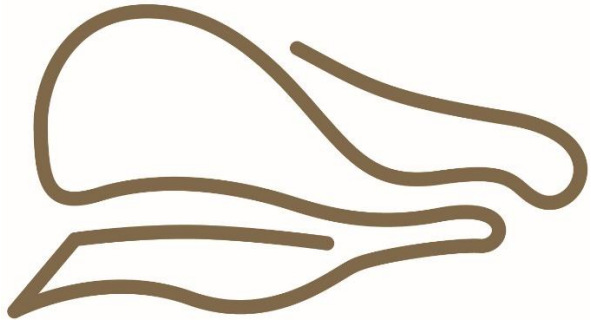

Schiffergesellschaft

Historische Gaststätte aus dem Jahre 1535
Michael Engel und Frank Höhne

Die klassischste Kneipe der Welt
macht jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.
Rustikale und stilvolle Räume
bieten den gediegenen Rahmen für jeden Anlass.

***

Schiffergesellschaft

Historic restaurant from 1535
Michael Engel and Frank Höhne

The most classic pub in the world
makes every visit a special experience.
Rustic and stylish rooms
offer the dignified setting for every occasion.

Restaurant Schiffergesellschaft
Breite Straße 2 | 23552 Lübeck | Telefon: 0451 - 7 67 76
restaurant@schiffergesellschaft.de | www.schiffergesellschaft.de

Unsere Aperitif-Empfehlungen
Our aperitif recommendations

Schiffergesellschafts Welcome
7 cl 7,-

Emilio Lustau Sherry Puerto Fino
5 cl 6,5

Emilio Lustau Sherry Los Arcos
Amontillado Medium Sherry
5 cl 6,5

Belsazar Vermouth
white/red/dry
5 cl 6,5

Lillet – Wild Berry
0,2 l 8,-

Canonita Spritz
0,2 l 8,5

Lillet Rosé White Peach
0,2 l 8,-

Aperol Spritz
0,2 l 8,-

Martini Floreale + Tonic *alkoholfrei*
0,2 l 8,-

Währung | Currency

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in €.
All prices in this menu are in €.

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Vorspeisen · Hors-d'Oeuvres

Brot mit Schmalz oder veganem Hummus
Ein Korb frisches Brot mit hausgemachtem Schmalz
oder veganem Petersilien-Hummus, pro Person
Bread with lard or hummus a basket of fresh bread with homemade lard
or vegan parsley hummus, per person
8,-

Kleines Labskaus
Labskaus mit süß-sauren Beilagen, Wachtel-Spiegelei und gehacktem Salzhering
Small Labskaus with sweet and sour side dishes, quail fried egg
and chopped salted herring
15,-

Crevetten-Salat
in Buttermilchcreme und Dill-Öl
Shrimp salad in buttermilk cream and dill oil
17,-

Gepickelte Radieschen
hausgebeiztes Lachsfilet, Apfel-Erbsensalat
Meerrettich und Senf-Honigmayonnaise
Pickled radishes home-pickled salmon fillet, apple and pea salad
horseradish and mustard-honey mayonnaise
17,-

Tafelspitz vom Kalb „Asia Style", rosa gegart -kalt-
mit Mirin, Nori, Limette, Sesam, Koriander, grünem Chili
Glasnudeln und süßer Sojasoße
Boiled fillet of veal "Asia Style", cooked pink -cold-
with mirin, nori, lime, sesame, coriander, green chili
glass noodles and sweet soy sauce
17,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Suppen · Soups

Grüne Suppe von der Gartenerbse
gezupfter Räucherfisch und Petersilie
Green soup from the garden pea plucked smoked fish and parsley
9,-

Crevetten-Rahmsuppe
mit Weinbrand, Dill und Grönland-Crevetten
Shrimp cream soup with brandy, dill and Grönland shrimps
12,-

Mediterrane Gemüsesuppe -Vegan-
Auberginen, Zucchini, Paprika und Reis in leicht tomatierter Gemüsebrühe
Mediterranean vegetable soup -vegan- eggplant, zucchini, bell pepper and rice in lightly tomatoed vegetable broth
8,-

***

Nur für Kinder · Only for Kids

Gebratenes Filet vom Seehecht
buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln
Roasted fillet of hake mixed vegetables and parsley potatoes
13,-

Paniertes Schnitzel vom Hühnchen
Soße, Gemüse und Pommes frites
Breaded cutlet of chicken sauce, vegetables and fries
13,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Fisch · Fish

Aprikosen Lachs
gebratenes Lachsfilet mit Paradieskörnern, Aprikose, Tomaten-Hummersoße
Blattspinat und geschwenkten Kartoffeln
Roasted apricot salmon fillet with grains of paradise, apricot, tomato lobster sauce
leaf spinach and tossed potatoes
29,-

Große Scholle, ca. 550 Gramm
große Nordseescholle in Speck gebraten, Salzkartoffeln
Large plaice, approx. 550 gram large North Sea plaice fried in bacon, boiled potatoes
33,-

„Pannfisch“
gebratenes Seehechtfilet, leichte Senfsoße und Bratkartoffeln
"Pannfisch" fried hake fillet, light mustard sauce and fried potatoes
26,-

Gebratene Dorade
mit Zitrone, Kräutern und Rosmarinkartoffeln
Roasted dorade with lemon, herbs and rosemary potatoes
27,-

Auf Wunsch zu allen Hauptgerichten | On request with all main courses
gemischter Beilagen-Salat
mixed side salad
7,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Fleisch · Meat

Geschmorte Kaninchenkeulen
mit Madeirasoße, gestovtem Wirsingkohl
und Petersilienkartoffeln
Braised legs of rabbit with Madeira sauce, stewed savoy cabbage
and parsley potatoes
27,-

Braten vom Kasseler Rücken
auf Ananas-Sauerkraut, Rotsponsoße
und Petersilienkartoffeln
Roast from cassel back on pineapple sauerkraut, rotspon sauce
and parsley potatoes
24,-

Halbe Bauernente
Backobstsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten
Half peasant duck baked fruit sauce, red cabbage with apples
and potato croquettes
34,-

Wiener Schnitzel, ca. 250 Gramm
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone
und Bratkartoffeln
Wiener Schnitzel, approx. 250 gram of veal with lemon
and fried potatoes
30,-

Gegrilltes Rumpsteak aus Schleswig Holstein, 250 Gramm
Pfefferrahmsoße, Gemüse aus Dithmarschen
und gebackene Kartoffelstäbchen
Grilled rump steak from Schleswig Holstein, 250 grams
pepper cream sauce, vegetables from Dithmarschen and baked potato sticks
33,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Holsteiner Spezialitäten · Holstein specialties

Holsteiner Matjes

Holsteiner Matjes auf Apfel-Zwiebelschmand mit Bratkartoffeln
Matjes from Holstein on apple-onion sour cream with fried potatoes
21,-

Sauerfleisch

Sauerfleisch im Weckglas mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln
Sour meat in a jar with gherkins and fried potatoes
21,-

Hering Süß-Sauer

süß-sauer eingelegte Heringe mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
Herring sweet and sour sweet and sour pickled herring
with onions and fried potatoes
21,-

Cpt´s Labskaus

unser Labskaus mit gepökelter Rinderbrust
roter Bete, Zwiebeln und Kartoffeln mit süß-saurer Beilage
Spiegelei und Matjesfilet
Our Labskaus made with cured beef brisket beetroot, onions
and potatoes with sweet and sour garnish
fried egg and fillet of matie
22,-

Auf Wunsch zu allen Hauptgerichten | On request with all main courses
gemischter Beilagen-Salat
mixed side salad
7,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Vegan · Vegan

Vegane Gemüse Paella

mit Reis, Bohnen, Tomatenragout, Zitrone, Petersilie
Safran und einem Hauch Knoblauch
Vegetable paella -vegan- with rice, beans, tomato ragout
lemon, parsley, saffron and a touch of garlic
22,-

1001 Nacht Salat

Minze, Bulgur, Hanfsamen, rote Linsen, Gemüsewürfelchen
geröstete Kartoffeln, Sultaninen, Nüsse, Granatapfel, Blattsalat
und Ras el Hanout-Vinaigrette
1001 Nights Salad mint, bulgur, hemp seeds, red lentils, vegetable cubes
roasted potatoes, raisins, nuts, pomegranate, leaf lettuce
and Ras el Hanout vinaigrette
17,-

Allergene

Zu Inhaltsstoffen oder Allergenen
im Essen fragen Sie bitte unser Personal.
Viele Gerichte können wir anpassen und
laktose- oder glutenfrei zubereiten.
For ingredients or allergens in food
please ask our staff.
Many dishes we can possibly adapt
and prepare lacto.

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Nachspeisen · Dessert

Hausgemachtes Eis
Kokos 4,- / Marzipan vegan 4,- / Maracuja-Sorbet 4,- / Portion Sahne 1,5
Homemade ice cream
coconut 4,- / marzipan vegan 4,- / passion fruit sorbet 4,- / portion of cream 1,5

Rote Grütze aus der Schifferküche
mit veganem Marzipaneis
Red fruit jelly from the Schiffer kitchen with vegan marzipan ice cream
9,50

Rumtopf
Hausgemachter Rumtopf auf Haselnusseis und Schlagsahne
Rum Pot homemade rum pot on hazelnut ice and whipped cream
13,-

Milchmädchen und Schoko
Mousse au chocolat, Dulce de leche, Maracuja Sorbet
Milkmaid and chocolate chocolate mousse, dulce de leche, passion fruit sorbet
14,-

Norddeutscher „Obazda“ Frischkäse
mit Nordseekäse, Radieschen und Graubrot
North German "Obazda" cream cheese with North German cheese
radishes and grey bread
15,-

„Heukäse“
Salzburger Bergkäse -laktosefrei- aus Rohmilch hergestellt
auf Wiesenheu, Feigen-Walnuss Marmelade
„Hay Cheese“ Salzburg mountain cheese, -lactose free-
made from raw milk, on meadow hay, fig-walnut jam
15,-

Weinempfehlung zum Dessert
Beerenauslese Cuvée
Weingut Kracher/Burgenland
5 cl 6,- | 0,375 l 29,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Weißweine · White Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Unser Grauburgunder

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken
Süffiger Grauburgunder! Frisch und saftig nach Birne und gelben Steinobst. Macht Lust auf ein zweites Glas.
8,- | 29,-

Chardonnay QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken
Pfälzer Chardonnay – kräftig mit Aromen von Mandarine und Birne im schmelzenden Genuss.
8,- | 29,-

Weißer Burgunder QW

Weingut von Winning/Pfalz – trocken
Ein Pfälzer mit französischem Touch – elegant und finessenreich.
Delikat mit schöner Mineralität.
8,- | 29,-

Gelber Muskateller QW

Weingut Lergenmüller/Pfalz – feinherb
Die trendige Renaissance – Charakterliche Frucht von Holunder und Litschi.
Körperreich mit viel Extrakt und Säure. Die Neuentdeckung!
8,- | 29,-

Chardonnay & Riesling QW

Weingut Bettenheimer/Rheinhessen – trocken
Saftig mit den Noten von Aprikose, Maracuja und Zitrus. Exotisch und weiß.
8,5 | 30,-

Sauvignon Blanc QW *Bio*

Weingut Sander/Rheinhessen – trocken
Ein kräftiger und vollmundiger Sauvignon Blanc. Getragen von seinen floralen Aromen und Noten von geriebenen Brennnessel im zweiten Schluck.
9,5 | 34,5

Grauburgunder Oktav QW

Weinhaus Joachim Heger/Baden – trocken
Das Paradestück aus dem Hause Heger – fruchtig frische Melone, feine Honigaromen und zartherbe kräftige Noten. Ungebremster Genuss!
9,5 | 34,5

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Weißweine · White Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Sneak Preview /// Second Flight

Weingut Lukas Schmidt/Franken – fruchtig und leicht

Knackig, flott und frech tanzt dieser Tropfen auf der Zunge. Exotik pur, die einem den Tag versüßt.
Ein richtig flotter Wein für alle Fälle. Geht immer, überall, zu allem und jedem!

8,- | 29,-

Bacchus QW

Weingut Christine Pröstler/Franken – feinherb

Kraftvoll mit opulenten Aromen von Holunder und Maracuja.
Leicht mineralisch und füllig am Gaumen.

8,- | 29,-

Gemischter Satz

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

Alles zusammen – spritzig und sehr lebendig mit vielschichtigen Fruchtnoten
im klassischen Charakter. Die Wiederbelebung einer alten Tradition.

8,- | 29,-

Grüner Veltliner „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich – trocken

Frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orange, Mandarine und Pfirsich.
Leicht würzig mit einer animierenden Säurestruktur.

8,- | 29,-

Dr. L Riesling QW

Weingut Dr. Loosen/Mosel – trocken

Vollfruchtig und elegant mit saftigen Aromen von Apfel, Pfirsich und Mirabelle.
Genuss in einer neuen Dimension.

8,5 | 30,-

Alkoholfrei

Dr. L Riesling

Weingut Dr. Loosen/Mosel – trocken

Fruchtige Aromen von Apfel, Pfirsich und Mirabelle. Ein Trinkvergnügen ganz ohne Alkohol.

7,5 | 27,5

Weinempfehlung zum Dessert:

Beerenauslese Cuvée

Weingut Kracher/Burgenland

Und es hat „Bumm“ gemacht! Unheimlich komplex mit den deutlichen Aromen exotischer Früchte
und Dörrobst in einem harmonisch ausgewogenen Spiel von Süße und Säure.
Ein Dessertwein mit Finesse und Eleganz. Ein großer Genuss!

5 cl 6,- | 0,375 l 31,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Weißwein Flasche · White Wine Bottles

Flasche 0,75 l

Lugana Vigne Alte DOC

Cantina Fratelli Zeni/Venetien – trocken
Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus
im intensiven Geschmackserlebnis.
36,-

Grauburgunder QW

Weingut Hermann Dönnhoff/Nahe – trocken
Ein Grauburgunder aus der Premiumliga – kraftvolle Aromen von tropischen Früchten
mit einer leichten Kräuternote in einem schmelzend-nussigen Geschmack.
39,-

„Tautänzer“ Weißburgunder QW

Weingut Nägelsförst/Baden – trocken
Eleganter Weißburgunder mit feinem Duft von Birnen und Äpfeln.
Für die wirklich guten Freunde.
34,-

* * *

Roséweine · Rosé Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Unser „Pink Rosé“ QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken
„Pink“ ist ein farblich leuchtender Exot. In der Nase und am Gaumen mit seiner anfangs deutlich
rotweinigen Art voll frischer Himbeernoten, jungen Pflaumen und Erdbeeren.
8,- | 29,-

Spätburgunder Rosé QW

Weingut Gebrüder Kauer/Nahe – feinherb
Erfrischender, saftiger Rosé mit knackiger Frucht und feiner Säurestruktur.
Pur, geradlinig und individuell!
9,- | 33,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Rotweine · Red Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Unser Merlot QW

Weingut Pfaffmann/Pfalz - trocken
Von Hand selektierte Merlot-Trauben ergeben einen tiefroten
samtigen und vollmundigen Rotwein, der durch die Reifung im Barrique zur Vollendung kommt.
8,- | 29,-

Unser Lübecker Rotspon

Pays d'Oc IGP/H. F. von Melle - trocken
Ein gehaltvoller, samtiger Rotwein mit einer harmonischen Barriquenote und einem intensiven Duft nach Cassis und dunklen Beeren. Er ist dezent trocken im Geschmack und passt hervorragend zu gehaltvollen Speisen.
8,- | 29,-

Dornfelder Villa JL

Ernst Loosen Villa Wolf/Pfalz – trocken
Freche Früchtchen – vollmundig und üppig mit Frucht von Kirsche Himbeere und Erdbeere im süffigem Nachgang.
8,5 | 30,-

Spätburgunder QW

Weingut Johannes Ohlig/Rheingau – trocken
Angenehm samtig mit den filigranen Aromen von reifen Beeren und Kirschen.
Ein leichter Rotwein mit viel Finesse.
8,5 | 30,-

Barbera d'Alba DOC

Cantine San Silvestro/Piemont – trocken
Vollfruchtig und vielschichtig mit den Aromen von saftig reifen Brombeeren Johannisbeeren und Kirschen in einer würzigen Struktur.
Seidig und leicht süßlich.
8,- | 29,-

Barolo Riserva DOCG

Cantine San Silvestro/Piemont – trocken
Herrlich vielschichtig mit der Frucht von Kirschen und Beeren mit Noten von Kräutern, Lakritz und Schokolade.
Vanillig mit weichem Tannin.
11,- | 40,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Rotweine · Red Wine

Glas 0,2 l | Flasche 0,75 l

Malbec los Cardos

Vina Dona Paula/Argentinien – trocken

Malbec perfekt – konzentriert mit der vollen Frucht von Kirsche und Backpflaume.
Er präsentiert sich auf der Zunge samtig mit einem Hauch von Kräutern im Finale.

8,- | 29,-

Rosso da Uve

Leggermente Appassite Special Edition IGP/Toskana – trocken

Intensiv und geschmeidig mit den Aromen von Schwarzkirsche.
Fein abgestimmt mit süßlichen Gewürzen und etwas Vanille.
Weich und fruchtig.

8,- | 29,-

Baron de Ley Reserva Rioja DOCa

Tempranilo Baron de Ley/Rioja – trocken

Ein großer Reserva aus dem Rioja – kraftvoll mit der reifen Frucht von Waldbeeren
in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille.
Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin.

9,- | 33,-

Sidney Wilcox

Dried Shiraz/Australien – trocken

Nicht nur zum Rind! Reichhaltig und kraftvoll mit vielschichtigen Aromen
von reifen Früchten präsentiert er sich im Glas.
Würzig mit Noten von Lakritz und Zimt im süßlichem Finale.

9,- | 33,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Rotwein Flaschen · Red Wine Bottles

Flasche 0,75 l

Blauer Zweigelt „vom Haus“

Weingut Pfaffl/Österreich/Weinviertel – trocken

Dieser Zweigelt ist typisch österreichisch. Vollmundig und dicht
mit der saftigen Frucht reifer Kirschen im kraftvollen Körper.
Leicht rauchig mit einer geschmeidigen Tanninstruktur.

32,-

Kaapzicht

Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Carbernet Franc, Malbec, Verdot
Stellenbosch/Südafrika – trocken

Ein elegantes und charmantes Cuvée – herrlich intensive Fruchtaromen
von Johannisbeeren und Pflaumen verbinden sich mit rauchigen Tanninen
in einem langanhaltenden Geschmack.

33,-

Amarone della Valpolicella

Classico DOCG Cantina Fratelli Zeni/Venetien – trocken

Fruchtig und voll mit den vielschichtigen Aromen von süßlichen Beeren, Kirschen und Backpflaumen
im intensiven Genuss. Süßliche Vanille mit komplexen Würznoten in schönster Röstaromatik.
Am Gaumen konzentriert mit reifen, geschliffenen Tanninen und saftiger Säure.

49,-

Château Bellevue Claribes Prestige

Bordeaux Supérieur AOP/Bordeaux – trocken

Dieser Bordeaux wird aus den besten Parzellen der Weinberge vom Château Bellevue hergestellt.
Verdichtete Tannine runden das anregende Geschmackserlebnis ab.
Der dunkle, rubinrote Bordeaux ist ein angenehm zu trinkender Vertreter.

38,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Schaumweine Sparkling Wines

Glas 0,1 l | Flasche 0,75 l

White Secco

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken
Der Secco überzeugt durch seine typische und frische, spritzige Art,
den vielschichtigen Aromen von Zitrusfrüchten, reifen Beeren und Äpfeln.
6,- | 28,-

Rosé Secco

Weingut Pfaffmann/Pfalz – trocken
Mit einer herrlichen Aromastruktur von Erdbeeren, Zitrusfrüchten und reifen roten Waldbeeren.
Dazu besitzt er eine feine elegante Perlage.
6,- | 28,-

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut weiß

Sieur d'Arques/Limoux, Frankreich – trocken
Die französische Antwort auf Champagner – zart perlend mit den feinen Noten von Zitrus
in einem leicht cremigen Genusserlebnis. Frisch und klar mit einem Hauch Honig auf der Zunge.
37,-

Althäuser Sekt

H. F. Melle/Lübecks traditionsreiches Weinhaus – trocken
Ein weicher, feiner Sekt mit moderater Säure. Unterstrichen wird der elegante Charakter
durch ein feinperliges Mousseux.
28,-

Althäuser Sekt alkoholfrei

H. F. von Melle/Lübeck – trocken
6,- | 28,-

* * *

Moët & Chandon Brut

Imperial Champagner
Angenehm weinig mit einem Hauch von Lindenblüten. Spritzige, lebendige Aromen
von Zitrus, Beeren und tropischen Früchten in einer feinen Perlage.
95,-

Moët & Chandon Rosé

Imperial Champagner
Frische rote Früchte ergänzen sich im Mund durch eine schöne und füllige Struktur
mit Aromen von Mandarinen und Rosen.
100,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Biere vom Fass · Beer on tap

Unser edles Helles	0,3 l	4,3
Jever Pils	0,3 l	4,3
Jever Fun alkoholfrei	0,3 l	4,3
Haake Kräusen Pils	0,3 l	4,5
Unser Dunkles im Steinkrug	0,5 l	5,9
Weizen Hell	0,5 l	5,9
Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,9
Alsterwasser	0,3 l	4,3

* * *

Craftbeer

SIMCO 3 – Hopfiges Lebensglück

kastanienrotes, hopfengestopftes Indian Pale Ale, wie es im 19. Jahrhundert in England für die Kronkolonien gebraut wurde.

0,66 l 14,-

DULCIS 12 – Süße Verführung

Die 12 monatige doppelte Gärung gibt der belgischen Sorte ihren schönen Namen. Trappistenhefe und echter Naturhonig veredeln diese große Brauspezialität.

0,66 l 14,-

NOCTUS 100 – Schwarzes Geheimnis

Kaffeenoten und das Aroma von Bitterschokolade entfaltet sich in diesem englischen Imperial Stout. Als Hofbier der Zaren berühmt, ist dieser Bierstil heute fast vergessen.

0,66 l 14,-

ROBUSTUS 6 – Kräftiges Vergnügen

6 Malze und eine original irische Ale Hefe bestimmen das Robustus 6. Genießen Sie diese cremig elegante Brauspezialität aus einem schönen Stielglas.

0,66 l 14,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Alkoholfreies · Alcohol-free

Softdrinks

Thomas Henry Mango	0,2 l	4,5
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	4,5
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	4,5
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,5
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	4,5
Pepsi-Cola	0,3 l	4,-
Pepsi Max zuckerfrei	0,3 l	4,-
Mirinda Orangenlimonade	0,3 l	4,-
7 up Zitronenlimonade	0,3 l	4,-
Selters classic/leicht/naturell	0,75 l	7,-
	0,25 l	3,-

Erfrischendes

The Basil Basilikum-Zitronen-Limonade	0,33 l	4,5
Fuze Tea Pfirsich	0,3 l	4,5
The Elderflower Limonade Holunderblüte und Zitrone	0,33 l	4,5

Säfte

Orangensaft	0,2 l	4,-
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	4,-
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	4,-

Schorlen

Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	4,5
Maracujaschorle	0,3 l	4,5
Johannisbeerschorle	0,3 l	4,5
Rhabarberschorle	0,3 l	4,5

Tanjas Homemade Limonade

Cranberry, Minze, schwarzer Tee	0,3 l	5,5
Holunder, grüner Tee, Gurke	0,3 l	4,5
mit Hendricks Gin 4cl	0,3 l	10,-

Private Label

nur Außer Haus · Out of home

Obstler	0,7 l	25,-
Grauburgunder	0,75 l	11,-
Pink Rosé QW	0,75 l	11,-
Merlot QW	0,75 l	11,-
2er Karton Wein		20,-
3er Karton Wein		30,-

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Spirituosen · Spririts

Aperitif

Schiffergesellschafts Welcome	7	cl	7,-
Emilio Lustau Sherry Puerto Fino	5	cl	6,5
Emilio Lustau Sherry Los Arcos Amontillado Medium Sherry	5	cl	6,5
Belsazar Vermouth white/red/dry	5	cl	6,5
Lillet – Wild Berry	0,2	l	8,-
Cononita Spritz	0,2	l	8,5
Lillet Rosé White Peach	0,2	l	8,-
Aperol Spritz	0,2	l	8,-
Martini Floreale + Tonic *alkoholfrei*	0,2	l	8,-

Wodka

Three Sixty Vodka 37,5% Deutschland	2	cl	4,5
Scheibel it´s Woodka 50,5% Deutschland/Schwarzwald	2	cl	6,5

Whiskey

Tullamore Dew Irish Whiskey 40%	4	cl	8,-
Jack Daniel´s Single Barrel 45% Tennessee Whiskey	4	cl	9,-
Smokehead Islay Single Malt 43%	4	cl	9,5
Talisker Single Malt Whisky 45,8% (10 Jahre)	4	cl	9,-

Likör

Baileys Original Irish Cream 17%	4	cl	6,5
Sambuca Molinari Extra 40%	4	cl	6,5
Traveschluck Kirschlikör 20%	4	cl	5,5

Cognac, Weinbrand & Calvados

Remy Martin 1738 Accord Royal 40%	2	cl	8,-
Asbach Weinbrand (8J.) 40%	2	cl	5,-
Château du Breuil Calvados (8J.)40%	2	cl	6,5

Nur in der Schiffergesellschaft

Unser Moani -der besondere Longdrink– Eiskalt serviert - leichte Rumnote Limette und Spicy Ginger	0,2	l	8,-

Aquavit, Kümmel & Korn

Unser Aquavit 40%	2	cl	3,8
Aalborg Jubiläums Aquavit 42%	2	cl	3,8
Linie Aquavit 41,5%	2	cl	4,-
Malteser Aquavit 40%	2	cl	3,8
Unser Kümmel 35%	2	cl	3,-
Helbing Kümmel 35%	2	cl	3,-
Fürst Bismarck 38%	2	cl	3,-

Gin

Bombay „Sapphire“ Dry Gin 40%	2	cl	4,5
Hendrick´s Gin 44%	2	cl	4,5
10 Beaufort North Coast Gin 45%	2	cl	4,5
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47%	2	cl	5,5

Rum

Unser Rum 40%	4	cl	5,-
Ron Botucal Reserva 40% Exclusiva Venezuela	4	cl	6,-
Ron Zacapa Centenario 40% Guatemala (23 Jahre)	4	cl	8,-

Obstbrand

Unser Obstler 43%	2	cl	3,5

Scheibels Brände

Edles Fass - Haselnuss 40%	2	cl	7,-
Premium - Plus Williams 44%	2	cl	7,-
Premium - Kirsch 44%	2	cl	7,-
Premium - Plus Mirabelle 44%	2	cl	7,-
Premium - Plus Himbeere 44%	2	cl	7,-

Kräuter

Unser Kräuter 35%	2	cl	3,5
Jägermeister 35%	2	cl	3,5
Underberg 44%	2	cl	3,5
Ramazzotti 30%	2	cl	3,5
Averna 29%	2	cl	3,5
Gammel Dansk Bitter 38%	2	cl	3,5

Grappa

Marzadro Grappa Giare Amarone 41%	2	cl	6,-
Nonino Grappa il Moscato 41%	2	cl	5,5
Nonino Grappa lo Chardonnay 41%	2	cl	5,5

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Heiße Getränke · Hot Drinks

Kaffee

Tasse Kaffee Creme	2,9
´ne Mugg Kaffee Creme	4,5
Tasse Kaffee HAG, entkoffeiniert	3,-
Espresso	2,8
Doppelter Espresso	4,5
Cappuccino	3,8
Milchkaffee	4,5
Latte Macchiato	4,5
Espresso Macchiato	3,5

* * *

Pyramiden Tee

Glas Assam Bio	3,5
Glas Darjeeling First Flush Bio	3,5
Glas Grüntee Japan Sencha Bio	3,5
Glas Nana Pfefferminze Bio	3,5
Glas Alpen-Kräuter Bio	3,5
Glas Waldbeere	3,5

* * *

Spezielles

Kapitäns Kaffee 9,-
4 cl Private Label Rum
Rohrzucker und starker Kaffee
mit einer Amarettini-
Sahnehaube

Chief´s Best 9,-
4 cl Irish Whiskey, brauner
Zucker und Kaffee
mit Sahnehaube

Admirals Kaffee 9,-
4 cl Grand Marnier, Zucker
Kaffee mit Sahnehaube
und Schokoladenstreusel

Süßes

Heiße Schokolade 4,5

Smutje´s Special 9,-
4 cl Zimtlikör
und heiße Schokolade

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Unsere Geschichte

1229
Erstmals wird ein Grundstück mit Haus gegenüber von St. Jakobi urkundlich erwähnt. Es steht dort, wo heute die Breite Straße 2 ist.

26. Dezember 1401
Gründung der Schiffergesellschaft als St. Nikolaus Bruderschaft. Der Zweck der Bruderschaft wird mit den Worten: „Zu Hilfe und Trost der Lebenden und Toten und aller, die ihren ehrlichen Unterhalt in der Schifffahrt suchen." beschrieben.

um 1530
Die Zeit der Reformation ändert die religiöse Landschaft in Europa. Bruderschaften kämpfen um ihre Existenz und es kommt zu Zusammenschlüssen. Die St. Annen-Bruderschaft (erstm. 1495 erwähnt) und die St. Nikolaus-Bruderschaft schließen sich zu einer Standesorganisation für Seeleute zusammen. Sie nennen sich „Schippern Selshup".

1535
Die Schiffergesellschaft kauft das Haus und das Grundstück gegenüber von St. Jakobi für 940 Mark.

1538
Das neue Gebäude der Schiffergesellschaft wird umgebaut und Nachbargebäude werden hinzugekauft. 18 Wohnungen und die bis heute erhaltene Historische Halle entstehen während dieser Arbeiten.

1614
Das Hansische Seerecht wird verabschiedet. Die Schiffergesellschaft ist zu dieser Zeit schon eine Institution für die Seefahrt, die weit über das ursprünglich beschriebene soziale Engagement hinausgeht. Schiffspässe, Schiffstaxen, Rechtsfragen, Schlichtungsaufgaben und Bewachung des Hafens liegen im Verantwortungsbereich der Schiffergesellschaft.

1866
Der Zunftzwang wird aufgehoben, die Schiffergesellschaft verliert Mitglieder und damit dringend notwendige Einnahmen. Nachdem die Schulden auf 4000 Courantmark angewachsen sind, fällt der Beschluss, Teile des Gebäudes der Öffentlichkeit zugänglich zu machen und als Restaurant zu verpachten. Durch die Pachteinnahmen ist die finanzielle Zukunft der Schiffergesellschaft vorerst gesichert.

1869
Eine neue und bis heute gültige Satzung wird entworfen und verabschiedet. Sie verfügt, dass Mitglied der ‚Schiffergesellschaft' nur werden kann, wer das Kapitänspatent auf Großer Fahrt (AG / A6) hat. Bewerber müssen nachweisen, dass sie ein Schiff führten, für dessen Führung das oben erwähnte Patent vorgeschrieben ist und in Lübeck oder Umgebung wohnen.

1933
Reichsjustizminister Franz Gürtner prägt den Begriff der Gleichschaltung und löst damit eine Welle von Enteignungen aus. Um nicht Opfer dieser Entwicklung zu werden, wird die Schiffergesellschaft gemeinnützig.

1972-1976
Die Schiffergesellschaft wird umfangreich restauriert.

Heute
Die Schiffergesellschaft ist ein Verein kraft Rechtserlass. Sie wird vom Vorstand des Vereins geführt. Das Restaurant ist seit März 2015 verpachtet an die Engel & Höhne oHG. Sie werden nun ein Teil der Geschichte. Der richtige Anlass für ein kühles Bier oder ein Glas Wein.

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant

Our history

1229
The first time that a property with a house across the street of St. Jacobi was officially documented. It is where number 2 Breite Street is now located.

December 26, 1401
St. Nicholas guild was established as a guild for the Schiffergesellschaft - The mission of the guild was described as „to aid and comfort the living and the dead, and all who are looking for an honest living in the shipping industry“.

about 1530
The religious landscape of Europe changed during the time of the Reformation. Guilds fought for their existence which forced them to merge. The guild of St. Anne (est. 1495) and the St. Nicholas guild joined together and formed a professional body for seafarers.
They called themselves „Schippern Selshup“.

1535
The Schiffergesellschaft bought the house and property across from St. Jacobi for 940 marks.

1538
A new building for the Schiffergesellschaft was rebuilt and neighbouring buildings were purchased.
18 apartments
were built and the historic hall is preserved to this day and it also emerged during this building time.

1614
The Hanseatic maritime law was passed. The Schiffergesellschaft is until today an institution for navigation, which goes far beyond the social commitment as originally described. Ship passes or prices, ship taxes, legal matters, mediation tasks and guarding the harbor are the responsibility of the Schiffergesellschaft.

1866
The compulsory guild was abolished, the Schiffergesellschaft lost members and so much needed revenue. After the debt had grown to 4000 Courant Mark the decision was made to make the public parts of the building accessible, and to lease as a restaurant.
Through income generated from leasing, the financial future of Schiffergesellschaft was secured for the moment.

1869
A new and currently valid statute was created and approved. It stipulated that one can only become a member of the Schiffergesellschaft when one has the patent for Captain Grand Voyage (AG / A6). Applicants had to prove that they commanded a ship, for those in command it was a requirement under the above-mentioned patent that they live in Lübeck or in close vicinity.

1933
Reichs-Minister of justice Franz Gürtner embossed the term of „Gleichschaltung“, triggering a wave of expropriations. To avoid falling victim to this development, the Schiffergesellschaft became a non-profit organization.

1972-1976
The Schiffergesellschaft is extensively restored.

Today
The Schiffergesellschaft is an association by legal enactment. It is managed by the Board of the Association. The restaurant is since March 2015 leased to the Engel & Höhne oHG. You now become part of the story. The right occasion for a cool beer or a glass of wine.

SCHIFFERGESELLSCHAFT
Das Restaurant