

Brückenterrassen Rendsburg

Café-Restaurant

Schiffsbegrüßungsanlage

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unsere Speisen werden frisch für Sie vorbereitet, so dass es auch schon mal zu einer Wartezeit kommen kann.

Genießen Sie die Zeit in unserem Hause und die großartige Aussicht auf unsere „Eiserne Lady“ und lassen Sie sich durch unsere Schiffsbegrüßer interessante Informationen zu den vorbeifahrenden Schiffen geben.

Wir hoffen, dass wir ab September 2020 die neue Schwebefähre begrüßen können und auch eine neue Räumlichkeit für die Schiffsbegrüßer erhalten.

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.

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 veränder*

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Unsere Öffnungs- und Saisonzeiten:

Wintersaison vom 01.11-31.03.

Dienstag bis Samstag ab 09:00 Uhr

Sonntag ab 10:00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr

Sommersaison vom 01.04-31.10

Täglich ab 09:00 Uhr geöffnet

Durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

***Für Gruppen ab 20 Personen und
Veranstaltungen haben wir auch gerne
außerhalb unserer regulären
Öffnungszeiten geöffnet.***

Tagesmenü mit Dessert

8,20 Euro

*Von Montag bis Freitag ab 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr, außer an Feiertagen
und nur solange der Vorrat reicht*

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühstücksbuffet

Jeden Samstag ab 09:00 Uhr

Großes Frühstücksbuffet inkl. Kaffee, Saft und einem Glas Sekt

16,50 *Euro pro Person*

Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag Brunch

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

23,50 *Euro pro Person*

*An Feiertagen haben wir einen erweiterten Festtagsbrunch
für 26,50 Euro*

Ostern / Pfingsten / Weihnachten

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

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühstückskarte von 09.00 bis 11.00 Uhr Mo.-Fr.:

**Liebe Gäste, gern können Sie sich eins unserer
Frühstücksangebote teilen, wir berechnen dann 5,00 Euro pauschal
für die zweite Person für Kaffee und Gedeck**

Der Süße Start in den Tag

3,5

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

5,60 Euro

Kanalfrühstück

3,5

2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, Butter, Marmelade, Honig, Käse, Schinken, Mettwurst, 1 gekochtes Ei, Kaffee oder Tee

8,50 Euro

Käsefrühstück

2,3,5

Schnittkäse, Frischkäse, Camembert, mit Gurken und Tomaten, Salatbeilage, Kaffee oder Tee, 1 Brötchen und 2 Scheiben Schwarzbrot und Butter

7,80 Euro

Lachsfrühstück

2,3,5

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf -Sauce, 2 Toast, 1 Brötchen, Butter, 1 Glas Sekt und Kaffee oder Tee

12,80 Euro

Brückenfrühstück

3,2,5

2 Brötchen, 2 Scheiben Schwarzbrot, Mettwurst, Schinken, 1 Kugel Zwiebelmett, Räucherlachs, Tiefseekrabbensalat, Käse, 45g Butter, Honig, Marmelade, Rührei oder Spiegelei, 1 Glas Sekt, 1 Glas Orangensaft, Kaffee oder Tee.

14,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühstück für Zwei

Soviel wie das Herz begehrt.

Käseauswahl, Mett, Aufschnitt, Tiefseekrabbensalat, Fleischsalat, Räucherlachs, Orangensaft, Kaffee oder Tee, ein Glas Sekt, Brot und Brötchen, Rührei und oder Spiegelei und Bacon.

Gern können Sie nachbestellen.

Preis *33,00 Euro*

Tischbuffet a la Brückenterrassen

*Lassen Sie sich wie am Wochenende verwöhnen (ab **4** Personen)*

Wir decken Ihnen den Tisch mit den Köstlichkeiten unseres Frühstückbuffets.

Käseauswahl, Mett, Aufschnitt, Tiefseekrabbensalat, Gemüse und Salatbeilagen, Räucherlachs, Orangensaft, Kaffee oder Tee, ein Glas Sekt, Brot und Brötchen, weitere Köstlichkeiten Rührei oder Spiegelei und Bacon.

Sie erhalten die Speisen direkt an den Tisch und können bei Bedarf gern nachbestellen.

Das Angebot gilt von Montag bis Freitag und nicht an Feiertagen

Preis pro Person *17,50 Euro*

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zusätzliche Frühstücksleckereien:

<i>Rührei</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Gekochtes Ei</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>2 Spiegeleier</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Marmelade</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>Honig</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>Nutella</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>Butter oder Becel</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>Brötchen</i>	<i>1,20 Euro</i>
<i>Schwarzbrot</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>Toastbrot</i>	<i>0,50 Euro</i>
<i>Zwiebelmett 1 Kugel</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Wurstscheibe</i>	<i>0,90 Euro</i>
<i>Schnittkäse</i>	<i>0,90 Euro</i>
<i>Frischkäse</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>Brie</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>Fleischsalat</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Tiefseekrabbensalat</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Portion Nordseekrabbensalat</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Portion Lachs</i>	<i>3,50 Euro</i>

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Salate

Gemischter Salat 4,90 Euro
mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebeln

Brückenterrassensalat 11,50 Euro
*Großer gemischter Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Eisbergsalat, Champignon, Mais, gegrillten
Putenbruststreifen und gehobelten Parmesan*

Griechischer Bauernsalat 10,50 Euro
Eisbergsalat mit Tomaten, Paprika, Zwiebelringen, Gurken, Fetakäse, Peperoni, Oliven

*Zu allen Salaten servieren wir Brötchen
Bitte wählen Sie Ihr Dressing: 2,1,5,18*

*Essig Öl
French
Balsamico Dressing
Joghurtdressing*

Suppen:

Tomatensuppe mit Brötchen 17,2,14 vegetarisch 5,50 Euro
als Vorsuppe ohne Brot bei der Wahl eines weiteren Gerichtes 3,50 Euro

Gulaschsuppe mit Brötchen 17,2,14 6,00 Euro
als Vorsuppe ohne Brot bei der Wahl eines weiteren Gerichtes 3,50 Euro

Krabbensuppe mit Brötchen 17,2,14 9,80 Euro
als Vorsuppe ohne Brot bei der Wahl eines weiteren Gerichtes 4,80 Euro

Nur 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. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Für Zwischendurch:

<i>Röstitaler mit Räucherlachs und Soucreme</i>		9,20 Euro
<i>Rundstück warm (Nackenbraten auf Toast mit brauner Sauce)</i>		10,20 Euro
<i>Bratkartoffeln Spiegelei und Schinken</i>	2,10,8	9,00 Euro
<i>Roastbeef (kalt) mit Röstzwiebeln auf Schwarzbrot</i>		10,40 Euro

Für den kleinen Hunger

<i>Gebackener Camembert</i>	2,5	7,80 Euro
<i>mit Toast, Butter und Preiselbeeren</i>		
<i>Ofenkartoffel mit Salatbeilage und Soucreme</i>	2,17	5,80 Euro
<i>Dazu erhältlich:</i>		
<i>.....Lachsstreifen</i>	2,1	3,50 Euro
<i>.....Krabben</i>	2	7,50 Euro
<i>.....Putenstreifen</i>		3,20 Euro
<i>.....oder mit Sauce Hausfrauenart und Matjes</i>		3,90 Euro

Unsere Klassiker

<i>Holsteiner Bauernfrühstück</i>		11,50 Euro
<i>Mit Katenschinken und Gewürzgurken</i>	2,10,8	
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i>		13,80 Euro
<i>mit Remouladensoße und Bratkartoffeln</i>	2,10,8	
<i>Krabbenbrot</i>	2	15,90 Euro
<i>Nordseekrabben mit Rührei und Schwarzbrot</i>		
<i>Brücken-Pfanne</i>	2,10,8,17	17,20 Euro
<i>Schweinefilet mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise</i>		
<i>Currywurst</i>	2,5	8,70 Euro
<i>mit Pommes und hausgemachter Currysauce</i>		

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fleischgerichte

Putensteak	2,5,8	14,50 Euro
<i>Mit Zwiebeln, Champignon, Pommes und Salatbeilage</i>		
Grillteller		19,50 Euro
<i>Drei verschiedene Sorten Fleisch , Pommes oder Bratkartoffeln, Sauce Bernaise, Salatbeilage</i>		
Schnitzel Wiener Art	2,5,8	13,90 Euro
<i>Mit Pommes und Salatbeilage</i>		
Sahneschnitzel		15,90 Euro
<i>Mit Champignonsauce und Bratkartoffeln, Salatbeilage</i>		
Rumpsteak 220g	2,5,8	21,50 Euro
<i>mit Champignon und Zwiebeln, Sauce Bernaise, Pommes und Salatbeilage</i>		
Pfeffersteak 220 g	2,5,8	22,80 Euro
<i>Mit gebratenen Zwiebeln und Pfefferrahmsauce, Pommes und Salatbeilage</i>		

Fischgerichte

Kapitänsteller	1,2	18,80 Euro
<i>Räucherlachs mit Meerrettich-Soße, Matjes in Sauce Hausfrauenart, Rührei mit Nordseekrabben und Bratkartoffeln</i>		
Rotbarschfilet		17,80 Euro
<i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Remoulade</i>		
Schollenfilet		15,50 Euro
<i>in Eihülle gebraten, mit Salzkartoffeln und Remoulade</i>		
Riesen Scholle Finkenwerder Art ca. 500 gr.		20,50 Euro
<i>mit Speckstippe und Bratkartoffeln</i>		
Riesen Scholle Büsumer Art ca. 500 gr.		23,50 Euro
<i>mit Nordseekrabben und Bratkartoffeln</i>		
3 Matjesfilet „Hausfrauen Art“		15,00 Euro
<i>Matjesfilet mit Sauce Hausfrauenart und Bratkartoffeln</i>		
Fischplatte „Hochbrücke“ für 2 Personen		39,00 Euro
<i>Lachssteak, Zanderfilet, Rotbarschfilet, Garnelen in Butter gebraten mit Salz- oder Bratkartoffeln, Honig-Senf-Sauce und Remoulade</i>		
Hausgemachter Brathering	2	12,50 Euro
<i>Brathering süß-sauer eingelegt mit Bratkartoffeln</i>		

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gerichte ohne Fleisch

<i>Gemüsepfanne</i>		<i>12,80 Euro</i>
<i>gemischtes Gemüse, Béchamelsauce und Käse überbacken dazu Brot</i>		
<i>Pasta mit Pesto und Parmesan</i>		<i>7,80 Euro</i>

Kuchen

Schauen Sie auch unsere Tagesangebote in der Kuchenvitrine an

<i>Marzipan- Nusstorte</i>	<i>17</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Mandarinentorte</i>	<i>17</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Schwarzwäldertorte</i>	<i>17</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Apfelkuchen</i>		<i>3,10 Euro</i>
<i>Käsekuchen</i>		<i>3,10 Euro</i>

Waffeln

Unsere Waffeln bieten wir von Oktober bis April in der Zeit von

14.00 Uhr bis 18.00 Uhr an.

<i>Heiße Waffel mit Puderzucker</i>		<i>3,00 Euro</i>
<i>Heiße Waffel „Heiß und Kalt“</i>	<i>17</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne</i>		
<i>Heiße Waffel „Heiß und Kalt“ ohne Sahne</i>	<i>17</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis, heißen Kirschen</i>		

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Getränke:

Flensburger Biere:

<i>Flensburger Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,20 Euro
	0,5 l	4,80 Euro
<i>Flensburger Dunkel vom Fass</i>	0,3 l	3,20 Euro
	0,5 l	4,80 Euro

In der Wintersaison erhalten Sie Flensburger Dunkel aus der Flasche

<i>Flensburger Edles Helles Fl.</i>	0,33 l	3,20 Euro
<i>Flensburger Radler Fl.</i>	0,33 l	3,20 Euro
	0,5 l	4,80 Euro
<i>Flensburger Radler Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,20 Euro
<i>Flensburger Flaschenbiere</i>	0,33 l	3,20 Euro

Die mit dem „PLOP“

Weizenbiere der Schneider Brauerei:

<i>Schneider Weiße vom Fass</i>	0,5 l	4,80 Euro
<i>Schneider Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80 Euro
<i>Schneider Original (Dunkel)</i>	0,5 l	4,80 Euro

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

Fassbrausen

<i>Flensburger Fassbrause Zitrone alk.frei 1,2,5</i>	0,33 l	2,90 Euro
<i>Flensburger Fassbrause Rhabarber-Erdbeere .alk.frei 1,2,5</i>	0,33 l	2,90 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Weine:

<i>Fürstenfass Spätburgunder Trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Fürstenfass Trollinger Halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Fürstenfass Rosé</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Fürstenfass Grauburgunder trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Fürstenfass Kerner halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Flasche Wein</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,00 Euro</i>
<i>Flasche Wein</i>	<i>1,00 l</i>	<i>18,00 Euro</i>

Sekt:

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

Gemischtes:

<i>Aperol Spritz</i>		<i>5,50 Euro</i>
<i>Andalö Sekt</i>		<i>6,00 Euro</i>
<i>Andalö Basil</i>		<i>5,50 Euro</i>
<i>Pink Gin von Gordons mit Beerenmix</i>		<i>6,50 Euro</i>

Wasser:

<i>Flensburger Wasser</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Stilles Wasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Flasche Wasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,80 Euro</i>

Säfte und Nektar 0,3 l:

<i>Orangensaft / Kirsch / Banane / Traube / Johannisbeere</i>		<i>3,60 Euro</i>
---	--	------------------

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Softgetränke:

<i>Coca Cola</i> 1,3	0,33 l	3,30 Euro
<i>Sinalco Cola</i> 1,3	0,33 l	3,10 Euro
<i>Sinalco Cola light</i> 1,2,3,5,6,7	0,33 l	3,10 Euro
<i>Sinalco Citrone</i> 8	0,33 l	3,10 Euro
<i>Sinalco Orange</i>	0,33 l	3,10 Euro
<i>Sinalco Cola-Mix</i> 1,3,8	0,33 l	3,10 Euro
<i>Schweppes Ginger/ Tonic / Lemon</i> 1,2,4	0,2 l	2,90 Euro

Schorlen 0,3 l:

<i>Apfelschorle</i>		3,30 Euro
<i>Rhabarberschorle</i>		3,30 Euro
<i>Kirschschorle</i>		3,30 Euro
<i>Johannisbeerschorle</i>		3,30 Euro
<i>Traubensaftschorle</i>		3,30 Euro

Heißgetränke:

<i>Becher Kaffee</i> 3		3,00 Euro
<i>Kännchen Kaffee</i> 3 / <i>Kaffee HAG entkoffeiniert</i>		3,60 Euro
<i>Latte Macchiatto</i> 3,11		3,80 Euro
<i>Café au lait (Milchkaffee)</i> 3,11		3,50 Euro
<i>Cappuccino</i> 3,11		3,00 Euro
<i>Espresso</i> 3		2,00 Euro
<i>Doppelter Espresso</i> 3		3,00 Euro
<i>Flavour</i>		0,70 Euro

Tee und Schokolade:

<i>Verschiedene Teesorten im Glas serviert</i>		2,80 Euro
<i>Heißes Kakaogetränk</i> 11		3,30 Euro
<i>Heiße Kakaogetränk mit Sahne</i> 11,17		3,70 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Spirituosen 2 cl

<i>Linie</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Jubi</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Gammeldansk</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Korn</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Jägermeister 1</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Wodka</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Rum</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Ballentines</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Kanalgeist 1</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Bacardi</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Hansen Rum</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Sambuca</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Ramazotti 1</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Sandemann Sherry</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Havanna Club</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Malteser</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Kümmel</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Uzo</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Grappa Marzadro Giare Amarone 2 cl</i>	<i>5,00 Euro</i>

Alle Getränke erhalten Sie auch als Longdrink mit 4 cl zum Preis von 7,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer