



Auszug aus unserer Getränkekarte

Biere vom Fass

<i>König Pilsener</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Lübzer Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Duckstein</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Erdinger Urweisse</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,90 €</i>

Flaschenbiere

<i>Holsten alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Urweisse</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Erdinger Weizenbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>dunkel, kristall, alkoholfrei</i>		
<i>Vita Malz</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jacob Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,00 €</i>

Kalte Getränke

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta, Spezi,

Wasser mit Kohlensäure oder Stilles Wasser

<i>jeweils:</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Flasche Magnus Classic</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Flasche Magnus Still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>

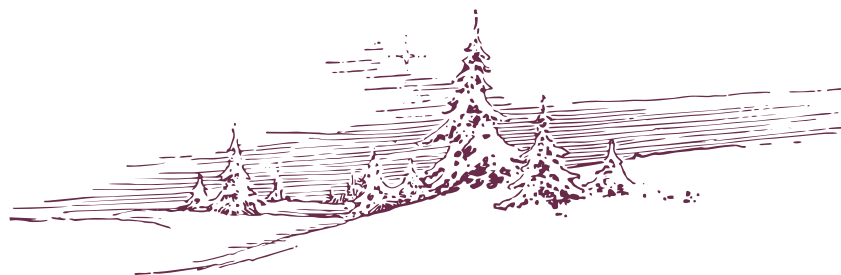
Fragen Sie gern nach unserer Weinkarte!

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.



Weihnachten 2019
in der Marina Travemünde

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und wünschen Ihnen von Herzen ein wunderschönes Weihnachtsfest und eine entspannte, angenehme Zeit bei uns. Genießen Sie es ...





Suppen

- Hummersüppchen** mit Krabben, Cognac-Sahne und Shisokresse 7,90 €
Kürbis-Zitronengras-Suppe mit Sahne & Kresse 6,90 €

Vorspeisen

- Salatvariation** mit Tranchen von geräucherter Entenbrust
 & Pflaumen-Preiselbeer-Vinaigrette 14,50 €
Deutsches Färsentartar angemacht mit feinen Zwiebeln,
 Wildkräutern, Feldsalat, gebackene Kapernäpfel und Brotchip 11,90 €
Garnelen-Cocktail im Glas mit Chicorée-Buttermilch-Orangen-
 Salat und Baguette 9,90 €

Hauptspeisen (vegetarisch)

- Pasta mit Gemüse-Kartoffel-Gulasch** aus Paprika, Pastinaken,
 Karotten & Kürbis 14,50 €
Veganes Auberginen-Curry mit Tomaten, Kichererbsen
 & Rosinen auf veganen Tagliatelle 15,50 €

Hauptspeisen (Fisch)

- Seezungenröllchen** mit Blattspinat an Riesling-Schaum und
 Dillkartoffeln 19,50 €
Gedünstetes Lachsfilet an Muschelragout und Wildreis 18,90 €
Gebratene Bachforelle mit Gurkensalat, Zitronenbutter
 und Petersilienkartoffeln 19,90 €
Auf der Haut gebratenes Seehechtrückenfilet mit Blattspinat
 und Lemonenreis 20,90 €



Hauptspeisen (Fleisch)

- Gänsekeule - klassisch** - mit Gänse-Calvados-Jus, Rosenkohl,
 Rotkohl und Kartoffelklöße 19,50 €
1/2 Ente aus dem Rohr - mit Apfelrotkohl, Orangen-Jus und
 Kartoffelklöße 22,50 €
Warmes Roastbeef - aus dem Ofen - mit Rosmarin-Jus,
 gebuttertem Romanesco und Mandelkroketten 25,90 €
Duroc-Schweinerückensteak (ca. 230 gr.) an Rahmwirsing
 und getrüffelten Fettucine 19,90 €
Rumpsteak vom Friesenochsen (ca. 250 gr.) mit Meerrettich-
 Kräuterbutter, winterlichem Salat, Ofenkartoffel & Sourcreme 26,50 €

Desserts

- Weihnachtlich gefüllter Bratapfel** mit Marzipanrosinen,
 dazu Bourbonvanillesoße 5,90 €
Crêpe in Orangen-Caramel-Soße mit Vanille-Eis 8,90 €
Glühweinparfait an Orangen-Minzsalat, Vanille-Soße & Rum 7,90 €
Schokoladentörtchen mit Rumpflaumen und Walnuß-Eis 6,90 €

