

HERZLICH WILLKOMMEN IM



KLABAUTERMANN

d a s P r o v i a n t a u r a n t



DEM PROVIANTAURANT !

Ut“n Suppenpott

Kartoffelcremesuppe

mit Schnippelwurst,
frischem Basilikum und Croutons

Euro 8,50

„Klabauters“ Fischsuppe

mit Gemüseeinlage und frischem Spinat

Euro 11

Knabberkram

kleine ofenfrische

Partybrötchen

mit Aioli und Kräuterquark.

Euro 8

Bruschetta

Geröstetes Ciabatta mit Tomatenwürfel,
frischem Knoblauch, Zwiebeln, Rucola, Basilikum
und frisch geriebenen Parmesan

Euro 9,5

Allerlei Tüddelkram Vorweg

Rajütenpfännchen

feurige Garnelenpfanne mit frischem
Chili- Knoblauchöl, roten Zwiebeln,
Cherry Tomaten, Knoblauchdip und Baguette

Euro 19

Möwenschiet

Frischer Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Graved- Lachs,
Preiselbeeren, mariniertem Rucola, frisch geriebenen
Meerrettich und Spiegelei

Euro 22

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

Klabautermanns Pannfisch

Dreierlei gebratene Fischfilets vom Lachs,
Kabeljau und Scholle auf Bratkartoffeln,
Dijon- Senfsoße und Gurkensalat

Euro 27

Norweger Lachsfilet

mit Ziegenkäse gratiniert, mediterranes Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und Aioli

Euro 28

Ostseescholle Finkenwerder Art

mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln
und Salatbouquet

Euro 29

Zanderfilet kross gebraten

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

Euro 29



KLABAUTERS KLASSIKER



Schollenfilet in Eihülle gebraten

mit hausgemachtem lauwarmen
Kartoffel- Gurkensalat
und süßer Remouladensoße

Euro 24

Fish& Chips

Knusprig gebackenes Kabeljaufilet auf Fritten
mit Aioli, Remoulade und kleinem Salat

Euro 21

Klabauters- Hochstapler

frische hausgemachte Kartoffelrösti,
Gurkenspaghetti mariniert mit einer Wasabi-
Zitronencreme, gebratenem Lachsfilet und
Tomaten- Zitronenspieß

Euro 26

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 59

Ut Pott und Pann

Klabautermann Schnitzel

frisch panierte kleine Schnitzelchen auf Bratkartoffeln,
Soße Hollandaise und Spiegeleiern,
Salatbouquet

Euro 25

„Klabauters“ Fischer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen
Champignons, Zwiebeln und
Eismeerkrabben,
überbacken mit Soße Hollandaise

Euro 26

Klabauters Räubertopf

Schweinefilet gebraten mit Bratkartoffeln,
Speckbohnen, Spiegeleier und
Champignon- Rahmsauce

Euro 27

Hähnchenbrustfilet

gebraten mit Gnocchi, Steinpilzrahm,
frisch gebratenem grünem Spargel, Cherrytomaten
und gehobeltem Parmesan

Euro 28

Nicht Fisch un nich Fleisch

Vegetarische Gerichte

Ofenfrische Pinsa

mit karamellisierten Walnüssen,
Feigen, Kürbis und Ziegenkäse
und frischer Minze

Euro 16

Friskhkäse- Ravioli

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

Euro 21

Pasta Basta

Pennenudeln mit frischem Lachsfilet

rotem Curry, Babyspinat, frischem Basilikum, Tomaten,
in einer leichten Parmesansauce

Euro 24

Pennenudeln mit gebratener

Hähnchenbrust

frischen Champignons, Zwiebeln, Pesto,
knackigem Rucola und Sojasauce

Euro 23

Lecker Grünzeug

Kleiner bunt gemischter Salat

Euro 6

Original Caesar Salat

Roma Salatherzen und unser hausgemachter
Caesar Dressing, Croutons
und frisch geriebenen Parmesan

wahlweise mit

gebratener Hähnchenbrust

Euro 22

gebratenem Lachs- Garnelen-Spieß

Euro 24

Hits für die Kids bis 12 Jahre



Rabaukenburger

Saftiges Hackfleisch im Burger Brötchen mit Gurke,
Tomate, Salat, Burgersauce und Pommes Frites

Euro 8

Schweinchen Dick

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

Euro 9



Kaptain Nemo

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites

Euro 9

Nessie

Gebratenes Lachsfilet mit Spinat
und Bratkartoffeln

Euro 10

Mobi Dick

Fischstäbchen mit Pommes Frites

Euro 9

Erbsen und Möhrengemüse oder kleiner gemischter Salat
für zusätzlich Euro 2,50

Und wer den Teller leert, wird mit einer
Überraschung beschert.



Dessert

Crème brûlée

Mit karamellisierten Walnüssen,
Beerenauslese und frischer Minze

Euro 10

Topfenknödel

mit Mohnbutter und einer Kugel Vanilleeis,
Beeren und Minze

Euro 9

Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern, Kugel Vanilleeis
erlesene Beeren und Minze

Euro 10

