



**Freitag bis Montag von 12Uhr bis 21Uhr**

**Von 13Uhr bis 20:30Uhr kocht der Smutje für Sie!**

Telefon:0172 3990479

info@zum-klabautermann.com

facebook: Restaurantschiff-Klabautermann@Schulzensee

<http://www.zum-klabautermann.com>

## **Willkommen an Bord**

**Seit dem 29. April 2022 hat unser „Klabautermann“ wieder Rückenwind und wir hoffen, dass kein Sturmtief „Corona“ unsere Fahrt stört. Leichten Seegang bitten wir bei unserer Jungfernfahrt zu entschuldigen. Die eine oder andere Planke wird noch ausgetauscht werden und im Sommer sind wir dann „Hochseetauglich“.**

**Unsere Kombüse ist so klein wie das Schiff und wir versuchen größtmögliches für Sie zuzubereiten. Planen Sie ein wenig Zeit ein, genießen Sie den traumhaften Blick auf den Schulzensee, lauschen Sie dem Gesang des Drosselrohrsängers und erfreuen Sie sich an der Schönheit der Natur.**

**Trinken sie einen Aperitif und fühlen sie sich wie im Urlaub.**

### **Fahrt aufnehmen - Unsere Aperitif-Auswahl**

Sherry Manzanilla „La Guita“	0,05l	4,00€
Prosecco Mionetto Brut DOC Treviso	0,1l	5,00€
Riesling Sekt Brut / Pauly-Mosel <small>Flaschengärung-Deutscher Sekt b.A.</small>	0,1l	6,00€
Campari Orange oder Soda oder Tonic	0,04l	5,50€
Aperol Spitz Aperol, Prosecco, Orange	0,2l	6,50€
Hugo Prosecco, Minze, Holunderblütensirup	0,2l	6,50€
Pernod Pastis & Eiswasser	0,04l	4,50€
Kir Creme de Cassis, Weißwein	0,1l	5,00€
Bitter Spritz alkoholfrei, mit Sekt oder Tonic	0,2ll	5,50€



## Aus der Kombüse

Von 12.30Uhr bis 20.30Uhr

### Kleinigkeiten

Baguette & Kräuterbutter (A,C,G,M)

4,50€

\*\*\*\*

Gurkensalat mit Dill (L)

5,50€

\*\*\*\*

Gebratene Garnelen mit Gemüse & Sc.Aioli (A,B,C,  
und Baguette

13,00€

\*\*\*\*

Geflammter Ziegenkäse (A,G,O)

Feigensenf & geröstetes Baguette

10,50€

\*\*\*\*

Cesar Salad (A,C,D,G,M)

Romana-Salat, Gurke, Paprika, Croutons, Cesar-Dressing

mit Parmesan 13,00€

mit Hühnerbrust 15,00€

mit Zander 19,50€

mit Garnelen 18,50€

\*\*\*\*

Kleine Pellkartoffeln

mit Kräuterschmand 9,00€

mit geräuchertem Lachs 15,00€

mit Matjesfilet 13,00€

### Suppe

Fisch-Suppe „Klabautermann“ (A,B,D,L)

Klar, kräftig mit Gemüsen & Fisch

Teller 9,00€

\*\*\*\*

Bärlauchsuppe

mit Croutons & Haselnüssen

7,50€



## **Gefischtes**

Matjesfilet „Hausfrauenart“ (A,C,D,G,M)

Hausfrauensauce & Bratkartoffeln

14,50€

\*\*\*\*

Gerauchtes Lachsforellenfilet (A,C,D,G,M)

Meerrettich-Schmand & Bratkartoffeln

16,50€

\*\*\*\*

Aal-Filet in Aspik (A,C,D,G,M)

Hausfrauensauce & Bratkartoffeln

16,50€

\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet (A,C,D,G,M)

Gurkensalat, Bratkartoffeln

24,00€

## **Für Süßwassermatrosen**

Warmes Schokoladenküchlein (A,C,E,G,M)

mit Passionsfrucht- Mango-Sorbet & Beeren

9,00€

\*\*\*\*

Crème brûlée mit Walnusseiscreme (A,C,E,G,M)

7,50€

## **Für Leichtmatrosen**

bis 13.Jahre

Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt & Zucker

6,50€

\*\*\*\*

Fischstäbchen mit Bratkartoffeln (C,G)

6,50€



## Getränke

### Biere von der Landskron-Manufaktur in Görlitz

Die private Landskron BRAU-MANUFAKTUR empfiehlt:

Lieber ein Landskron – immer ein Genuss.

Der einzigartige Geschmack der Görlitzer Brau-Spezialitäten entsteht durch viel Liebe und Zeit – beim Wachstum der Zutaten, bei der sorgfältigen Zubereitung nach den traditionellen Brauverfahren und beim langen Reifen in den tiefen Gewölbekellern.

Landskron ist so echt wie das Leben und – Immer ein Genuss.

<b>Landskron Premium Pilsner vom Fass (A)</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,30€</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,20€</b>
Untergäriges Vollbier / Charakteristik: Das klassische hell-goldene, süffig & frisch-hopfig, vielfach mit der Goldmedaille der DLG ausgezeichnet 4,8% vol. Alkohol, 11,6% Stammwürze				
<b>Radler / Diesel</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,30€</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,20€</b>
<b>Landskron Hell (3)</b>	<b>Fl./ 0,5l</b>			<b>4,50€</b>
Untergäriges Schankbier, mild gehopft / Charakteristik: erfrischend und leicht, mild, weniger Hopfen als Pilsner 4,5% vol. Alkohol, 10,9% Stammwürze				
<b>Landskron Bernstein(3)</b>	<b>Fl./ 0,33l</b>			<b>3,50€</b>
Obergäriges Vollbier, bernsteinfarbene, vollmundige Bierspezialität (Ale) mit besonderem Hefestamm gebraut Charakteristik: vollmundig, fruchtiger Genuss mit einer leichten Honignote / 5,2% vol. Alkohol, 14,0% Stammwürze				
<b>Landskron Weizen (3)</b>	<b>Fl./ 0,5l</b>			<b>4,50€</b>
Obergärig mit echter Kellerhefe, gesundheitlich wertvoll, natürliche Trübung / Charakteristik: spritzig, fruchtige Nuancen von Banane und Nelke 5,5% vol. Alkohol, 12,8% Stammwürze				
<b>Landskron Pupenschultzes dunkel (3)</b>	<b>Fl./ 0,5l</b>			<b>4,50€</b>
Untergärige Brau-Spezialität ohne Zuckerzusatz, malzig süß und schwarz Charakteristik: malzblumig, Geschmacksnuancen nach Kaffee und Backpflaumen / 3,8% vol. Alkohol, 9,8% Stammwürze, mit Süßstoff				
<b>Meckatzer Hefeweizen –Alkoholfrei-(3)</b>	<b>Fl.0,5l</b>			<b>4,50€</b>
<b>Berliner Weiße –rot oder grün(A,3,14)</b>	<b>Fl.0,33l</b>			<b>3,50€</b>

### Alkoholfreie Getränke

<b>Bad Liebenwerda Gourmet -Naturell</b>	<b>Fl.0,25l</b>	<b>2,00€</b>
<b>-Spritzig</b>	<b>Fl.0,75l</b>	<b>5,50€</b>
<b>Coca Cola(4,7), Fanta(1,3,4), Sprite(3,4),</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>Schweppes Ginger Ale(4,8), Tonic Water(3,10,)</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Landskron Fassbrause –Himbeer-Kirsch-(1,3)</b>	<b>Fl.0,33l</b>	<b>3,50€</b>

### Säfte (3), Schorlen und Eistee von Franz Josef Rauch

<b>Apfelschorle –naturtrüb, BIO</b>	<b>Fl.0,33l</b>	<b>3,00€</b>
<b>Rhabarberschorle, BIO</b>	<b>Fl.0,33l</b>	<b>3,00€</b>
<b>Unkraut-Kräuterlimonade (1,3,4)</b>	<b>Fl.0,33l</b>	<b>3,00€</b>
<b>Eistee Pfirsich (1,3,4)</b>	<b>Fl.0,33l</b>	<b>3,00€</b>
<b>Apfelsaft, Marillen-Aprikosensaft,</b>	<b>Fl.0,2l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Orangensaft(3), Tomatensaft(3)</b>	<b>Fl.0,2l</b>	<b>2,20€</b>



### Heißgetränke

Kaffee Crema <sup>(9)</sup>	2,50
Espresso <sup>(9)</sup>	2,30
Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>	3,20
Cappuccino (G,9)	3,10
Milchkaffee (G,9)	3,50
Latte Macchiato (G,9)	3,90
Kännchen Tee fragen sie uns nach der Auswahl	3,80

### Weißweine (L, M)

2021er Riesling 1,2, dry / Leitz Rheingau	0,2l	7,50€	Fl.	27€
2021er Riesling trocken / „Purist“-Lieserer -Pauly/ Mosel	0,2l	8,00€	Fl.	28€
2019er Rivaner trocken / Robert Brösch/ Mosel	0,2l	6,50€	Fl. 1,0l	29€
2020er Colombard,Sauvignon / Gascogne / Frankreich	0,2l	6,50€	Fl.	23€
2021er Grohsartig-Weissburgunder,Chardonnay/ trocken,Rheinhessen	0,2l	7,50€	Fl.	27€
2021er Grauburgunder trocken/ Tag für Tag, Pfalz	0,2l	6,50€	Fl. 1,0l	29€

### Roséweine (L, M)

2020er Grenache Gris trocken / Brume Saline/Pays d 'Oc	0,2l	6,50€	0,75l	23€
2019er Dornfelder-lieblich / Robert Brösch/ Mosel	0,2l	6,50€	0,75l	23€

### Rotweine (L, M)

2021er Cuvee-Spät-,Frühburgunder,Dornfelder/ Pauly-Mosel	0,2l	6,50€	0,75l	23€
2020er Tempranillo / Campo Viejo DDC Rioja	0,2l	6,50€	0,75l	23€
2018er Tempranillo / Flor de Sara-DDOC Rioja	0,2l	9,00€	0,75l	31€
2021er Primitivo / Latentia Winery / Apulien	0,2l	6,50€	0,75l	23€
2019er Frühburgunder/ Reserve Pauly Mosel			0,75l	32€
2014er Amarone della Valpolicella Classico/ Bolla DDOCG			0,75l	71€

### Schaumweine (L, M)

Prosecco Mionetto Brut DOC Treviso	0,1l	5,00€	0,75l	27€
Riesling Sekt Brut / Pauly-Mosel	0,1l	6,00€	0,75l	28€

### „Voll“-Matrosen

und solche die es werden wollen, beraten wir gern!