

Moin & Moin herzlich willkommen

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und begrüßen Sie ganz herzlich auf unserem Traditionsdampfer!

Erbaut wurde die **MS NORDERTOR** zur Olympiade **1936**, verbrachte einige Jahre als Passagierdampfer in und um Kiel und schipperte anschließend über die Flensburger Förde. Dort wurde sie, nach dem bekannten Wahrzeichen der Stadt – dem ehemaligen nördlichen Stadttor, auf ihren heutigen Namen getauft.

Seit **Ende der 70er** Jahre liegt unsere „alte Dame“ nun hier am Kai der gar nicht so grauen Stadt am Meer. Auf große Fahrt geht es nicht mehr: Die Gezeiten sorgen jedoch 2x täglich für einen Perspektivwechsel an Bord.

Technische Daten:

Länge: 26,81 m **Breite:** 7.03 m

Tiefgang: 2,45m **Maschine:** Hochdruckmotor 300 PS bei 320 U/min

Wir, **Jule und Nikita Lenz** – gelernte Gastronomen, haben uns **Anfang 2016** auf den ersten Blick in das schwimmende Wahrzeichen Husums verliebt, es erworben, mit viel Liebe renoviert und sorgen seitdem dafür, dass Sie sich hier genauso wohl fühlen wie wir.

In unserer **3,4 m²** „großen“ Kombüse bereiten wir Ihnen eine Vielfalt an Leckereien zu.

Die Crew der MS NORDERTOR wünscht Ihnen einen tollen Aufenthalt an Bord!

Ist die Brille an Land geblieben?

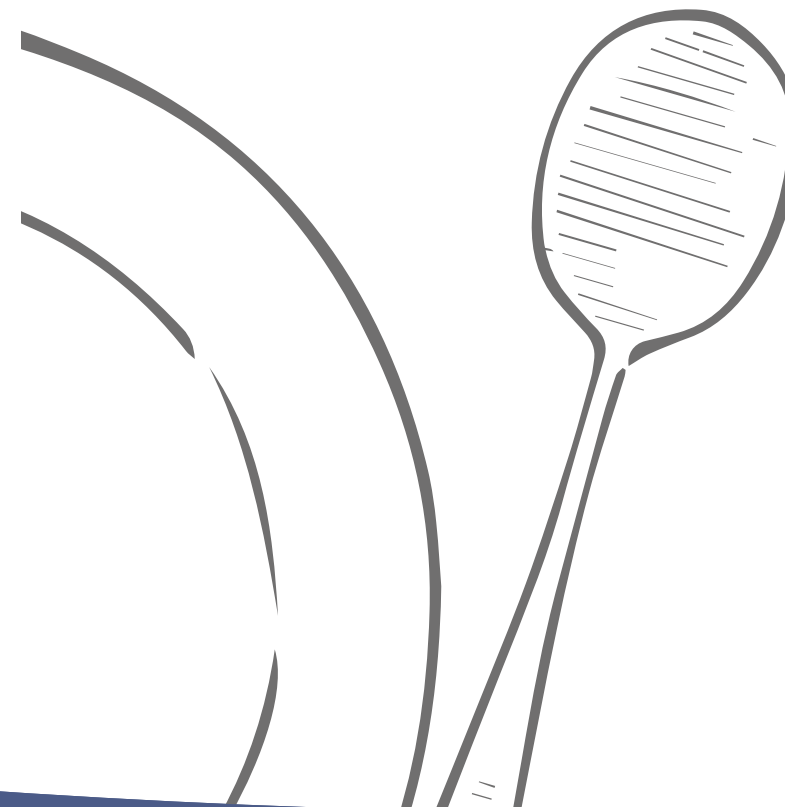
Kein Problem!
Für den Fall der Fälle
haben wir immer
Lesebrillen mit
an Bord.

Aperitif

Sekt Lorenz & Dahlberg classic, trocken (0,1 ltr.)	3,70 €
Sekt Lorenz & Dahlberg classic, trocken (0,75 Fl.)	22,50 €
Andalö Spritz	6,50 €
Aperol Spritz ^{2,4}	6,50 €



Suppen / Supper / Soups



Kartoffel-Lauchcreme Suppe	6,90 €
Kartoffel-Porre Suppe Potato-Leek Soup	
.....	
wahlweise mit / valgfrit / options:	
Speck / Røget skinke / Bacon	7,50 €
Räucherlachs / Røget laks / Smoked salmon	8,20 €
Krabben ³ / Rejer / Crab	9,50€
.....	



MS NORDERTOR
Das Husumer Restaurantschiff

www.ms-nordertor.de

Ofenkartoffeln

/ Ovenbagte kartofler / Baked potatoes

Ofenkartoffel	9,90 €	Ofenkartoffel mit Räucherlachs	13,50 €
Ovenbagt kartoffel Baked potato		Ovenbagt kartoffel med røget laks Baked potato with smoked salmon	
Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons	12,50 €	Ofenkartoffel mit Matjes³	12,90 €
Ovenbagt kartoffel med stegte champignons Baked potato with fried mushrooms		Ovenbagt kartoffel med matjesfileter Baked potato with matjes fillets	
Ofenkartoffel mit Krabben³	15,40 €		
Ovenbagt kartoffel med rejer Baked potato with crab			



Wir servieren unsere Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm und Salat.

Vi serverer vore ovenbagte kartofler med urte creme fraiche og salat.
We serve our baked potatoes with herbal sour cream and salad.

Salate

/ Salater / Salads

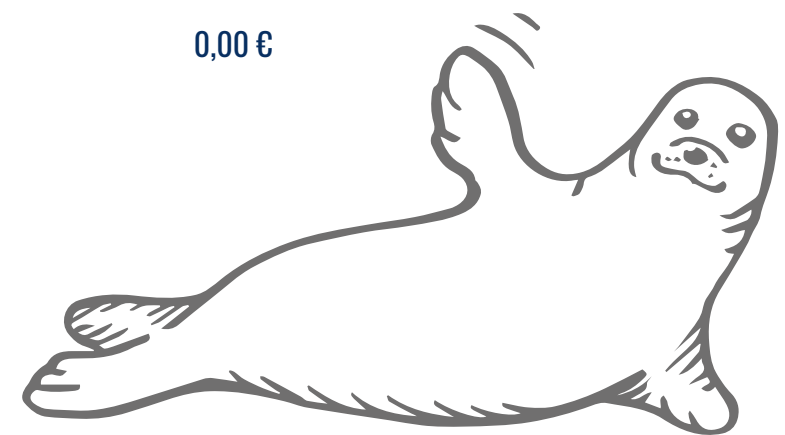
Kleiner bunter Blattsalat mit dreierlei Rohkostsalaten	6,90 €
Lille kulørt bladsalat med 3 slags salatblade Small mixed salad with 3 types of lettuce	
Großer bunter Blattsalat mit dreierlei Rohkostsalaten	10,50 €
Stor kulørt bladsalat med 3 slags salatblade Big mixed salad with 3 types of lettuce	

Großer Salat wahlweise mit / valgfrit / options:	
Räucherlachs / Røget laks / Smoked salmon	+4,90 €
Krabben ³ / Rejer / Crab	+5,90 €
Matjes ³ / Matjes / Matjes	+3,90 €
Gebratene Champignons	+4,20 €
Ristede champignons / Fried mushrooms	

für kleine Seebären

/ til små sæler / for small seals

Fischstäbchen mit Rösti-Sticks⁵ und Ketchup	5,50 €
Fiskestænger med Rösti-sticks og ketchup Fish fingers with Rösti sticks and ketchup	
Räuberteller	0,00 €
Sørøvertallerken Pirate's plate	



Empfehlung

Als Hauptgericht empfiehlt unser erster Offizier:

Førstestyrmænden anbefaler følgende hovedretter:

The 1st officer recommends these main courses:

„Halligbrot“: Schwarzbrot mit Krabben³ und zwei Spiegeleiern 19,90 €

Rugbrød med rejer og to spejlæg
Black bread with crab and two fried eggs

Backfisch im Kräuterbierteig mit Remouladensauce³, Bratkartoffeln und Salat 17,90 €

Fisk i ølsprød dej med brasekartofler og remouladesauce
Fish in beerbatter with fried potatoes and remoulade sauce

Labskaus mit Spiegelei, roter Bete, Rollmops und Gewürzgurke 19,50 €

Labskovs med spejlæg, rødbeder, rollmops og krydderagurker
Lobscouse with fried egg, root beets, rollmops and pickled cucumber



Labskaus ist ein altes Matrosengericht, da sich die Zutaten gut auf den Schiffen aufbewahren ließen. Der Name stammt wahrscheinlich vom englischen „**lobs-cou(r)se**“, dieses bedeutet in etwa: „**Speise für derbe Männer**“.

Nach traditionellem Rezept wird Labskaus auf einer Grundlage aus Kartoffeln und Roter Bete, mit durchgedrehtem Pökelfleisch und Hering hergestellt.

Empfehlung

Als Hauptgericht empfiehlt unser erster Offizier:

Førstestyrmænden anbefaler følgende hovedretter:

The 1st officer recommends these main courses:

Bismarckheringe „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 15,90 €

Bismarcksild som vor mor laver dem med brasekartofler og salater
Bismarck herrings home made style with fried potatoes and salad

Matjesfilets³ "Hausfrauenart" mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 15,90 €

Matjesfileter som vor mor laver dem med brasekartofler og salater
Matjes home made style with fried potatoes and salad

Brathering mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 14,90 €

Stegte Sild som med brasekartofler og salater
Fried herring with fried potatoes and salad

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Salat 15,50 €

Surrib med brasekartofler og salater
Sauerfleisch with fried potatoes and salad

Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salat 17,50 €

Snitzel med brasekartofler og salater
Escalope with fried potatoes and salad

Unsere Bratkartoffeln servieren wir klassisch mit Speck und Zwiebeln.



Kaffee & Kuchen auf der MS NORDERTOR

Kaffee og kager på MS NORDERTOR / Coffee and cakes on the MS NORDERTOR

Stück Kuchen	ab 3,20 €	Portion Sahne	0,70 €
--------------	-----------	---------------	--------

Et stykke kage One slice of cake		En portion flødeskum One serving whipped cream	
-------------------------------------	--	---	--

Stück Torte	ab 3,50 €
-------------	-----------

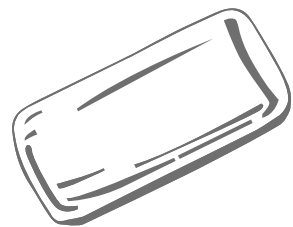
Et stykke tærte One slice of pie	Kuchen und Torten finden Sie in unserer Kuchenvitrine. Kager og tærter finder De i vores kagevitrine. Please choose cakes and pies from our showcase.
-------------------------------------	---

Dessert



Wechselnde Dessert-Empfehlung!

Fragt uns gern nach unserem
Tagesdessert



Empfehlung

Aus dem Hause Lantenhammer (2dl)

Williams Brand 40% vol.
Haselnuss Spirituose 40% vol.
Himbeergeist 40% vol.
Obstbrand 40% vol.

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Stor morgenmadsbuffet / Rich breakfast buffet

Ab einer Gruppengröße von 15 Personen und mehr bieten wir ein reichhaltiges
Frühstücksbuffet an.

Inklusive Kaffee, Tee und Saft

19,90 € p.P.

Kaffe, te og juice er inklusiv.
Coffee, tea and juice is included.

Reservierungen an Bord,
per Mail oder telefonisch:
mail@ms-nordertor.de
04841-779496



Trunk Meer Tee

Anker lichten

(Grüner Tee / fein, herb, süßlich)

Watt denn hier los

(Aromatisierter Schwarzer Tee / Earl Grey mit Bergamotte)

Wogen Glätten

(Aromatisierter Grüner Tee / zart und fruchtig)

Alle Mann an Bord

(Schwarzer Tee / vollmundiger Assam)



Reizklima

(Aromatisierter Kräutertee / mit einem Hauch von Salz)

Auf Tauchstation

(Aromatisierter Früchtetee / Sanddorn, Orange-Quitte)

Denn Mann Tau

(Schwarzer Tee / Kräftiger English Breakfast)

Nichtschwimmer

(Aromatisierter Früchtetee / Holunder und Quitte)

Frischer Frieze

(Kräutertee / mit Pfefferminze)

3,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ³	2,50 €	Latte Macchiato ³	3,50 €
Espresso ³	2,10 €	Heiße Schokolade / Sahne	3,50 € / 3,90 €
Doppelter Espresso ³	3,50 €	Grog (4 cl. Rum)	3,90 €
Espresso Macchiato ³	2,70 €	Pharisäer ³ (4 cl. Rum)	4,90 €
Pott Kaffee ³	3,50 €	Tote Tante (4 cl. Rum)	4,90 €
Milchkaffee ³	3,70 €	Friesenliebe (4 cl. Amaretto)	4,90 €
Cappuccino ³	3,10 €		



Unseren Kaffee beziehen wir von der **Kronenburger** Kaffeerösterei aus Husum.



Der **Pharisäer** wird aus **starkem Kaffee** zubereitet, der mit **Würfelzucker gesüßt**, mit **4cl braunem Rum** und anschließend mit **aufgetragener Schlagsahne** ergänzt wird.

Entstanden ist der Pharisäer der Überlieferung nach **auf Nordstrand**, und zwar **im 19. Jahrhundert**. Zu jener Zeit amtierte dort der besonders **asketische Pastor Georg Bleyer**. Bei den Friesen war es Brauch, in seiner Gegenwart **keinen Alkohol zu trinken**. Bei der Taufe des sechsten oder siebten Kindes des Bauern Peter Johannsen **bedienten sie sich einer List** und bereiteten das Mischgetränk aus Rum, Zucker, Kaffee und Sahne zu. Die Sahnehaube verhinderte dabei, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstete und es nach Alkohol roch.

Selbstverständlich bekam der Pastor stets einen „normalen“ Kaffee mit Sahne. Bei Entdeckung soll er ausgerufen haben: „**Oh, ihr Pharisäer!**“ Und damit hatte das Nationalgetränk der Nordfriesen nicht nur seine Geschichte, sondern auch **seinen Namen**.

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Husumer Mineralwasser classic/still (0,33 Fl.) 2,90 €

Husumer Mineralwasser classic/still (0,75 Fl.) 5,60 €

Nordsee Küste Deichlimo (0,33 Fl.)

Orange^{2,7} / Zitrone / Kola 3,50 €

Kola Zero / Apfelschorle Holunder

Säfte von Klindworth (0,3 ltr.)

Naturtrüber Apfelsaft / Rhabarber 3,50 €

Maracuja / Johannisbeere

Säfte von Klindworth (0,5 ltr.)

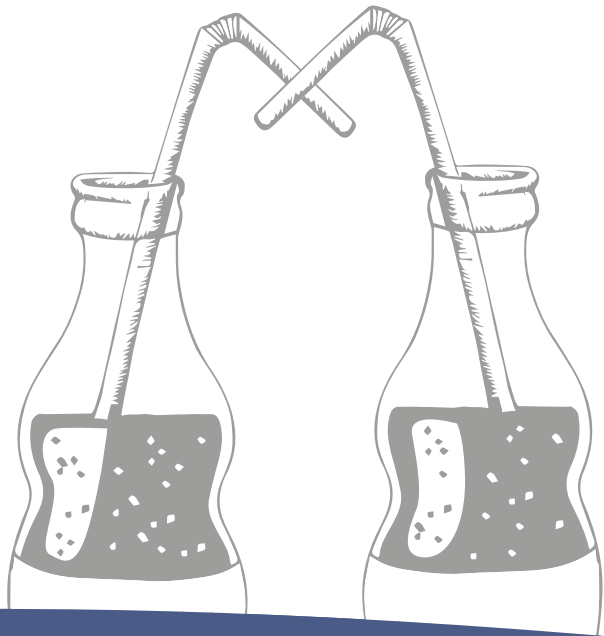
Naturtrüber Apfelsaft / Rhabarber 5,50 €

Maracuja / Johannisbeere

auch als erfrischende Schorle 3,20 €

(0,3/0,5 ltr.) / 4,60 €

.....
In Husum wurde 2014 die Deichlimo kreiert und die „Väter der Deichlimo“ möchten Gutes tun, daher geht bei jeder verkauften Flasche ein Teil des Erlöses an die Seenotretter.
.....



Weine

Unsere Hausweine offen (0,25 ltr.)

MANZ- Rheinhessen 5,10 €
Grauburgunder, trocken

Achkarrer Winzer eG – Baden 5,50 €
Spätburgunder, trocken

Weißwein offen (0,25 ltr.)

Weingut Tesch, Nahe 5,90 €
Riesling „unplugged“, Kabinett – trocken

Weingut Bernhard Mehrlein Rheingau 5,20 €
Riesling, halbtrocken

Roséwein offen (0,25 ltr.)

Weingut Baltasar Ress, Rheingau 5,40 €
Pinot Noir Rosé, trocken

Rotwein offen (0,25 ltr.)

Weinkeller Brackenheim, Württemberg 5,90 €
Lermberger/Trollinger, halbtrocken

Bodega Ramon Bilbao, Rioja – Spanien 7,20 €
Tempranillo „Crianza“ D.O.Ca.

Unsere Hausweine (1 ltr. Flasche)

MANZ - Rheinhessen 19,90 €
Grauburgunder, trocken

Achkarrer Winzer eG – Baden 20,50 €
Spätburgunder, trocken

Flaschenweine (0,75 ltr. Flasche)

Weingut Tesch, Nahe 17,50 €
Riesling „unplugged“, Kabinett – trocken

Weingut Baltasar Ress, Rheingau Pinot 15,50 €
Noir Rosé, trocken

Bodega Ramon Bilbao, Rioja – Spanien 21,50 €
Tempranillo „Crianza“ D.O.Ca.



Biere und Drinks

Frisch vom Fass

Flensburger Pilsner / dunkel / Alsterwasser (0,3 ltr.)	3,50 €
Flensburger Pilsner / dunkel / Alsterwasser (0,5 ltr.)	5,20 €
Hofbräu Hefeweizen (0,5 ltr.)	5,20 €

Flaschenbiere

Hofbräu Hefeweizen alkoholfrei (0,5 Fl.)	5,20 €
Flensburger alkoholfrei (0,33 Fl.) Fl.	3,50 €

Longdrinks (4 cl. +)

Gin Tonic ⁴	6,50 €
Wodka Orangensaft / Cola ^{2,3} / Lemon ⁴	6,50 €
Korn Cola / Orange	5,50 €
Whiskey Cola ^{2,3}	6,50 €
Rum Cola ^{2,3}	6,50 €

Verteiler

Spirituosen aus der Region (2 cl.)

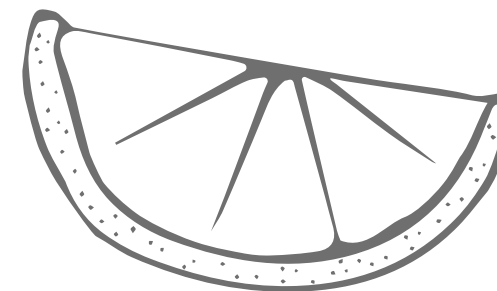
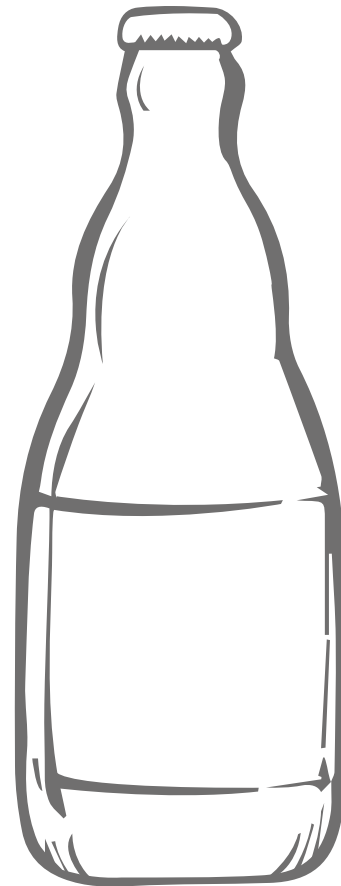
geele Körn 32%vol.	2,50 €
Tine Kümmel 32%vol.	2,50 €
Insel Aquavit 38%vol.	2,50 €
Sahne Bonscher 17%vol.	2,50 €
Friesengeist 56%vol.	2,70 €
Küstennebel 21,8%vol.	2,50 €
Verteiler	2,50 €

Aus dem Hause Lantenhammer (2 cl.)

Williams-Brand 40%vol.	4,50 €
Haselnuss-Spirituose 40%vol.	3,70 €
Himbeergeist 40%vol.	3,70 €
Obstbrand 40%vol.	3,70 €

Klassiker (2 cl.)

Linie Aquavit 42,5%vol.	2,90 €
Sambuca 40%vol.	2,90 €
Tequila Sierra Silver 38%vol.	2,90 €
Jägermeister 35%vol.	2,90 €
Ramazotti 30%vol.	3,50 €



Fischbrötchen

Frisch belegtes Brötchen mit
hausgemachter Remoulade und Salat

Matjes	4,20 €
Bismarck	4,20 €
Brathering	4,20 €
(Lachs) Räucherlachs	4,20 €
Backfisch	5,90 €
Krabbbe	7,20 €
vegan Falafel	4,20 €

Rösti-Sticks (Art Pommes) wahlweise
mit Ketchup, Remoulade, Mayonnaise.

3,90 €

