

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** (vegan) € 9,90
Geröstetes Ciabatta ^(A1) mit Strauchtomaten und Zwiebeln
- Currycremesuppe** (vegan) € 7,90
Cremige Suppe mit Kokosmilch, Mango, veganer Sahne und Currypaste veredelt, dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)
- Caesar Salad** (vegetarisch) € 6,90
Römersalat, Cherry-Tomaten, Gurke, selbstgemachte Croûtons ^(A1,G), frisch gehobelter Grana Padano ^(G) und selbstgemachtes Caesar-Dressing ^(C,i,J), dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)
- Oliven & Aioli** (vegetarisch) € 8,90
Kalamata Oliven ⁽³⁾ mit Aioli ^(C), dazu reichen wir frisches Brot ^(A1)

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

Nachos (vegetarisch)

Tortilla-Chips^(F) mit Paprikageschmack mit 2 Dips nach Wahl € 7,90

Tortilla-Chips^(F) mit Gouda^(G) überbacken und mit einem Dip nach Wahl € 8,90

Tortilla-Chips^(F) mit Chilli sin Carne und Gouda^(G) überbacken € 9,90

Folgende Dips zur Wahl: milde Salsa^(7,J), Sour Cream^(G), Sweet Chili Sauce⁽⁷⁾ oder Aioli^(C)

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

Saisonaler Eintopf (vegetarisch)

€ 7,90

Gemüsebouillon mit je nach Saison wechselnden Einlagen, dazu reichen wir frisches Brot^(A1)

...für Fleischeinlage in den Eintopf berechnen wir

€ 2,90

Seemannsbrote

€ 13,90

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

Currywurst mit Pommes

€ 12,90

Schinkengriller mit Currysauce⁽⁸⁾ und -pulver, dazu reichen wir Pommes

Chili sin Carne (vegetarisch)

€ 9,90

Mit roten Linsen, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce mit verschiedenen Gewürzen, dazu reichen wir Limette, Sour Cream^(G) und frisches Brot^(A1) - Auf Nachfrage stellen wir gerne Chiliflocken zum Selberwürzen bereit.

////// Für den kleinen Hunger ////

Bratkartoffeln € 10,90

Mit Speck^(O) und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier^(C) und Gewürzgurke^(I, J, B)

Bremer Probier-Teller € 9,90

Kross gebratener Bremer Knipp^(2, 6, A4, I) auf einer halben Scheibe Bauernbrot^(A1) und Original Bremer Labskaus^(O, L, 12) mit Spiegelei^(C) zum Kennenlernen

////// Hauptgänge ////

Caesar Salad (vegetarisch) € 13,90

Römersalat, Cherry-Tomaten, Gurke, selbstgemachte Croûtons^(A1, G), frisch gehobelter Grana Padano^(G) und selbstgemachtes Caesar-Dressing^(C, i, J), dazu reichen wir frisches Brot^(A1)

Pasta Creme Spinaci (vegetarisch) € 16,90

Penne^(A1) in veganer Sahneseauce, mit Spinat, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Pinienkernen verfeinert, dazu reichen wir Grana Padano^(G) und frisches Brot^(A1)

Wählen Sie zu Pasta oder Salat wahlweise...

... gebratenes Lachsfilet^(D) zzgl. € 7,90

... gebratene Hähnchenbrust zzgl. € 6,90

Hauptgänge

Paniertes Schnitzel vom Schwein

€ 19,90

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

Ketchup ^(B) und/Mayo ^(C, J, 7) kann gegen einen Aufpreis von € 1,50 hinzugebucht werden.

Rindfleisch-Burger

€ 16,90

Im Brioche Bun ^(A1, G) mit Rindfleisch-Patty, Römersalat, Gewürzgurke ^(i, j, 8), Tomate, Ketchup ^(B), Senf ^(J) und rotem Zwiebelconfit, dazu servieren wir Pommes

Hähnchen-Burger

€ 16,90

Im Brioche Bun ^(A1, G) mit gebratener Hähnchenbrust, Römersalat, Tomate, Mayonnaise ^(C, J, 7) und rotem Zwiebelconfit, dazu servieren wir Pommes

Hirtenkäse-Burger (vegetarisch)

€ 16,90

Im Brioche Bun ^(A1, G) mit paniertem Hirtenkäse ^(G), Römersalat, Tomate und rotem Zwiebelconfit, dazu servieren wir Pommes

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

Grana Padano ^(G) oder Gouda ^(G) oder roter Cheddar ^(G)

€ 1,50

Kross gebratener Bacon ^(L, O)

€ 2,50

4 Garnelen ^(N) gesalzen und gepfeffert

€ 4,50

Gebratenes Hähnchenbrustfilet oder Rindfleisch-Patty

€ 6,90

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

Hauptgänge

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)

Kross gebratener Bremer Knipp

€ 16,90

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

Lachsfilet

€ 26,90

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

Hähnchenbrustfilet

€ 25,90

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

Entrecôte

€ 28,90

Medium gebratenes Entrecôte auf „Grüner-Pfeffer-Rahmsauce“^(A1, G) mit Champignons
und Zwiebeln dazu Pommes oder Röstkartoffeln^(G) oder Bratkartoffeln mit
Speck^(O) und Zwiebeln

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen gerne einen kleinen Salat für € 4,90.

Für die Lütten

Pommes Frites (vegan)

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

€ 4,90

Pasta (vegetarisch / vegan)

Penne^(A1) nach Wahl in Butter^(G), Tomatensauce oder mit selbstgemachtem grünem Pesto^(G), auf Wunsch mit Parmesan^(G)

€ 6,90

Hähnchen Nuggets

Selbstgemachte panierte^(C, A1) Nuggets aus Hähnchenbrustfilet mit Pommes, dazu Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C, J, 7)

€ 8,90

Mini-Schnitzel

Kleines Schnitzel vom Schwein in Panade^(C, A1) mit Pommes, dazu Tomatenketchup⁽⁸⁾ oder Mayonnaise^(C, J, 7)

€ 8,90

Desserts

Rote Grütze

Fruchtiger Bremer Klassiker mit Vanillesauce ^(G)

€ 7,90

Crema Catalana

Hausgemachte spanische Creme ^(G,C) auf Himbeer-Fruchtspiegel

€ 8,90

Warmer Apfel-Crumble

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

€ 7,90

Schokoladensoufflé

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

€ 9,90

Kugel Vanilleeis ^(G)

€ 2,50