

Lieber Gast, liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem maritimen Restaurant

Der Wasserschout

und wünschen Ihnen bei ausgewählten Getränken und schmackhaften Speisen angenehme Stunden.

Unsere Messe im Obergeschoss eignet sich für Feierlichkeiten jeder Art z.B. Spargelessen, Grünkohlessen, Geburtstage, Konfirmationen, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern u. v. m.

Sie bietet Platz für bis zu 22 Personen.

Freie Termine können Sie von unserer Crew erfahren. Auf Wunsch stellen wir gerne mit Ihnen Ihr persönliches Menü zusammen.

Falls Sie noch mehr über das Gebäude oder "Den Wasserschout" erfahren möchten, sollten Sie sich die letzten Seiten der Speisekarte durchlesen.

Ihr Team vom Wasserschout

Frische Spargelcremesuppe⁷ 

mit Spargelstückchen

5,00 €

Frischer Stangenspargel (500 gr. Rohgewicht)

mit Sauce Hollandaise^{3,7} und Petersilienkartoffeln

14,50 €

dazu Schwarzwälder Schinken

+ 4,00 €

dazu Schnitzel vom Schwein

+ 4,50 €

dazu Limandesfilet⁴

+ 8,00 €

Spargel mal anders...

Frischer Stangenspargel im Kräuterpfannkuchen^{1,7} 

mit Sauce Hollandaise und kleinem Salatteller

13,50 €

Matjes Happen

Vier Stückchen Matjes ⁴

(Matjes Original ^{b, c}, Sherry Hering ^c, Aalrauchmatjes ^{b, c})

auf Schwarzbrot ¹ mit Zwiebelringen

7,60 €

Fischcremesuppe ^{1, 7}

mit Gurke ^c, Paprika und frischem Fisch ⁴

5,60 €

Kleine Meuterei ^{2, 4}

Garnelen in Tandoori gebraten mit Cocktailsauce ^{a, 3} und Baguette

8,10 €

Salat ¹⁰ mittel „Hähnchenbrust“

mit frischem Blattsalat & Rohkost

6,10 €

Salat ¹⁰ mittel „Krabben“ ^{4, b}

mit frischem Blattsalat & Rohkost

10,50 €

Beilagen Salat ¹⁰

mit frischem Blattsalat und Rohkost

klein

3,10 €

mittel

4,10 €

Großer Salat ¹⁰

mit frischem Blattsalat und Rohkost

7,00 €

mit Hähnchenbrustfilet

9,60 €

mit Krabben ^{4, b}

14,00 €

Allergenkezeichnung nach EU-Richtlinie:

1: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut), 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Erdnüsse, 6: Soja, 7: Milch & Laktose, 8: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse), 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Schwel & Sulfite, 13: Weichtiere

Ofenkartoffel

mit Salat¹⁰ und Sauerrahm⁷

5,10 €

mit Sauerrahm & Krabben^{4, b}

14,50 €

mit Sauerrahm & gebratener Hähnchenbrust

7,60 €

Zwei Garnelenspieße^{2, 4}

mit Cocktailsauce^{a, 3}, Baguette¹ und Salatbouquet¹⁰

9,60 €

Spaghetti^{1, 3} „Garnelen“

mit kleinen gebratenen Garnelen^{1, 2, 4}, frischen Tomaten mit einer Salbeirahmsauce^{1, 7} und Baguette¹

11,80 €

Spaghetti^{1, 3} „Veggie“

mit geschmorter Paprika, frischen Tomaten, Champignons und gehobeltem Parmesan⁷ an Knoblauch-Oliven-Öl

9,10 €

Fischerfrühstück

Bratkartoffeln, Rührei und Krabben^{b, 4}

17,70 €

Feine Matjesfilets⁴

wählen Sie zwischen Matjes Original^{b, c}, Sherry Hering^c, Aalrauchmatjes^{b, c}
oder alle drei Sorten als Matjes Parade
mit Bratkartoffeln und Sauce nach „Hausfrauenart“^{a, c, 3}
10,70 €

Matrosenteller¹

Rotbarschfilet⁴, zerlassene Butter⁷, knackigem Salat¹⁰ und
Petersilienkartoffeln
14,10 €

Kapitänsteller¹

Schollenfilet⁴ in Eihülle gebraten mit Speckbutter, frisches Marktgemüse
und Petersilienkartoffeln
15,10 €

Admiralsteller¹

Limandesfilet⁴ in der Eihülle gebraten mit zerlassene Butter, knackigem
Salat¹⁰ und Petersilienkartoffeln
17,10 €

Wasserschoutteller^{1, 3, 4}

Schollen-, Rotbarsch- und Limandesfilet, frisches Marktgemüse,
Sauce béarnaise^{3, 7, 9} und Bratkartoffeln
17,60 €

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

1: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut), 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Erdnüsse, 6: Soja, 7: Milch & Laktose,
8: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse), 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Schwel & Sulfite, 13: Weichtiere

Schweineschnitzel^{1,3}

mit Salat¹⁰ und Steakhouse Pommes

„Wiener Art“

11,90 €

„Champignonrahm“⁷

13,40 €

Rumpsteak

mit Salat¹⁰, Kräuterbutter⁷ und Steakhouse Pommes

ca. 180 g Steak

17,60 €

ca. 220 g Steak

19,10 €

Land & Meer

Rumpsteak, Riesengarnelen^{1,2,4}, Bratkartoffeln, Kräuterbutter⁷ und Salatteller¹⁰

ca. 180 g Steak

21,60 €

ca. 220 g Steak

23,10 €

Wasserschout's Currywurst

hausgemachte Currysauce^b, Salat¹⁰ und Steakhouse Pommes
8,20 €

Seemannsschmaus

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, rote Beete und Gewürzgurke^c
10,60 €

Bremer Knipp¹

Bratkartoffeln, Apfelmus und Gewürzgurke^c
9,60 €


Allergenkezeichnung nach EU-Richtlinie:

1: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut), 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Erdnüsse, 6: Soja, 7: Milch & Laktose, 8: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse), 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Schwel & Sulfite, 13: Weichtiere

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ ^{1,3}
mit Gemüse und Steakhouse Pommes
7,- €

Chicken-Nuggets ^{1,3}
mit Steakhouse Pommes
6,- €

Pfannkuchen ^{1,3,7} 
mit Apfelmus
5,- €

Fischstäbchen ^{1,3,4}
mit Gemüse und Kartoffeln
6,- €

Steakhouse Pommes 
3,- €

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis^{3,7}
5,20 €

3 Kugeln gemischtes Eis^{3,7}
(zur Auswahl: Erdbeere, Schokolade, Stracciatella und Vanille)
mit Schokoladensauce und Sahne⁷
3,80 €