

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

Winterlicher Salat (vegan bei Granatapfeldressing) € 6,90

Feldsalat mit Tomaten, Gurken, Äpfeln, Möhren und Walnüssen^(H3),
dazu reichen wir frisches Brot^(A1) und wahlweise Granatapfel-^(J, 6)
oder Honig-Senf-Dressing^(J)

Oliven & Aioli (vegetarisch) € 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-Butterstreuseln^(A1,G),
dazu reichen wir frisches Brot^(A1)

Flädlesuppe (vegetarisch) € 7,90

Klare Gemüsebrühe mit Streifen von Möhren, Sellerie, Lauch und Pfannkuchen^(A1,C),
dazu reichen wir frisches Brot^(A1)

Bruschetta (vegan) € 9,90

Geröstetes Ciabatta^(A1) mit Strauchtomaten und Zwiebeln

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

Nachos (vegan)

Tortilla-Chips^(F) mit Paprikageschmack mit 2 Dips nach Wahl (vegetarisch) € 6,90

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

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.

Serviettenknödel (vegetarisch)

€ 11,90

mit Champignonrahmsauce

Seemannsbrote

€ 12,90

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

Currywurst mit Pommes

€ 13,90

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

Bremer Probierteller

€ 9,90

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

Grünkohl Probierteller

€ 8,90

In Grünkohl gekochter Kasseler^(L) auf einer halben Scheibe gebuttertem^(G)
Bauernbrot^(A1) mit Senftunke^(J) zum Kennenlernen

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

Bratkartoffeln

€ 10,90

Mit Speck^(O) und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier^(C) und Gewürzgurke^(I, J, 8)

//////////////////// Hauptgänge //////////////////////

Winterlicher Salat (vegan)

€ 12,90

Feldsalat mit Tomaten, Gurken, Äpfeln, Möhren und Walnüssen^(H3), dazu reichen wir frisches Brot^(A1) und wahlweise Granatapfel-^(J, 6) oder Honig-Senf-Dressing^(J)

Pasta (vegan)

€ 13,90

Penne^(A1) in Wirsing-Sahnesauce, mit Knoblauch und gehackten Walnüssen^(H3) verfeinert, dazu reichen wir Grana Padano^(G)

Wählen Sie zu Pasta oder Salat wahlweise...

... gebratene Hähnchenbrust

zzgl. € 6,90

... gebratenes Lachsfilet^(D)

zzgl. € 7,90

... Streifen vom Rind

zzgl. € 7,90

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)

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)

Rindfleisch-Burger

€ 15,90

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

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 mit Ketchup
und/oder Mayo

Gemüse-Burger (vegetarisch)

€ 16,90

Im Brioche Bun^(A1,G) mit paniertem Gemüse Patty^(A1,C), Römersalat, Tomate, Mayo^(C, J, 7)
und rotem Zwiebelconfit, dazu servieren wir Pommes mit Ketchup und/oder Mayo

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

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

Pamesan^(G) oder Gouda^(G) oder roter Cheddar^(G) € 1,60

Kross gebratener Bacon^(L, O) € 2,00

Gebratenes Hähnchenbrustfilet oder Rindfleisch-Patty € 6,90

Hauptgänge

Grünkohl

€ 18,90

Kasseler^(L), Bremer Pinkel^(A4) und Kochwurst^(O,7) gekocht und serviert in Grünkohl dazu Salzkartoffeln und Senftunke^(J)

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⁽⁸⁾ und/Mayo^(C,J,7) kann gegen einen Aufpreis von € 1,50 hinzugebucht werden.

Zanderfilet

€ 25,90

Auf der Haut gebratenes, mehliertes Zanderfilet^(A1,D) auf Weißwein-Sahnesauce^(L), gedünsteter Baby-Blattspinat mit gehackten Walnüssen^(H) dazu Butterkartoffeln^(G)

Gulasch vom Rind

€ 25,90

Geschmortes Rindfleischgulasch^(A1,C,FG,i,L,3,1,11) mit Paprika und Champignons, dazu Eierspätzle^(A1,C) und Preiselbeersauce

Barbarie-Entenbrust

€ 26,90

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

Entrecôte

€ 28,90

Gebratenes Rind auf Rotweinjus^(F,i,L) mit kleiner Salatbeilage, dazu Serviettenknödel^(A1,C,O)



Für die Lütten



Pommes Frites (vegan) mit Tomatenketchup ⁽⁸⁾ oder Mayonnaise ^(C, J, 7)	€ 4,90
Pasta (vegetarisch / vegan) Penne ^(A1) in Butter ^(G) oder mit selbstgemachtem grünem Pesto ^(G)	€ 6,90
Hähnchen Nuggets Panierte ^(C, A1) Stücke aus der Hähnchenbrust 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

Warmer Apfel-Crumble

€ 7,90

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

Grießbrei mit Seegang

€ 9,90

Hausgemachter Grießbrei^(G,C) mit Glühwein-Pflaumen^(L) und Spekulatius-Crumble^(A1,G)

Schokoladensoufflé

€ 9,90

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

Kugel Vanilleeis^(G)

€ 2,50

mit Sahne^(G)

€ 0,80