

# **Brückenterrassen Rendsburg**

## **Café-Restaurant**

### **Schiffsbegrüßungsanlage**

***Liebe Gäste,***

***wir freuen uns Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.***

***Viele unserer Vorhaben konnten wir schon abschließen, doch nun sind es oft die kleinen Dinge, die manchmal noch auf sich warten lassen. Wir arbeiten täglich daran es noch angenehmer für Sie gestalten zu können.***

***Wir bereiten unsere Speisen frisch für Sie zu, so dass es auch schon mal zu einer kleinen Wartezeit kommen kann.***

***Eine separate Aufstellung über die, in unseren Speisen verwendeten Allergene, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften. Bei aller Sorgfalt können bei der Zubereitung oder Verwendung von Zusatzprodukten Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sein.***

**Öffnungszeiten:**

**Bis April Montag Ruhetag**

**Ansonsten täglich ab 09:00 Uhr**

***Ab 11.00 Uhr warme Küche***

**Mittagsmenue inkl. Dessert 7,80 Euro**

**Jeden Samstag ab 09:00 Uhr**

***Großes Frühstücksbuffet inkl. Kaffee, Saft und  
einem Glas Sekt***

**15,50 Euro pro Person**

**Jeden Sonntag ab 09:00 Uhr**

***Großer Sonntagsbrunch***

**Kaltes und Warmes Buffet inkl. Kaffee, Saft und  
einem Glas Sekt**

**18,50 Euro pro Person**

**Kinder zwischen 6 und 12 Jahren zahlen bei uns für  
Buffet und Brunch pauschal 50 %**

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## **Frühstückskarte von 09.00 bis 11.00 Uhr:**

Liebe Gäste, gern können Sie sich eins unserer Frühstücksangebote teilen, wir berechnen dann 3,00 Euro pauschal für jede weitere Person für das Getränk

### **Der Süße Start in den Tag** 3,5

**1 Brötchen, 2 Scheibe Toastbrot, Butter, Marmelade, Honig ein Becher Kaffee oder Tee**

**5,60 Euro**

### **Kanalfrühstück** 3,5

**2 Brötchen, 2 Scheiben Schwarzbrot, Butter, Marmelade, Honig, 2 Scheiben Käse, 3 Scheiben Aufschnitt, 1 gekochtes Ei, Kaffee oder Tee**

**8,50 Euro**

### **Brückenfrühstück** 3,2,5

**2 Brötchen, 2 Scheiben Schwarzbrot, 4 Scheiben Aufschnitt, 1 Kugel Zwiebelmett, 2 Scheiben Lachs, Krabbensalat, 2 Scheiben Käse, Butter, Honig, Marmelade, Ei, wahlweise gekocht, oder als Spiegel- oder Rührei, 1 Glas Sekt, 1 Glas Orangensaft, Kaffee oder Tee.**

**13,50 Euro**

### **Lachsfrühstück** 2,3,5

**Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf Sauce, 3 Scheiben Toast, Butter, 1 Glas Sekt und 1 Kännchen Kaffee oder Tee**

**11,00 Euro**

### **Für den schnellen Frühstückshunger** 2,3,5

**Ein halbes belegtes Brötchen verschieden belegt mit Wurst oder Käse und ein Becher Kaffee**

**5,00 Euro**

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## **Zusätzliche Frühstücksleckereien:**

<b>Rührei</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Gekochtes Ei</b>	<b>1,00 Euro</b>
<b>1 Spiegelei</b>	<b>1,50 Euro</b>
<b>Marmelade</b>	<b>0,50 Euro</b>
<b>Honig</b>	<b>0,50 Euro</b>
<b>Nutella</b>	<b>0,50 Euro</b>
<b>Butter oder Becel</b>	<b>0,50 Euro</b>
<b>Brötchen</b>	<b>1,00 Euro</b>
<b>Schwarzbrot</b>	<b>0,70 Euro</b>
<b>Toastbrot</b>	<b>0,50 Euro</b>
<b>Mett 1 Kugel</b>	<b>2,00 Euro</b>
<b>Wurstscheibe</b>	<b>0,50 Euro</b>
<b>Schnittkäse</b>	<b>0,50 Euro</b>
<b>Fleischsalat</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Tiefseekrabbensalat</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Portion Lachs</b>	<b>3,50 Euro</b>

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## Salate

**Gemischter Salat** 4,90 Euro

### Brückenterrassensalat

Großer gemischter Salat mit Zwiebeln, gegrillten Putenbruststreifen und gehobelten Parmesan

11,00 Euro

### Griechischer Bauernsalat

Eisbergsalat mit Tomaten, Paprika, Zwiebelringen, Gurken, Fetakäse, Peperoni, Oliven

10,30 Euro

Zu allen Salaten servieren wir Brot

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

2,1,5,18

Essig Öl

French

Balsamico Dressing

Joghurtdressing

## Suppen:

**Tomatensuppe mit Brötchen** 17,2,14 5,50 Euro

**Gulaschsuppe mit Brötchen** 17,2,14 6,00 Euro

**Krabbensuppe mit Brötchen** 17,2,14 6,80 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

## Unsere Klassiker

<b>Holsteiner Bauernfrühstück</b>		<b>10,50 Euro</b>
Mit Katenschinken und Gewürzgurken	2,10,8	
<b>Bratkartoffeln</b>	2,10,8	<b>9,00 Euro</b>
mit Spiegelei und Schinken		
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch mit</b>		
Remouladensoße und Bratkartoffeln	2,10,8	<b>12,80 Euro</b>
<b>Krabbenbrot</b>	2	<b>12,90 Euro</b>
Nordseekrabben mit Rührei und Schwarzbrot		
<b>Brücken-Pfanne</b>	2,10,8,17	<b>14,50 Euro</b>
Schweinefilet mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise		
<b>Currywurst</b>	2,5	
mit Pommes und Hausgemachter Currysauce		<b>8,50 Euro</b>

## Für den kleinen Hunger

<b>Gebackener Camembert</b>	2,5	<b>7,80 Euro</b>
mit Toast, Butter und Preiselbeeren		
<b>Toast Hawaii</b>	2,5,10,8	
Toast mit Schinken u. Ananas, überbacken mit Käse		<b>9,00 Euro</b>
<b>Ofenkartoffel mit Salatbeilage gefüllt mit....</b>		
Soucreme	2,17	<b>5,60 Euro</b>
.....Lachsstreifen	2,1	<b>8,70 Euro</b>
.....Krabben	2	<b>10,80 Euro</b>
.....Matjes und Sauce Hausfrauenart		<b>9,20 Euro</b>
.....Putenstreifen		<b>8,20 Euro</b>

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## **Fleischgerichte**

**Putensteak** 2,5,8 **13,80 Euro**  
Mit Zwiebeln, Champignon, Pommes und Salatbeilage

**Grillteller** **18,50 Euro**  
Drei verschiedene Sorten Fleisch Pommes oder Bratkartoffeln  
Sauce Bernaise, Salatbeilage

**Schnitzel Wiener Art** 2,5,8 **12,50 Euro**  
Mit Pommes und Salatbeilage

**Sahneschnitzel** **15,80 Euro**  
Mit Chamignonsauce und Bratkartoffeln, Salatbeilage

**Rumpsteak** 2,5,8 **19,50 Euro**  
mit Champignon, Sauce Bernaise, Pommes und Salatbeilage

## **Gerichte ohne Fleisch**

**Gemüsepfanne** **12,80 Euro**  
gemischtes Gemüse mit Herzoginkartoffeln, Bechamelsauce und  
Käse überbacken

**Pasta** mit Pesto und Parmesan **7,80 Euro**

## **Für die Kleinen**

**Fischstäbchen mit Pommes** **5,50 Euro**

**Chicken Crossies mit Pommes** **6,00 Euro**

**Kleines Schnitzel mit Gemüse u. Pommes** **9,00 Euro**

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## **Fischgerichte**

<b>Kapitänsteller</b>	1,2	<b>18,50 Euro</b>
<b>Räucherlachs mit Meerrettich-Soße, Matjes in Sauce Hausfrauenart, Rührei mit Nordseekrabben und Bratkartoffeln</b>		
<b>Rotbarschfilet</b>		<b>16,50 Euro</b>
<b>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Remoulade</b>		
<b>Schollenfilet</b>		<b>15,00 Euro</b>
<b>in Eihülle gebraten, mit Dillkartoffeln und Remoulade</b>		
<b>Riesen Scholle Finkenwerder Art</b>	ca. 500 gr.	<b>17,00 Euro</b>
<b>mit Speck und Bratkartoffeln</b>		
<b>Riesen Scholle Büsumer Art</b>	ca. 500 gr.	<b>18,50 Euro</b>
<b>mit Nordseekrabben und Bratkartoffeln</b>		
<b>3 Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b>		<b>15,00 Euro</b>
<b>Glückstädter Matjesfilet mit Sauce Hausfrauenart und Bratkartoffeln</b>		
<b>Fischplatte „Hochbrücke“ für 2 Personen</b>		<b>35,00 Euro</b>
<b>Lachssteak, Zanderfilet, Rotbarschfilet, Garnelen in Butter gebraten mit Dill- oder Bratkartoffeln Honig-Senf-Sauce und Remoulade</b>		
<b>Hausgemachter Brathering</b>	2	<b>11,30 Euro</b>
<b>Brathering süß-sauer eingelegt mit Bratkartoffeln</b>		

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**



## **Kuchen und Waffeln**

<b>Marzipan- Nusstorte</b>	17	<b>3,50 Euro</b>
<b>Mandarinentorte</b>	17	<b>3,50 Euro</b>
<b>Schwarzwälder Torte</b>	17	<b>3,50 Euro</b>
<b>Apfelkuchen</b>		<b>2,90 Euro</b>
<b>Käsekuchen</b>		<b>2,90 Euro</b>

**Unsere Torten werden ständig frisch zubereitet**

**Saisonal bieten wir weitere Kuchenspezialitäten an**

## **Waffeln**

<b>Heiße Waffel mit Puderzucker</b>		<b>3,50 Euro</b>
<b>Heiße Waffel „Heiß und Kalt“</b>	17	<b>4,90 Euro</b>
<b>Waffel mit Vanilleeis, Heißen Kirschen und Sahne</b>		

**Da wir unsere Waffeln stets frisch zubereiten biete wir diese von  
14.00- 18.00 Uhr an.**

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## **Getränke:**

### **Flensburger Biere:**

<b>Flensburger Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,00 Euro</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 Euro</b>
<b>Flensburger Dunkel vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,00 Euro</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 Euro</b>
<b>Flensburger Edles Helles</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Flensburger Radler</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,00 Euro</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 Euro</b>
<b>Flensburger Flaschenbiere</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2,90 Euro</b>

**Die mit dem „PLOP“**

### **Weizenbiere der Schneider Brauerei:**

<b>Schneider Weiße vom Fass</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 Euro</b>
<b>Schneider Alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 Euro</b>
<b>Schneider Original (Dunkel)</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 Euro</b>

**In der Wintersaison schenken wir das Schneider hell aus der Flasche aus**

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## **Weine:**

<b>Fürstenfass Spätburgunder Trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5,20 Euro</b>
<b>Fürstenfass Trollinger Halbtrocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5,20 Euro</b>
<b>Fürstenfass Rosé</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5,20 Euro</b>
<b>Fürstenfass Grauburgunder trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5,20 Euro</b>
<b>Fürstenfass Kerner halbtrocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5,20 Euro</b>
<b>Weinschorle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 Euro</b>
<b>Flasche Wein</b>	<b>0,75 l</b>	<b>15,00 Euro</b>
<b>Flasche Wein</b>	<b>1,00 l</b>	<b>18,00 Euro</b>

## **Sekt:**

<b>Marke des Hauses</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Flasche Sekt Marke des Hauses</b>	<b>0,75 l</b>	<b>18,50 Euro</b>

## **Wasser:**

<b>Flensburger Wasser</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2,70 Euro</b>
<b>stilles Wasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,70 Euro</b>
<b>Flasche Wasser</b>	<b>0,75 l</b>	<b>5,50 Euro</b>

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## Softgetränke:

<b>Coca Cola</b> 1,3	<b>0,33 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Sinalco Cola</b> 1,3	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Sinalco Cola light</b> 1,2,3,5,6,7	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Sinalco Citrone</b> 8	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Sinalco Orange</b> 8	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Sinalco Cola-Mix</b> 1,3,8	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,3 l / 0,4 l</b>	<b>3,10 € / 3,70 €</b>
<b>Rababerschorle</b>	<b>0,3 l / 0,4 l</b>	<b>3,10 € / 3,70 €</b>
<b>Flensburger Fassbrause Zitrone</b> 1,2,5	<b>0,33 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Flensburger Fassbrause Rab.-Erd.</b> 1,2,5	<b>0,33 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Schweppes Ginger/ Tonic / Lemon</b> 1,2,4	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>

## Säfte 0,3 l:

<b>Orangensaft / Kirsch / Banane / Traube / Johannisbeere</b>	<b>3,50 €</b>
---	---------------

## Heißgetränke:

<b>Becher Kaffee</b> 3	<b>3,00 Euro</b>
<b>Kännchen Kaffee</b> 3 / <b>Kaffee HAG entkoffeiniert</b>	<b>3,60 Euro</b>
<b>Latte Macchiato</b> 3,11	<b>3,50 Euro</b>
<b>Café au lait (Milchkaffee)</b> 3,11	<b>3,50 Euro</b>
<b>Cappuccino</b> 3,11	<b>3,00 Euro</b>
<b>Espresso / Doppelter Espresso</b> 3	<b>2,00 € / 3,00 €</b>

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

## **Tee und Schokolade:**

<b>Verschiedene Teesorten im Glas serviert</b>	<b>2,70 Euro</b>
<b>Kännchen Tee</b>	<b>3,60 Euro</b>
<b>Heiße Schokolade <sup>11</sup></b>	<b>3,20 Euro</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne <sup>11,17</sup></b>	<b>3,50 Euro</b>

**Bitte beachten Sie unsere Teeauswahl in unserer Teekarte**

## **Spirituosen 2 cl**

<b>Linie</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Jubi</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Gammeldansk</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Korn</b>	<b>2,00 Euro</b>
<b>Jägermeister <sup>1</sup></b>	<b>2,80 Euro</b>
<b>Wodka</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Rum</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Ballentines</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Asbach Uralt</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Kanalgeist <sup>1</sup></b>	<b>4,00 Euro</b>
<b>Bacardi</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Hansen Rum</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Sambuca</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Ramazotti <sup>1</sup></b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Sandemann Sherry</b>	<b>3,00 Euro</b>

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

<b>Bombay Sapphire</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Havanna Club</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Malteser</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Kümmel</b>	<b>3,00 Euro</b>

**Alle Getränke erhalten Sie auch als Longdrink mit 4 cl**

## **Grappa Marzadro**

**Lassen Sie den Abend mit einem Grappa ausklingen**

**Wir bieten Ihnen verschiedene Sorten Grappa aus dem Hause Marzadro an. Lassen Sie sich die Grappa-Karte von unserem Personal zeigen.**

<b>La Trentina Traditionale 2 cl</b>	<b>4,00 Euro</b>
<b>Giare Gewürztaminer 2 cl</b>	<b>4,00 Euro</b>
<b>La Trentina Morbida 2 cl</b>	<b>4,00 Euro</b>
<b>Giare Amarone 2 cl</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Le Diciotto Lune 2 cl</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Giare Chardonnay 2 cl</b>	<b>5,00 Euro</b>

**Legende der Angaben von Zutaten und Qualitäten in der Speise-und Getränkekarte**

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) koffeinhaltig**
- 4) chininhaltig 5) mit Süßungsmitteln 6) enthält Phenylalaninquelle**
- 7) Nährwert 100ml 0,25kcal 8) mit Antioxidationsmittel 9) geschwefelt**
- 10) geschwefelt 11) mit Milcheiweiß 12) geschwärzt 13) Formfleischerzeugnis**
- 14) mit Geschmacksverstärker 15) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch**
- 16) mit Eiklar 17) unter Verwendung von Sahne 18) genetisch verändert**

**Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**