Der Wasserschout
Maritimes Restaurant

Matjes-Happen [4] 10.50
Matjes Original [bc] – Sherry Hering [c] – Aalrauchmatjes [bc]
Schwarzbrot [1] – Zwiebelringe

Tomatencremesuppe [1,7] 6.50
Croûtons [c]

Fischcremesuppe [1,7] 6.90
Gurke [c] – Paprika – frischer Fisch [4]

Kleine Meuterei 13.90
Tandoori Garnelen [2,4] – Cocktailsauce [a,3] – Baguette[1]

Salat . . . . . klein 4.50 / mittel 5.90 / **groß** 9.50
frischer Blattsalat – Rohkost – Wasserschout Dressing [10]
+Hähnchenbrust . . . . . 9.50 / 14.90
+Garnelen [4,b] . . . . . 11.90 / 17.50
+Krabben [4,b] . . . . . 13.40 / 19.00

Ofenkartoffel 8.50
frischer Blattsalat [10] – Sauerrahm [7]
+Hähnchenbrust 13.50
+Garnelen [4,b] 16.50
+Krabben [4,b] 19.00

Zwei Garnelenspiesse [2,4] 14.90
Cocktailsauce [a,3] – Baguette [1] – Salatbouquet [10]

Spaghetti [1,3] **Garnelen** 18.50
kleinen gebratene Garnelen [1,2,4] – frische Tomaten – Salbeirahm [1,7] – Baguette [1]

Spaghetti [1,3] **Veggie** 11.50
geschmorte Paprika – frischen Tomaten & Champignons
Parmesan [7] – Knoblauch-Oliven-Öl

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

Fisch

Fischerfrühstück 22.90
Bratkartoffeln Speck & Zwiebeln – Rührei – Krabben [4,b]

Feine Matjesfilets 15.90
Matjes Original [b,c] oder Sherry Hering [c] oder Aalrauchmatjes [b,c] oder gemischt
Bratkartoffeln Speck & Zwiebeln – Sauce nach Hausfrauenart [a,c,3]

Gebratenes Rotbarschfilet [1] 17.50
Dillrahm [7] - frischer Blattsalat [10] – Schiffdorfer Petersilienkartoffeln

Schollenfilet in Eihülle [1,3,4] 18.50
Speckbutter – frisches Marktgemüse – Schiffdorfer Petersilienkartoffeln

Doradenfilet natur [1] 21.50
Ofenkartoffel – Sauerrahm – frischer Blattsalat [10]

Limandesfilet in Eihülle [1,3,4] 23.50
Senfsauce [7] – frischer Blattsalat [10] – Schiffdorfer Petersilienkartoffeln

Wasserschoutteller [1,3,4] 26.50
Scholle – Rotbarsch – Limandesfilet
frisches Marktgemüse – Sauce Bérnaise [3,7,9] – Bratkartoffeln Speck & Zwiebeln

Fleisch

Gebratene Hähnchenbrust [1] 17.50
Pfefferrahmsauce – Speckbohnen [10] – Kroketten

Schweineschnitzel Wiener Art [1,3] 15.50
frischer Blattsalat [10] – Steakhouse Pommes
+ Champignonrahm [7] 17.50

Rumpsteak ~200G 27.50
frischer Blattsalat [10] – Kräuterbutter [7] – Steakhouse Pommes

Land & Meer 30.50
Rumpsteak ~200G & Garnelenspieß
frischer Blattsalat [10] – Kräuterbutter [7] – Bratkartoffeln Speck & Zwiebeln

Wasserschout's Currywurst 12.90
hausgemachte Currysauce [b] – frische Blattsalat [10] – Steakhouse Pommes

Grützwurst „Bremer Knipp“ [1] 12.50
Bratkartoffeln Speck & Zwiebeln – Apfelmus – Gewürzgurke [c]

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

Kinder-Speisekarte

Kleines Schweineschnitzel Wiener Art [1,3] 7.50
frisches Marktgemüse – Steakhouse Pommes

Chicken-Nuggets [1,3] 6.50
Steakhouse Pommes

Spaghetti [1,3] 6.50
Tomatensauce

Fischstäbchen [1] 6.50
frisches Marktgemüse – Schiffdorfer Petersilienkartoffeln

Steakhouse Pommes 4.50

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze 5.20
Vanilleeis

Gemischter Eisbecher 5.90
Drei Kugeln – Sahne – Schokoladensauce
Vanille / Erbeere / Schokolade / Stracciatella

Lauwarmes Schokoladenküchlein 6.50
Vanilleeis – Sahne

Tartufo 7.50
nach Tagesangebot

Eiskaffee 5.90

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

Biere vom Fass

	0,3 l / 0,5 l
Beck's	3.80 / 5.10
Alster [B] / Diesel [F]	3.80 / 5.10
Steuermanns Nordstern Schwarzbier	3.80 / 5.10
Franziskaner Weizen hell	3.90 / 5.20

Biere aus der Flasche

Beck's alkholfrei	0,33 l / 3.50
Franziskaner Weizen dunkel	0,5 l / 4.90
Franziskaner Weizen alkholfrei	0,5 l / 4.90

Mineralwasser

	0,25 l / 0,75 l
Tönissteiner	
Exklsuiv	2.50 / 5.60
Medium	2.50 / 5.60
Naturell	2.50 / 5.60

Heissgetränke

Tasse Café Crème	2.50
Becher Café Crème	2.70
Kännchen Café Crème	3.90
Milchkaffee	2.80
Cappuccino	2.70
Cappuschoko	3.10
Espresso	2.20
Doppelter Espresso	3.40
Latte Macchiato	2.80
warme Schokolade	2.70
+ Rum/Amaretto (2cl)	4.50
Tasse Tee	2.20
Kännchen Tee	3.60
Grog	3.10
Glühwein	3.20

Aperitif

Lillet Wild Berry [12]	0,2 l / 6.90
Aperol Spritz [F,G]	0,2 l / 6.90
Sarti Spritz [F]	0,2 l / 6.90
Lemon Spritz	0,2 l / 6.90
Campari Orange	0,2 l / 5.50
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 / 0,75 l
Prosecco Vino Frizzante del	3.40 / 19.90
Sekt, trocken	2.60 / 17.00

Softdrinks

	0,3 l / 0,4 l
Coca-Cola [F]	3.40 / 4.10
Coca-Cola Zero [B,E,F]	3.40 / 4.10
Fanta [B,D]	3.40 / 4.10
Sprite [B]	3.40 / 4.10
Spezi [B,D,F]	3.40 / 4.10
Malzbier [F]	0,33 l / 3.00
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

	0,2 l / 0,4 l
Niehoff	
Maracujanektar	2.80 / 4.50
Rhababersaft	2.80 / 4.50
Bananennektar	2.80 / 4.50
Kirschnektar	2.80 / 4.50
Orangesaft	2.80 / 4.50
KiBa	4.50
Saftschorle	2.50 / 4.00
	0,3 l / 0,4 l
Tönissteiner Apfelschorle	3.30 / 4.00

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

Liköre

		2cl
Amaretto di Saronno	28%	3.50
Baileys Irisch Cream[7]	17%	3.50
Sambuca & Coffe	35%	3.00
Sambuca Molinari	40%	3.00
Limoncello	25%	2.90

Bitter

Averna	32%	2cl / 2.50
Campari [F]	25%	4cl / 3.50
Jägermeister	35%	2cl / 2.50
Ramazotti	30%	2cl / 2.60

Longdrinks (4cl Spiritousen)

Ballantine's Cola [F]	4.80
Bacardi Cola [F]	4.80
Captain Morgan Cola [F]	4.80
Gin Tonic [G]	4.80
Havana Club 3er Cola [F]	5.00
Havana Club 7er Cola [F]	6.00
Jack Daniel's Cola [F]	5.50
Jim Beam Cola [F]	5.00
Korn Cola [F]	4.50
Weinbrand Cola [F]	4.60
Wodka Cola [F]	4.80

Whisky & Whiskey 2cl

Ballantine's Finest	40%	2.30
Canadian Club	40%	2.20
Jack Daniel's	40%	3.20
Jim Beam	40%	2.70

Spirituosen 2cl

De Geele Köm	32%	2.50
Fischergeist	56%	2.50
Grappa Le Diciotto Lune	41%	4.50
Jubiläums Aquavit	42%	3.00
Line Aquavit	41,5%	3.30
Malteser Aquavit	40%	2.10
Scheibel Obstbrand	40%	2.60
Strothmann Weizenkorn	32%	2.00
Wodka Moskovskaya	40%	2.00
Ouzo	38%	3.00
Alte Williams-Birne	40%	3.10

Gereift im Holzfass

Weinbrand / Cognac

Osborne 103	37%	2.40
Scharlachberg	34%	2.10

Der Wasserschout
Maritimes Restaurant

Öffnungszeiten
Montags Ruhetag (ausser an Feiertagen)
Dienstag – Freitag
ab 15:00 Uhr
Samstags, Sonntags & 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

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

Weissweine

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

Grauer Burgunder [12] trocken, Baden . . . . . 5.50 / 11.30 / 15.40

Rassiges Bukett – viel Frucht – Duft nach Holunder/Haselnuss/Mandel

Prädikatswein Winzergenossenschaft Bötzingen

Leiwener Klostergarten – Riesling [12] halbtrocken, Mosel . . 5.00 / 11.40 / 16.70

Duftspiel von Wiesenkräutern – Zitrusfrüchte/Pfirsich/Ananas

Qualitätswein Weingut Alfons Stoffel

Rivaner [12] trocken, Baden . . . . . 4.30 / 10.10 / 14.20

Citrus/Äpfeln/Pfirsich – Hauch von Cassis

Qualitätswein Winzergenossenschaft Bötzingen

Chardonnay [12] trocken, Baden . . . . . 5.90 / 12.60 / 18.40

Vanille/Banane – Hauch von Apfel/Mango

QbA Weingut Studier

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

Literweise Cuvée [12] lieblich, Baden . . . . . 4.30 / 10.10 / 19.70

Rivaner & Silvaner & Scheurebe

Äpfel/Grapefruit/Stachelbeeren/Mirabellen

QbA Weingut Hammel

Lieserer Schlossberg – Riesling [12] trocken, Mosel . . . . . 4.30 / 10.10 / 19.70

Leicht herb – Grüner Apfel/Jasmin/Stroh

QbA, Josef Drathen

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

Literweise Rosé Cuvée [12] feinherb, Baden . . . . . 4.30 / 10.10 / 19.70

Portugieser & Dornfelder

Am Gaumen frisch, saftig – Himbeeren/Kirschen/Johannisbeeren/etwas Zitrus

QbA Weingut Hammel

0,2 l / 0,5 l

Weinschorle [12]. . . . . 4.20 / 10.00

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

Rotweine

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

Matura, trocken, Pfalz . . . . . 4.90 / 11.90 / 17.70

Feine Kräuter- und Röstnoten – Kirsche/Johannisbeere/Waldbeeren/Pflaume

QbA Weingut Studier

Spätburgunder, trocken, Baden . . . . . 4.60 / 11.30 / 16.80

Intensiven Bukett – schwarze Kirschen/Brombeeren

QbA Winzergenossenschaft Bötzingen

Noblesse Cuvée, trocken, Baden . . . . . 4.60 / 11.30 / 16.80

Duft von süßen, schwarzen Früchten – Hauch von Pflaumenkonfitüre

Qualitätswein Winzergenossenschaft Bötzingen

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

Trollinger & Lemberger, halbtrocken, Würtemberg . . . . . 4.10 / 9.90 / 19.50

Kirscharoma – weich und rund, samtig

Qualitätswein Schlosskellerei Affaltrach

Dornfelder, trocken, Reinhessen . . . . . 4.10 / 9.90 / 19.50

Trocken, vollmundig, samtig, langer Nachhall

QbA Josef Drathen

Allergenkennzeichnung 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 Schwel & Sulfite
13 Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

A enthält Salat-Mayonnaise
B mit Konservierungsstoffen
C mit Süsssoff
D mit Antioxidationsmittel
E enthält eine Penylalaninquelle
F mit Farbstoff
G chininhaltig

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. Die Liste zu allen Zusatzstoffen und Allergenen befindet sich auf der vorletzten Seite.

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.