



## Vorspeisen und Kleinigkeiten

**Matjes-Happen** <sup>4</sup> ..... 11.50

Matjes Original <sup>b,c</sup> – Sherry Hering <sup>c</sup> – Aalrauchmatjes <sup>b,c</sup>

Schwarzbrot <sup>1</sup> – Zwiebelringe

**Hausgemachte Fischcremesuppe** <sup>1,4,7</sup> ..... 8.50

Gurke <sup>c</sup> – Paprika – frischer Fisch <sup>4</sup>

**Kleine Meuterei** ..... 15.00

Tandoori Garnelen <sup>2</sup> – Cocktailsauce <sup>a,3</sup> – Baguette<sup>1</sup>

**Salat** <sup>1</sup> ..... klein 5.50 / mittel 6.90 / groß 10.50

frischer Blattsalat – Rohkost – Wasserschout Dressing <sup>10</sup>

mit Hähnchenbrust ..... mittel 10.90 / groß 15.90

mit Rotbarsch im Sesammantel <sup>2</sup> ..... groß 18.50

**Ofenkartoffel** <sup>1</sup> ..... 10.50

frischer Blattsalat <sup>10</sup> – Sauerrahm <sup>7</sup>

mit Hähnchenbrust ..... 16.50

mit Garnelen <sup>2</sup> ..... 18.50

mit zwei Matjesfilet nach Wahl <sup>4,b,c</sup> ..... 15.00

## Pasta

**Spaghetti** <sup>1,3</sup> Garnelen ..... 21.50

kleine gebratene Garnelen <sup>2</sup> – frische Tomaten – Salbeirahm <sup>1,7</sup> – Baguette <sup>1</sup>

**Spaghetti** <sup>1,3</sup> Veggie <sup>1</sup> ..... 17.90

geschmorte Paprika – frische Tomaten & Champignons

Parmesan <sup>7</sup> – Knoblauch–Oliven–Öl





## Fisch & Meer

**Drei feine Matjesfilets <sup>4</sup> ..... 18.90**

Zur Wahl: Matjes Original <sup>b,c</sup>, Sherry Hering <sup>c</sup>, Aalrauchmatjes <sup>b,c</sup> oder gemischt

Bratkartoffeln <sup>Speck & Zwiebeln</sup> – Sauce nach Hausfrauenart <sup>a,c,3</sup>

**Backfisch Burger im Brioche Brötchen <sup>1,4,7</sup> .....17.50**

Zwiebeln – Honig-Senf-Sauce <sup>10</sup> – frischer Blattsalat <sup>10</sup> – Steakhouse Pommes

**Gebratenes Rotbarschfilet <sup>1,4</sup> ..... 21.50**

Dillrahmsauce <sup>7</sup> – frischer Blattsalat <sup>10</sup> – Salzkartoffeln

**Kabeljau gedünstet <sup>4</sup> ..... 21.50**

Senfsauce <sup>7</sup> – frischer Blattsalat <sup>10</sup> – Salzkartoffeln

**Schollenfilet in Eihülle Finkenwerder Art <sup>1,3,4</sup> ..... 23.50**

Buttersauce – frisches Marktgemüse – Salzkartoffeln

**Limandesfilet in Eihülle <sup>1,3,4</sup> ..... 27.00**

Senfsauce <sup>7</sup> – frischer Blattsalat <sup>10</sup> – Salzkartoffeln

**Wasserschoutteller <sup>1,3,4</sup> ..... 29.50**

Schollenfilet – Rotbarschfilet – Limandesfilet

frisches Marktgemüse – Sauce Béarnaise <sup>3,7,9</sup> – Bratkartoffeln <sup>Speck & Zwiebeln</sup>





## Land & Region

**Schweineschnitzel – Wiener Art <sup>1,3</sup>** ..... 17.90  
frischer Blattsalat <sup>10</sup> – Steakhouse Pommes

**Schweineschnitzel <sup>1,3,7</sup>** ..... 19.90  
paniert – Champignonrahmsauce – frischer Blattsalat <sup>10</sup> – Steakhouse Pommes

**Argentinisches Rumpsteak <sup>~200G</sup>** ..... 30.50  
frischer Blattsalat <sup>10</sup> – hausgemachte Kräuterbutter <sup>7</sup> – Steakhouse Pommes

**Land & Meer** ..... 34.00  
Argentinisches Rumpsteak <sup>~200G</sup> & Garnelenspieß <sup>2</sup>  
frischer Blattsalat <sup>10</sup> – hausgemachte Kräuterbutter <sup>7</sup> – Bratkartoffeln <sup>Speck & Zwiebeln</sup>

**Wasserschout's Currywurst** ..... 14.50  
hausgemachte Currysauce <sup>b</sup> – frischer Blattsalat <sup>10</sup> – Steakhouse Pommes

**„Bremer Knipp“** ..... 16.90  
Grütwurst <sup>1</sup> – Bratkartoffeln <sup>Speck & Zwiebeln</sup> – Apfelmus – Gewürzgurke <sup>c</sup>





## Für kleine Seeleute

**Kleines Schweineschnitzel Wiener Art <sup>1,3</sup> ..... 8.90**

frisches Marktgemüse – Steakhouse Pommes

**Chicken–Nuggets <sup>1,3</sup> ..... 7.90**

Steakhouse Pommes

**Pfannkuchen <sup>1,3,7</sup> ..... 6.50**

Apfelmus

**Fischstäbchen <sup>1</sup> ..... 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 Schokoladenkuchlein..... 7.90**

Vanilleeis – Sahne

**Tartufo..... 7.50**

nach Tagesangebot

**Apfelringe im Bierteig <sup>1,3,7</sup> ..... 9.50**

Zimt & Zucker – Vanilleeis – Sahne





## noch Watt dazu

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



## Biere vom Fass

	0,3 l / 0,5 l
Beck's .....	4.00 / 6.00
Alster <sup>b</sup> / Diesel <sup>f</sup> .....	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 <sup>12</sup> .....	0,2 l / 7.90
Aperol Spritz <sup>f,g</sup> .....	0,2 l / 7.90
Sarti Spritz <sup>f</sup> .....	0,2 l / 7.90
Lemon Spritz .....	0,2 l / 7.90
Campari Orange .....	0,2 l / 7.90
Sherry Medium <sup>15%</sup> .....	5 cl / 4.00
Sherry Dry <sup>15%</sup> .....	5 cl / 4.00
Martini <sup>20%</sup> .....	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 <sup>f</sup> .....	4.00 / 5.00
Coca-Cola Zero <sup>b,e,f</sup> .....	4.00 / 5.00
Fanta <sup>b,d</sup> .....	4.00 / 5.00
Sprite <sup>b</sup> .....	4.00 / 5.00
Spezi <sup>b,d,f</sup> .....	4.00 / 5.00

Vitamalz <sup>f</sup> .....	0,33 l / 3.50
-----------------------------	---------------

Schweppes Bitter Lemon <sup>g</sup> .....	0,2 l / 3.00
Schweppes Tonic Water <sup>g</sup> .....	0,2 l / 3.00
Schweppes Ginger Ale <sup>f</sup> .....	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 <sup>7</sup> .....	17% 3.50
Sambuca & Coffee .....	35% 3.50
Sambuca Molinari .....	40% 3.50
Limoncello .....	25% 3.50

## Bitter

Averna .....	32% 2cl / 3.50
Campari <sup>f</sup> .....	25% 4cl / 4.00
Jägermeister .....	35% 2cl / 3.50
Ramazotti .....	30% 2cl / 3.50

## Longdrinks (4cl Spiritousen)

Ballantine's Cola <sup>f</sup> .....	6.50
Bacardi Cola <sup>f</sup> .....	6.50
Captain Morgan Cola <sup>f</sup> .....	6.50
Gin Tonic <sup>g</sup> .....	6.50
Havana Club 3er Cola <sup>f</sup> .....	7.00
Jack Daniel's Cola <sup>f</sup> .....	6.50
Jim Beam Cola <sup>f</sup> .....	6.50
Korn Cola <sup>f</sup> .....	6.00
Weinbrand Cola <sup>f</sup> .....	6.00
Wodka Cola <sup>f</sup> .....	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 Burgunder <sup>12</sup> trocken, Baden ..... 6.50 / 12.30 / 21.00**

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

Prädikatswein Winzergenossenschaft Bötzingen

**Leiwener Klostergarten – Riesling <sup>12</sup> halbtrocken, Mosel... 6.40 / 13.90 / 19.20**

Duftspiel von Wiesenkräutern – Zitrusfrüchte, Pfirsich und Ananas

Qualitätswein Weingut Alfons Stoffel

**Rivaner <sup>12</sup> trocken, Baden ..... 6.20 / 12.00 / 19.50**

Citrus, Äpfeln und Pfirsich – ein Hauch von Cassis

Qualitätswein Winzergenossenschaft Bötzingen

**Chardonnay <sup>12</sup> 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 – Riesling <sup>12</sup> trocken, Mosel ..... 7.00 / 14.40 / 26.50**

Frische Säure – Aromen von Pfirsich und Apfel

Qualitätswein Dr. Pauly–Bergweiler

**Literweise Cuvée <sup>12</sup> lieblich, Baden ..... 7.00 / 14.40 / 24.00**

Rivaner & Silvaner & Scheurebe

Aromen von Äpfel, Grapefruit, Stachelbeeren und Mirabellen

QbA Weingut Hammel

**Literweise Rosé Cuvée <sup>12</sup> 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

**Weinschorle <sup>12</sup> ..... 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

---

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

<sup>1</sup> glutenhaltiges Getreide

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

<sup>2</sup> Krebstiere

<sup>3</sup> Eier

<sup>4</sup> Fisch

<sup>5</sup> Erdnüsse

<sup>6</sup> Soja

<sup>7</sup> Milch & Laktose

<sup>8</sup> Schalenfrüchte

(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)

<sup>9</sup> Sellerie

<sup>10</sup> Senf

<sup>11</sup> Sesamsamen

<sup>12</sup> Schwefel & Sulfite

<sup>13</sup> Weichtiere



---

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

<sup>a</sup> enthält Salat-Mayonnaise

<sup>b</sup> mit Konservierungsstoffen

<sup>c</sup> mit Süßstoff

<sup>d</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>e</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>f</sup> mit Farbstoff

<sup>g</sup> 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.