

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>Kuhmilchfrischkäse</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, frisches Basilikum, kalt gepresstes 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	10,50 €
<i>Carpaccio</i> vom Rinderfilet mit Rucola, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und bestem Olivenöl	15,00 €

Suppen

Ismaels Suppenküche

<i>Tomatensuppe</i> frisches Basilikum, Knoblauchcroutons	6,30 €
<i>Darßer Fischeintopf</i>	8,00 €
<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i> Sauerrahm, 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.

Fisch


Kapitän Ahabs Fang

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

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.

Fleischgerichte

Daggoos Geschmacksreise

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

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

Exklusives vom Chef

„Dry Aged Steak-Fleisch“

Nur bestes, individuell ausgewähltes Rindfleisch wird über Wochen bei einer Temperatur von 2 bis 4 °C und 85 % Luftfeuchtigkeit in speziellen Reifeschränken optimal gereift. So erreicht es sein unvergleichliches Aroma, die Zartheit und den beehrten nussigen Geschmack.

Dry Aged Rumpsteak 300 g

42,50 €

unten finden Sie unsere Vorschläge zur Abrundung

„Duroc“ – Die roten Schweine aus Amerika

Das Duroc-Schwein hat seinen Ursprung im Amerika des 19. Jahrhunderts. Hier wurde das rote Jersey-Schwein mit dem iberischen Schwein aus Spanien gekreuzt. Heraus kam ein Schwein, das die Vorzüge beider Rassen in sich vereint und eine überragende Fleischqualität bietet. Qualität, die man schmecken kann. Kenner und Gourmets aus aller Welt kennen und schätzen diese hervorragende Fleischqualität des Duroc. Das Muskelfleisch wird von feinen Fettadern durchzogen, die die Zugabe von zusätzlichem Fett beim Braten überflüssig machen. Das Fleisch brät „im eigenen Saft“, wird besonders zart und saftig und verliert im Gegensatz zum Fleisch der hochgezüchteten Rassen nicht an Größe, da kaum Wasser eingelagert ist. Das zarte Fleisch ist in seiner außergewöhnlichen Qualität ein wahres Geschmackserlebnis.

Kotelette vom Duroc-Schwein 300 gr

23,50 €

unten finden Sie unsere Vorschläge zur Abrundung

„Neuseeland Lamm“

Neuseeland Lamm, das heißt Fleisch von Schaf-Verstehern, denn in Neuseeland zählt die Schafzucht zu einer der wichtigsten Wirtschaftssektoren. Da wundert es nicht, dass Lammfleisch aus Neuseeland mit zu den besten Lammfleischsorten gehört. Der Grund dafür liegt unter anderem im milden Klima, aber auch in der hervorragenden Vegetation. **Einfach gesünder essen**, Neuseeland Lamm – natürlich lecker und sehr gesund! Geschmack ist eine Frage der Qualität. Neuseeland Lamm ist ein wahres Feuerwerk an gesunden Inhaltsstoffen. Wer sich also für Neuseeland Lammfleisch entscheidet, ernährt sich fett- und kalorienarm und tut sich und seiner Gesundheit etwas Gutes!

Lammcarree 300 gr

29,50 €

zur Abrundung wählen Sie bitte aus unseren Vorschlägen

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

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 Wale.

Für den schnellen Hunger

Tastegos Traum

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

Moby Burger Rinderbeefsteak mit knackigem Eisbergsalat, Bacon, frischen Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, hauseigener Sauce, 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, Kartoffelrösti 14,00 €

Zwei gebratene Garnelenspieße mit Aioli, Knoblauchbaguette 16,50 €

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

Pasta & Reis

Pips Vorrat

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

FrISChe Fettuccine

– an Champignons in Rahmsauce, Parmesan 14,50 €

– mit Lachsstreifen in Dill-Kräutersauce, Parmesan 15,50 €

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

Risotto von Carnaroli-Reis Riesengarnelen, frische Kräuter, Parmesan 16,00 €


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

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.

Salate *Elijahs Gärten*

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	7,50 €
<i>Großer gemischter Salat</i> frische Blattsalate, Cherry-Tomaten, Croutons, geröstete Kürbiskerne, hausgemachtes Dressing	10,50 €
– mit gebratenen Riesengarnelen	18,50 €
– mit gebratenen Putenbruststreifen von der 	15,00 €
– mit gebratenen Rinderfiletstreifen	16,50 €

Kartoffeln einmal anders *Aus Perths Schmiede*

<i>Backkartoffeln</i>	
– mit Sour Creme und hausgebeiztem Lachs	14,50 €
– mit Sour Creme und Putenbruststreifen von der 	13,50 €

Vegetarische & laktosefreie Gerichte *Fedallahs Religion*

<i>Vegetarische Gemüsepfanne</i> mit Sojacreme, dazu Salzkartoffeln oder Reis	16,50 €
<i>Zucchini-Hackfleischröllchen</i> mit Soja-Kräutersauce, Pfannengemüse, Jaipur-Curry, Reis	14,00 €
<i>Frische Fettuccine</i> mit mediterranem Gemüse	14,50 €
<i>Gemüsestrudel</i> mit Tomatenpestosauce, 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 Fruchtspiegel und frischen Früchten	8,00 €
Crème Brûlée	7,50 €
Warme Zwetschgen-Ingwer-Röster mit Haselnusseis, Sahne	7,50 €
Dessert-Variation Moby Dick für zwei Personen	16,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme, Sahne	6,50 €
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.