelen

in Knoblauchöl mit Gemüse 2,15 21,50 €

Forelle „Müllerin Art“

in Mandelbutter gebacken mit Butterkartoffeln und Salat 1,4,7,8,9,15 21,00 €

Schnitzel Wiener Art

mit Gurkensalat und Pommes Frites 1,3,7 19,50 €

Lammkarree mit Kräuterkruste

an Rotweinjus, Ratatouille und gebratenen Drillingen 7,9,15 30,50 €



Kinderkarte: Seite 6



Spezialitäten



Zum Wohl!

Weine ab Seite 10



~ BIER ~

VOM FASS	0,3 Liter	0,5 Liter
Lübzer Pils	3,80 €	5,10 €
Duckstein	4,10 €	5,40 €
Duckstein Weizen	4,20 €	5,60 €
Alster / Radler	3,80 €	5,10 €
Diesel	3,80 €	5,10 €
	0,25 Liter	0,5 Liter
Grimbergen Double (Schwarzbier)	4,10 €	5,60 €

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

SOMERSBY	Flasche 0,33 Liter
Apple Cider	4,70 €
Black Berry Cider	4,70 €

~ NULL - PROMILLE ~

SOFTDRINKS	0,2 Liter	0,4 Liter
Sinalco Cola, Sinalco Cola light	2,90 €	4,50 €
Sinalco Orange	2,90 €	4,50 €
Sinalco Zitrone	2,90 €	4,50 €
		0,25 Liter
Güstrower Ginger Ale		2,90 €
Güstrower Bitter Lemon		2,90 €
Güstrower Tonic		2,90 €

WASSER	Güstrower Gourmet	0,25 Liter	0,75 Liter
Naturell		2,90 €	6,50 €
Feinperlig		2,90 €	6,50 €

SÄFTE	0,2 Liter	0,4 Liter
Apfelsaft - Klar	2,90 €	4,50 €
Orangensaft	2,90 €	4,50 €
Bananen Nektar	2,90 €	4,50 €
Sauerkirsch Nektar	2,90 €	4,50 €
Johannisbeersaft	2,90 €	4,50 €

Cocktails



CLASSICS

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

ALKOHOLFREI

Ipanema	6,50 €
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	

LONGDRINKS

Cuba Libre	7,90 €
Havana Club 3, Cola, Limette	
Vodka Lemon	7,90 €
Absolut Vodka, Bitter Lemon	
Gin Tonic	7,90 €
Beefeater Gin, Güstrower Tonic Water	
Whiskey Ginger	7,90 €
Jameson, Güstrower Ginger Ale	
Whiskey Cola	7,90 €
Jameson, Cola	

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	
Sommerbeeren Früchtetee	
Darjeeling Royal Second Flush Blatt Schwarztee	
Sonne Asiens Grüner Tee	
Kräutergarten Kräutertee	
Pfefferminztee Kräutertee	2,90 €



~ APERITIF ~

SEKT, PROSECCO & CO.

Campari Orange	6,50 €
Campari, Orangensaft	
Campari Soda	6,50 €
Campari, Sodawasser	
Aperol Sprizz	7,50 €
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
Lillet Wildberry	7,50 €
Lillet blanc, Schweppes Wildberry, Soda	
Hugo	7,50 €
Prosecco, Limette, Holunder, Minze, Soda	
Limoncello Sprizz	7,50 €
Villa Massa Limoncello, Elderflower, Prosecco, Soda	
Prosecco 0,1l	4,90 €
Martini Bianco 5cl	4,90 €



Ein gutes Glas ...

Wein

Weitere Weine in unserer Weinkarte ab Seite 10

WEINSCHORLE

	0,2 l
Weißweinschorle	5,10 €
Rotweinschorle	5,10 €

HAUS(BOOT)WEIN

	0,2 l
Madame Lang Riesling trocken	5,90 €
Château Albuzeau Bordeaux Rosé trocken	5,90 €
Bordeaux Supérieur Rouge trocken	7,50 €

~ SPIRITUOSEN ~

	2cl	4cl
Ramazotti	2,80 €	4,60 €
Mürli Kräuterlikör	2,80 €	4,60 €
Marc Grappa	3,90 €	6,40 €
Schwechower Obstbrand	3,90 €	6,40 €
Apfel, Birne, Zwetschge oder Erdbeer		
Schwechower Schlehengeist	3,90 €	6,40 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,80 €	4,60 €
Rostocker Doppelkummel	2,80 €	4,60 €
Rostocker Aquavit	2,80 €	4,60 €
Linie Aquavit	2,90 €	5,00 €
Fischergeist	2,80 €	4,60 €
Havana 3	2,80 €	4,60 €
Absolut Vodka	2,80 €	4,60 €
Jameson Irish Whiskey	3,90 €	6,40 €
Bailey's	2,80 €	4,60 €
Sambuca	2,80 €	4,60 €
Villa Massa Limoncello	2,80 €	4,60 €



Eis & Dessert

DESSERT

Rote Grütze
mit Vanilleeis 7 6,00 €



Lecker Schlemmen

GEMISCHTES EIS 6,50 €

Drei Kugeln nach Wahl mit Sahne f,g

SCHWEDENBECHER 7,90 €

Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Eis
Vanillegeschmack mit fruchtigem Apfelmus, Sahne
und einem Schuss Eierlikör f,g

COUPE DÄNEMARK 6,90 €

Je eine Kugel Eis Vanillegeschmack,
Stracciatella- und Schokoladeneis mit Sahne
und Schokoladensauce f,g

EIS & HEISS MIT HIMBEEREN 7,90 €

Drei Kugeln Eis Vanillegeschmack mit
warmen Himbeeren und Sahne f,g

SCHLEMMERBECHER OBSTSALAT 7,90 €

Je eine Kugel Eis Vanillegeschmack,
Erdbeer- und Schokoladeneis mit Obstsalat
und reichlich Sahne garniert f,g

SOLOKUGEL NACH WAHL 1,80 €

Vanille · Erdbeer · Schokolade · Banane ·
Stracciatella · Zitrone

EISKAFFEE 4,50 €

Aromatischer Kaffee
mit Eis Vanillegeschmack und Sahnehaube

EISSCHOKOLADE 4,50 €

Köstliches Schokoladengenränk
mit Eis Vanillegeschmack und Sahnehaube

KUCHEN UND TORTEN

finden Sie in unserer Kuchenvitrine



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 €

Schnitzel

Wiener Art
mit Erbsen, Möhrchen
Pommes 1,3,7,15
9,50 €

