

Unsere Vision auf dem Feuerschiff

Wir- dass sind Mateo und Max und führen eine Küche mit nordischer Inspiration, geprägt durch Regionalität, Saisonalität und Präzision. Unsere Gerichte entstehen aus lokalen Produkten, abgestimmt auf das Angebot von Land und Meer.

Kurze Lieferwege und enge Zusammenarbeit mit Erzeugern sind ebenso Teil unseres Konzepts wie ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln und unsere Low-Waste-Philosophie.

Zutaten werden ganzheitlich und ressourcenschonend verwertet.

Maritime Klassiker interpretieren wir zeitgemäß und setzen auf hochwertige Produkte, sorgfältige Zubereitungsarten sowie kraftvolle Saucen.

Ergänzt wird unser Angebot durch handwerklich gefertigte Desserts und feine Details, die jedes Gericht komplettieren.

Ein Besuch bei uns ist mehr als Verpflegung – unsere Menüs laden zu einer kulinarischen Reise voller Genuss und Entspannung ein.

Menüzeiten

Um Ihnen von Beginn an eine angenehme Atmosphäre zu bieten, servieren wir Menüs ab drei Gängen in zwei Zeitfenstern:

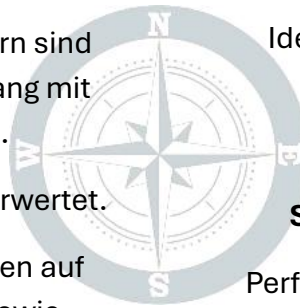
Frühe Genusszeit: 17:00 – 19:15 Uhr

Ideal für einen ruhigen Start und bewusstes Genießen bis 3.Gänge.

Spätere Genusszeit: ab 19:30 Uhr bis Küchenschluss

Perfekt für einen entspannten Ausklang des Abends auf dem Feuerschiff.

Beim 5-Gang-Menü genießen Sie volle Flexibilität und gestalten Sie den Abend nach Ihrem eigenen Rhythmus.



Suppen

Sellerie-Vanille-Cremesuppe knuspriger Bacon - Croûtons	11
Krabben-Suppe Krabben · Dillspitzen · Safranöl	12
Nordsee-Bouillabaisse Edelfisch & Krustentier · Wurzelgemüse · Sauce Rouille · Röstbrot	14

Vorspeisen

Gebratene Riesengarnelen Pernod-Fond · Gemüsestreifen · Röstbrot	13
Labskaus mit Matjes & Lachstatar rote Zwiebel, Gurke, Dill, Brot Chip, pochiertes Ei	13
Tatar vom Husumer Weiderind gebeiztes Eigelb · zweierlei Parmesan · Trüffelreis · Brot Chip	14
Rote-Bete-Carpaccio Ziegenkäse warm & kalt · karamellisierte Walnüsse · Blattsalate	13

Vegan

Ofengerösteter Blumenkohl Hummus · Granatapfel · Gartenkräuter	20
--	----

Fisch

gebratener Kabeljau Senfschaum · Kartoffelpüree · Gartengemüse	25
Nordsee-Scholle in brauner Butter Meersalz Drillinge · Gurkensalat	26
Wolfsbarschfilet Krabben-Dill-Sud · Kartoffel Püree · glasiertes Gemüse	24



Fleisch

Rinderfilet vom Husumer Weiderind Portwein-Jus · Kartoffelmousseline – Gartengemüse	30
Supreme von der Maishähnchenbrust aus Frankreich Waldpilzschäum · Kartoffelmousseline – Wurzelgemüse	27
Duett vom Deichlamm aus Ostfriesland rosa Filet & Rücke Amarena-Jus-Wildkräuterkruste - Paprika Gemüse - Drilling	30

FEUERSCHIFF SIGNATURE

Im Feuerschiff trifft Küste auf Handschrift: Unser Signature-Menü ist genau dafür gemacht – nordisch inspiriert, mit Liebe zum Detail.

1.Gang

Matjes & Lachstatar, rote Zwiebel, Gurke, Dill,
Brot Chip, Labskaus, pochiertes Ei

2.Gang

Brokkoli-Schaumsuppe & Jakobsmuschel
Haselnuss und Kräuteröl

3.Gang

Wolfsbarsch im Krabbendill-Sud
Kartoffelpüree, glasiertes Gemüse

4.Gang

Variation von weißer Schokolade, Cashew & Himbeere
verschiedene Texturen & Temperaturen



NEUER WIND IM FEUERSCHIFF

Küste bleibt – aber mit mehr Kante. Klare Produkte, starke Fonds, moderne Kombinationen.

1.Gang

Nordsee-Bouillabaisse Edelfisch & Krustentier
· Wurzelgemüse · Sauce Rouille

2.Gang

Tatar vom Husumer Weiderind, gebeiztes Eigelb ·
zweierlei Parmesan · Trüffeleis · Brot

3.Gang

Duett vom Deichlamm aus Ostfriesland
rosa Filet & Rücken · Amarena-Jus ·
Wildkräuterkruste · Paprika Gemüse · Drilling

4.Gang

Dessertvariation: Eis & Sorbet
feine Säure & Textur

Dessert

Variation von weißer Schokolade, Cashew & Himbeere

verschiedene Texturen & Temperaturen 12

Tiramisu

Pistazien-Meersalzeis · pochierte Birne 10

Eis & Sorbets

Eis nach Wahl

Klassiker

- Erdbeereis
- Vanilleeis
- Schokoladeneis

Spezialsorten

- Mango–Minzeis
- Himbeere–Thymianeis
- Kaffee–Karamelleis
- Bacon–Schokolade
- Gin Basil Sorbet
- Erdbeer-Champagner Sorbet



2,5

3,6

Unsere Menüempfehlung

Wenn Sie unsere Küche in ihrer ganzen Vielfalt erleben möchten, empfehlen wir eines unserer Menüs. Die Gänge bauen geschmacklich aufeinander auf und spiegeln unsere nordisch inspirierte Küche mit regionalen Produkten und saisonalen Aromen wider.

Die Portionsgrößen sind bewusst auf die jeweilige Menüfolge abgestimmt, sodass Sie mehrere Gänge genießen können und ein ausgewogenes Genusserlebnis entsteht.

3-Gang-Menü – 40

Vorspeise oder Suppe · Hauptgang · Dessert

4-Gang-Menü – 55

Vorspeise · Suppe · Hauptgang · Dessert

Unsere Menüs laden dazu ein, sich zurückzulehnen, neue Aromen zu entdecken und eine schöne Zeit an Bord zu verbringen.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass in unseren Gerichten Spuren aller Allergene enthalten sein können. Sprechen Sie unser Team gerne an, wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben.