



Abends- Kombüse

HERZLICH WILLKOMMEN IM KLABAUTERMANN, DEM PROVIANTAURANT!

Wir freuen uns, Sie im maritimen Ambiente
willkommen zu heißen.

Regionalität spielt in der Küchenphilosophie
bei uns eine große Rolle.

Wir versuchen die Produktpalette,
die wir hier in Schleswig-Holstein haben,
soweit wie möglich mit einfließen zu lassen.

Ut'n Suppenpott

Klabauter's Fischsuppe

mit Gemüseeinlage und frischem Babyspinat

Euro 11,00

Tomatencremesüppchen

mit Schnittlauchröllchen,
geröstete Kokospäne

und Croutons

Euro 9,50





KNABBERKRAM

Kleine ofenfrische Partybrötchen

mit Aioli und Kräuterquark

Euro 9,5

Klabauter- Bruschetta

Geröstetes Ciabatta mit gebackener
Ziegenkäsepraline, Birne, Rosmarin
und karamellisierten Walnüssen

Euro 14

Allerei Tüddelkram Vorweg

Kajütenpfännchen

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

Euro 19,5

Matjesfilets auf geröstetem

Schwarzbrot

Apfel- Zwiebel- Gurken- Sahnesoße
Roten Zwiebelringen und Radieschen- Sprossen

Euro 16





Von der Angel, aus Reuse und Netz

Klabauter“s Piratenschmaus

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

Euro 24

Klabauters Pannfisch

Kabeljau, Lachs und Schollenfilet auf Bratkartoffeln,
einer Senfsoße und hausgemachtem Gurkensalat

Euro 28

Norweger Lachsfilet

mit Ziegenkäse gratiniert

mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Aioli

Euro 28

Ostseescholle“ Finkenwerder Art“

mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gurkensalat

Euro 28

Klabauters Lachsprinzessin

Gebratenes Lachsfilet auf grünem Erbsen- Kartoffelstampf mit einem
Zuckerschoten- Apfelsalat mariniert mit Balsamico und Essig

Euro 27





Von der Angel, aus Reuse und Netz

Zanderfilet kross gebraten

auf Gnocchi in Steinpilzrahm mit
gebratenen grünem Spargel, Cherrytomaten
und frisch gehobelten Parmesan

Euro 29

Unsere Wikingerplatte für 2 Personen darf nicht fehlen!!!

Lachs, Schollen und Kabeljaufilet kross
gebraten auf einem Duett von
Blattspinat und Ratatouille Gemüse
Senfsoße, Bratkartoffeln und 2 Garnelenspießen

Euro 57

Grömitz genießt

„HOLSTEINER TRIO“

Nocke vom hausgemachten Labskaus
mit gebackenem Bacon- Chip
und gebratenem Kabeljaufilet
Kalbfleischbällchen mit Kapernsauce
Kartoffeln, Gemüse und rote Bete

Euro 26





Ut Pott und Pann

Klabautermann Schnitzel

frisch panierte kleine Schnitzelchen auf Bratkartoffeln,
Räucherlachs, Soße Hollandaise und Spiegeleier

Euro 26



Roast Me (kalt)

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

Euro 25



„Klabauters Räubertopf“

Schweinefilet gebraten mit Bratkartoffeln
Speckbohnen, Spiegeleier und Champignon- Rahmsauce

Euro 27



Hausgemachte Rinderroulade

mit Speckbohnen, Petersilienkartoffeln und einer Rotweinsauce

Euro 24



Hähnchenbrustfilet gebraten

mit Süßkartoffelschiffchen, Blattspinat,
frischer Ananas und Steinpilzsoße

Euro 26





Ut Pott und Pann

Klabauters Grillpfanne

Schweinerücken, Hähnchenbrust und Rumpsteak
mit Steaksoße, gerösteten Zwiebeln und
Champignons, Ofenkartoffel mit Quark,
Kräuterbutter und Baguette

Euro 32



Nicht Fisch un nich Fleisch

Vegetarisch

Frischkäse- Ravioli

mit frischem Babyspinat, grünem Spargel, Pesto
Knoblauch und frisch geriebenen Parmesan

Euro 21

Bowl`s

- mit Spicy Mayo, Teriyaki Sauce, Ingwer-Apfel,
eingelegtes Gemüse und gebackene Falafel Bällchen

Euro 21

- mit gebratenen Thaigemüse, rotem Curry,
Tempura- Garnelen, frischer Ananas,
Sojasprossen und Sweet-Chili-Soße

Euro 24





Lecker Grünzeug

Kleiner bunt gemischter Salat

Euro 6

Original Caesar Salat

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

wahlweise mit

gebratener Hähnchenbrust

Euro 21

gebratenem Lachs- Garnelenspieß

Euro 23

*Alle großen Salate werden mit Kräuterbaguette
serviert !!*





Wat för's Leckermul

Creme Brûlée

mit karamellisierten Walnüssen
Beerenauslese und frischer Minze

Euro 9,5



American Cheesecake

mit Vanilleeis, Baiser, Himbeersoße
Beerenauslese und Minze

Euro 12



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.





Rabaukenkarte bis 12 Jahre

Schlangengrube

Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenen Käse

Euro 8,5

Rabaukenburger

Saftiges Hackfleisch im Burger Brötchen
mit Gurke, Tomate, Salat Burgersoße und Fritten

Euro 9,5

Hühnerdieb

Hähnchennuggets mit Pommes Frites

Euro 9

Fischers Fritze

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Remouladensoße

Euro 9,5

Schweinchen Dick

paniertes Schnitzel mit Fritten und Gurkensalat

Euro 10

Räuber Hotzenplotz

Kleine Currywurst mit Fritten und Soße

Euro 8,5



