

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>Ziegenfrischkäse</i> „von Jan Brauer“ in Kräutermarinade mit Rucola, Kirschtomaten, Wabenhonig vom Immenhof Hanno Löber, Daskow, Crema di Balsamico bianco	14,50 €
<i>Caprese</i> von Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl	12,50 €
<i>Vorspeisevariation Moby Dick</i> gebratene Riesengarnele, hausgebeizter Lachs und Matjestatar, Aioli, Honig-Senf-Dillsauce ₅ , Mecklenburger Schwarzbrot	13,50 €
Hausgemachtes <i>Matjestatar</i> mit Mecklenburger Landbrot	9,50 €
<i>Carpaccio</i> vom Rinderfilet mit Rucola, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und bestem Olivenöl	14,50 €

Suppen

Ismaels Suppenküche

<i>Tomatensuppe</i> mit Basilikum und Knoblauchcroutons	5,50 €
<i>Darßer Fischeintopf</i>	6,50 €
<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i> mit Sauerrahm und Schnittlauch	5,50 €

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.

Pasta & Reis
Pips Vorrat

Frische Spaghetti al Pesto von „**Mondo Pasta**“

mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan 12,50 €

Frische Bandnudeln von „**Mondo Pasta**“

– an Champignons in Rahmsauce 11,00 €

– mit Lachsstreifen in Dill-Kräutersauce 13,50 €

– mit gebratenen Rinderfiletstreifen an pikanter Tomatensauce 14,50 €

Risotto von Carnaroli-Reis mit Riesengarnelen und frischen Kräutern 15,50 €

„Pasta als Vorspeise“ – kleine Portion Pasta nach Wahl 9,00 €

Salate
Elijahs Gärten

Kleiner gemischter Salat 6,00 €

Großer gemischter Salat frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons, gerösteten Kürbiskernen und hausgemachtem Dressing 8,50 €

– mit gebratenen Riesengarnelen 16,50 €

– mit gebratenen Putenbruststreifen von der  **MECKLENBURGER
LANDPUTE** 13,50 €

– mit gebratenen Rinderfiletstreifen 14,50 €

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.


Fisch
Kapitän Ahab's Fang

<i>Gebratenes Rotbarschfilet</i> mit Röstkartoffeln, Remoulade ₅ und Salat	14,50 €
<i>Gebratenes Dorschfilet</i> mit Röstkartoffeln, Remoulade ₅ und Salat	15,50 €
<i>Scholle im Ganzen</i> gebraten mit Speck-Zwiebeln-Stippe, Röstkartoffeln und gemischtem Salat	16,50 €
<i>Lachsfilet</i> vom frischen Lachs, gebraten auf Blattspinat mit Safransauce und frischen Bandnudeln	19,50 €
<i>Dorschfilet</i> gebraten an einer körnigen Senfsauce, Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln	18,50 €
<i>Doraden-Filets</i> gebraten auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,00 €
<i>Zanderfilet</i> gebraten auf gebuttertem Spitzkohl mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln	19,00 €
<i>Elijah's Edelfisch-Variationen</i> auf Blattspinat, Crevetten-Sauce und Butterkartoffeln	21,00 €
<i>Ahab's Fischplatte</i> für 2 Personen verschiedene, gebratene Fischfilets, Riesengarnelen auf geschwenktem Gemüsebett, Dillsauce, Basmatireis und Petersilienkartoffeln	45,00 €

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 Wales.

Fleischgerichte

Daggoos Geschmacksreise

Medaillons vom Schweinefilet an Champignons in Rahm mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat	17,50 €
Gebratene Kalbsleber mit sautierten Zwiebeln und Apfelspalten an Kartoffelpüree	16,50 €
Landhähnchenbrust von der  MECKLENBURGER LANDPUTE an Thymian-Jus, Pfannengemüse und Kartoffelgratin	17,50 €
„Wiener Schnitzel“ aus der Kalbsoberschale mit warmem Kartoffel-Gurkensalat und Wild-Preiselbeeren	20,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelachs	
– mit Setzei, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat	14,50 €
– mit Jägersauce, Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat	15,00 €
– mit Champignonrahmsauce, Bauernrösti und kleinem gemischtem Salat	15,50 €

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	19,50 €
Rumpsteak von der Färse 300 gr	25,00 €

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	29,00 €
Putensteak 200 gr, von der  MECKLENBURGER LANDPUTE	16,00 €

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

Exklusives vom Küchenchef

„Dry Aged Steak-Fleisch“

Nur bestes, individuell ausgewähltes Rindfleisch wird über Wochen bei 2–4 °C in speziellen Reifeschränken optimal gereift. So erreicht es sein unvergleichliches Aroma, die Zartheit und den begehrten nussigen Geschmack.

Dry Aged Rumpsteak 300 gr

34,00 €

unten finden Sie unsere Vorschläge zur Abrundung

„Thüringer Duroc“

Das besondere Fleisch! Unter Fleischkennern sind die THÜRINGER DUROC-Schweine schon seit Langem für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt, und das schmeckt man auch. Im Herzen Deutschlands, in Thüringen, wächst das Duroc-Schwein heran. Regionale Aufzucht und Schlachtung sowie beste Futtermittel aus eigenem Anbau garantieren ein Spitzenprodukt mit vielen Vorteilen. Das Fleisch des Duroc-Schweins hat einen hohen Eisenanteil und zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett (IMF) aus. Dieses wird auch als feine Marmorierung bezeichnet. Diese hochwertige Qualität garantiert durch den geringen Bratverlust äußerst zartes und saftiges Fleisch und ein pures Geschmackserlebnis.

Kotelette vom DUROC-Schwein 300 gr

20,50 €

unten finden Sie unsere Vorschläge zur Abrundung

„Kalbfleisch“

Natürliche Aufzucht, strenge Kontrollen und die immer gleichbleibende Qualität bilden die Grundlage unseres Angebotes an frischem Kalbfleisch. Kalbfleisch ist zart, fettarm, ausgesprochen bekömmlich und gesund – also eine reizvolle kulinarische Ergänzung auf jeder Speisekarte. Unser Kalbfleisch aus Deutschland bedeutet fest definierte Zuschnitte, Gewichtseinheiten und streng kontrollierte Qualität. Frisches Kalbfleisch – ein Garant für gesunde Ernährung.

Kalbskotelette 350 gr

28,00 €

zur Abrundung wählen Sie bitte aus unseren Vorschlägen

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

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.

Für den schnellen Hunger
Tastegos Traum

Currywurst Moby Dick Rostocker Bratwurst, ohne Darm 150g 8,50 €
mit hausgemachter pikanter Currysauce, dazu kleines Salatbukett und Pommes Frites

Moby Burger Rinderbeefsteak mit knackigem Eisbergsalat, Bacon, 12,50 €
frischen Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und hauseigener Sauce, dazu kleines Salatbukett und Pommes Frites

Kleine Gerichte

Vater Mapples Empfehlungen

Matjes_{1,2} nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln, Salatbukett 10,50 €

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce₅, kleinem Salatbukett und Kartoffelrösti 12,50 €

Zwei gebratene Garnelenspieße mit Aioli und Knoblauchbaguette 14,50 €

Variation vom Matjes_{1,2} Matjestartar, Räuchermatjesfilet und Kräutermatjes 12,50 €
an Remouladensauce₅, kleines Salatbukett und Schwarzbrot

Kartoffeln einmal anders

Aus Perths Schmiede

Backkartoffeln

– mit Sour Creme und Knoblauch, frischen Champignons 9,50 €

– mit Sour Creme und hausgebeiztem Lachs 11,50 €

– mit Sour Creme und Putenbruststreifen von der  MECKLENBURGER 10,00 €
LANDPUTE

Vegetarische & Laktosefreie Gerichte

Fedallahs Religion

Vegetarische Gemüsepfanne mit Sojacreme, dazu Salzkartoffeln oder Reis 13,50 €

Zucchini-Hackfleischröllchen mit Soja-Kräutersauce, Pfannengemüse, 12,50 €
Jaipur-Curry und Reis

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	6,00 €
Sanddornparfait auf Himbeersauce und frischen Früchten	7,50 €
Crème Brûlée	6,50 €
Warme Zwetschgen-Ingwer-Röster mit Walnusseis	6,50 €
Dessert-Variation Moby Dick für zwei Personen	13,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeiscreme	6,50 €
Dunkles Mousse au Schokolade mit frischem Obst	7,50 €

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.

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.