



SPARGELZEIT

Unsere Spargelgerichte werden mit ca. 500 g frischem Spargel (Rohgewicht) zubereitet, der Spargelpfannkuchen mit ca. 350 g frischem Spargel (Rohgewicht).

SPARGEL-CREME-SUPPE ⁷ 7,50 €
Mit Spargelstückchen

SPARGEL PUR 21,50 €
Salzkartoffeln, Buttersauce ⁷ oder Sauce Hollandaise ^{3,7,9}

SPARGEL MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN 25,50 €
Salzkartoffeln, Buttersauce ⁷ oder Sauce Hollandaise ^{3,7,9}

SPARGEL MIT PANIERTEM SCHWEINESCHNITZEL ^{1,3,7} 26,50 €
Salzkartoffeln, Buttersauce ⁷ oder Sauce Hollandaise ^{3,7,9}

SPARGEL MIT LIMANDES ^{1,3,4} 27,50 €
Salzkartoffeln, Buttersauce ⁷ oder Sauce Hollandaise ^{3,7,9}

SPARGEL IM KRÄUTERPFANNKUCHEN ^{3,7} 21,00 €
mit Sauce Hollandaise ^{3,7,9} und frischen Blattsalat und Honig-Senf-Dressing ¹⁰





Vorspeisen und Kleinigkeiten

Matjes-Happen ⁴ 11.50
Matjes Original ^{b,c} – Sherry Hering ^c – Aalrauchmatjes ^{b,c}
Schwarzbrot ¹ – Zwiebelringe

Hausgemachte Fischcremesuppe ^{1,4,7} 8.50
Gurke ^c – Paprika – frischer Fisch ⁴

Kleine Meuterei 15.00
Tandoori Garnelen ² – Cocktailsauce ^{a,3} – Baguette¹

Salat ¹ klein 5.50 / mittel 6.90 / groß 10.50
frischer Blattsalat – Rohkost – Wasserschout Dressing ¹⁰
mit Hähnchenbrust mittel 10.90 / groß 15.90
mit Rotbarsch im Sesammantel ² groß 18.50

Ofenkartoffel ¹ 10.50
frischer Blattsalat ¹⁰ – Sauerrahm ⁷
mit Hähnchenbrust 16.50
mit Garnelen ² 18.50
mit zwei Matjesfilet nach Wahl ^{4,b,c} 15.00

Pasta

Spaghetti ^{1,3} Garnelen 21.50
kleine gebratene Garnelen ² – frische Tomaten – Salbeirahm ^{1,7} – Baguette ¹

Spaghetti ^{1,3} Veggie ¹ 17.90
geschmorte Paprika – frische Tomaten & Champignons
Parmesan ⁷ – Knoblauch-Oliven-Öl





Fisch & Meer

Drei feine Matjesfilets ⁴ 18.90

Zur Wahl: Matjes Original ^{b,c}, Sherry Hering ^c, Aalrauchmatjes ^{b,c} oder gemischt

Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln} – Sauce nach Hausfrauenart ^{a,c,3}

Backfisch Burger im Brioche Brötchen ^{1,4,7}17.50

Zwiebeln – Honig-Senf-Sauce ¹⁰ – frischer Blattsalat ¹⁰ – Steakhouse Pommes

Gebratenes Rotbarschfilet ^{1,4} 21.50

Dillrahmsauce ⁷ – frischer Blattsalat ¹⁰ – Salzkartoffeln

Kabeljau gedünstet ⁴ 21.50

Senfsauce ⁷ – frischer Blattsalat ¹⁰ – Salzkartoffeln

Schollenfilet in Eihülle Finkenwerder Art ^{1,3,4} 23.50

Buttersauce – frisches Marktgemüse – Salzkartoffeln

Limandesfilet in Eihülle ^{1,3,4} 27.00

Senfsauce ⁷ – frischer Blattsalat ¹⁰ – Salzkartoffeln

Wasserschoutteller ^{1,3,4} 29.50

Schollenfilet – Rotbarschfilet – Limandesfilet

frisches Marktgemüse – Sauce Béarnaise ^{3,7,9} – Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln}





Land & Region

Schweineschnitzel – Wiener Art ^{1,3} 17.90
frischer Blattsalat ¹⁰ – Steakhouse Pommes

Schweineschnitzel ^{1,3,7} 19.90
paniert – Champignonrahmsauce – frischer Blattsalat ¹⁰ – Steakhouse Pommes

Argentinisches Rumpsteak ^{~200G} 30.50
frischer Blattsalat ¹⁰ – hausgemachte Kräuterbutter ⁷ – Steakhouse Pommes

Land & Meer 34.00
Argentinisches Rumpsteak ^{~200G} & Garnelenspieß ²
frischer Blattsalat ¹⁰ – hausgemachte Kräuterbutter ⁷ – Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln}

Wasserschout's Currywurst 14.50
hausgemachte Currysauce ^b – frischer Blattsalat ¹⁰ – Steakhouse Pommes

„Bremer Knipp“ 16.90
Grützwurst ¹ – Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln} – Apfelmus – Gewürzgurke ^c





Für kleine Seeleute

Kleines Schweineschnitzel Wiener Art ^{1,3} 8.90

frisches Marktgemüse – Steakhouse Pommes

Chicken–Nuggets ^{1,3} 7.90

Steakhouse Pommes

Pfannkuchen ^{1,3,7}  6.50

Apfelmus

Fischstäbchen ¹ 7.90

frisches Marktgemüse – Salzkartoffeln

Steakhouse Pommes  5.00





Süßer Abschluss

Hausgemachte Rote Grütze..... 6.20

Vanilleeis

Gemischter Eisbecher 6.50

Drei Kugeln – Sahne – Schokoladensauce

Vanille / Erdbeere / Schokolade / Stracciatella

Lauwarmes Schokoladenküchlein..... 7.90

Vanilleeis – Sahne

Tartufo..... 7.50

nach Tagesangebot

Apfelringe im Bierteig ^{1,3,7} 9.50

Zimt & Zucker – Vanilleeis – Sahne





noch Watt dazu

Mayonnaise, Ketchup, Senf	0.50
Kräuterbutter ⁷	2.00
Sauce nach Hausfrauenart ^{a,c,3}	2.50
Dill- ⁷ , Senf- ⁷ , Salbaisauce ^{1,7} ,	1.50
Champignonsauce ⁷ ,	3.00
Currysauce ^b	1.50
Honig-Senf-Dip, Cocktaildip	2.00
Butter, Sauce Béarnaise ^{3,7,9} , Hollandaise	2.00
Sauerrahm ⁷	3.00
Parmesan ⁷	2.50
Kleine Schale Bratkartoffeln ^{Speck & Zwiebeln}	4.50
Spiegelei	1.50
Apfelmus	2.00



Biere vom Fass

	0,3 l / 0,5 l
Beck's	4.00 / 6.00
Alster ^b / Diesel ^f	4.00 / 6.00
Steuermanns Nordstern Schwarzbier ...	4.00 / 6.00
Franziskaner Weizen hell	4.10 / 6.50

Biere aus der Flasche

Beck's alkoholfrei	0,33 l / 3.80
Franziskaner Weizen dunkel	0,5 l / 6.50
Franziskaner Weizen alkoholfrei	0,5 l / 6.50

Mineralwasser

Tönissteiner	0,25 l / 0,75 l
Classic	3.00 / 7.00
Medium	3.00 / 7.00
Naturell	3.00 / 7.00

Heißgetränke

Tasse Café Crème	3.00
Becher Café Crème	3.50
Milchkaffee	3.40
Cappuccino	3.20
Cappuschoko	3.40
Espresso	2.70
Doppelter Espresso	3.90
Latte Macchiato	3.40
warme Schokolade	3.20
mit Rum/Amaretto (2cl)	5.50
Tasse Tee	2.90
Grog	4.20
Glühwein	4.40

Aperitif

Lillet Wild Berry ¹²	0,2 l / 7.90
Aperol Spritz ^{f,g}	0,2 l / 7.90
Sarti Spritz ^f	0,2 l / 7.90
Lemon Spritz	0,2 l / 7.90
Campari Orange	0,2 l / 7.90
Sherry Medium ^{15%}5 cl / 4.00
Sherry Dry ^{15%}5 cl / 4.00
Martini ^{20%}5 cl / 4.00

Scavi & Ray

	0,1 l
Prosecco Vino Frizzante del	3.90
Sekt, trocken	3.50 / 17.90

Softdrinks

	0,3 l / 0,4 l
Coca-Cola ^f	4.00 / 5.00
Coca-Cola Zero ^{b,e,f}	4.00 / 5.00
Fanta ^{b,d}	4.00 / 5.00
Sprite ^b	4.00 / 5.00
Spezi ^{b,d,f}	4.00 / 5.00

Vitamalz ^f	0,33 l / 3.50
-----------------------------	---------------

Schweppes Bitter Lemon ^g	0,2 l / 3.00
Schweppes Tonic Water ^g	0,2 l / 3.00
Schweppes Ginger Ale ^f	0,2 l / 3.00

Saft

Niehoff	0,2 l / 0,4 l
Maracujanektar	3.00 / 5.00
Rhababersaft	3.00 / 5.00
Bananennektar	3.00 / 5.00
Kirschnektar	3.00 / 5.00
Orangesaft	3.00 / 5.00
KiBa	5.00
als Schorle	2.70 / 4.50

	0,3 l / 0,4 l
Tönissteiner Apfelschorle	3.50 / 4.50

Liköre

	2cl
Amaretto di Saronno	28% 3.50
Baileys Irisch Cream ⁷	17% 3.50
Sambuca & Coffee	35% 3.50
Sambuca Molinari	40% 3.50
Limoncello	25% 3.50

Bitter

Averna	32% 2cl / 3.50
Campari ^f	25% 4cl / 4.00
Jägermeister	35% 2cl / 3.50
Ramazotti	30% 2cl / 3.50

Longdrinks (4cl Spiritousen)

Ballantine's Cola ^f	6.50
Bacardi Cola ^f	6.50
Captain Morgan Cola ^f	6.50
Gin Tonic ^g	6.50
Havana Club 3er Cola ^f	7.00
Jack Daniel's Cola ^f	6.50
Jim Beam Cola ^f	6.50
Korn Cola ^f	6.00
Weinbrand Cola ^f	6.00
Wodka Cola ^f	6.00

Whisky & Whiskey ^{2cl}

Ballantine's Finest	40% 4.00
Canadian Club	40% 4.00
Jack Daniel's	40% 4.00
Jim Beam	40% 4.00

Spirituosen

	2cl
De Geele Köm	32% 3.50
Fischergeist	56% 3.90
Grappa Le Diciotto Lune	41% 5.00
Jubiläums Aquavit	42% 3.50
Line Aquavit	41,5% 3.50
Malteser Aquavit	40% 3.50
Scheibel Obstbrand	40% 3.50
Strothmann Weizenkorn	32% 3.00
Wodka Moskovskaya	40% 3.50
Ouzo	38% 3.50
Alte Williams-Birne	40% 3.90
Gereift im Holzfass	

Weinbrand / Cognac

Osborne 103	37% 4.00
Scharlachberg	34% 3.00

Der Wasserschout Maritimes Restaurant

Öffnungszeiten
Montags Ruhetag
(außer an Feiertagen)
Dienstag – Freitag
ab 15:00 Uhr
Samstags & Feiertags
ab 12:00 Uhr

Christin von der Lieth
Van-Ronzelen-Str. 4
27568 Bremerhaven
Telefon 0471/800 46 54

<https://www.wasserschout-bremerhaven.de>



Weißweine

0,2 l / 0,5 l / 0,75 l

Grauer Burgunder¹² trocken, Baden 6.50 / 12.30 / 21.00

Rassiges Bukett – viel Frucht – Duft nach Holunder, Haselnuss und Mandel

Prädikatswein Winzergenossenschaft Bötzingen

Leiwener Klostersgarten – Riesling¹² halbtrocken, Mosel ... 6.40 / 13.90 / 19.20

Duftspiel von Wiesenkräutern – Zitrusfrüchte, Pfirsich und Ananas

Qualitätswein Weingut Alfons Stoffel

Rivaner¹² trocken, Baden 6.20 / 12.00 / 19.50

Citrus, Äpfeln und Pfirsich – ein Hauch von Cassis

Qualitätswein Winzergenossenschaft Bötzingen

Chardonnay¹² trocken, Baden 7.10 / 15.60 / 23.50

Vanille und Banane – ein Hauch von Apfel und Mango

QbA Weingut Studier



0,2 l / 0,5 l / 1,0 l

Dr. Pauly–Bergweiler – Riesling¹² trocken, Mosel 7.00 / 14.40 / 26.50

Frische Säure – Aromen von Pfirsich und Apfel

Qualitätswein Dr. Pauly–Bergweiler

Literweise Cuvée¹² lieblich, Baden 7.00 / 14.40 / 24.00

Rivaner & Silvaner & Scheurebe

Aromen von Äpfel, Grapefruit, Stachelbeeren und Mirabellen

QbA Weingut Hammel

Literweise Rosé Cuvée¹² feinherb, Baden 5.00 / 13.40 / 23.00

Portugieser & Dornfelder

Am Gaumen frisch, saftig

Aromen von Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und etwas Zitrus

QbA Weingut Hammel

0,2 l / 0,5 l

Weinschorle¹² 5.20 / 11.90

Rotweine

0,2 l / 0,5 l / 0,75 l

Matura, trocken, Pfalz 5.40 / 12.40 / 18.20

Feine Kräuter- und Röstnoten

Duft von Kirsche, Johannisbeere, Waldbeeren und Pflaume

QbA Weingut Studier

Spätburgunder, trocken, Baden 5.10 / 13.90 / 19.40

Intensives Bukett – schwarze Kirschen/Brombeeren

QbA Winzergenossenschaft Bötzingen

Noblesse Cuvée, trocken, Baden 5.10 / 13.90 / 19.40

Duft von süßen, schwarzen Früchten – ein Hauch von Pflaumenkonfitüre

Qualitätswein Winzergenossenschaft Bötzingen

Dornfelder, trocken, Reinhessen 4.60 / 10.40 / 20.00

Trocken, vollmundig, samtig, langer Nachhall

Qualitätswein Josef Drathen

0,2 l / 0,5 l / 1,0 l

Trollinger & Lemberger, halbtrocken, Württemberg 4.60 / 10.40 / 22.00

Kirscharoma – weich und rund, samtig

Qualitätswein Schloßkellerei Affaltrach

Allergenkezeichnung nach EU-Richtlinie

¹ glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)

² Krebstiere

³ Eier

⁴ Fisch

⁵ Erdnüsse

⁶ Soja

⁷ Milch & Laktose

⁸ Schalenfrüchte

(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)

⁹ Sellerie

¹⁰ Senf

¹¹ Sesamsamen

¹² Schwefel & Sulfite

¹³ Weichtiere



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

^a enthält Salat-Mayonnaise

^b mit Konservierungsstoffen

^c mit Süßstoff

^d mit Antioxidationsmittel

^e enthält eine Phenylalaninquelle

^f mit Farbstoff

^g chininhaltig

Das Gebäude

Es entstand 1897 als Dienstgebäude für den Wärter der Schleuse zum „Alten Hafen“. Damals fuhren die Segelschiffe von der Weser in die Geeste und dann durch die Kammerschleuse in den Hafen.

Diese erste Schleuse Bremerhavens – damals eine Sensation – war aber bald zu klein und wurde 1926 geschlossen und 1933 zugeschüttet.

Dem Zweck entsprechend erhielt das Schleusenwärterhaus eine bescheidene Größe, aber als öffentliches Dienstgebäude einer bedeutenden Hafenanlage eine repräsentative mit historischer Formgebung. Fenster und Türen wurden aufwendig gerahmt, und das Dach ist in Anlehnung an die Schweizerhaus- und Cottage-Architektur gestaltet worden. Das Haus wurde zu einem charakteristischen Wahrzeichen für die Zeit nach der Gründung Bremerhavens und deshalb 1984 unter Denkmalschutz gestellt. Unter anderem wurde das Haus eine Zeitlang auch als Zollhaus genutzt und von 1977 an als Gaststätte geführt.



Der Wasserschout

Magistratsperson für Seeleute. Die Bezeichnung ist der holländischen Sprache entlehnt und entspricht in deutscher Übersetzung: Die amtliche, mit richterlicher und polizeilicher Gewalt verbundene Tätigkeit des Wasserschouts erstreckte sich auf alle Vorfälle, die sich auf hoher See ereigneten und auf die Vorgänge der im Hafen vor Anker liegenden Schiffe.

Zu seinen Aufgaben gehörte unter anderem: Schlichtung von Streitigkeiten zwischen Kapitän und Mannschaft, Militärkontrolle der Seeleute, Abschluss des Heuervertrages, sowie Auflösung des Dienstverhältnisses, Auszahlung der Löhne, Erbschafts-Regulierung, Heimschaffung hilfsbedürftiger Seeleute, Seeberufsgenossenschaftsuntersuchungen von Unfällen auf See, Registrierung sämtlicher Seeleute.

Als Mitverwalter der Seemannskasse und Verteiler von Unterstützungen an Witwen und Waisen von im Beruf umgekommenen Seeleuten hatte der Wasserschout eine gewisse fürsorgliche Stellung inne. Ferner war der selbige Mitglied der Mobilmachungs- und Schiffsrequisitionskommission und seit dem Jahre 1873 bei Einführung der Reichsseemannsordnung auch Vorstand des Seemannsamtes.