

## Suppen | Starter

Spitzkohl in der Brühe Spitzkohl   Kartoffeln   Rinderbrühe   Rindfleisch	€ 7,50
Rote Beete Suppe (glutenfrei, vegan möglich) Rote Beete   Kokosmilch   Zitronengras   Ingwer   Riesengarnele	€ 7,50
Büffelmozzarella Büffelmozzarella   sizilianische Salsa   Tomatenschaum   Feldsalat	€ 13,50
Gebackener Sesamlachs Frischlachs   Teriakysauce   Sesam   Feldsalat   Wildkräuter	€ 13,90
Lachs, Kartoffel, Spargel Kartoffel-Ingwer-Nocken   hausgebeitzer Lachs   Spargelsalat   Meerrettichjulienne   Wildkräuter	€ 14,50

## Salat

Werft Salat Wildkräutersalat   Erdbeeren   Waldbeeren   Walnüsse   Cashewnüsse   Datteln   Staudensellerie   Mango-Chili-Dressing	€ 9,90
Salat Cäsar Romanasalat   Cäsardressing   Sardelle   Grana Padano   Knoblauch-Croutons	€ 9,90

Gerne wählen Sie zu Ihrem Salat hinzu

Tranchen vom Rinderfilet	zuzüglich	€ 7,50
Gebratene Riesengarnelen (8/12 er - 4 Stück)	zuzüglich	€ 7,50

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnungen erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

## Hauptgerichte

gefüllte Zucchini <small>(vegan)</small> Zucchini   Quinoa   Curry   Wurzelwerk   Paprikasuggo   Kartoffel	€ 15,00
Meeresfrüchte Linguine   Meerresfrüchte   Oliven   Cocktailtomaten	€ 16,00
Streifen von der Kalbsleber Eingelegter Ingwer   Apfel   Calvados   Jus   Kartoffelstampf	€ 16,50
Werft Burger Rinderpaddy   Tomatenkonfitüre   Bacon   Sauerrahm   Guacamole   Gebackene Zwiebelringe   Finnenbun	€ 16,90
Werft-Schnitzel 2 Schnitzel vom Schweinerücken   Pommes frites   Wildkräuter   Mango-Chili-Dressing	€ 17,50
Schollenfilet "Finkenwerder Art" Schollenfilet   Zwiebeln   Bacon   Salzkartoffeln	€ 21,50
Schweineröllchen Schweineröllchen   Salbei   Schinken   Spinat-Ricotta-Klößchen   Mediterranes Pfannengemüse   Tomatensuggo	€ 23,50
Rinderfilet "Surf & Turf Style" Rinderfilet   2 Riesengarnelen   Wakame   getrüffeltes Püree	€ 27,50

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnungen erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

## Dessert

Zweierlei Creme brûlée € 8,00  
Zitronengras | Ingwer | Gebundene Kirschen

Erdbeer-Rhabarber-Süppchen € 8,50  
Erdbeeren | Rhabarber | Vanilleeis

Käseauswahl € 9,50  
Käse | Feigensenf | Beeren

Dazu empfehlen wir unseren ausgezeichneten Dessertwein:

2015 Sweetheart	0,1 L	€ 5,50
Sauvignon Blanc, süß	0,5 L	€ 24,50
Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland		

## Aperitif

Wodka Cranberry  
Absolut Vodka, Cranberrysaft, frische Minze, Limette 4 CL € 7,50

## Weinempfehlungen

### Weißwein, trocken

2017 Grüner Veltliner	0,2 L	€ 7,50
Weingut Pfaffl, Österreich, Niederösterreich-Weinviertel	0,75 L	€ 27,50

### Rotwein, trocken

2017 Zweigelt VOM HAUS	0,2 L	€ 7,50
Weingut Pfaffl, Österreich, Niederösterreich-Weinviertel (A.O.C.)	0,75 L	€ 27,50

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnungen erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.



## Kinderkarte (gedacht für Kinder bis 12 Jahren)

Kinderschnitzel mit Pommes frites	€ 6,50
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	€ 6,50
Linguini mit Tomatensauce	€ 6,50

Liebe Eltern,

nach jedem Kindergericht servieren wir Ihren Sprösslingen eine Kugel Eis.

Bitte wählen Sie aus: Vanille | Schokolade | Erdbeere

Sollten Sie dieses nicht wünschen informieren Sie bitte unseren Mitarbeiter.