

Der Wasserschout Maritimes Restaurant



MATJES-HAPPEN ⁴	10.50
Matjes Original ^{bc} – Sherry Hering ^c – Aalrauchmatjes ^{bc} Schwarzbrot ¹ – Zwiebelringe	
KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE ^{1,7}	6.50
+Garnelenspieße ²	8.90
FISCHCREMESUPPE ^{1,7}	6.90
Gurke ^c – Paprika – frischer Fisch ⁴	
KLEINE MEUTEREI	13.90
Tandoori Garnelen ² – Cocktailsauce ^{a,3} – Baguette ¹	
SALAT [✓]	KLEIN 4.50 / MITTEL 5.90 / GROSS 9.50
frischer Blattsalat – Rohkost – Wasserschout Dressing ¹⁰	
+Hähnchenbrust	9.50 / 14.90
+Garnelen ²	11.90 / 17.50
+Krabben ^{4,b}	13.40 / 19.00
OFENKARTOFFEL [✓]	8.50
frischer Blattsalat ¹⁰ – Sauerrahm ⁷	
+Hähnchenbrust	13.50
+Garnelen ²	16.50
+Krabben ^{4,b}	19.00
ZWEI GARNELENSPIESSE ^{2,4}	14.90
Cocktailsauce ^{a,3} – Baguette ¹ – Salatbouquet ¹⁰	
SPAGHETTI ^{1,3} GARNELEN	18.50
kleinen gebratene Garnelen ² – frische Tomaten – Salbeirahm ^{1,7} – Baguette ¹	
SPAGHETTI ^{1,3} VEGGIE [✓]	11.50
geschmorte Paprika – frischen Tomaten & Champignons Parmesan ⁷ – Knoblauch-Oliven-Öl	

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

FISCH

FISCHERFRÜHSTÜCK	22.90
Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln} – Rührei – Krabben ^{4,b}	
FEINE MATJESFILETS	15.90
Matjes Original ^{b,c} oder Sherry Hering ^c oder Aalrauchmatjes ^{b,c} oder gemischt Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln} – Sauce nach Hausfrauenart ^{a,c,3}	
GEBRATENES ROTBARSCHFILET ¹	17.50
Dillrahm ⁷ - frischer Blattsalat ¹⁰ – Schiffdorfer Petersilienkartoffeln	
SCHOLLENFILET IN EIHÜLLE ^{1,3,4}	18.50
Speckbutter – frisches Marktgemüse – Schiffdorfer Petersilienkartoffeln	
BACKFISCH BURGER IM BRIOCHE BRÖTCHEN ^{1,4,7}	17.50
Zwiebeln – Honig-Senf-Sauce ¹⁰ – frischer Blattsalat ¹⁰ – Steakhouse Pommes	
LIMANDESFILET IN EIHÜLLE ^{1,3,4}	23.50
Senfsauce ⁷ – frischer Blattsalat ¹⁰ – Schiffdorfer Petersilienkartoffeln	
WASSERSCHOUTTELLER ^{1,3,4}	26.50
Scholle – Rotbarsch – Limandesfilet frisches Marktgemüse – Sauce Béarnaise ^{3,7,9} – Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln}	



FLEISCH

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST ¹	18.90	
Kräuterbutter – Speckbohnen ¹⁰ – Krokette		
SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART ^{1,3}	15.50	
frischer Blattsalat ¹⁰ – Steakhouse Pommes + Champignonrahm ⁷		17.50
RUMPSTEAK ^{~200G}	27.50	
frischer Blattsalat ¹⁰ – Kräuterbutter ⁷ – Steakhouse Pommes		
LAND & MEER	30.50	
Rumpsteak ^{~200G} & Garnelenspieß ² frischer Blattsalat ¹⁰ – Kräuterbutter ⁷ – Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln}		
WASSERSCHOUT'S CURRYWURST	12.90	
hausgemachte Currysauce ^b – frische Blattsalat ¹⁰ – Steakhouse Pommes		
GRÜTZWURST „BREMER KNIPP“ ¹	12.50	
Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln} – Apfelmus – Gewürzgurke ^c		

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

KINDER-SPEISEKARTE

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART ^{1,3}	7.50
frisches Marktgemüse – Steakhouse Pommes	
CHICKEN-NUGGETS ^{1,3}	6.50
Steakhouse Pommes	
PFANNKUCHEN ^{1,3,7} ^V	6.50
Apfelmus	
FISCHSTÄBCHEN ¹	6.50
frisches Marktgemüse – Schiffdorfer Petersilienkartoffeln	
STEAKHOUSE POMMES ^V	4.50

DESSERT

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE 5.20

Vanilleeis

GEMISCHTER EISBECHER 5.90

Drei Kugeln – Sahne – Schokoladensauce
Vanille / Erdbeere / Schokolade / Stracciatella

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN..... 7.90

Vanilleeis – Sahne

TARTUFO 7.50

nach Tagesangebot

APFELRINGE IM BIERTEIG ^{1,3,7} 8.90

Zimt & Zucker – Vanilleeis – Sahne

BIERE VOM FASS

	0,3 l / 0,5 l
BECK'S	4.00 / 5.30
ALSTER ^B / DIESEL ^F	4.00 / 5.30
STUERMANN'S NORDSTERN SCHWARZBIER	4.00 / 5.30
FRANZISKANER WEIZEN HELL	4.10 / 5.40

BIERE AUS DER FLASCHE

BECK'S ALKHOLFREI	0,33 l / 3.60
FRANZISKANER WEIZEN DUNKEL	0,5 l / 5.40
FRANZISKANER WEIZEN ALKHOLFREI	0,5 l / 5.40

MINERALWASSER

TÖNISSTEINER	0,25 l / 0,75 l
EXKLSUV	2.90 / 6.00
MEDIUM	2.90 / 6.00
NATURELL	2.90 / 6.00

HEISSGETRÄNKE

TASSE CAFÉ CRÈME	2.50
BECHER CAFÉ CRÈME	3.00
MILCHKAFFEE	3.10
CAPPUCCINO	2.90
CAPPUSCHOKO	3.10
ESPRESSO	2.20
DOPPELTER ESPRESSO	3.40
LATTE MACCHIATO	3.10
WARME SCHOKOLADE	2.90
+ RUM/AMARETTO (2CL)	4.50
TASSE TEE	2.50
GROG	4.20
GLÜHWEIN	4.40

APERITIF

LILLET WILD BERRY ¹²	0,2 l / 6.90
APEROL SPRITZ ^{F,G}	0,2 l / 7.50
SARTI SPRITZ ^F	0,2 l / 6.90
LEMON SPRITZ	0,2 l / 6.90
CAMPARI ORANGE	0,2 l / 5.50
SHERRY MEDIUM ^{15%}	5 cl / 4.00
SHERRY DRY ^{15%}	5 cl / 4.00
MARTINI ^{20%}	5 cl / 4.00

SCAVI & RAY	0,1 l / 0,75 l
PROSECCO VINO FRIZZANTE DEL	3.90 / 21.90

SEKT, TROCKEN	3.50 / 17.90
---------------	--------------

SOFTDRINKS

	0,3 l / 0,4 l
COCA-COLA ^F	3.60 / 4.30
COCA-COLA ZERO ^{B,E,F}	3.60 / 4.30
FANTA ^{B,D}	3.60 / 4.30
SPRITE ^B	3.60 / 4.30
SPEZI ^{B,D,F}	3.60 / 4.30

MALZBIER ^F	0,33 l / 3.00
-----------------------	---------------

SCHWEPPE'S BITTER LEMON ^G	0,2 l / 3.00
SCHWEPPE'S TONIC WATER ^G	0,2 l / 3.00
SCHWEPPE'S GINGER ALE ^F	0,2 l / 3.00

SAFT

NIEHOFF	0,2 l / 0,4 l
MARACUJANEKTAR	3.00 / 4.70
RHABABERSAFT	3.00 / 4.70
BANANENNEKTAR	3.00 / 4.70
KIRSCHNEKTAR	3.00 / 4.70
ORANGESAFT	3.00 / 4.70
KIBA	4.70
SAFTSCHORLE	2.70 / 4.20

	0,3 l / 0,4 l
TÖNISSTEINER APFELSCHORLE	3.50 / 4.20

LIKÖRE

	2cl
AMARETTO DI SARONNO	28% 3.50
BAILEYS IRISCH CREAM ⁷	17% 3.50
SAMBUCA & COFFE	35% 3.00
SAMBUCA MOLINARI	40% 3.00
LIMONCELLO	25% 3.10

BITTER

AVERNA	32% 2cl / 2.50
CAMPARI ^F	25% 4cl / 3.50
JÄGERMEISTER	35% 2cl / 2.50
RAMAZOTTI	30% 2cl / 2.60

LONGDRINKS ^(4cl SPIRITUOSEN)

BALLANTINE'S COLA ^F	4.80
BACARDI COLA ^F	4.80
CAPTAIN MORGAN COLA ^F	4.80
GIN TONIC ^G	4.80
HAVANA CLUB 3ER COLA ^F	5.00
HAVANA CLUB 7ER COLA ^F	6.00
JACK DANIEL'S COLA ^F	5.50
JIM BEAM COLA ^F	5.00
KORN COLA ^F	4.50
WEINBRAND COLA ^F	4.60
WODKA COLA ^F	4.80

WHISKY & WHISKEY ^{2cl}

BALLANTINE'S FINEST	40% 3.10
CANADIAN CLUB	40% 3.00
JACK DANIEL'S	40% 3.20
JIM BEAM	40% 3.20

SPIRITUOSEN ^{2cl}

DE GEELE KÖM	32% 2.90
FISCHERGEIST	56% 3.10
GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE	41% 4.50
JUBILÄUMS AQUAVIT	42% 3.00
LINE AQUAVIT	41,5% 3.30
MALTESER AQUAVIT	40% 3.00
SCHEIBEL OBSTBRAND	40% 3.00
STROTHMANN WEIZENKORN	32% 3.00
WODKA MOSKOVSKAYA	40% 3.00
OUZO	38% 3.30
ALTE WILLIAMS-BIRNE	40% 3.50

Gereift im Holzfass

WEINBRAND / COGNAC

OSBORNE 103	37% 3.10
SCHARLACHBERG	34% 3.00

DER WASSERSCHOUT MARITIMES RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAGS RUHETAG (AUSSER AN FEIERTAGEN)

DIENSTAG – FREITAG

AB 15:00 UHR

SAMSTAGS, SONNTAGS & FEIERTAGS

AB 12:00 UHR

CHRISTIN VON DER LIETH
VAN-RONZELEN-STR. 4
27568 BREMERHAVEN
TELEFON 0471/800 46 54

<https://www.wasserschout-bremerhaven.de>



WEISSWEINE

0,2 l / 0,5 l / 0,75 l

GRAUER BURGUNDER ¹² TROCKEN, BADEN 6.50 / 12.30 / 21.00

Rassiges Bukett – viel Frucht – Duft nach Holunder/Haselnuss/Mandel

Prädikatswein Winzergenossenschaft Bötzingen

LEIWENER KLOSTERGARTEN – RIESLING ¹² HALBTROCKEN, MOSEL 6.40 / 13.90 / 19.20

Duftspiel von Wiesenkräutern – Zitrusfrüchte/Pfirsich/Ananas

Qualitätswein Weingut Alfons Stoffel

RIVANER ¹² TROCKEN, BADEN 6.20 / 12.00 / 19.50

Citrus/Äpfeln/Pfirsich – Hauch von Cassis

Qualitätswein Winzergenossenschaft Bötzingen

CHARDONNAY ¹² TROCKEN, BADEN 7.10 / 15.60 / 23.50

Vanille/Banane – Hauch von Apfel/Mango

QbA Weingut Studier



LIESERER SCHLOSSBERG – RIESLING ¹² TROCKEN, MOSEL 7.00 / 14.40 / 24.00

Leicht herb – Grüner Apfel/Jasmin/Stroh

QbA, Josef Drathen

0,2 l / 0,5 l / 1,0 l

LITERWEISE CUVÉE ¹² LIEBLICH, BADEN 7.00 / 14.40 / 24.00

Rivaner & Silvaner & Scheurebe

Äpfel/Grapefruit/Stachelbeeren/Mirabellen

QbA Weingut Hammel

LITERWEISE ROSÉ CUVÉE ¹² FEINHERB, BADEN 5.00 / 13.40 / 23.00

Portugieser & Dornfelder

Am Gaumen frisch, saftig – Himbeeren/Kirschen/Johannisbeeren/etwas Zitrus

QbA Weingut Hammel

0,2 l / 0,5 l

WEINSCHORLE ¹² 5.20 / 11.90

ROTWEINE

0,2 l / 0,5 l / 0,75 l

MATURA, TROCKEN, PFALZ 5.40 / 12.40 / 18.20

Feine Kräuter- und Röstnoten – Kirsche/Johannisbeere/Waldbeeren/Pflaume

QBA WEINGUT STUDIER

SPÄTBURGUNDER, TROCKEN, BADEN 5.10 / 13.90 / 19.40

Intensiven Bukett – schwarze Kirschen/Brombeeren

QBA WINZERGEHOSSENSCHAFT BÖTZINGEN

NOBLESSE CUVÉE, TROCKEN, BADEN 5.10 / 13.90 / 19.40

Duft von süßen, schwarzen Früchten – Hauch von Pflaumenkonfitüre

QUALITÄTSWEIN WINZERGEHOSSENSCHAFT BÖTZINGEN

DORNFELDER, TROCKEN, REINHESSEN 4.60 / 10.40 / 20.00

Trocken, vollmundig, samtig, langer Nachhall

QUALITÄTSWEIN JOSEF DRATHEN

0,2 l / 0,5 l / 1,0 l

TROLLINGER & LEMBERGER, HALBTROCKEN, WÜRTEMBERG 4.60 / 10.40 / 22.00

Kirscharoma – weich und rund, samtig

QUALITÄTSWEIN SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH

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



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

^A ENTHÄLT SALAT-MAYONNAISE

^B MIT KONSERVIERUNGSMITTELN

^C MIT SÜSSSTOFF

^D MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN

^E ENTHÄLT EINE PENYLLANINQUELLE

^F MIT FARBSTOFF

^G CHININHALTIG

DAS GEBÄUDE

Es entstand 1897 als Dienstgebäude für den Wärter der Schleuse zum „Alten Hafen“. Damals fuhren die Segelschiffe von der Weser in die Geeste und dann durch die Kammerschleuse in den Hafen.

Diese erste Schleuse Bremerhavens – damals eine Sensation – war aber bald zu klein und wurde 1926 geschlossen und 1933 zugeschüttet.

Dem Zweck entsprechend erhielt das Schleusenwärterhaus eine bescheidene Größe, aber als öffentliches Dienstgebäude einer bedeutenden Hafenanlage eine repräsentative mit historischer Formgebung. Fenster und Türen wurden aufwendig gerahmt, und das Dach ist in Anlehnung an die Schweizerhaus- und Cottage-Architektur gestaltet worden. Das Haus wurde zu einem charakteristischen Wahrzeichen für die Zeit nach der Gründung Bremerhavens und deshalb 1984 unter Denkmalschutz gestellt. Unter anderem wurde das Haus eine Zeitlang auch als Zollhaus genutzt und von 1977 an als Gaststätte geführt.



DER WASSERSCHOUT

Magistratsperson für Seeleute. Die Bezeichnung ist der holländischen Sprache entlehnt und entspricht in deutscher Übersetzung: Die amtliche, mit richterlicher und polizeilicher Gewalt verbundene Tätigkeit des Wasserschouts erstreckte sich auf alle Vorfälle, die sich auf hoher See ereigneten und auf die Vorgänge der im Hafen vor Anker liegenden Schiffe.

Zu seinen Aufgaben gehörte unter anderem: Schlichtung von Streitigkeiten zwischen Kapitän und Mannschaft, Militärkontrolle der Seeleute, Abschluss des Heuervertrages, sowie Auflösung des Dienstverhältnisses, Auszahlung der Löhne, Erbschafts-Regulierung, Heimschaffung hilfsbedürftiger Seeleute, Seerberufsgenossenschaftsuntersuchungen von Unfällen auf See, Registrierung sämtlicher Seeleute.

Als Mitverwalter der Seemannskasse und Verteiler von Unterstützungen an Witwen und Waisen von im Beruf umgekommenen Seeleuten hatte der Wasserschout eine gewisse fürsorgliche Stellung inne. Ferner war der selbige Mitglied der Mobilmachungs- und Schiffsrequisitionskommission und seit dem Jahre 1873 bei Einführung der Reichsseeemannsordnung auch Vorstand des Seemannsamtes.