

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 & Suppen //////////////////////

- Bruschetta** € 9,90
3 Scheiben geröstetes Ciabatta ^(A1) mit Strauchtomaten, Zwiebeln und Salatbouquet
- Currycremesuppe** € 7,90
Vegane Cremesuppe mit Mango und Madrascurry ^(F, G, I), dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)
- Caesar Salad** € 6,90
Variation aus Römersalat, selbstgemachten Croûtons ^(A1, G), frisch gehobeltem Parmesan, selbstgemachtem Caesar-Dressing ^(C, i, j), dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)
- Oliven & Aioli** € 7,90
Kalamata Oliven ⁽³⁾ mit Aioli ^(C), dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)

//////////////////// 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

Tortilla-Chips mit Chilli con Carne und Gouda ^(G) überbacken € 8,90

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.

Seemannsbrote

€ 11,90

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

Strammer Max

€ 12,90

Eine große Scheibe Bauernbrot ^(A1) mit Schwarzwälder Schinken ^(L,O), Spiegelei ^(C) und Gewürzgurke

Currywurst mit Pommes

€ 12,90

Schinkengriller mit Currysauce ⁽⁸⁾ und -pulver mit Pommes

Chilli con Carne

€ 9,90

Klassisch mit Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln, Tomatensauce und verschiedenen Gewürzen, dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)

Hauptgänge

Caesar Salad

€ 13,90

Variation aus Römersalat, Kirschtomaten, selbstgemachten Croûtons ^(A1, G), frisch gehobeltem Parmesan ^(G) und selbstgemachtem Caesar-Dressing ^(C,i,J), dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)

Rindfleisch-Burger

€ 15,90

Rindfleisch-Patty im Brioche Bun ^(A1, G) mit Römersalat, Gewürzgurke, Tomate, Ketchup ⁽⁸⁾, Senf ^(J) und rotem Zwiebelconfit, dazu Pommes

Hähnchen-Burger

€ 16,90

Gebatene Hähnchenbrust im Brioche Bun ^(A1, G) mit Römersalat, Tomate, Mayonnaise ^(C, J, 7) und rotem Zwiebelconfit, dazu Pommes

Feta-Burger

€ 16,90

Panierter Feta ^(G) im Brioche Bun ^(A1, G) mit Römersalat, Tomate und rotem Zwiebelconfit, dazu Pommes

Alle Gerichte auf dieser Seite könnt Ihr mit folgenden Toppings ergänzen:

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

Kross gebratener Bacon ^(L, O) € 2,00

Avocado € 2,00

4 Garnelen ^(N) gesalzen und gepfeffert € 2,50

Gebratenes Hähnchenbrustfilet oder Rindfleisch-Patty € 5,50

Hauptgänge

Saisonaler vegetarischer Eintopf

*Je nach Saison wechselnder Eintopf
mit Fleischbeilage*

€ 7,90

Pasta modesto

*Spaghetti ^(A1) in selbstgemachtem grünen Pesto ^(G), aus Basilikum, Pinienkernen,
Olivenöl und Parmesan ^(G) gefertigt oder mit Pesto-Sahnesauce ^(G)*

€ 10,90

€ 12,90

Original Bremer Labskaus

*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)*

€ 18,90

Schnitzel

*Schnitzel vom Schwein in Panade ^(C, A1) mit Sauce Hollandaise ^(G, A1) oder
pikanter Paprikasauce ^(A1) oder Champignon-Rahmsauce ^(G)*

€ 19,90

*Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir wahlweise Bratkartoffeln mit Speck ^(O) und Zwiebeln,
Röstkartoffeln oder Pommes Frites.*

Kross gebratener Bremer Knipp

*Grützwurst vom Schwein ^(2, 6, A4, i) auf Bratkartoffeln mit Apfelmus ^(7, 8, 11) und
Gewürzgurke*

€ 15,80

Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet

€ 22,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Rahmsauce ^(A1,G), dazu Pommes, Röstkartoffeln ^(G) oder Bratkartoffeln mit Speck ^(O) und Zwiebeln

Lachsfilet

€ 24,90

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet ^(A1,D) mit Weißwein-Sahnesauce ^(G,L), Zuckerschoten ^(G) dazu Butterkartoffeln ^(G)

Roast Beef

€ 29,90

Gebratenes Roast Beef auf „Grüner-Pfeffer-Rahmsauce“ ^(A1,G) mit Möhren ^(G), Zuckerschoten ^(G) und Blumenkohl ^(G), dazu Pommes, Röstkartoffeln ^(G) oder Bratkartoffeln mit Speck ^(O) und Zwiebeln

Für die Lütten

- Pommes Frites** mit Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C, J, 7) € 4,90
- Pasta in Butter** € 6,50
Spaghetti^(A1) in Butter^(G) oder mit selbstgemachtem grünem Pesto^(G),
auf Wunsch mit Parmesan^(G)
- Hähnchen Nuggets** € 8,90
Frisch panierte^(C, A1) Nuggets aus Hähnchenbrustfilet mit Pommes, dazu
Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C, J, 7)
- Mini-Schnitzel** € 8,90
Paniertes^(C, A1) kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes, dazu
Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C, J, 7)

Desserts

Rote Grütze

Norddeutscher Klassiker aus roten Beeren mit Vanillesauce ^(G)

€ 7,90

Crema Catalana

Hausgemachte Crema Catalana ^(G,C) auf Himbeer-Fruchtspiegel

€ 8,90

Schokoladensoufflé

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

€ 8,90

Schaut gerne in unserer Aktionskarte nach unserem Dessert der Saison.

Aperitif

La Ronca Prosecco DOC Frizzante ^(L)

Ein leichter Prosecco mit einem angenehmen fruchtigen Duft und saftiger reifer Säure. Ein prickelndes Trinkvergnügen für jede Gelegenheit.

0,10l € 4,90
0,75l € 25,50

J. Oppmann Gold-Sekt ^(L) trocken

Ein Cuvée aus rheinhessischen Weinen der Rebsorten Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau. Flaschengärung.

0,10l € 4,90
0,75l € 25,50

Martini Bianco

14,4% 5cl € 3,50

Martini Rosso

14,4% 5cl € 3,50

Alkoholfrei

Rickes Secco Zero

Alkoholfreier Schaumwein vom Weingut Tobias Rickes

0,10l € 4,90
0,75l € 25,50

Apero Sprizz Zero

San Bitter, Rickes Secco Zero ^(l) und Orange auf Eis

0,20l € 7,90

Hugo

Holundersirup, Rickes Secco Zero ^(l) und frische Minze auf Eis

0,20l € 7,90

Spritzig frisch...

Alex go for Gold <i>Becks vom Fass^(A-3), Lime Juice, Limette und frische Minze auf Eis</i>	0,30l	€ 5,00
Limoncello Spritz <i>Prosecco^(L), Limoncello, Mineralwasser, Limette und frische Minze auf Eis</i>	0,20l	€ 7,90
Aperol Spritz <i>Prosecco^(L), Aperol, Mineralwasser und Orange auf Eis</i>	0,20l	€ 7,90
Hugo <i>Prosecco^(L), Holundersirup, Mineralwasser und frische Minze auf Eis</i>	0,20l	€ 7,90
Rosalie Spritz <i>Prosecco^(L), Rosalie, Mineralwasser, Orangenzeste, frisches Basilikum auf Eis</i>	0,20l	€ 7,90
Lillet Wild Berry <i>Lillet Rosé und Schweppes Wild Berry mit frischer Minze auf Eis</i>	0,20l	€ 7,90
Lillet Rosé Tonic <i>Lillet Rosé und Schweppes Indian Tonic Water mit Orange auf Eis</i>	0,20l	€ 7,90
Lillet Ginger Fizz <i>Lillet Rosé, Schweppes Ginger Ale und Mineralwasser mit Zitronenscheibe auf Eis</i>	0,20l	€ 7,90
Lillet Citrosé <i>Lillet Rosé und Zitronenlimonade mit frischer Minze und Zitronenscheibe auf Eis</i>	0,20l	€ 7,90
Sparkling Red Bull <i>Prosecco^(L) und Red Bull^(1,9,11,14) auf Eis, wahlweise mit Red Bull Energy Drink, Sugarfree oder Purple Edition</i>	0,20l	€ 8,90

Biere vom Fass

	0,30l	0,50l
Beck's Pils ^(A-3)	€ 3,90	€ 5,90
Alsterwasser ^(A-3) <i>Beck's Pils mit Zitronenlimonade</i>	€ 3,90	€ 5,90
Beck's Unfiltered ^(A-3)	€ 3,90	€ 5,90
Franziskaner Hefeweizen trüb ^(A-3)		€ 5,90
Leffe Brune ^(A-3)	0,25l	€ 4,50

Biere aus der Flasche

Beck's Green Lemon ^(A-3)	0,33l	€ 3,90
Beck's Blue ^(A-3) <i>Alkoholfrei</i>	0,33l	€ 3,90
Corona Extra ^(A-3)	0,33l	€ 4,10
Corona Sunbrew 0,0 % ^(A-3) <i>Alkoholfrei</i>	0,33l	€ 4,10
Vitamalz ^(A-3)	0,33l	€ 3,60
Franziskaner Alkoholfrei ^(A-3)	0,50l	€ 5,90
Franziskaner Dunkel ^(A-3)	0,50l	€ 5,90
Duckstein Rotblond Original ^(A-3)	0,50l	€ 6,90

Softgetränke

Afri Cola^(1,2), Afri Zuckerfrei^(1,2,4,8)

0,20l 0,40l

€ 2,90 € 4,90

Bluna Orange⁽⁶⁾, Bluna Zitrone

€ 2,90 € 4,90

Schweppes

€ 2,90 € 4,90

Bitter Lemon^(5,6), Tonic Water⁽⁵⁾, Ginger Ale, Wild Berry

Vilsa Gourmet *Medium oder Naturell*

Fl. 0,20l € 2,80

Vilsa Gourmet *Medium oder Naturell*

Fl. 0,75l € 6,80

Red Bull^(2,20)

Dose 0,25l € 4,00

auch erhältlich als Sugarfree^(2,8,20) oder Red Purple Edition^(2,20)

Säfte von Ohlenhof

Apfelsaft

0,20l 0,40l

€ 3,50 € 5,00

Orangensaft

€ 3,50 € 5,00

Kirschnektar

€ 3,50 € 5,00

KiBa

€ 3,50 € 5,00

Maracujanektar

€ 3,50 € 5,00

Rhabarbernektar

€ 3,50 € 5,00

Bananennektar

€ 3,50 € 5,00

Alle Säfte & Nektare als Schorle

€ 3,20 € 4,70

Weissweine

Riesling QBA halbtrocken ^(L)

Pfalz, Weingut Raabe

Aromen von Apfel und Aprikose in Kombination mit einem erfrischenden Süße-Säure-Spiel.

0,20l 1,00l
€ 5,90 € 26,50

Riesling QBA trocken ^(L)

Rheingau, Weingut Schumann-Nägler

Ein auf höchstem Niveau unkomplizierter, wunderbar trinkbarer, trockener Riesling mit Schmelz, Leben und Substanz.

€ 7,50 € 34,00

Grauer Burgunder QBA trocken ^(L)

Pfalz, Weinhof Scheu

Eine Vielfalt zarter Fruchtaromen und angenehmer Würze machen den Grauen Burgunder zu einem ausgewogenen und bekömmlichen Genuss.

€ 6,50 € 29,50

Chardonnay QBA trocken ^(L)

Pfalz, Weingut Leonhard

Geschmackvoll mit tollem Nachhall.

0,20l 0,75l
€ 6,50 € 23,50

Pinot Grigio Gr. DOC trocken ^(L)

Italien, Venezia, S. Osvaldo

Ein leichter Wein mit einer schönen Frische und einem fruchtigen Duft.

€ 5,90 € 21,50



Roséweine



Spätburgunder Rosé QBA mild ^(L)

Pfalz, Weingut Raabe

Den mag wirklich jeder! Süffiger Roséwein für alle, die sich nicht entscheiden können.

0,20l	0,75l
€ 5,90	€ 21,50

Rosé D'Une Nuit Estate QBA trocken ^(L)

Bermersheim, Weinut Peth-Wetz

Lachsfarben, Aromen von roten Beeren, am Gaumen wunderbar elegant mit einer perfekt eingebundenen Säure.

€ 7,50	€ 26,50
--------	---------

Rotweine

Vina Pomal trocken ^(L)

Spanien, Rioja

100 % Tempranillo, 12 Monate gereift in amerikanischer Eiche. Das optisch tiefe Rot geht mit den Aromen von dunklen Beeren und Röstaromen harmonisch einher.

0,20l 0,75l
€ 7,80 € 28,50

Orfeo Negroamaro Puglia I.G.P. trocken ^(L)

Süditalien, Apulien, Paoloeo

Saftig und vollmundig mit Aromen von reifen dunklen Beeren, Gewürzen und Kräutern, geschmeidigem Tannin und kraftvollem Abgang.

€ 9,50 € 35,50

Lyngrove Shiraz trocken ^(L)

Südafrika, Stellenbosch, Lyngrove Winery

Duftet nach Lavendel, Pflaumen, Sahnekafee und einem Hauch von Pfeffer. Wein mit mittlerem Körper, feiner Tanninbalance und würzigem Abgang.

€ 8,20 € 29,50

Merlot DOC trocken ^(L)

Italien, Trentio

Robinrot mit Granat-Reflexen. Im Geschmack trocken, voll, ausgewogen und manchmal würzig, mit weichen und eleganten Tanninen.

€ 6,50 € 23,50

Longdrinks

Korn

Strothmann Weizenkorn 32% 0,30l € 7,50
Wahlweise mit Afri Cola^(1,2), Afri Zuckerfrei^(1,2,4,8), Bluna Orange⁽⁶⁾, Bluna Zitrone

Rum

Havana Club 3 años 40% 0,30l € 8,50
Wahlweise mit Afri Cola^(1,2) und Limette

Bacardi Carta Blanca 37,5% 0,30l € 8,50
Wahlweise mit Afri Cola^(1,2) und Zitrone

Vodka

9 Mile Vodka 37,5% 0,30l € 8,50
Wahlweise mit Afri Cola^(1,2), Afri Zuckerfrei^(1,2,4,8), Bluna Orange⁽⁶⁾, Bluna Zitrone

9 Mile Vodka 37,5% 0,30l € 9,50
Wahlweise mit Red Bull Energy Drink^(2,20), Red Bull Sugarfree^(2,8,20) oder Red Bull Purple Edition^(2,20)

Longdrinks

Jägermeister

Flying Hirsch 35% 0,30l € 9,00
*Jägermeister wahlweise mit Red Bull Energy Drink^(2,20), Red Bull Sugarfree^(2,8,20)
oder Red Bull Purple Edition^(2,20)*

Whiskey

Jack Daniel`s⁽²⁾ 40% 0,30l € 8,50
Wahlweise mit Afri Cola^(1,2) oder Afri Zuckerfrei^(1,2,4,8)

Jameson Irish⁽²⁾ 40% 0,30l € 8,50
Wahlweise mit Afri Cola^(1,2) oder Afri Zuckerfrei^(1,2,4,8)

Gin

Finsbury Gin 37,5% 0,30l € 8,50
Mit Schweppes Indian Tonic⁽⁵⁾

Hendrick`s Gin 44% 0,30l € 9,00
Mit Schweppes Indian Tonic⁽⁵⁾

Elephant Gin 45% 0,30l € 9,50
Mit Schweppes Indian Tonic⁽⁵⁾

Spirituosen

Kräuter

Rattenkiller ^(2,L)	50%	2cl	€ 3,00
Jägermeister	35%	2cl	€ 3,00
Ramazotti	30%	2cl	€ 4,50

Aquavit

Linie Aquavit	41,5%	2cl	€ 3,00
Malteser Kreuz Aquavit	40%	2cl	€ 3,00

Likör

Baileys ^(1,2,G)	17%	4cl	€ 4,50
Molinari Sambuca	42%	2cl	€ 3,00
Sherry Lustau Capataz Cream	20%	5cl	€ 4,00
Drambuie	40%	4cl	€ 6,00

Vodka

9 Mile	37,5%	4cl	€ 4,00
--------	-------	-----	--------

Spirituosen

Tequila

Jose Cuervo Especial Tequila Silver	35%	2cl	€ 3,00
-------------------------------------	-----	-----	--------

Whiskey

Jack Daniels ⁽²⁾	40%	4cl	€ 5,80
-----------------------------	-----	-----	--------

Jameson Irish ⁽²⁾	40%	4cl	€ 5,80
------------------------------	-----	-----	--------

Talisker Single Malt Scotch Whiskey ⁽²⁾ 10 Years	45,8%	4cl	€ 8,80
---	-------	-----	--------

Brände

Asbach Uralt	38%	2cl	€ 3,00
--------------	-----	-----	--------

Carlos 1	40%	2cl	€ 3,50
----------	-----	-----	--------

Schladerer Obstbrand	38%	2cl	€ 3,90
----------------------	-----	-----	--------

Schladerer Williamsbirne	40%	2cl	€ 3,90
--------------------------	-----	-----	--------

Marzadro Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune	41%	2cl	€ 4,50
--	-----	-----	--------

Spirituosen

Rum

Bacardi Carta Blanca	37,5%	4cl	€ 4,50
Havana Club 3 años	40%	4cl	€ 4,90
Asmussen Jamaika Rum	54%	4cl	€ 4,50

Korn

Strothmann Weizenkorn	32%	2cl	€ 2,50
NORK Original	39%	2cl	€ 3,00

/////////////////////// Kaffee / Tee / Schokolade /////////////////////////

Pott Kaffee ⁽¹⁾	€ 3,50
Cappuccino ^(1, G)	€ 3,70
Heiße Schokolade ^(G)	€ 3,80
Heiße Schokolade ^(G) & Sahne ^(G)	€ 4,20
Chococcino ^(1,G)	€ 5,00
Milchkaffee ^(1,G)	€ 4,20
Latte Macchiato ^(1,G)	€ 4,20
Espresso ⁽¹⁾	€ 2,70
Espresso Macchiato ^(1,G)	€ 2,80
Espresso doppelt ⁽¹⁾	€ 4,10
Pott Bio-Tee	€ 3,50
Grüner Tee - <i>Sanft-blumiger grüner Bio-Tee aus Zhejiang.</i>	
Wiesenkräuter - <i>Der würzig-intensive Bio-Tee aus Wiesenkräutern.</i>	
Rooibos - <i>Koffeinfreier Bio-Rooibos aus Südafrika.</i>	
Minze - <i>Bio-Minz-Mischung aus klassischer Pfefferminze, Krauseminze und Apfelminze.</i>	
Früchtetee - <i>Bio-Früchtemischung mit Rhabarber.</i>	
Friesentee - <i>Kraftvoll aromatischer Bio-Friesentee.</i>	

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)