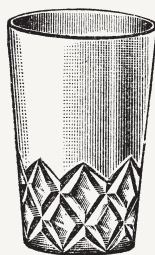




Restaurant
Yachtzimmer

AN DER OBERTRAVE 4-5 • 23552 LÜBECK • +49 451 7 72 82 • INFO@YACHTZIMMER.DE



APERITIF-EMPFEHLUNG

Aperitif recommendation

Lillet Blanc mit
Schweppes Wild Berry

Chardonnay Sekt, brut
6,00

Aperol Spritz
7,80

Tanqueray Gin
mit Tonic
8,00

Sandeman Sherry fino
oder medium
5,00

Martini bianco
oder dry
5,00

Portwein weiß
oder rot
5,00

Campari mit Orangensaft
7,50



KLEINES VORWEG ODER AUCH NUR SO
A little something before

Kürbis-Zitronenrisotto
mit Garnelen und Knoblauchtomaten
Pumpkin-lemon-risotto
with shrimps and garlic tomatoes
15,50

Gemischter Salatteller mit Granatapfel-Dressing
Mixed salad with pomegranate dressing
7

Räucherlachs auf mariniertem Kürbis
mit Nuss-Schmand und Limettenglace
Smoked salmon on marinated pumpkin,
with nut sour cream and lime cream
15,50

Kleines Labskaus „Seemanns Art
mit Matjesbeilage, Rote Bete und Spiegelei
Small Labskaus „Sailor’s style“
with matjes side dish, beetroot and fried egg
14,00

SUPPEN
Soup

Büsumer Krabbensuppe mit Sahne
Büsum crab soup with cream
9

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
Pumpkin soup with pumpkin seed oil
7



AUS DER REGION

Regional dishes

Lübecker Pannfisch
Gebratenes Fischfilet auf Speckbratkartoffeln
mit Senfsauce und Gemüse
Fried fish filet on roasted bacon potatoes
with mustard sauce and vegetables

21

Labskaus „Seemanns Art“
mit Matjesbeilage, Roter Bete und Spiegelei
Labskaus “Sailor’s style“
with white hering, beetroot and fried egg

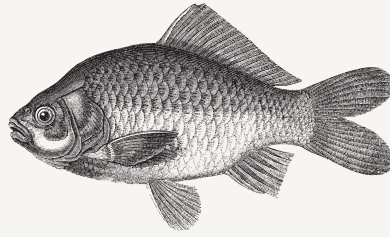
20

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sauerrahm
dazu Butterkartoffeln oder Speckbratkartoffeln
Filet of white hering (cold fish)
with apples, onions, pickles in sour creme and buttered potatoes
or with roasted bacon potatoes

18,50 / 20,50

Gedämpftes Kabeljaufilet
mit Senfsauce dazu Gemüse und Butterkartoffeln
Steamend cod filet
with mustard sauce, vegetables and buttered potatoes

24



FISCHGERICHTE

Fish dishes

Kutterscholle „Finkenwerder Art“
mit zerlassenem Speck, Butterkartoffeln und Salatteller
North sea plaice „Finkenwerder style“
with melted bacon, buttered potatoes and salad
28

„Unser Fischteller“
gebratene Filets von Zander und Lachs, Rahmspinat
mit Nüssen und Butterkartoffeln
„Our fish plate“ Fried filet of pike-perch and salmon with
creamed spinach and buttered potatoes
28,50

Gebratenes Zanderfilet
auf Kürbis-Zitronenrisotto mit Kürbisspalten und Knoblauchtomaten
Fried pike perch filet on pumpkin-lemon-risotto
with pumpkin slice and garlic tomatoes
28

Gedämpftes Kabeljaufilet
mit Senfsauce dazu Gemüse und Butterkartoffeln
Steamed cod filet with mustard sauce, vegetables and buttered potatoes
24 /
Klein / Little 18

Pasta in Basilikum-Pesto
mit Tomate, Lauchzwiebeln, Parmesan dazu gebratene Lachswürfel
Pasta in basil pesto with tomato, leek onions, parmesan
with fried salmon cubes
26

Vegetarisch / Kürbis-Zitronen-Risotto mit Kürbisspalten und Knoblauchtomaten
Pumpkin-lemon-risotto with pumpkin slices and garlic tomatoes
18



FLEISCHGERICHTE

Meat dishes

Schnitzel „Wiener Art“

Saftiges Schweineschnitzel mit Zitrone, Salatteller
und Speckbratkartoffeln oder Pommes frites

Escalope „Vienna style“

Juicy pork escalope with lemon, roasted bacon potatoes
or pommes frites and side salad

23 / 20

Klein / Little 18 / 16

Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Speckbratkartoffeln und Salatteller
Rumpsteak with herbs butter,
bacon fried potatoes and salad

28

Perlhuhnbrust mit Rotwein-Schalottenjus,

Gemüse und Kartoffelröstitaler

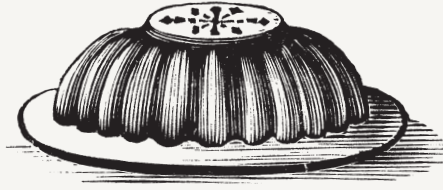
Fried pearl chicken breast

with red wine sauce, vegetables and potato röstitaler

26

Für Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir / for ketchup or mayonnaise we charge
0,60

Für Beilagenänderungen berechnen wir / for side dish changes, we charge
2,00



NACHSPEISEN

Dessert

Marzipanparfait mit Fruchtsauce und Amarettosahne
Marzipan parfait with fruit sauce and amaretto cream
8,50

Crêpes in Karamell-Orangensauce mit Bourbon-Vanilleeis
Crêpes in caramel-orange sauce with bourbon-vanilla ice cream
8

Warmes Schokoladen-Küchlein mit Walnusseis und Sahne
Warm chocolate-cake with walnut ice-cream and cream topping
8

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit heißem Espresso
A scoop of bourbon vanilla ice cream with hot espresso
4,80

Warme Zimtpflaumen mit Walnusseis
Warm cinnamon plums with walnut ice cream
7,50

Unsere Eissorten / Our ice cream flavours
Bourbon-Vanille / Schokolade / Walnuss / Salted Caramel / Erdbeer und Zitronensorbet
Eine Kugel / One scoop 2
Sahne / Cream 0,80

Kaffee zum Dessert / Coffee for desert
Kaffee Crème 3
Espresso 3
Cappuccino 3,70
Latte Macchiato 4,30
Irish Coffee 6,80