

Herzlich willkommen



an Bord



Liebe Gäste,

wer kennt es nicht, das „Beck’s-Schiff“ mit den grünen Segeln und dem markanten Werbesong „Sail away“, der in den 80er Jahren in uns allen das Fernweh weckte und unzählige Herzen höherschlagen ließ!

Nach einer bewegten Geschichte als Feuerschiff in der Nord- und Ostsee, als Segelschulschiff für junge und jung gebliebene Erwachsene dient die „Alex“ nun seit 2015 das ganze Jahr über als Hotel- und Gastronomieschiff, auf dem Events, Tagungen, Feste, Hochzeiten und vieles mehr stattfinden.

Unsere bordeigene Kombüse verwöhnt Euch mit regionalen bis internationalen sowie saisonalen und klassischen Spezialitäten. Der Biergarten und das Deck laden im Sommer zum Verweilen und Entschleunigen ein.

Lasst Euch treiben, genießt den ganz besonderen Charme dieses unvergleichlichen Schiffes. Und wer weiß, Alex Segler sagen nicht umsonst: „Der grüne Virus kriegt auch Dich!“

Einen schönen Aufenthalt wünscht Euch
Eure Crew der „Alexander von Humboldt“

Vorspeisen

Zweierlei Bruschetta

€ 8,90

geröstetes Ciabatta^(A1) mit Strauchtomaten und Zwiebeln sowie mit Feigen und gratiniertem Ziegenkäse

Zucchini Schiffchen

€ 10,90

gefüllt mit Feta^(G) und tomatisiertem Hackfleisch vom Lamm^(L) sowie mit Couscous⁽¹¹⁾, Strauchtomaten, Zwiebeln und Kichererbsen^(H, G, K)

Suppen

Fruchtig feurige Currycremesuppe

mit Mango und Madrascurry^(F, G, i), dazu reichen wir frisches Brot^(A1)

klein € 7,50

groß € 9,50

Schauen Sie gerne in unserer Aktionskarte nach unserer Suppe der Saison.

Salate

Salatvariation

Variation aus Eisbergsalat, Radicchio und Mangold mit Strauchtomaten, Gurken und Früchten der Saison

klein € 5,90
groß € 11,90

Salatvariation mit Feta

panierter ^(A1) und frittierter Feta ^(G) auf Eisbergsalat, Radicchio, und Mangold mit Strauchtomaten, Gurken und Früchten der Saison

klein € 7,50
groß € 13,90

Salatvariation mit Zander

gebratener Zander ^(A1, D) auf Eisbergsalat, Radicchio und Mangold mit Strauchtomaten, Gurken und Früchten der Saison

klein € 7,90
groß € 14,90

**Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot ^(A1) und wahlweise
Himbeer- ^(G, J, 6) oder Honig-Senf-Dressing ^(G, J)**

Hauptgänge

Pasta Aglio Olio

€ 12,90

Penne^(A1) mit Olivenöl, Knoblauch und Chiliflocken, dazu reichen wir Parmesan^(G)

Pasta Aglio Olio mit Garnelen

€ 17,90

Penne^(A1) mit Olivenöl, Knoblauch, Chiliflocken und frisch gebratenen Garnelen^(B), dazu reichen wir Parmesan^(G)

Original Bremer Labskaus

€ 14,90

aus der gepökelten Rinderbrust^(O, L, 12) mit Kartoffelwürfeln und Gewürzgurken^(i, J, 8) dazu traditionell Spiegelei^(C), Rollmops^(D, J, 8), Rote Bete^(B) und Gewürzgurke^(i, J, 8)

Kross gebratener Bremer Knipp

€ 14,90

Grützwurst vom Schwein^(2, 6, A4, i) mit Apfelmus^(7, 8, 11) und Salatbeilage

Paniertes Schnitzel vom Schwein

€ 17,90

Schnitzel in Panade^(C, A1) mit Sauce Hollandaise^(G, A1), dazu servieren wir wahlweise Bratkartoffeln mit Speck^(O) und Zwiebeln, Röstkartoffeln oder Pommes Frites

Paniertes Schnitzel vom Schwein

€ 17,90

Schnitzel in Panade^(C, A1) mit pikanter Paprikasauce^(A1), dazu servieren wir wahlweise Bratkartoffeln mit Speck^(O) und Zwiebeln, Röstkartoffeln oder Pommes Frites

Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäckchen

Kalbsbäckchen^(J,i) in Rotweinjus^(A1,i,L) mit Herzoginkartoffeln^(G) und glasierten Minikarotten

€ 25,90

Entrecôte (ca. 200 g im Rohgewicht)

Entrecôte mit Kräuterbutter^(G,i), Rosmarin-Röstkartoffeln und Grilltomate^(G)

€ 26,90

Gebratenes Zanderfilet

Filet vom Zander^(A1,D) mit Safran-Parmesan-Risotto^(D,L,G) und Grilltomate^(G)

€ 22,90

Für die Lütten

Pommes Frites

mit Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C,J,7)

€ 4,90

Pasta in Butter

Penne^(A1) in Butter^(G), auf Wunsch mit Parmesan^(G)

€ 6,50

Pasta in Tomatensauce

Penne^(A1) in Tomatensauce⁽ⁱ⁾, auf Wunsch mit Parmesan^(G)

€ 6,50

Mini-Schnitzel vom Schwein

paniertes^(C,A1) kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C,J,7)

€ 8,90

Die Angaben zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite

Desserts

Crema Catalana

€ 6,90

Dessertcreme^(F, G) mit fester Karamellschicht überzogen, dazu Waldbeerkompott^(A)

Pecan Tassies

€ 8,90

Luftig locker gebackener Nusskuchen^(H4, H6, H8, C, A1, 1) auf hausgemachtem Parfait von der Tonkabohne^(1, C, G) mit frischen Früchten der Saison

Schokoladensoufflé

€ 8,90

warmer Schokoladenkuchen^(A1, C, F, G) mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis^(G) und Sahne^(G)

Schauen Sie gerne in unserer Aktionskarte nach unserem Dessert der Saison.

Allergene

- A** Glutenhaltiges Getreide: 1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gerste, 4-Hafer, 5-Dinkel, 6-Kamut (oder Hybridstämme davon) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- H** Schalenfrüchte : 1-Mandeln, 2-Haselnüsse, 3-Walnüsse, 4-Cashewnüsse, 5-Pecannüsse, 6-Paranüsse, 7-Pistazien, 8-Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg (SO₂)
- M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Enthält Nitritpökelsalz

Zusatzstoffe

- 1** koffeinhaltig
- 2** mit Farbstoff
- 3** geschwärzt
- 4** enthält eine Phenylalaninquelle
- 5** mit Chinin
- 6** mit Antioxidationsmittel
- 7** mit Konservierungsstoff
- 8** mit Süßungsmittel
- 10** gewachst
- 11** mit Geschmacksverstärker
- 12** mit Phosphat
- 13** geschwefelt
- 20** erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)