Herzlich willkommen an Bord

Winterzauber an Bord der „Alexander von Humboldt“

Wer kennt sie nicht – die „Alexander von Humboldt“ mit ihren markanten grünen Segeln und dem legendären Werbesong „Sail Away“ von Beck’s? Doch unser Schiff hat noch viel mehr zu erzählen!

1906 als Feuerschiff gebaut, wies sie über Jahrzehnte Schiffen auf Nord- und Ostsee den Weg.
In den 1980er-Jahren begann ein neues Kapitel: Von 1986 bis 1988 wurde sie zu einem imposanten Segelschulschiff umgebaut und eroberte fortan als „Alex“ die Weltmeere. Spätestens durch die bekannte Beck’s-Werbung wurde sie zu einem echten Stück Bremer Geschichte.

Seit 2015 hat die „Alex“ eine neue Aufgabe: Als Hotel- und Gastronomieschiff liegt sie in ihrer Heimatstadt Bremen vor Anker und heißt Euch an der Schlachte herzlich willkommen.

Und wenn draußen die Tage kürzer werden, die Temperaturen sinken und die Vorweihnachtszeit beginnt, wird es bei uns an Bord besonders gemütlich.

Mit unserer winterlichen Speisekarte möchten wir Euch die kalte Jahreszeit versüßen. Freut Euch auf herzhafte Klassiker, winterliche Köstlichkeiten und festliche Genussmomente – mit viel Liebe zubereitet und serviert in der ganz besonderen Atmosphäre unseres historischen Schiffes.

Macht es Euch gemütlich, lasst den Alltag an Land und genießt mit uns eine genussvolle Auszeit an Bord.

Wir wünschen Euch eine wundervolle Winter- und Weihnachtszeit und einen schönen Aufenthalt auf der „Alex“!

Eure Crew der „Alexander von Humboldt“

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Winterlicher Salat (*bei Granatapfeldressing)* **€ 7,90**
Feldsalat mit Tomate, Gurke, Apfel, Möhre und Walnuss(H3),
dazu reichen wir frisches Brot(A1) und wahlweise Granatapfel-(J, 6)
oder Honig-Senf-Dressing(J)

Caesar Salad **€ 8,90**
Römersalat, Tomate, Gurke, Croûtons(A1,G), frisch gehobelter Grana Padano(G) und selbstgemachtes 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)

Maronencremesuppe mit Zimt-Crumble **€ 8,90**
Cremige Suppe von der Marone(A1) mit winterlichen Zimt-Butterstreuseln(A1,G),
dazu reichen wir frisches Brot(A1)

Normannische Suppe **€ 7,90**
Gemüsebrühe mit Karotten, dicken Bohnen(H), Wirsing, Sellerie(i), und Kartoffel-würfeln(L), dazu reichen wir frisches Brot(A1)

Bruschetta **€ 9,90**
Geröstetes Ciabatta(A1) mit Strauchtomaten und Zwiebeln

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Serviettenknödel **€ 12,90**
mit Champignonrahmsauce

Seemannsbrote **€ 12,90**
Je ½ Bauernbrot (A1) mit Matjes (D) und Rauchlachs (D,O), dazu Remouladensauce (G) und Sylter Sauce (G)

Bremer Probierteller **€ 12,90**
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

Grünkohl Probierteller **€ 12,90**
In Grünkohl gekochter Kasseler (L) auf einer halben Scheibe gebuttertem (G) Bauernbrot (A1) mit Senftunke (J) zum Kennenlernen

Die Angaben zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite // = vegetarisch = vegan

Hauptgänge

Winterlicher Salat (*bei Granatapfeldressing)* **€ 12,90**
Feldsalat mit Tomate, Gurke, Apfel, Möhre und Walnuss(H3), dazu reichen wir frisches Brot(A1) und wahlweise Granatapfel-(J, 6) oder Honig-Senf-Dressing(J)

Caesar Salad **€ 13,90**
Römersalat, Tomate, Gurke, Croûtons(A1,G), frisch gehobelter Grana Padano(G) und selbstgemachtes Caesar-Dressing(C,i,J), dazu reichen wir frisches Brot(A1)

Toppings zu den Salaten…
… Baconchips(L,O) **zzgl. € 2,50**
… Hähnchenfiletstreifen oder Rinderfiletstreifen **zzgl. € 6,90**
… Lachsfilet(A1,D) **zzgl. € 6,90**
… Röstzwiebeln **zzgl. € 1,00**

Bratkartoffeln **€ 11,90**
mit Speck(O) und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier(C) und Gewürzgurke(I, J, 8)

Currywurst mit Pommes **€ 13,90**
Schinkengriller mit Currysauce(8), Currypulver und Pommes

Gnocchi in Gorgonzolasauce(G) **€ 13,90**

Gnocchi mit Maronencreme **€ 12,90**
mit cremiger Maronensauce(H), garniert mit Butterstreuseln(A1,G)

Hauptgänge

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)

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)

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

Gulasch vom Wildschwein **€ 25,90**
Geschmortes Wildschweingulasch(A1,C,F,G,i,L,3,1,11) mit Paprika und Champignons, dazu Eierspätzle(A1,C) und Preiselbeersauce

Lachsfilet **€ 26,90**
Auf der Haut gebratenes, mehliertes Lachsfilet(A1,D) an sautiertem Blattspinat (L) mit Sauce Hollandaise (A1,G), dazu servieren wir Butterkartoffeln (G) und ein kleines Salatbouquet

Die Angaben zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite // V = vegetarisch VE = vegan

Hauptgänge

Rindfleisch-Burger **€ 18,90**
Im Brioche Bun (A1,G) *mit Rindfleisch-Patty, Römersalat, Gewürzgurke* (i,J,8), *Tomate, Senf, Burgersauce* (C,J,7) *und rotem Zwiebelconfit, dazu servieren wir Pommes mit Ketchup und Mayo*

Hähnchen-Burger **€ 18,90**
Im Brioche Bun (A1,G) *mit gebratener Hähnchenbrust, Römersalat, Tomate, Mayonnaise* (C, J, 7) *und rotem Zwiebelconfit, dazu servieren wir Pommes mit Ketchup und Mayo*

Gemüse-Burger **€ 18,90**
Im Brioche Bun (A1,G) *mit paniertem Gemüsepatty* (A1,C), *Römersalat, Tomate, Mayo* (C, J, 7) *und rotem Zwiebelconfit, dazu servieren wir Pommes mit Ketchup und Mayo*

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

Milde Salsa (7,J) *oder* **Sour Cream** (G) *oder* **Sweet Chili Sauce** (7) *oder* **Aioli** (C)	**€ 1,00**
Pamesan (G) *oder* **Gouda** (G) *oder* **roter Cheddar** (G)	**€ 1,60**
Kross gebratener Bacon (L, O)	**€ 2,50**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet *oder* **Rindfleisch-Patty**	**€ 6,90**
Röstzwiebeln (A1,6)	**€ 1,00**

Die Angaben zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite // = vegetarisch = vegan

Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäckchen (A1,C,F,i,L,3,11) **€ 28,90**
auf Kartoffelpüree (G) mit grünen Bohnen (G), garniert mit Röstzwiebeln (A1,6)

Halbe krosse Ente **€ 25,90**
Kross gebratene entbeinte halbe Ente mit Serviettenknödeln (A1,C,O) auf Apfel-Rotkohl (L) mit Orangenjus (F,i,L)

Für die Lütten

Pommes Frites **€ 4,90**
mit Tomatenketchup (8) und/oder Mayonnaise (C, J, 7)

Gnocchi in Butter *(vegetarisch / vegan)* **€ 6,90**
Gnocchi in Butter (G) oder mit Tomatensauce

Hähnchen Nuggets **€ 8,90**
Panierte (C, A1) Stücke aus der Hähnchenbrust mit Pommes, dazu Tomatenketchup (8) und/oder Mayonnaise (C, J, 7)

Mini-Schnitzel **€ 8,90**
Kleines Schnitzel vom Schwein in Panade (C, A1) mit Pommes, dazu Tomatenketchup (8) und/oder Mayonnaise (C, J, 7)

Die Angaben zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite // = vegetarisch = vegan

Desserts

Warmer Bratapfel-Crumble **€ 7,90**
Apfelwürfel mit Rosinen (13) und Nüssen (H3) geschmort und mit Butterstreuseln (A1,G) überbacken, dazu eine Kugel Vanilleeis (G)

Spekulatius-Tiramisu **€ 6,90**
Schichten von Löffelbisquit (A1) mit Spekulatius (A1), getränkt in Vanillemilch (G) und Mascarpone (G)

Grießbrei mit Seegang **€ 7,90**
Hausgemachter Grießbrei (G,C) mit Glühwein-Pflaumen (L) und Spekulatius-Crumble (A1,G)

Schokoladensoufflé **€ 7,90**
Warmes Schokoladenküchlein (A1, C, F, G) mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis (G) und Sahne (G)

Kugel Eis (G) **€ 2,50**
Vanille, Erdbeere, Schoki oder Zimt
mit Schokolinsen (G) oder bunten Streuseln **€ 0,80**
mit Sahne (G) **€ 0,80**