

Liebe Gäste des Moby Dick!

Die Mannschaft an Bord der Pequot bestand aus allen Teilen und Schichten der Welt. Das Schiff bildet die Vielfalt der Welt als Mikrokosmos ab. Es versteht sich von selbst, dass wir uns bei der Auswahl unserer Rezepte, Zutaten und Gerichte nicht regional beschränkt haben. – Altbewährtes und Neues finden Sie in unserer Speisekarte, die Sie in den Händen halten. Wir sind gespannt auf Ihre Meinung und freuen uns über ehrliche und ernst gemeinte Anmerkungen.

Unsere freundliche Service-Mannschaft sowie die Küchencrew wollen mit Qualität überzeugen. Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit an Bord des Restaurants „Moby Dick“.

### Vorspeisen

Kapitän Pelegs Vorkost

Daskower <i>Ziegenfrischkäse</i> „von Jan Brauer“ in Kräutermarinade mit Rucola auf Strauchtomaten mit einer Glace aus Balsamico Bianco und Wabenhonig vom Imkerhof Hanno Löber, Daskow	14,50 €
<i>Caprese</i> von Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl	13,50 €
<i>Vorspeisevariation Moby Dick</i> gebratene Riesengarnele, hausgebeizter Lachs und Matjestatar, Aioli, Honig-Senf-Dillsauce, Mecklenburger Schwarzbrot	14,00 €
Hausgemachtes <i>Matjestatar</i> mit Mecklenburger Landbrot	10,00 €
<i>Carpaccio</i> vom Rinderfilet mit Rucola, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und bestem Olivenöl	15,00 €

### Suppen

Ismaels Suppenküche

<i>Tomatensuppe</i> mit frischem Basilikum und Knoblauchcroutons	6,30 €
<i>Darßer Fischeintopf</i>	8,00 €
<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i> mit Sauerrahm und Schnittlauch	6,30 €

Ismael, der Erzähler der Geschichte, stammt aus gutem Hause und heuert in Nantucket aufgrund der für ihn unerträglichen Alltäglichkeit im Kreise seiner Familie auf dem Walfänger Pequet an. Er trifft im Vorfeld auf seinen späteren Blutsbruder Queequeg, einen tätowierten Südseeinsulaner aus dem Kannibalenstamm der Pequot Indianer.

## Pasta & Reis

Pips Vorrat

*De Cecco Spaghetti* al Pesto mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan 13,50 €

### Frische Bandnudeln

– an Champignons in Rahmsauce, Parmesan 12,50 €

– mit Lachsstreifen in Dill-Kräutersauce und Parmesan 15,00 €

– mit gebratenen Rinderfiletstreifen an pikanter Tomatensauce und Parmesan 15,00 €

*Risotto von Carnaroli-Reis* mit Riesengarnelen und frischen Kräutern, Parmesan 16,00 €

„Pasta als Vorspeise“ – kleine Portion Pasta nach Wahl 10,00 €

## Salate

Elijahs Gärten

*Kleiner gemischter Salat* 7,50 €

*Großer gemischter Salat* frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons, gerösteten Kürbiskernen und hausgemachtem Dressing 10,50 €

– mit gebratenen Riesengarnelen 18,50 €

– mit gebratenen Putenbruststreifen von der  MECKLENBURGER LANDPUTE 15,00 €

– mit gebratenen Rinderfiletstreifen 16,50 €

Ein weiteres Mitglied der Mannschaft namens Elijah, möglicherweise ein alter Verrückter, vielleicht ein Seher, prophezeit schon vor Abreise keinen guten Ausgang der Schiffreise. Als die Fahrt an Weihnachten beginnt lässt der Kapitän sich zunächst nicht an Bord sehen. Erst nach einiger Zeit erklärt er vor der Mannschaft den wahren Grund der Reise. Die Fahrt wird eine Jagd auf den weißen Wal „Moby Dick“ durch den Kapitän Ahab eines seiner Beine verlor. Derjenige, der den Wal als erster erblickt, erhält eine Golddublonne, die am Hauptmast angenagelt wird.


Fisch  
Kapitän Ahab's Fang

Gebratenes Rotbarschfilet mit Röstkartoffeln, Remoulade und Salat	16,50 €
Gebratenes Dorschfilet mit Röstkartoffeln, Remoulade und Salat	17,50 €
Scholle im Ganzen gebraten mit Speck-Zwiebeln-Stippe, Röstkartoffeln und gemischtem Salat	19,50 €
Lachsfilet vom frischen Lachs, gebraten, auf jungem Blattspinat mit Safransauce und frischen Bandnudeln	22,50 €
Dorschfilet gebraten an einer körnigen Senfsauce, Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln	20,00 €
Doraden-Filets gebraten auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	19,00 €
Zanderfilet gebraten auf gebuttertem Spitzkohl mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln	22,00 €
Elijah's Edelfisch-Variationen auf Blattspinat, Crevetten-Sauce und Butterkartoffeln	26,00 €
Ahab's Fischplatte für 2 Personen verschiedene, gebratene Fischfilets, Riesengarnelen auf geschwenktem Gemüsebett, Dillsauce, Basmatireis und Petersilienkartoffeln	56,00 €

Starbucks, der erste Obermaat, ist ein kühner und erfahrener Seemann und der Gegenspieler zu Kapitän Ahab. Um die Mannschaft vor dem unberechenbaren Ahab zu schützen, erwägt er während der Reise sogar, den Kapitän aus dem Weg zu räumen. Er lässt jedoch von dem Gedanken ab. Das Schiff umrundet das Kap der guten Hoffnung. Es werden viele Wale gesichtet und manche davon erlegt und verarbeitet. Bei den Begegnungen mit anderen Walfängern fragt Ahab jedes Mal nach dem Verbleib des weißen Wales.

## Fleischgerichte

### Daggoos Geschmacksreise

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel, an Champignons in Rahm mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat	19,50 €
Gebratene Kalbsleber mit sautierten Zwiebeln und Apfelspalten an Kartoffelpüree	18,50 €
Landhähnchenbrust von der  MECKLENBURGER LANDPUTE an Thymian-Jus, Pfannengemüse und Kartoffelgratin	19,00 €
„Wiener Schnitzel“ aus der Kalbsoberschale mit warmem Kartoffel-Gurkensalat und Wild-Preiselbeeren	22,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelachs	
– mit Setzei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,50 €
– mit Jägersauce, Pommes Frites und gemischtem Salat	17,50 €
– mit Champignonrahmsauce mit Bauernrösti und gemischtem Salat	17,00 €

## Steaks

### Queequegs Beute

**Färsenfleisch** – eine Färse ist ein weibliches Hausrind, das bereits geschlechtsreif ist, jedoch noch nicht gekalbt hat. Regional unterschiedlich wird die Färse auch als Starke, Kalbin, Quenne oder Gusti bezeichnet. Das Fleisch junger Färsen garantiert Fleischliebhabern Genuss in höchster Vollendung. Charakteristisch für Färsenfleisch ist dessen helle Farbe, die feine Marmorierung und der einzigartige Geschmack. Wir bieten Ihnen diesen Fleischgenuss aus Färsenfleisch europäischer Herkunft, unter optimalen Bedingungen vakuumgereift.

Rumpsteak von der Färse 200 gr	21,50 €
Rumpsteak von der Färse 300 gr	28,00 €

Weites Grün, außergewöhnlicher Boden, freier Himmel, Pampa-Weiden von hohem Nährwert und unbelastete Natur: Allerbeste Voraussetzungen für gesunde und kraftvolle argentinische Angus-Rinder. In der Tat servieren wir Ihnen mit dem Argentinischen Rinderfilet ein Fleisch von charakteristischem argentinischen Geschmack – natürlich, einzigartig und besonders zart und saftig.

Filetsteak aus Argentinischem Rinderfilet 250 gr	33,00 €
Putensteak 200 gr, von der  MECKLENBURGER LANDPUTE	18,50 €

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen gemischten Salat, Backkartoffel mit Sourcreme und Knoblauchbaguette.

## Exklusives vom Küchenchef

### „Dry Aged Steak-Fleisch“

Nur bestes, individuell ausgewähltes Rindfleisch wird über Wochen bei 2–4 °C in speziellen Reifeschränken optimal gereift. So erreicht es sein unvergleichliches Aroma, die Zartheit und den begehrten nussigen Geschmack.

Dry Aged Rumpsteak 300 gr 42,00 €  
unten finden Sie unsere Vorschläge zur Abrundung

### „Thüringer Duroc“

Das besondere Fleisch! Unter Fleischkennern sind die THÜRINGER DUROC-Schweine schon seit Langem für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt, und das schmeckt man auch. Im Herzen Deutschlands, in Thüringen, wächst das Duroc-Schwein heran. Regionale Aufzucht und Schlachtung sowie beste Futtermittel aus eigenem Anbau garantieren ein Spitzenprodukt mit vielen Vorteilen. Das Fleisch des Duroc-Schweins hat einen hohen Eisenanteil und zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett (IMF) aus. Dieses wird auch als feine Marmorierung bezeichnet. Diese hochwertige Qualität garantiert durch den geringen Bratverlust äußerst zartes und saftiges Fleisch und ein pures Geschmackserlebnis.

Kotelette vom DUROC-Schwein 300 gr 22,50 €  
unten finden Sie unsere Vorschläge zur Abrundung

### „Kalbfleisch“

Natürliche Aufzucht, strenge Kontrollen und die immer gleichbleibende Qualität bilden die Grundlage unseres Angebotes an frischem Kalbfleisch. Kalbfleisch ist zart, fettarm, ausgesprochen bekömmlich und gesund – also eine reizvolle kulinarische Ergänzung auf jeder Speisekarte. Unser Kalbfleisch aus Deutschland bedeutet fest definierte Zuschnitte, Gewichtseinheiten und streng kontrollierte Qualität. Frisches Kalbfleisch – ein Garant für gesunde Ernährung.

Kalbskotelette 350 gr 30,00 €  
zur Abrundung wählen Sie bitte aus unseren Vorschlägen

Saucen und Beilagen zur Auswahl: – Thymian-Jus oder hausgemachte Kräuterbutter  
– Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sour Creme, Knoblauchbaguette,  
– Pfannengemüse, kleiner gemischter Salat

Als Queequeg auf dem letzten Teil der Reise todkrank wird, lässt er sich auf eigenen Wunsch einen Sarg zimmern, der später noch als Rettungsring fungieren wird. Nachdem das Schiff den indischen Ozean und die indonesischen Inseln durchquert hat, wird ein weißer Wal östlich von Japan gesichtet. Die Verfolgungsjagd dauert drei Tage.

### Für den schnellen Hunger

*Tastegos Traum*

*Currywurst Moby Dick* Rostocker Bratwurst, ohne Darm 150g mit hausgemachter pikanter Currysauce, Salatbukett und Pommes Frites 9,90 €

*Moby Burger* Rinderbeefsteak mit knackigem Eisbergsalat, Bacon, frischen Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und hauseigener Sauce, Salatbukett und Pommes Frites 14,50 €

### Kleine Gerichte

*Vater Mapples Empfehlungen*

*Matjes nach „Hausfrauen Art“* mit Bratkartoffeln, Salatbukett 13,00 €

*Hausgebeizter Lachs* mit Honig-Senf-Dillsauce, Salatbukett und Kartoffelrösti 14,00 €

*Zwei gebratene Garnelenspieße* mit Aioli und Knoblauchbaguette 16,50 €

*Variation vom Matjes* Matjestartar, Räuchermatjesfilet und Kräutermatjes an Remouladensauce, Salatbukett und Schwarzbrot 14,50 €

### Kartoffeln einmal anders

*Aus Perths Schmiede*

*Backkartoffeln*

– mit Sour Creme und Knoblauch-Champignons 11,50 €

– mit Sour Creme und hausgebeiztem Lachs 14,50 €

– mit Sour Creme und Putenbruststreifen von der  MECKLENBURGER LANDPUTE 13,50 €

### Vegetarische & laktosefreie Gerichte

*Fedallahs Religion*

*Vegetarische Gemüsepfanne* mit Sojacreme, dazu Salzkartoffeln oder Reis 16,50 €

*Zucchini-Hackfleischröllchen* mit Soja-Kräutersauce, Pfannengemüse, Jaipur-Curry und Reis 14,00 €

*Gemüsestrudel* mit Tomatenpestosauce und Reis 10,50 €

Schlussendlich wird Kapitän Ahab von Moby Dick unter Wasser gezogen. Der Wal rammt danach das Schiff und versenkt es. Der einzige Überlebende ist Ismael, der auf dem für Queequeg bestimmten Sarg auf dem Meer treibt und von einem anderen Walfangschiff gerettet wird.

### Dessert

#### Ahabs Verhängnis

Panna Cotta auf einem Fruchtspiegel	7,00 €
Sanddornparfait auf Himbeersauce und frischen Früchten	8,00 €
Crème Brûlée	7,50 €
Warme Zwetschgen-Ingwer-Röster mit Walnusseis	7,50 €
Dessert-Variation Moby Dick für zwei Personen	16,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeiscreme	6,50 €
Dunkles Mousse au Schokolade mit frischem Obst	8,00 €

weitere Akteure im Überblick:

Vater Mapple – Prediger der Walfängerkirche von New Bedford

Kapitän Bildad – Schiffseigner

Kapitän Peleg – Schiffseigner

Stubb – zweiter Maat

Flask – dritter Maat

der Schiffszimmermann

Reale Hintergründe für Schilderungen in der Geschichte von „Moby Dick“ waren die eigene Erfahrungen vom Autor Herman Melville sowie viele bekannt gewordene Ereignisse und Geschichten, die auf wahren Begebenheiten beruhten.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in Speisen und Getränken erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

Liebe Gäste, auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Mappe vor. Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Allergenen enthalten können.

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.