

*Brückenterrassen Rendsburg
Café-Restaurant
Schiffsbegrüßungsanlage*

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Auch dieses Jahr haben wir wieder einiges geschafft, um unsere Brückenterrassen schöner zu gestalten. Wir arbeiten weiter daran.

Unsere Speisen werden frisch für Sie vorbereitet, so dass es auch schon mal zu einer Wartezeit kommen kann.

Genießen Sie die Zeit in unserem Hause und die großartige Aussicht auf unsere „Eiserne Lady“ und lassen Sie sich durch unsere Schiffsbegrüßer interessante Informationen zu den vorbeifahrenden Schiffen geben.

Wir hoffen, dass wir im Jahr 2020 neben unserer Schiffsbegrüßungsanlage dann auch wieder die Schwebefähre neben den Brückenterrassen haben werden.

Eine separate Aufstellung über die, in unseren Speisen verwendeten Allergene, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften. Bei aller Sorgfalt können bei der Zubereitung oder Verwendung von Zusatzprodukten Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sein.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Unsere Öffnungs- und Saisonzeiten:

Wintersaison vom 01.11-31.03.

Montag bis Samstag 09:00 bis 19:00 Uhr

Von Dezember bis Ende März Montag Ruhetag

Sonntag 10:00 bis 19:00 Uhr

Sommersaison vom 01.04-31.10

Täglich ab 09:00 Uhr geöffnet

Durchgehend warme Küche

ab 11.30 Uhr bis ca. 21.00 Uhr

*Für Gruppen ab 20 Personen und Veranstaltungen
haben wir auch gerne außerhalb unserer regulären
Öffnungszeiten geöffnet.*

Mittagstisch inkl. Dessert 7,80 Euro

*Von Montag bis Freitag ab 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr,
außer an Feiertagen und nur solange der Vorrat reicht*

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Jeden Samstag ab 09:00 Uhr

*Großes Frühstücksbuffet inkl. Kaffee, Saft und einem Glas
Sekt*

15,50 Euro pro Person

Jeden Sonntag Brunch

*Kaltes und Warmes Buffet inkl. Kaffee, Saft und einem
Glas Sekt*

22,50 Euro pro Person

*Kinder zwischen 6 und 12 Jahren zahlen bei uns für
Buffet und Brunch pauschal 50 %*

*An Feiertagen haben wir einen erweiterten
Festtagsbrunch für 26,50 Euro*

Jeden Sonntag ab 10:00 Uhr in der Wintersaison

Jeden Sonntag ab 09:00 Uhr in der Sommersaison

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Frühstückskarte von 09.00 bis 11.00 Uhr:

Liebe Gäste, gern können Sie sich eins unserer Frühstücksangebote teilen, wir berechnen dann 5,00 Euro pauschal für die zweite Person für Kaffee und Gedeck

Der Süße Start in den Tag

3,5

1 Brötchen, 2 Scheiben Toastbrot, 30g Butter, Marmelade, Honig, ein Becher Kaffee oder Tee

5,60 Euro

Kanalfrühstück

3,5

2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, 30 g Butter, Marmelade, Honig, Käse, Schinken, Mettwurst, 1 gekochtes Ei, Kaffee oder Tee

8,50 Euro

Käsefrühstück

2,3,5

2 Scheiben Schnittkäse, Frischkäse, Camembert, mit Gurken und Tomaten, Salatbeilage, Kaffee oder Tee, 1 Brötchen und 2 Scheiben Schwarzbrot sowie 30 g Butter

7,50 Euro

Lachsfrühstück

2,3,5

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Sauce, 2 Toast, 1 Brötchen, 30 g Butter, 1 Glas Sekt und Kaffee oder Tee

12,50 Euro

Brückenfrühstück

3,2,5

2 Brötchen, 2 Scheiben Schwarzbrot, Mettwurst, Schinken, 1 Kugel Zwiebelmett, Räucherlachs, Tiefseekrabbensalat, Käse, 45g Butter, Honig, Marmelade, Rührei oder Spiegelei, 1 Glas Sekt, 1 Glas Orangensaft, Kaffee oder Tee.

14,00 Euro

Tischbuffet a la Brückenterrassen

Lassen Sie sich wie am Wochenende verwöhnen (ab 2 Personen)

Wir decken Ihnen den Tisch mit den Köstlichkeiten unseres Frühstückbuffets.

Käseauswahl, Mett, Aufschnitt, Tiefseekrabbensalat, Gemüse und Salatbeilagen, Räucherlachs, Orangensaft, Kaffee oder Tee, ein Glas Sekt, Brot und Brötchen, Rührei oder Spiegelei und Bacon.

Sie erhalten die Speisen direkt an den Tisch und können bei Bedarf gern nachbestellen.

Das Angebot gilt von Montag bis Freitag und nicht an Feiertagen

Preis pro Person 16,50 Euro

Zusätzliche Frühstücksteckereien:

<i>Rührei</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Gekochtes Ei</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>2 Spiegeleier</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Marmelade</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>Honig</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>Nutella</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>Butter oder Becel</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>Brötchen</i>	<i>1,20 Euro</i>
<i>Schwarzbrot</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>Toastbrot</i>	<i>0,50 Euro</i>
<i>Zwiebelmett 1 Kugel</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Wurstscheibe</i>	<i>0,90 Euro</i>
<i>Schnittkäse</i>	<i>0,90 Euro</i>
<i>Friskäse</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>Brie</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>Fleischsalat</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Tiefseekrabbensalat</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Portion Nordseekrabbensalat</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Portion Lachs</i>	<i>3,50 Euro</i>

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Salate

Gemischter Salat 4,90 Euro
mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebeln

Brückenterrassensalat 11,50 Euro
*Großer gemischter Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Eisbergsalat,
Champignon, Mais, gegrillten Putenbruststreifen und gehobelten Parmesan*

Griechischer Bauernsalat 10,30 Euro
*Eisbergsalat mit Tomaten, Paprika, Zwiebelringen, Gurken,
Fetakäse, Peperoni, Oliven*

Zu allen Salaten servieren wir Brötchen
Bitte wählen Sie Ihr Dressing: 2,1,5,18

Essig Öl
French
Balsamico Dressing
Joghurtdressing

Suppen:

Tomatensuppe mit Brötchen 17,2,14 *vegetarisch* 5,50 Euro
als Vorsuppe ohne Brot 3,50 Euro

Gulaschsuppe mit Brötchen 17,2,14 6,00 Euro
als Vorsuppe ohne Brot 3,50 Euro

Krabbensuppe mit Brötchen 17,2,14 8,80 Euro
als Vorsuppe ohne Brot 4,50 Euro

Unsere Klassiker

<i>Holsteiner Bauernfrühstück</i>		<i>11,50 Euro</i>
<i>Mit Katenschinken und Gewürzgurken</i>	<i>2,10,8</i>	
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>2,10,8</i>	<i>9,00 Euro</i>
<i>Spiegelei und Schinken</i>		
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i>		<i>13,80 Euro</i>
<i>mit Remouladensoße und Bratkartoffeln</i>	<i>2,10,8</i>	
<i>Krabbenbrot</i>	<i>2</i>	<i>14,90 Euro</i>
<i>Nordseekrabben mit Rührei und Schwarzbrot</i>		
<i>Brücken-Pfanne</i>	<i>2,10,8,17</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Schweinefilet mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise</i>		
<i>Currywurst</i>	<i>2,5</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>mit Pommes und hausgemachter Currysauce</i>		

Für den kleinen Hunger

<i>Gebackener Camembert</i>	<i>2,5</i>	<i>7,80 Euro</i>
<i>mit Toast, Butter und Preiselbeeren</i>		
<i>Toast Hawaii</i>	<i>2,5,10,8</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>1 Scheibe Toast mit Schinken u. Ananas, überbacken mit Käse und dazu Preiselbeeren</i>		
<i>Ofenkartoffel mit Salatbeilage gefüllt mit...</i>		
<i>Soucreme</i>	<i>2,17</i>	<i>5,60 Euro</i>
<i>.....Lachsstreifen</i>	<i>2,1</i>	<i>8,70 Euro</i>
<i>.....Krabben</i>	<i>2</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>.....Putenstreifen</i>		<i>8,20 Euro</i>
<i>.....oder Matjes und Sauce Hausfrauenart</i>		<i>9,20 Euro</i>

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Fleischgerichte

<i>Putensteak</i>	<i>2,5,8</i>	<i>14,50 Euro</i>
<i>Mit Zwiebeln, Champignon, Pommes und Salatbeilage</i>		
<i>Grillteller</i>		<i>18,50 Euro</i>
<i>Drei verschiedene Sorten Fleisch, Pommes oder Bratkartoffeln, Sauce Bernaise, Salatbeilage</i>		
<i>Schnitzel Wiener Art</i>	<i>2,5,8</i>	<i>13,50 Euro</i>
<i>Mit Pommes und Salatbeilage</i>		
<i>Sahneschnitzel</i>		<i>15,80 Euro</i>
<i>Mit Champignonsauce und Bratkartoffeln, Salatbeilage</i>		
<i>Rumpsteak 220g</i>	<i>2,5,8</i>	<i>20,50 Euro</i>
<i>mit Champignon und Zwiebeln, Sauce Bernaise, Pommes und Salatbeilage</i>		
<i>Pfeffersteak 220 g</i>	<i>2,5,8</i>	<i>21,00 Euro</i>
<i>Mit gebratenen Zwiebeln und Pfefferrahmsauce, Pommes und Salatbeilage</i>		

Gerichte ohne Fleisch

<i>Gemüsepfanne</i>		<i>12,80 Euro</i>
<i>gemischtes Gemüse, Béchamelsauce und Käse überbacken dazu Brot</i>		
<i>Pasta mit Pesto und Parmesan</i>		<i>7,80 Euro</i>

Nur Für die Kleinen

<i>Fischstäbchen mit Pommes</i>		<i>5,50 Euro</i>
<i>Chicken Crossies mit Pommes</i>		<i>6,00 Euro</i>
<i>Kleines Schnitzel mit Gemüse u. Pommes</i>		<i>9,00 Euro</i>

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Fischgerichte

<i>Kapitänsteller</i>	<i>1,2</i>	<i>18,50 Euro</i>
<i>Räucherlachs mit Meerrettich-Soße, Matjes in Sauce Hausfrauenart, Rührei mit Nordseekrabben und Bratkartoffeln</i>		
<i>Rotbarschfilet</i>		<i>16,80 Euro</i>
<i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Remoulade</i>		
<i>Schollenfilet</i>		<i>15,50 Euro</i>
<i>in Eihülle gebraten, mit Salzkartoffeln und Remoulade</i>		
<i>Riesen Scholle Finkenwerder Art ca. 500 gr.</i>		<i>19,50 Euro</i>
<i>mit Speckstippe und Bratkartoffeln</i>		
<i>Riesen Scholle Büsumer Art ca. 500 gr.</i>		<i>22,50 Euro</i>
<i>mit Nordseekrabben und Bratkartoffeln</i>		
<i>3 Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i>		<i>15,00 Euro</i>
<i>Matjesfilet mit Sauce Hausfrauenart und Bratkartoffeln</i>		
<i>Fischplatte „Hochbrücke“ für 2 Personen</i>		<i>39,00 Euro</i>
<i>Lachssteak, Zanderfilet, Rotbarschfilet, Garnelen in Butter gebraten mit Salz- oder Bratkartoffeln, Honig-Senf-Sauce und Remoulade</i>		
<i>Hausgemachter Brathering</i>	<i>2</i>	<i>12,30 Euro</i>
<i>Brathering süß-sauer eingelegt mit Bratkartoffeln</i>		

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Kuchen und Waffeln

<i>Marzipan- Nusstorte</i>	<i>17</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Mandarinentorte</i>	<i>17</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Schwarzwäldertorte</i>	<i>17</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Apfelkuchen</i>		<i>3,10 Euro</i>
<i>Käsekuchen</i>		<i>3,10 Euro</i>

Unsere Torten werden ständig frisch zubereitet

Saisonal bieten wir weitere Kuchenspezialitäten an

Waffeln

Unsere Waffeln bieten wir von Oktober bis April in der Zeit von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr an.

<i>Heiße Waffel mit Puderzucker</i>		<i>2,80 Euro</i>
<i>Heiße Waffel „Heiß und Kalt“</i>	<i>17</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne</i>		
<i>Heiße Waffel „Heiß und Kalt“ ohne Sahne</i>	<i>17</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis, heißen Kirschen</i>		

Getränke:

Flensburger Biere:

<i>Flensburger Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,40 Euro</i>
<i>Flensburger Dunkel vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,40 Euro</i>

In der Wintersaison erhalten Sie Flensburger Dunkel aus der Flasche

<i>Flensburger Edles Helles Fl.</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Flensburger Radler Fl.</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,40 Euro</i>
<i>Flensburger Radler Alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Flensburger Flaschenbiere</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 Euro</i>

Die mit dem „PLOP“

Weizenbiere der Schneider Brauerei:

<i>Schneider Weiße vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Schneider Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Schneider Original (Dunkel)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50 Euro</i>

In der Wintersaison schenken wir das Schneider hell aus der Flasche aus

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Weine:

<i>Fürstenfass Spätburgunder Trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Fürstenfass Trollinger Halbtrocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Fürstenfass Rosé</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Fürstenfass Grauburgunder trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Fürstenfass Kerner halbtrocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Flasche Wein</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,00 Euro</i>
<i>Flasche Wein</i>	<i>1,00 l</i>	<i>18,00 Euro</i>

Sekt:

<i>Marke des Hauses</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Flasche Sekt Marke des Hauses</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,50 Euro</i>
<i>Aperol Spritzg</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 Euro</i>

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Wasser:

<i>Flensburger Wasser</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Stilles Wasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Flasche Wasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,50 Euro</i>

Softgetränke:

<i>Coca Cola</i> <i>1,3</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,30 Euro</i>
<i>Sinalco Cola</i> <i>1,3</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Sinalco Cola light</i> <i>1,2,3,5,6,7</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Sinalco Citrone</i> <i>8</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Sinalco Orange</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Sinalco Cola-Mix</i> <i>1,3,8</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Rababerschorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Flensburger Fassbrause Zitrone</i> <i>1,2,5</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Flensburger Fassbrause Rab. -Erd.</i> <i>1,2,5</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Schweppes Ginger/ Tonic/ Lemon</i> <i>1,2,4</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,90 Euro</i>

Säfte und Nektar 0,3 l:

<i>Orangensaft / Kirsch / Banane / Traube / Johannisbeere</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Kiba</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 Euro</i>

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Heißgetränke:

<i>Becher Kaffee</i> ³	<i>3,00 Euro</i>
<i>Kännchen Kaffee</i> ³ / <i>Kaffee HAG entkoffeiniert</i>	<i>3,60 Euro</i>
<i>Latte Macchiatto</i> ^{3,11}	<i>3,50 Euro</i>
<i>Café au lait (Milchkaffee)</i> ^{3,11}	<i>3,50 Euro</i>
<i>Cappuccino</i> ^{3,11}	<i>3,00 Euro</i>
<i>Espresso / Doppelter Espresso</i> ³	<i>2,00 € / 3,00 €</i>

Tee und Schokolade:

<i>Verschiedene Teesorten im Glas serviert</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Kännchen Tee</i>	<i>3,60 Euro</i>
<i>Heiße Schokolade</i> ¹¹	<i>3,20 Euro</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i> ^{11,17}	<i>3,70 Euro</i>
<i>Bitte beachten Sie unsere Teeauswahl in unserer Tee Karte</i>	

Spirituosen 2 cl

<i>Linie</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Jubi</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Gammeldansk</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Korn</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Jägermeister 1</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Wodka</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Rum</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Ballentines</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Kanalgeist 1</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Bacardi</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Hansen Rum</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Sambuca</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Ramazotti 1</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Sandemann Sherry</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Havanna Club</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Malteser</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Kümmel</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Alle Getränke erhalten Sie auch als Longdrink mit 4 cl zum Preis von 7,00 Euro</i>	

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Grappa Marzadro

Lassen Sie den Abend mit einem Grappa ausklingen

Wir bieten Ihnen verschiedene Sorten Grappa aus dem Hause Marzadro an. Lassen Sie sich die Grappa-Karte von unserem Personal zeigen.

<i>La Trentina Traditionale 2 cl</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Giare Gewürztaminer 2 cl</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>La Trentina Morbida 2 cl</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Giare Amarone 2 cl</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Le Diciotto Lune 2 cl</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Giare Chardonnay 2 cl</i>	<i>5,00 Euro</i>

Legende der Angaben von Zutaten und Qualitäten in der Speise- und Getränkekarte

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) koffeinhaltig*
- 4) chininhaltig 5) mit Süßungsmitteln 6) enthält Phenylalaninquelle*
- 7) Nährwert 100ml 0,25kcal 8) mit Antioxidationsmittel 9) geschwefelt*
- 10) geschwefelt 11) mit Milcheiweiß 12) geschwärzt 13) Formfleischerzeugnis*
- 14) mit Geschmacksverstärker 15) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch*
- 16) mit Eiklar 17) unter Verwendung von Sahne 18) genetisch verändert*

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung