

Tageskarte von 12.00 bis 16:45 Uhr

Pasta- Basta

Spaghetti mit frischen Kräutern, Knoblauch
Lachswürfel und Cherrytomaten, leichter Sahnesoße und
frisch geriebenen Parmesan

Euro 23



Sommerliche Klabaüter-Bowl

Knackig frisches gebratenes Gemüse
karamellisiert mit Balsamicoessig und abgeschmeckt
mit Spice Mayo, gebackene Falafelbällchen und Ciabatta

Euro 21



Original Caesar Salat

Roma Salatherzen mit unserem hausgemachtem Caesar Dressing,
Croutons und frisch geriebenen Parmesan

Euro 13

Wahlweise mit **gebratener Hähnchenbrust**

Euro 21

Wahlweise mit **gebratenem Lachs- Garnelen- Spieß**

Euro 23



Dessert

Hausgemachte **Rote Grütze**

Euro 8,5

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne

Euro 7,5

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne **Zusatzstoffe** nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Auch für unsere Gäste, die von **Allergien und Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen in einer separat gekennzeichneten Karte!!

Sprechen sie uns einfach an!!

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.



KLABAÜTERMANN

das Proviantaurant

Klabaütermann's
Mittags
Kombüse

Täglich von 12.00 bis 16:45 Uhr

Tageskarte von 12.00 bis 16:45 Uhr

Knabberbrot

Verschiedene kleine Brötchen mit Aioli und Kräuterquark

Euro 9,5

Klabauter“s Fischsuppe

mit Gemüseeinlage und frischem Babyspinat.

Euro 11



Kajüten Pfännchen

Feurige Garnelenpfanne mit frischem Chili- Knoblauchöl, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch-Dip und Baguette

Euro 19,5

Hoppel Poppel

Omelette mit Holsteiner Katenschinken, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzgurken

Euro 17

Strammer Küstenmax

Matjes, Räucherlachs und Holsteiner Katenschinken auf geröstetem Schwarzbrot, zwei Spiegeleier, Gewürzgurke und Salatbouquet

Euro 20



Roast Me (kalt)

Roastbeef rosa gebraten mit würziger Remouladensoße, roten Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Vitaminstoß aus dem Garten

Euro 25

Schnitzel“ Jäger Art“

mit frischen Rahm-Champignons, Butterspätzle und Salatbouquet

Euro 21

Klabauters Strandpfanne

Hähnchenbrustfilet und Schweinerücken auf feurigem Paprika-Zwiebelgemüse mit frischem Chili, Rosmarinkartoffeln und Aioli

Euro 23



Feurige Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust

Kirschtomaten, Knoblauch, Chili mit Käse überbacken und Quark

Euro 22



KLABAUTERMANN
das Proviantaurant



Tageskarte von 12.00 bis 16:45 Uhr

Klabauter“s Klassiker

Zarte Matjesfilet“ Hausfrauen Art“ mit einer Apfel- Zwiebel- Gurken- Sahnesoße, knackiges Salatbouquet und Bratkartoffeln

Euro 23

Klabauters Piratenschmaus

Labskaus nach guter alter Tradition mit Speck und Zwiebelstippe, Matjesfilet, Spiegeleier druff, Rote Bete und Gewürzgurke

Euro 24

Schollenfilet in der Eihülle gebraten

mit hausgemachtem Gurkensalat, Remouladensoße und Bratkartoffeln

Euro 24

Klabauters Pannfisch

Dorsch, Lachs und Schollenfilet auf Bratkartoffeln, Pommery- Senfsoße und hausgemachtem Gurkensalat

Euro 28

Klabauters Fischpfanne

Lachs und Kabeljaufilet auf Blattspinat, Bratkartoffeln, geschwenktes Champignon-Zwiebelgemüse und Dillsauce

Euro 24

Ostseescholle Finkenwerder Art

mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat

Euro 28



Klabauters Lachs- Burger,

frische Kartoffelrösti mit Gurken- Spaghetti mariniert mit einer Wasabi- Zitronen-Creme, gebratenes Lachsfilet und Tomaten- Zitronenspies

Euro 24

Unsere Wikinger Platte für

2 Personen darf nicht fehlen

Lachs, Scholle und Kabeljau kross gebraten auf einem Duett von Blattspinat und Ratatouille- Gemüse, Senf und Dillsoße, Bratkartoffeln und 2 Garnelenspieße

Euro 59



KLABAUTERMANN
das Proviantaurant

