

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“

Bist Du auch vom grünen Virus infiziert? Hier gehts zum Fanshop:
www.alex-das-schiff.myspreadshop.de oder scanne den QR-Code





Vorspeisen & Suppen



- Winterlicher Salat** (vegan) € 6,90
Variation aus winterlichen Salaten mit Tomaten, Gurken, Apfel, Möhre und Walnüssen ^(H3) mit frischem Brot ^(A1) und wahlweise Granatapfel- ^(G, J, 6) oder Honig-Senf-Dressing ^(G, J)
- Oliven & Aioli** € 7,90
Kalamata Oliven ⁽³⁾ mit Aioli ^(C), dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)
- Maronencremesuppe** (vegan) mit Zimt-Crumble € 7,90
Cremige Suppe von der Marone ^(A1) mit winterlichen Zimt-Butterstreusel ^(A1,G), dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)
- Oxtail** € 7,90
Klare Ochschwanzsuppe ^(i,12) mit frittierter Petersilie, dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)
- Zweierlei Bruschetta** € 9,90
Geröstetes Ciabatta ^(A1) mit Strauchtomaten und Zwiebeln (vegan), sowie mit Feigen und gratiniertem Ziegenkäse

//////////////////// Für den kleinen Hunger //////////////////////

Nachos

Tortilla-Chips mit Paprikageschmack mit 2 Dips nach Wahl € 6,90

Tortilla-Chips mit Gouda ^(G) überbacken und mit einem Dip nach Wahl € 7,90

Folgende Dips zur Wahl: milde Salsa, Sour Cream ^(G), Sweet Chili Sauce oder Aioli ^(C)

Wenn ihr zusätzlich Dips haben möchtet, berechnen wir € 2,50 pro Dip.

Eintopf (vegan)

€ 7,90

Gemüsebouillon mit Steckrübe, Karotten, Kartoffeln, Wirsing und Zwiebeln, dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)

... für Kasselerwürfel in den Eintopf berechnen wir

€ 3,00

Serviettenknödel ^(A1,G,C,O)

€ 11,90

mit Champignonrahmsauce

Seemannsbrote

€ 12,90

Je ½ Bauernbrot ^(A1) mit Matjes ^(D) und Rauchlachs ^(D,O), dazu Remouladensauce ^(G) und Sylter Sauce ^(G)

Currywurst mit Pommes

€ 13,90

Schinkengriller mit Currysauce ⁽⁸⁾, Currypulver und Pommes

Hauptgänge

Winterlicher Salat (vegan)

€ 12,90

Variation aus winterlichen Salaten mit Tomaten, Gurken, Apfel, Möhre und Walnüssen ^(H3) mit frischem Brot ^(A1) und wahlweise Granatapfel- ^(G, J, 6) oder Honig-Senf-Dressing ^(G, J)

Pasta (vegan)

€ 13,90

Farfalle ^(A1) in Wirsing-Sahnesauce, mit Knoblauch und Mandelsplittern ^(H1) verfeinert, dazu reichen wir Parmesan ^(G)

Pasta & Salat wahlweise mit...

Ziegenweichkäse

zzgl. € 5,90

gebratenem Lachsfilet

zzgl. € 6,90

Streifen vom Rinderfilet

zzgl. € 7,90

Kross gebratener Bremer Knipp

€ 16,90

Grützwurst vom Schwein ^(2, 6, A4, i) und Bratkartoffeln mit Speck ^(O) und Zwiebeln dazu traditionell Apfelmus ^(7, 8, 11) und Gewürzgurke ^(i, J, 8)

Original Bremer Labskaus

€ 18,90

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

Hauptgänge

Rindfleisch-Burger

€ 15,90

Mit einem Patty vom Rind, Römersalat, Gewürzgurke, Tomate, Ketchup ^(B), Senf ^(J) und rotem Zwiebelconfit

Hähnchen-Burger

€ 16,90

Mit gebratener Hähnchenbrust, Römersalat, Tomate, Mayonnaise ^(C, J, 7) und rotem Zwiebelconfit

Feta-Burger

€ 16,90

Mit paniertem Feta ^(G), Römersalat, Tomate und rotem Zwiebelconfit

Alle Burger werden in einem Brioche Bun ^(A1, G) mit Pommes mit Ketchup und/oder Mayo serviert.

Zu allen Burgern könnt ihr diese Toppings hinzubuchen:

Milde Salsa ^(7, J), Sour Cream ^(G), Sweet Chili Sauce ⁽⁷⁾ oder Aioli ^(C) je € 1,00

Parmesan ^(G), Gouda ^(G) oder roter Cheddar ^(G) je € 1,50

Kross gebratener Bacon ^(L, O) € 2,00

Avocado € 3,50

4 Garnelen ^(N) € 3,50

Gebratenes Hähnchenbrustfilet oder Rindfleisch-Patty je € 5,50

Hauptgänge

Paniertes Schnitzel

€ 19,90

Vom Schwein in Panade ^(C, A1) mit Sauce Hollandaise ^(G, A1), Champignon- oder Paprikasauce ^(A1). Dazu servieren wir wahlweise Röstkartoffeln, Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck ^(o) und Zwiebeln

Ketchup und/Mayo kann gegen einen Aufpreis von € 1,50 hinzugebucht werden.

Lachsfilet

€ 25,90

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet ^(A1, D) auf Weißwein-Sahnesauce ^(G, L), Brokkoli-Röschen ^(G) mit Mandelsplittern ^(H) dazu Butterkartoffeln ^(G)

Wildschweingulasch

€ 25,90

Geschmortes Wildschweingulasch ^(Fi, L) mit Eierspätzle ^(A1, C) und Preiselbeersauce

Barbarie-Entenbrust

€ 26,90

Kross gebratene Entenbrust mit Serviettenknödel ^(A1, G, C, O), auf Apfel-Rotkohl ^(L) mit Orangenjus ^(Fi, L)

Rinderfilet

€ 37,90

Medium gebratenes Rinderfilet auf Rotweinjus ^(Fi, L) mit in Butter geschwenkten Minimöhren ^(G) und Brokkoli-Röschen ^(G) dazu Serviettenknödel ^(A1, G, C, O)

Für die Lütten

- Pommes Frites** mit Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C, J, 7) € 4,90
- Pasta in Butter** € 6,90
Farfalle^(A1) in Butter^(G) oder mit selbstgemachtem grünem Pesto^(G),
auf Wunsch mit Parmesan^(G)
- Hähnchen Nuggets** € 8,90
Selbstgemachte panierte^(C, A1) Stücke aus der Hähnchenbrust mit Pommes, dazu
Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C, J, 7)
- Mini-Schnitzel** € 8,90
Kleines Schnitzel vom Schwein in Panade^(C, A1) mit Pommes, dazu Tomatenketchup⁽⁸⁾
oder Mayonnaise^(C, J, 7)

Desserts

Warmer Apfel-Crumble

Hausgemachtes warmes Apfelkompott mit Zimt und Butterstreuseln ^(A1,G), dazu Vanilleeis ^(G)

€ 7,90

Lebkuchenparfait

Hausgemachtes Lebkuchenparfait ^(G,C) mit Glühwein-Pflaumen ^(L) und Spekulatius-Crumble ^(A1,G)

€ 9,90

Schokoladensoufflé

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

€ 9,90

Kugel Vanilleeis ^(G)

€ 2,50