



Das Restaurant
SCHIFFERGESELLSCHAFT





Moin Moin

Während Sie auf die Zubereitung Ihrer Speisen aus unserer Küche warten, lassen Sie die Geschichte auf sich wirken, die diese Wände zu erzählen haben. Mehr als 500 Jahre sind die Räume alt, in denen Sie sitzen. Einst dienten Sie den Seefahrern als Versammlungsort. Die geordnete Seefahrt, Regeln und Unterricht in Navigation, all das entstammt diesem Haus in einer Zeit, in der erste Segler nach Dänemark und Schweden aufbrachen, um Handel zu treiben.

Die Zeiten haben sich geändert, das Haus und die Stadt waren wiederholt in Gefahr, zuletzt im 2. Weltkrieg, als ein Bombenteppich eine Schneise der Verwüstung durch Lübeck zog. Das Haus überstand diese Angriffe dankenswerter Weise.

Seit mehr als 150 Jahren ist das Haus der Schiffergesellschaft ein Restaurant in der Tradition unserer Vorfäter. Für uns bedeutet das, nachhaltig zu wirtschaften. Im Sinne einer ökologischen Nachhaltigkeit kaufen wir vorwiegend regional und von Zulieferern ein, die wir persönlich kennen.

Welcher Weg auch immer Sie hergeführt hat, schön dass Sie da sind und damit ein Teil der langen Tradition des Hauses werden. Wir wünschen Ihnen anregende Gespräche und schmackhafte Erlebnisse.



While you wait for our kitchen to perform your order, we'd like you to enjoy the place you are in. Full of history, these walls can tell a lot about past times. The house once thrived as the start of seamanship, rules evolved while sailors learned and taught how to navigate and became professional seafarers, when seeking to start trade with Denmark and Sweden.

The times changed, the house and the whole city was in jeopardy several times, last in world war II, when bombs layed houses alongside Schiffergesellschaft in ashes. The house, thankfully, survived these attacks.

Since more than 150 years the Schiffergesellschaft, which would translate to Skippers Society, exists as a restaurant, serving traditional food, and as a charitable institution, both in the tradition of the ideas of our forefathers.

For us, this also includes sustainable business activities. In terms of environmental sustainability, we mainly buy regionally and from suppliers we know personally.

Which way ever brought you to our house, we are happy you to be here and stepping into the history of our house. We wish you some good talk and a tasty experience.

Währung ✦ Currency

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in €.
All prices in this menu are in €.



Brot & Schmalz

Ein Korb frisches Brot mit hausgemachtem Schmalz, pro Person
Bread & lard ✦ a basket of fresh bread with homemade lard, per person

4,-

Holsteiner Matjesfilet

auf Salat von Birnen, Bohnen und Speck
Holsteiner Matjesfilet ✦ on pear, bean and bacon salad

12,-

Kleines Labskaus

Kleine Portion Labskaus mit Wachtelspiegelei und gehacktem Salzhering
Little Lobsouse ✦ small portion lobsouse with quail fried egg and chopped salt herring

13,-

Tatar „The Captains“

Beeftatar von der Holsteiner Färse mit gebackenen Kapern, roter Bete, Gurke
 Meerrettich, Rauke und Wachtel-Eigelb
Tartare „The Captains“ ✦ beeftartare of the Holstein heifer with fried capers, beetroot
 cucumber, horseradish, arugula and quail egg yolk

16,-

Kapitänsteller

Nordseekrabben, gebeizter Lachs und Kieler Sprotte
Captains Plate ✦ north sea shrimp, marinated salmon and Kiel sprat

17,-

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Honig-Senfsoße
Home-marinated salmon ✦ with honey-mustard cream

16,-

Gratinierter Ziegenkäse ^{Veggie}

geräucherter Rohrzucker, Holsteiner Blattsalate in Holunderblütenvinaigrette
 und geröstete Nüsse
Gratinated Goat Cheese ✦ smoked cane sugar, Holstein leaf salads in elderflower vinaigrette
 and roasted nuts

13,-



Frische Suppe

Holsteiner Frische Suppe aus Rinderbrust und Wurzelgemüse
Fresh Soup ✦ Holsteiner fresh soup of beef brisket and root vegetables

8,-

Currysuppe ^{Vegan}

Vegane Currysuppe mit Kokosmilch und Ingwer
Curry Soup ✦ vegan curry soup with coconut milk and ginger

8,-

Lübecker Fischsuppe

Rahmsuppe von Räucherfischen
Lübecker Fishsoup ✦ cream soup of smoked fish

8,5



Pommes „Schranke“ ^{Veggie}

Ketchup und Mayo
French fries „Barrier“ ✦ ketchup and mayonnaise

4,-

Nudeln und Gemüse ^{Vegan}

mit Tomatensoße
Pasta and vegetables ✦ with tomato sauce

8,-

Kleines Hähnchensteak, gegrillt

Soße, Gemüse und Kartoffeln
Small grilled chicken steak ✦ sauce, vegetables and potatoes

9,-



Veganer Salat ^{Vegan}

Großer Salatteller mit Blattsalaten der Saison, veganem Hähnchen roten Linsen und weißem Balsamico Dressing

Vegan Salad ✦ seasonal salad leaves with vegan chicken red lentils and white balsamic dressing

15,-

Kleiner Landgang

Gemischter Salatteller mit Salaten der Saison und Hausdressing

Little Shore Leave ✦ mixed salad with seasonal salad and house dressing

6,-



„Pannfisch“

von Forelle und Seelachs, gebraten, leichte Senfsoße Bratkartoffeln und gemischter Salat

Pan fish ✦ of trout and saithe, fried, light mustard sauce fried potatoes and mixed salad

24,-

Große Scholle, ca. 550 Gramm

Große Nordseescholle in Speck gebraten, Salzkartoffeln und gemischter Salat

Big plaice, approx. 550 grams ✦ large north sea plaice fried in bacon boiled potatoes and mixed salad

26,-

Kabeljau

Gebratenes Kabeljaufilet auf Senfsoße, Spinat und Petersilienkartoffeln

Codfish ✦ fried cod fillet on mustard sauce, spinach and parsley potatoes

25,-

Zanderfilet

auf der Haut gebraten, Flußkrebssrahmsoße, Blattspinat und Salzkartoffeln

Pikeperch filet ✦ fried on the skin, crayfish cream sauce, spinach leaves and boiled potatoes

26,-



Holsteiner Matjes

Holsteiner Matjes auf Apfel-Zwiebelschmand mit Bratkartoffeln

Matjes from Holstein ✦ matjes from Holstein on apple-onion sour cream with fried potatoes

17,-

Sauerfleisch

Sauerfleisch vom Schwein im Weckglas mit Gewürzgurke und Speckbratkartoffeln

Vinegar-marinated Pork Meat ✦ in a jar with pickled cucumber and fried bacon potatoes

17,-

Hering Süß-Sauer

Süß-sauer eingelegte Heringe mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Herring Sweet and Sour ✦ sweet and sour pickled herring with onion rings and fried potatoes

17,-

Cpt´s Labskaus

Unser Labskaus aus gepökelter Rinderbrust

roter Bete, Zwiebeln und Kartoffeln mit saurer Beilage, Spiegelei und einem Matjesfilet

Lobscouse ✦ of salted beef brisket

beetroot, onions and potatoes with sour side dish, fried egg and one Matjes fillet

19,-

Bandnudeln „Nordisch“ ^{Veggie}

mit Petersilien-Öl, leichter Knoblauchnote, gerösteten Walnüssen Grillgemüse und Friesischem Hirtenkäse

Ribbon pasta "Nordic" ✦ with parsley oil, a hint of garlic, roasted walnuts grilled vegetables and Frisian shepherd's cheese

17,-

Beilagen ✦ Additional

Zusätzliche Beilage

+ 4,- je Beilage

Additional sid dish

+ 4,- each



Schweinebraten

Schweinebraten mit Backobstsoße, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

Pork Roast ✦ with dried fruit sauce, red apple-cabbage and parsley potatoes

20,-

Lammhaxe

Geschmorte Lammhaxe, Rosmarinsoße, Bohnen und gebratene Semmelknödel

Lamb Shank ✦ braised lamb shank, rosemary sauce beans and fried dumplings

24,-

Maishähnchenbrust

Maishähnchenbrust in mediterranen Kräutern gegart Fenchel-Karottengemüse und Kroketten

Chickenbreast ✦ cooked in mediterranean herbs fennel carrot vegetables and croquettes

23,-

Ochsenfiletstreifen

Streifen vom Ochsenfilet mit Sherry-Aprikosen hausgemachtem Serviettenknödel und gemischtem Salat

Ox Fillet Strips ✦ strips of ox fillet with sherry-apricots homemade napkin dumpling and salad

26,-

Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb in Semmelbröseln paniert Bratkartoffeln und gemischter Salatteller

Wiener Schnitzel ✦ from the calf in breadcrumbs fried potatoes and mixed salad

25,-

Entenbraten Lübsch

Entenbraten mit Lübscher Füllung, Rotkraut Soße und Kartoffelkroketten

Roast Duck Lübsch ✦ roast duck with Lübsch stuffing red cabbage, gravy and potato croquettes

27,-



„Surf & Turf“

200 Gramm Rinderfilet, Jus, Riesengarnele Grillgemüse und Steakhouse Pommes

Surf & Turf ✦ 200 grams of beef fillet, jus, king prawn grilled vegetables and steakhouse fries

42,-

Rumpsteak 250 Gramm

Kräuterbutter, Grillgemüse und Bratkartoffeln

Rumpsteak 250 grams ✦ herb butter, grilled vegetables and fried potatoes

28,-

The Captains Burger

200g Black Angus Rindfleisch

im Dinkelbrötchen mit Speck, Captains Burger Soße, Rote-Bete-Relish Gouda, Zwiebelringen und Steakhouse Pommes

The Captains Burger ✦ 200g Black Angus beef in spelled bun with bacon, captains burger sauce, beetroot relish Gouda cheese and steakhouse fries

18,-

Schiffers Steaktopf

mit kleinem Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust auf tomatisiertem Gemüseragout, Champignons Speckstreifen und Bratkartoffeln

Skippers Steakpot ✦ with small rumpsteak, pork fillet and chicken breast on tomato based vegetable ragout, mushrooms bacon and fried potatoes

24,-



Zu Inhaltsstoffen oder Allergenen im Essen fragen Sie bitte unser Personal. Viele Gerichte können wir anpassen und laktose- oder glutenfrei zubereiten.

For ingredients or allergens in food please ask our staff. Many dishes we can possibly adapt and prepare lactose or gluten free.



Hausgemachtes Eis

pro Kugel ✦ per portion
Weiße Schokolade oder Marzipan
Homemade Ice ✦ white chocolate or marzipan
4,-

Portion Sahne
Portion of cream
1,-

Rote Grütze

mit Vanilleeis
Red fruit jelly ✦ with vanilla ice cream
8,-

Rumtopf

Hausgemachter Rumtopf auf Haselnusseis und Schlagsahne
Rum Pot ✦ homemade rum pot
on hazelnut ice and whipped cream
9,-

Krake

Ananas mit Kraken Rum mariniert, Popcorn
und hausgemachte dunkle Mousse au chocolat
Krake ✦ pineapple marinated in Kraken rum, popcorn
and homemade dark chocolate mousse
12,-

Travewelle

Parfait von Lübecker Marzipan und Trüffel, kandierte Kirschen und Beerenkompott
Travewave ✦ parfait from marzipan and truffles
candied cherries and berry compote
12,-

Drei Käse Hoch

Friesisch Blau, Ziegen-Frischkäserolle, Hirtenkäse, Olivenkaramell und Salzbutter
Cheeseboard ✦ frisian blue, goat cream cheese roll
shepherd's cheese, olive caramel and salted butter
13,-



Kaffee

Tasse Kaffee Creme	2,5
´ne Mugg Kaffee Creme	3,8
Tasse Kaffee HAG, entkoffeiniert	2,5
Espresso	2,8
Doppelter Espresso	4,5
Cappuccino	3,-
Milchkaffee	3,8
Latte Macchiato	4,-
Espresso Macchiato	3,-



Spezielles

Kapitäns Kaffee	8,-
4 cl Private Label Rum, Rohrzucker und starker Kaffee mit einer Amarettini Sahnehaube	
Chief's Best	8,-
4 cl Irish Whiskey, brauner Zucker und Kaffee mit Sahnehaube	
Admirals Kaffee	8,-
4 cl Grand Marnier, Zucker, Kaffee mit Sahnehaube und Schokoladenstreusel	

Pyramiden Tee

Glas Assam	3,-
Glas Darjeeling First Flush	3,-
Glas Earl Grey	3,-
Glas Grüntee Japan Sencha	3,-
Glas Nana Pfefferminze	3,-
Glas Kamille	3,-
Glas Rooibos Vanille	3,-
Glas Waldbeere	3,-



Süßes

Heiße Schokolade	3,5
Smutje's Special	8,-
4 cl Zimtlükör und heiße Schokolade	

Unsere



Geschichte

1229

Erstmals wird ein Grundstück mit Haus gegenüber von St. Jakobi urkundlich erwähnt. Es steht dort, wo heute die Breite Straße 2 ist.

26. Dezember 1401

Gründung der Schiffergesellschaft als St. Nikolaus Bruderschaft. Der Zweck der Bruderschaft wird mit den Worten: „Zu Hilfe und Trost der Lebenden und Toten und aller, die ihren ehrlichen Unterhalt in der Schifffahrt suchen.“ beschrieben.

um 1530

Die Zeit der Reformation ändert die religiöse Landschaft in Europa. Bruderschaften kämpfen um ihre Existenz und es kommt zu Zusammenschlüssen. Die St. Annen-Bruderschaft (erstmalig 1495 erwähnt) und die St. Nikolaus-Bruderschaft schließen sich zu einer Standesorganisation für Seeleute zusammen. Sie nennen sich „Schippern Selshup“.

1535

Die Schiffergesellschaft kauft das Haus und das Grundstück gegenüber von St. Jakobi für 940 Mark.

1538

Das neue Gebäude der Schiffergesellschaft wird umgebaut und Nachbargebäude werden hinzugekauft. 18 Wohnungen und die bis heute erhaltene historische Halle entstehen während dieser Arbeiten.

1614

Das Hansische Seerecht wird verabschiedet. Die Schiffergesellschaft ist zu dieser Zeit schon eine Institution für die Seefahrt, die weit über das ursprünglich beschriebene soziale Engagement hinausgeht. Schiffspässe, Schiffstaxen, Rechtsfragen, Schlichtungsaufgaben und Bewachung des Hafens liegen im Verantwortungsbereich der Schiffergesellschaft.

1866

Der Zunftzwang wird aufgehoben, die Schiffergesellschaft verliert Mitglieder und damit dringend notwendige Einnahmen. Nachdem die Schulden auf 4000 Courantmark angewachsen sind, fällt der Beschluss, Teile des Gebäudes der Öffentlichkeit zugänglich zu machen und als Restaurant zu verpachten. Durch die Pachteinnahmen ist die finanzielle Zukunft der Schiffergesellschaft vorerst gesichert.

1869

Eine neue und bis heute gültige Satzung wird entworfen und verabschiedet. Sie verfügt, dass Mitglied der ‚Schiffergesellschaft‘ nur werden kann, wer das Kapitänspatent auf Großer Fahrt (AG / A6) hat. Bewerber müssen nachweisen, dass sie ein Schiff führten, für dessen Führung das oben erwähnte Patent vorgeschrieben ist und in Lübeck oder Umgebung wohnen.

1933

Reichsjustizminister Franz Gürtner prägt den Begriff der Gleichschaltung und löst damit eine Welle von Enteignungen aus. Um nicht Opfer dieser Entwicklung zu werden, wird die Schiffergesellschaft gemeinnützig.

1972-76

Die Schiffergesellschaft wird umfangreich restauriert.

Heute

Die Schiffergesellschaft ist ein Verein kraft Rechtserlass. Sie wird vom Vorstand des Vereins geführt. Das Restaurant ist seit März 2015 verpachtet an die Engel & Höhne oHG. Sie werden nun ein Teil der Geschichte. Der richtige Anlass für ein kühles Bier oder ein Glas Wein.

Our



history

1229

The first time that a property with a house across the street of St. Jacobi was officially documented. It is where number 2 Breite Street is now located.

December 26, 1401

St. Nicholas guild was established as a guild for the Schiffergesellschaft - The mission of the guild was described as „to aid and comfort the living and the dead, and all who are looking for an honest living in the shipping industry“.

about 1530

The religious landscape of Europe changed during the time of the Reformation. Guilds fought for their existence which forced them to merge. The guild of St. Anne (est. 1495) and the St. Nicholas guild joined together and formed a professional body for seafarers. They called themselves „Schippern Selshup“.

1535

The Schiffergesellschaft bought the house and property across from St. Jacobi for 940 marks.

1538

A new building for the Schiffergesellschaft was rebuilt and neighbouring buildings were purchased. 18 apartments were built and the historic hall is preserved to this day and it also emerged during this building time.

1614

The Hanseatic maritime law was passed. The Schiffergesellschaft is until today an institution for navigation, which goes far beyond the social commitment as originally described. Ship passes or prices, ship taxes, legal matters, mediation tasks and guarding the harbor are the responsibility of the Schiffergesellschaft.

1866

The compulsory guild was abolished, the Schiffergesellschaft lost members and so much needed revenue. After the debt had grown to 4000 Courant Mark the decision was made to make the public parts of the building accessible, and to lease as a restaurant. Through income generated from leasing, the financial future of Schiffergesellschaft was secured for the moment.

1869

A new and currently valid statute was created and approved. It stipulated that one can only become a member of the Schiffergesellschaft when one has the patent for Captain Grand Voyage (AG / A6). Applicants had to prove that they commanded a ship, for those in command it was a requirement under the above-mentioned patent that they live in Lübeck or in close vicinity.

1933

Reichs-Minister of justice Franz Gürtner embossed the term of „Gleichschaltung“, triggering a wave of expropriations. To avoid falling victim to this development, the Schiffergesellschaft became a non-profit organization.

1972-76

The Schiffergesellschaft is extensively restored.

Today

The Schiffergesellschaft is an association by legal enactment. It is managed by the Board of the Association. The restaurant is since March 2015 leased to the Engel & Höhne oHG. You now become part of the story. The right occasion for a cool beer or a glass of wine.



Unser Grauburgunder

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken

7,5 | 27,5

Weißer Burgunder QW

Weingut von Wining/Pfalz - trocken

7,5 | 27,5

Chardonnay QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken

7,5 | 27,5

Chardonnay & Riesling QW

Weingut Bettenheimer/Rhein Hessen - trocken

7,- | 26,-

Rivaner QW

Weingut Stefan Rinklin/Baden - trocken

7,5 | 27,5

Dr. L Riesling QW

Weingut Dr. Loosen/Mosel - trocken

8,- | 28,-

Bacchus QW

Weingut Christine Pröstler/Franken - feinherb

7,- | 26,-

Gemischter Satz

Weingut Pfaffl/Österreich/Weinviertel - trocken

7,5 | 27,5

Weinempfehlung zum Dessert:
Beerenauslese Cuvée

Weingut Kracher/Burgenland

5 cl 5,- | 0,375 l 29,-



Gelber Muskateller QW

Weingut Lergenmüller/Pfalz - feinherb

7,5 | 27,5

11° Fischwein Cuvée weiß

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken

7,5 | 27,5

Sauvignon Blanc QW

Weingut Sander, Mettenheim/Rhein Hessen - trocken

9,5 | 35,5

Grauburgunder Kabinett Oktav

Weinhaus Joachim Heger/Baden - trocken

8,5 | 31,-

Riesling „Glimmerschiefer“ QW

Weingut Loersch/Mosel - feinherb

8,5 | 31,-

Scheurebe QW

Weingut Juliusspital, Würzburg/Franken - feinherb

7,5 | 27,5

Grüner Veltliner „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich/Weinviertel DAC - trocken

7,- | 26,-

Weißwein
Selection Carl Jung - alkoholfrei

Schloss Bossenburg - trocken

6,5 | 23,5



Riesling QW

Schloss Reinhartshausen/Rheingau - trocken

Ein Riesling Qualitätswein - vielschichtig und frisch mit der anregenden Frucht von Apfel und Aprikose im vollen Geschmack. Fein mineralisch mit einer anregenden Säure.

36,-

Lugana Vigne Alte DOC

Cantina Fratelli Zeni/Venetien - trocken

Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus im intensiven Geschmackserlebnis.

29,-

Grauburgunder QW

Weingut Hermann Dönnhoff/Nahe - trocken

Ein Grauburgunder aus der Premiümliga - kraftvolle Aromen von tropischen Früchten mit einer leichten Kräuternote in einem schmelzend-nussigen Geschmack.

37,-

„Tautänzer“ Weißburgunder QW

Weingut Nägelsförs/Baden - trocken

Eleganter Weißburgunder mit feinem Duft von Birnen und Äpfeln. Für die wirklich guten Freunde.

30,-

Sauvignon Blanc QW

Weingut Bischel/Rhein Hessen - trocken

Der Sauvignon Blanc von Christian und Matthias - frisch und vielschichtig mit den Aromen von Maracuja, Papaya und Stachelbeere umspielt er den Gaumen. Leicht pfeffrig mit Noten von Feuerstein. Saftig im Abgang - perfekter Genuss.

32,-

Chardonnay „Hochberg“ QW

Weingut Strehn/Burgenland, Österreich - vollfüchtig und süffig

Die Sonnenanbeterin - mit den Aromen von Honigmelone und Ananas. Feine Noten von Biskuit runden das Gesamtbild ab. Fein und elegant im cremigen Finale - pur, geradlinig und individuell.

37,-

Ursprung Müller-Thurgau QW

Weingut Horst Sauer/Franken - trocken

Die neue Art des Weingenusses aus Franken - fruchtig und aromatisch mit vielschichtigen Noten von reifen, gelben Früchten in einem belebenden Weißweingeschmack.

29,-

Goldriesling QW

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe/Sachsen - trocken

Proschwitz Goldriesling - saftig mit den Aromen von reifer Birne und „Gletschereisbonbon“ in einer milden Säure. Noten von Nüssen und Minze in zarttraulichem Schmelz - ein echter Sachse.

29,-



Unser Merlot QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken

Von Hand selektierte Merlot Trauben ergeben einen tiefroten samtigen und vollmundigen Rotwein, der durch die Reifung im Barrique zur Vollendung kommt.

7,5 | 27,5

Unser Lübecker Rotspon

Pays d'Oc IGP/H. F. von Melle - trocken

Der Lübecker Rotspon ist ein gehaltvoller, samtiger Rotwein mit einer harmonischen Barriquenote und einem intensiven Duft nach Cassis und dunklen Beeren.

Er ist dezent trocken im Geschmack und passt hervorragend zu gehaltvollen Speisen.

7,- | 26,-

Dornfelder St. Annagut QW

Weingut Stefan Lergenmüller/Pfalz - trocken

Ein kräftiger und fruchtiger Dornfelder mit einem besonders weichen und samtigen Geschmack. Jugendlich und charmant mit intensiven Aromen.

7,5 | 27,5

Spätburgunder QW

Winzergenossenschaft Mayschoß - Altenahr/Ahr - halbtrocken

Ausdrucksstark und fruchtbetont mit einem duftigen Bouquet - kraftvolle Aromen von süßlichen Kirschen und roten Johannisbeeren prägen diesen feurig-milden Roten.

7,5 | 27,5

Barbera d'Alba DOC

Cantine San Silvestro/Piemont - trocken

Vollfruchtig und vielschichtig mit den Aromen von saftig reifen Brombeeren Johannisbeeren und Kirschen in einer würzigen Struktur.

Seidig und leicht süßlich.

7,- | 26,-

Malbec los Cardos

Vina Dona Paula/Argentinien - trocken

Malbec perfekt - konzentriert mit der vollen Frucht von Kirsche und Backpflaume. Er präsentiert sich auf der Zunge samtig mit einem Hauch von Kräutern im Finale.

6,5 | 23,5



„Rouge 4.0“ QW

Weingut Bettenheimer/Rheinhessen - trocken

Diese Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder und Frühburgunder überzeugt durch ihre tiefrote Farbe. Die weiche Feinfruchtigkeit verschmilzt mit einer kräftigen Mundfülle. Mit fruchtigen Noten von Kirschen und reifen, dunklen Beeren wird er von dezenter Vanillearomen begleitet.

7,- | 26,-

Gran Maestro

Italien/Apulien - trocken

Ein italienischer „Klassiker“ neu definiert - vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße.

Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finesreichen Finale. Genuss im Stil eines Appassimento.

7,5 | 27,5 | Die Magnumflasche 1,5 l 49,-

Baron de Ley Reserva Rioja DOCa

Tempranillo ✦ Baron de Ley/Rioja - trocken

Ein großer Reserva aus dem Rioja - kraftvoll mit der reifen Frucht von Waldbeeren in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille. Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin.

9,- | 33,-

Sidney Wilcox

Dried Shiraz/Australien - trocken

Nicht nur zum Rind - reichhaltig und kraftvoll mit vielschichtigen Aromen von reifen Früchten präsentiert er sich im Glas.

Würzig mit Noten von Lakritz und Zimt im süßlichem Finale. Australiens Ripasso.

9,- | 33,-

Barolo Riserva DOCG

Cantine San Silvestro/Piemont - trocken

Herrlich vielschichtig mit der Frucht von Kirschen und Beeren mit Noten von Kräutern, Lakritz und Schokolade. Vanillig mit weichem Tannin.

10,5 | 39,-



Blauer Zweigelt „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich/Weinviertel - trocken

Dieser Zweigelt ist typisch österreichisch. Vollmundig und dicht mit der saftigen Frucht reifer Kirschen im kraftvollen Körper. Leicht rauchig mit einer geschmeidigen Tanninstruktur.

29,-

Kaapzicht Bin 3

Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinotage | Kaapzicht Estate/Südafrika - trocken

Ein elegantes und charmantes Cuvée - herrliche intensive Fruchtaromen von Johannisbeeren in einem langanhaltenden Geschmack. Der Bin 3 des Kaapzicht Wine Estates zeigt keine bittere Noten dafür aber eine feine, für das Weingut typische Struktur und einen mittelstarken Körper.

29,-

Amarone della Valpolicella

Classico DOCG Cantina Fratelli Zeni/Venetien - trocken

Ein Klassiker italienischer Weinkunst - tiefes blauschwarz mit purpurnen Reflexen. Fruchtig und voll mit den vielschichtigen Aromen von süßlichen Beeren, Kirschen und Backpflaumen in intensivem Genuss. Süßliche Vanille mit komplexen Würznoten in schönster Röstaromatik. Am Gaumen konzentriert, dicht mit reifen, geschliffenen Tanninen und saftiger Säure.

49,-

Château Bellevue Claribes Prestige

Bordeaux Supérieur AOP/Bordeaux - trocken

Kräftige Cassisnoten, Tabak, Leder und Maggikraut strömen aus dem Glas. Dieser Bordeaux wird aus den besten Parzellen der Weinberge vom Chateau Bellevue hergestellt. Verdichtete Tannine runden das anregende Geschmackserlebnis ab. Der dunkle, robinrote Bordeaux ist ein angenehm zu trinkender Vertreter.

34,-



Unser „Pink Rosé“ QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken

„Pink“ ist ein farblich leuchtender Exot. In der Nase und am Gaumen mit seiner anfangs deutlich rotweinigen Art voll frischer Himbeernoten, jungen Pflaumen und Erdbeeren.

7,5 | 27,5

„Der Elefant im Porzellanladen“ Rosé QW

Weingut Strehn/Österreich - trocken

Der Elefant im Porzellanladen: Die österreichische Antwort auf einen cremigen im Barrique ausgebauten Franzosen. Unfiltriert mit intensivem Duft von Blutorangen und Weinbergpflirsich gepaart mit edelster Bourbonvanille und feinen Kräutern - pur, geradlinig und individuell.

9,5 | 36,-

Das Restaurant
SCHIFFERGESELLSCHAFT



Private Label White Secco

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken

Private Label Secco überzeugt durch seine frische spritzige Art, die vielschichtigen Aromen von Zitrusfrüchten, reifen Beeren und Äpfeln. Die fein abgestimmte Säure harmoniert prächtig mit der zarten Perlage.

5,- | 26,-

Private Label Rosé Secco

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken

Ein edler Private Label Rosé Secco mit einem herrlichen Aromenspektrum von Erdbeeren Zitrusfrüchten und reifen roten Waldbeeren. Dazu besitzt er eine feine, elegante Perlage.

5,- | 26,-

Althäuser Sekt

H. F. Melle/Lübecks traditionsreiches Weinhaus - trocken

Ein weicher, feiner Sekt mit moderater Säure. Unterstrichen wird der elegante Charakter durch ein feinperliges Mousseux.

26,-

Althäuser Sekt alkoholfrei

H. F. von Melle/Lübeck - trocken

5,- | 26,-

Glas Champagner

10,-

Moët & Chandon Brut

Imperial Champagner

Angenehm wenig mit einem Hauch von Lindenblüten. Spritzige, lebendige Aromen von Zitrus, Beeren und tropischen Früchten in einer feinen Perlage.

85,-

Champangne Alfred Gratien

Das Haus Alfred Gratien stellt seit 1864 Champagner her. Dieser Champagner zählt zu den letzten „handgefertigten“ Champagnern überhaupt.

Brut Classique

Der Stil von Alfred Gratien zeigt sich in diesem großen Klassiker: Geschmacklich trocken mit leichter Süße von gelber Steinfrucht und reifer Limette. Am Gaumen saftig und erfrischend mit fester Struktur feinem Mousseux und vitaler, gut ausbalancierter Säure.

80,-

Brut Rosé

Ein Bukett von feiner Beerenfrucht, zarte Rosen, Haselnusscreme mit Brioche in der Nase und ein Touch weißer Schokolade. Der Geschmack ist erfrischend trocken, ausgewogene mit vitaler Säure. Aromen von Pink Grapefruit und roten Beeren. Im Abgang mineralisch mit floralen Noten.

80,-

Das Restaurant
SCHIFFERGESELLSCHAFT



Aperitif

Schiffergesellschafts Welcome	7 cl	6,5
Emilio Lustau Manzanilla Dry Sherry	5 cl	6,-
Emilio Lustau Los Arcos	5 cl	6,-
Amontillado Medium Sherry		
Belsazar Vermouth	5 cl	6,-
white/red/dry/rosé		
Lillet - Wild Berry	0,2 l	7,-
Hugo Holunder & Secco	0,2 l	7,-
Pampelle Ruby Rosé	0,2 l	7,5
Aperol Spritz	0,2 l	7,-
Italicus Rosolio di Bergamotto Spritz	0,2 l	8,-

Wodka

Absolut Wodka	40%	2 cl	4,5
Schweden			
Scheibel it's Woodka	50,5%	2 cl	6,5
Deutschland/Schwarzwald			

Whiskey

Tullamore Dew Irish Whiskey	40%	4 cl	8,-
Jack Daniel's Single Barrel	45%	4 cl	9,-
Tennessee Whiskey			
Lagavulin Single Islay	43%	4 cl	11,5
Malt Whisky (16 Jahre)			
Talisker Single Malt Whisky	45,8%	4 cl	9,-
(10 Jahre)			

Likör

Baileys Original Irish Cream	17%	4 cl	6,5
Sambuca Molinari Extra	40%	4 cl	6,5
Gecko Caramel Liqueur	27%	4 cl	6,5

Cognac, Weinbrand & Calvados

Remy Martin 1738 Accord Royal	40%	2 cl	7,-
Asbach Weinbrand (8 J.)	40%	2 cl	5,-
Château du Breuil Calvados (8 J.)	40%	2 cl	6,5

Longdrinks

Campari Orange	0,2 l	8,-
Gin Tonic	0,2 l	8,-
Whiskey Cola	0,2 l	8,-
Wodka Lemon	0,2 l	8,-
Cuba Libre	0,2 l	8,-

Aquavit, Kümmel & Korn

Unser Aquavit	40%	2 cl	3,5
Aalborg Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	3,5
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	3,8
Malteser Aquavit	40%	2 cl	3,5
Unser Kümmel	35%	2 cl	2,5
Helbing Kümmel	35%	2 cl	3,-
Fürst Bismarck	38%	2 cl	2,7
Premium Doppelkorn Fürst Bismarck		2 cl	5,5
38%, von Schrot und Korn, im Eschenfass gereift			

Gin

Bombay „Sapphire“ Dry Gin	40%	2 cl	4,5
Hendrick's Gin	44%	2 cl	4,5
10 Beaufort North Coast Gin	45%	2 cl	4,5
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	47%	2 cl	5,5

Rum

Unser Rum	40%	2 cl	4,-
Havana Club light dry	40%	2 cl	4,5
Cuba (3 Jahre)			
Ron Botucal Reserva	40%	2 cl	5,-
Exclusiva Venezuela			
Ron Zacapa Centenario	40%	2 cl	6,-
Guatemala (23 Jahre)			

Obstbrand

Unser Obstler	43%	2 cl	3,5
----------------	-----	------	-----

Scheibels Brände

Edles Fass - Haselnuss	40%	2 cl	6,-
Alte Zeit - Edel Williams	44%	2 cl	7,-
Alte Zeit - Wilder Bergkirsch	44%	2 cl	7,-
Alte Zeit - Nancy Mirabelle	44%	2 cl	8,-
Alte Zeit - Wilde Himbeere	44%	2 cl	8,-

Kräuter

Unser Kräuter	35%	2 cl	3,5
Jägermeister	35%	2 cl	3,5
Underberg	44%	2 cl	3,5
Ramazzotti	30%	2 cl	3,5
Averna	29%	2 cl	3,5
Gammel Dansk Bitter	38%	2 cl	3,5

Grappa

Marzadro Grappa Giare Amarone	41%	2 cl	6,-
Nonino Grappa il Moscato	41%	2 cl	5,5
Nonino Grappa lo Chardonnay	41%	2 cl	5,5



vom Fass ✦ on tap

Jever Pils	0,3 l	3,8
Jever alkoholfrei	0,3 l	3,8
Haake Kräusen Pils	0,3 l	4,-
Flensburger edles Helles	0,3 l	3,8
Zwickel im Steinkrug	0,5 l	5,5
König Ludwig Weizen Hell	0,5 l	5,5
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,5
Alsterwasser	0,3 l	3,8



SIMCO 3 - Hopfiges Lebensglück

kastanienrotes, hopfengestopftes Indian Pale Ale, wie es im 19. Jahrhundert in England für die Kronkolonien gebraut wurde.

13,-

DULCIS 12 - Süße Verführung

Die 12 monatige doppelte Gärung gibt der belgischen Sorte ihren schönen Namen. Trappistenhefe und echter Naturhonig veredeln diese große Brauspezialität.

13,-

NOCTUS 100 - Schwarzes Geheimnis

Kaffeenoten und das Aroma von Bitterschokolade entfaltet sich in diesem englischen Imperial Stout. Als Hofbier der Zaren berühmt, ist dieser Bierstil heute fast vergessen.

13,-

ROBUSTUS 6 - Kräftiges Vergnügen

6 Malze und eine original irische Ale Hefe bestimmen das Robustus 6. Genießen Sie diese cremig elegante Brauspezialität aus einem schönen Stielglas.

13,-



Softdrinks

Thomas Henry Mango	0,2 l	3,8
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,8
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	3,8
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,8
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,8
Pepsi-Cola, Pepsi Max zuckerfrei	0,3 l	3,5
Mirinda Orangenlimonade	0,3 l	3,5
7 up Zitronenlimonade	0,3 l	3,5
Selters classic/leicht/naturell	0,75 l 0,25 l	6,9 2,9

Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,5
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,5
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	3,5

Schorlen

Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	3,8
Granatapfelschorle	0,3 l	3,8
Schwarze Johannisbeerschorle	0,3 l	3,8
Rhabarberschorle	0,3 l	3,8

Proviant Limonade

Zitrone	0,33 l	3,8
Rhabarber	0,33 l	3,8
Ingwer - Zitrone	0,33 l	3,8

Eistee von Rauch

Pfirsich	0,33 l	3,8
Zitrone	0,33 l	3,8

nur Außer Haus ✦ Out of home

Privat Label

Obstler	0,7 l	35,-	White Secco	0,75 l	11,-
Grauburgunder	0,75 l	11,-	Rosé Secco	0,75 l	11,-
Pink Rosé	0,75 l	11,-	2er Karton Wein oder Secco		20,-
Merlot	0,75 l	11,-	Geschenkkarton Obstler mit 2 Gläsern		40,-

