



ACHTERDECK

— RESTAURANT —

Unsere Top 5

Frozen Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Orangensaft

12,00 €

Hauswein Cuveé Weiß

Cuveé aus Sauvignon Blanc | Riesling | Scheurebe
Weingut Markus Klumpp | Baden

0,75l 29,00 €

Hauswein Cuveé Rosé

Cuveé aus Blaufränkisch | Spätburgunder | St. Laurent |
Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Klumpp | Baden

0,75l 29,00 €

Hauswein Cuveé Rot

Cuveé aus Blaufränkisch | Spätburgunder | St. Laurent |
Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Klumpp | Baden

0,75l 29,00 €

Espresso Martini

Vodka | Kahlúa | Espresso

12,00 €



„Glück ist das einzige, das sich
verdoppelt, wenn man es teilt.“

(Albert Schweitzer)



ACHTERDECK

— RESTAURANT —

Foodie date

Seafood Paella

Safranreis, Paprika, Erbsen, Zwiebeln, Mais, Knoblauch,
Meeresfrücht, Grünschalenmuscheln und Garnelen

55,90 € für 2 Personen

Tapas

geräucherter Lachs, Matjes, Knoblauchgarnelen,
gebackene Zwiebelringe, Anti-Pasti, Ziegenkäse, Mini Chorizo,
Serrano Schinken, Chicken-Pineapple Sticks, Feta im Speckmantel,
Aioli, Bruschetta Dip und Mango-Relish

59,90 € für 2 Personen

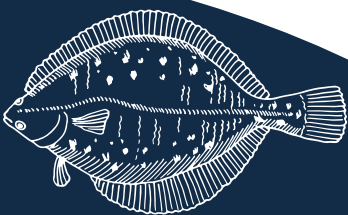
Steinbutt im Ganzen

gebratener Steinbutt (1200 g)
mit kleinen Kartoffeln, Pfannengemüse
und Zitronenbuttersoße

72,90 € für 2 Personen

für Sie am Tisch filitiert

**Vorbestellung jeweils
bis 14:00 Uhr**



„Wandlung ist notwendig wie die
Erneuerung der Blätter im Frühling.“

(Vincent van Gogh)



ACHTERDECK

—RESTAURANT—

Vorweg

sommerlicher Blattsalat

mit Gurke, Tomate, Paprika und Mais
dazu hausgemachtes French Dressing

14,90 €

wahlweise mit:

Crunchy Chicken Filet

6,50 €

Rindersteakstreifen

8,00 €

Black Tiger Garnelen

9,00 €

überbackenem Ziegenkäse

4,00 €

kalte Paprika-Ingwer-Suppe

mit Ricotta und gerösteten Pinienkernen

9,00 €

gebratene Polenta

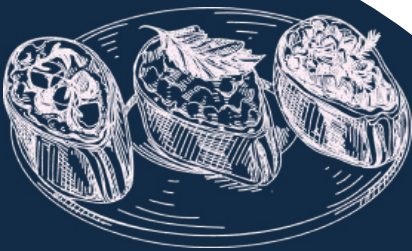
mit Zucchini-Paprika-Ragout, Ziegenkäse
und Granatapfelkernen

12,90 €

geräucherter Lachs

mit zwei Röstitalern,
Petersilien-Frischkäse
und Kaviar

14,90 €



„Wir leben nicht, um zu essen;
wir essen, um zu leben.“

(Sokrates)



ACHTERDECK

— RESTAURANT —

Direkt aus dem Pastatopf

Conchiglie

mit gebratenen Rindersteakstreifen
in einer Demi-Glace-Butter-Soße
dazu Grana Padano

21,90 €



Spinatpasta

Tagliarini in einer cremigen Spinatsoße
mit Ricotta und Pinienkernen

19,90 €

Bruschetta-Pasta

Tagliarini in einer würzig, scharfen
Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Soße
mit Grana Padano und Rucola

20,90 €

wahlweise mit:

Crunchy Chicken Filet

6,50 €

Rindersteakstreifen

8,00 €

Black Tiger Garnelen

9,00 €

überbackenem Ziegenkäse

4,00 €



„Mut steht am Anfang des Handelns,
Glück am Ende.“

(Demokrit)



ACHTERDECK

— RESTAURANT —

Burger

“Achterdeck” Burger

Black Angus Beef, Brioche-Bun, Chili-Cheese Sauce,
Salat, Jalapeños, Tomate, rote Zwiebeln,
Cheddar, Bacon dazu Sidewinder Fries

21,90 €

Lachsburger

Lachsfilet, Brioche-Bun, Remoulade, Salat, Spiegelei,
Tomate, rote Zwiebeln dazu Sidewinder Fries

21,90 €

Crispy Chicken Burger

Crispy Chicken Filet, Brioche-Bun,
Mango-Relish, Salat, Cheddar,
Tomate, rote Zwiebeln dazu Sidewinder Fries

19,90 €

Be Veggie

hausgemachter Gemüsestrudel

mit einer Füllung aus Kartoffeln, Ingwer, Karotten, Zucchini,
Paprika, Zwiebel, Mais und Porree
auf Tomatensalsa an kleinem Salatbouquet

18,90 €

gefüllte Zucchini

Cous Cous, Paprika, Zwiebel, Balsamico, feine Kräuter
und überbackenem Mozzarella

17,90 €



„Glücklich allein ist die Seele,
die liebt.“

(J. W. v. Goethe)



ACHTERDECK

— RESTAURANT —

Fischspezialitäten

gebratenes, mariniertes Lachsfilet

mit Beilagen Ihrer Wahl

15,90 €

unsere Empfehlung

mit frischem Pfannengemüse, kleinen Drillingen mit Schmand und Zitronenbuttersoße

26,50 €

gebratenes Buttermakrelenfilet

mit Beilagen Ihrer Wahl

14,90 €

unsere Empfehlung

mit Butter-Mini-Karotten, Bärlauch-Kartoffelpüree und Zitronenbuttersoße

26,50 €

Beilagen Ihrer Wahl

kleine Drillinge mit Schmand	4,90 €
Bärlauch-Kartoffelpüree	4,90 €
Sidewinder Fries	5,50 €
Bergkäserösti	5,50 €
Pfannengemüse	5,50 €
Butter-Mini-Karotten	5,50 €
grüner Spargel	5,50 €
Pfefferrahmsauce	2,00 €
Zitronenbuttersoße	1,50 €
kleiner gemischter Salat	6,50 €
Kräuterbutter	1,00 €



„Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wiederkommen!“

(Oscar Wilde)



ACHTERDECK

— RESTAURANT —

Fleischspezialitäten

Argentinisches Rumpsteak 300g (für den Kenner mit klassischem Fettrand)

mit Beilagen Ihrer Wahl 25,90 €

unsere Empfehlung

mit gebratenen grünem Spargel und kleinen Drillingen mit Schmand 35,90 €

gebratene Schweinemedallions

mit Beilagen Ihrer Wahl 15,90 €

unsere Empfehlung

mit Bergkäserösti und Pfefferrahmsoße 22,90 €

“Achterdeck” Sandwich

mit Caesar-Dressing, Romanasalat und Grana Padano 10,00 €

wahlweise mit
Rindersteakstreifen 8,00 €
Crunchy Chicken Filet 6,50 €

Beilagen Ihrer Wahl:

Kleine Drillinge mit Schmand	4,90 €
Bärlauch-Kartoffelpüree	4,90 €
Sidewinder Fries	5,50 €
Bergkäserösti	5,50 €
Pfannengemüse	5,50 €
Butter-Mini-Karotten	5,50 €
grüner Spargel	5,50 €
Pfefferrahmsoße	2,00 €
Zitronenbuttersoße	1,50 €
kleiner gemischter Salat	6,50 €
Kräuterbutter	1,00 €



„Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen.“

(J. W. v. Goethe)



ACHTERDECK

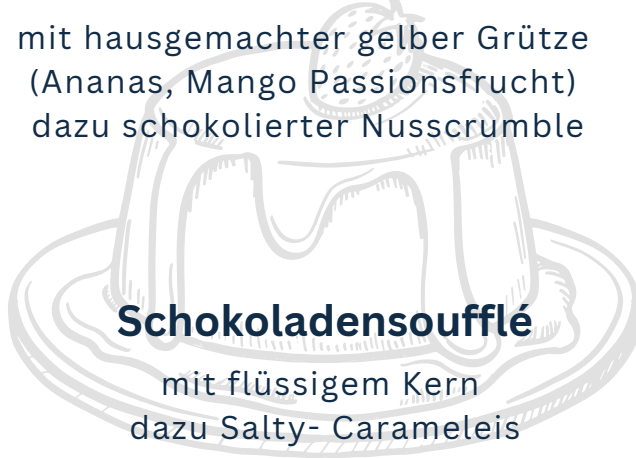
— RESTAURANT —

Zum Schluss

Cheesecake

mit hausgemachter gelber Grütze
(Ananas, Mango Passionsfrucht)
dazu schokolierter Nusscrumble

11,90 €



Schokoladenoufflé

mit flüssigem Kern
dazu Salty- Caramelleis

9,90 €

“Virgin Mojito” Parfait

mit Minzsirup und frischer Minze,
dazu Erdbeerragout mit einer Vanillenote und
Macadamianüsse

9,00 €



„Hier bin ich Mensch,
hier darf ich's sein.“

(J. W. v. Goethe)



ACHTERDECK

—RESTAURANT—

Eis

Schoko-Caramel-Kuss

2 Kugeln Schokoeis & 1 Kugel Salted-Carameleis
mit Schokosauce und Sahne

10,50 €

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,
Eierlikör und Sahne

12,50 €

Schwarzwälder-Kirsch Becher

2 Kugeln Vanilleeis & 1 Kugel Schokoeis
mit eingelegten Kirschen und Sahne

12,50 €

unsere Eissorten

je 2,50 €

Vanille
Schokolade
Erdbeer
Salted-Caramel
Joghurt
Zitronensorbet



„Es gibt nur ein Ziel, keinen Weg.
Was wir Weg nennen, ist Zögern.“

(Franz Kafka)