

# Moin Moin & herzlich willkommen

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

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

**Tieftgang:** 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 m<sup>2</sup>** „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?

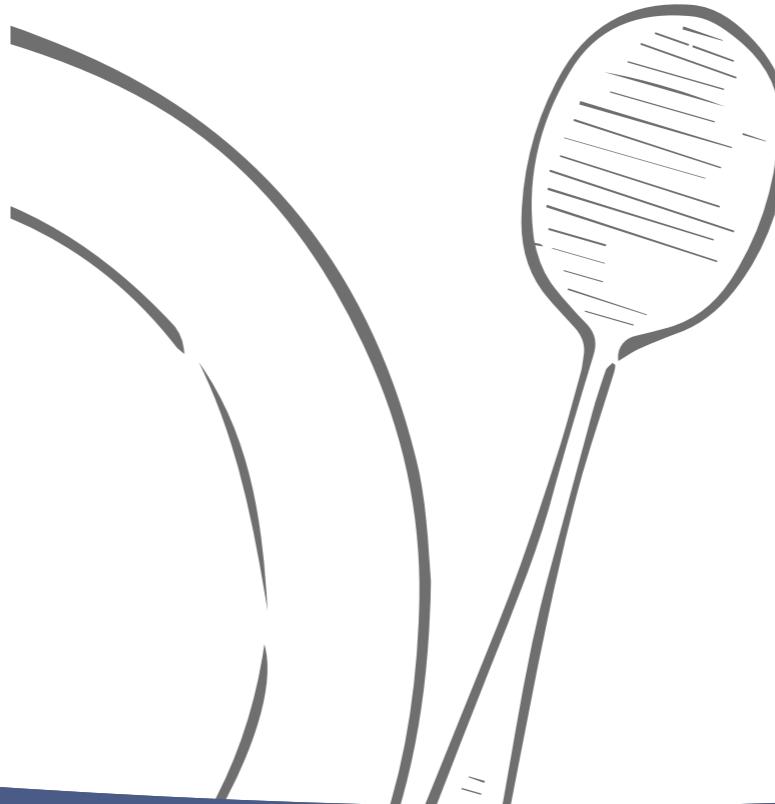
Kein Problem!  
Für den Fall der Fälle haben wir immer Lesebrillen mit an Bord.

# 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 <sup>2,4</sup>	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 <sup>3</sup> / Rejer / Crab	9,50 €

# Ofenkartoffeln

/ Ovenbagte kartofler / Baked potatoes

Ofenkartoffel 9,90 €

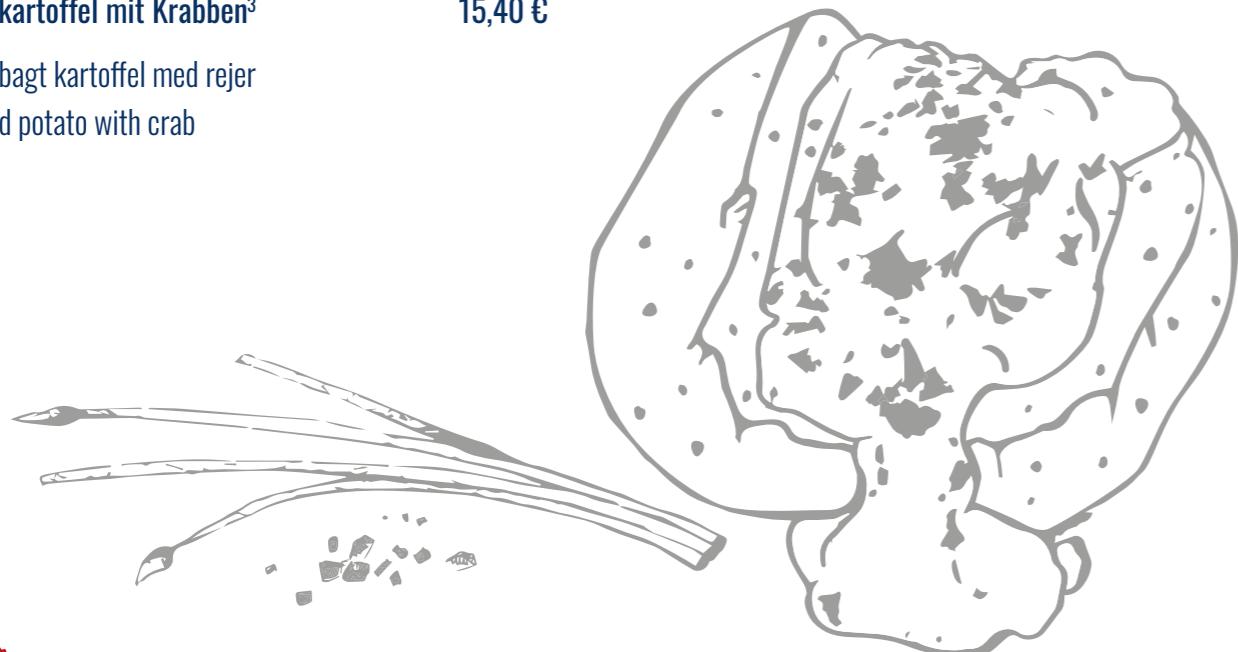
Ovenbagt kartoffel  
Baked potato

Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons 12,50 €

Ovenbagt kartoffel med stegte champignons  
Baked potato with fried mushrooms

Ofenkartoffel mit Krabben<sup>3</sup> 15,40 €

Ovenbagt kartoffel med rejer  
Baked potato with crab



Wir servieren unsere Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm und Salat.

Vi serverer vores ovnbagte 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 6,90 €

Rohkostsalaten

Lille kulørt bladsalat med 3 slags salatblade

Small mixed salad with 3 types of lettuce

Großer bunter Blattsalat mit dreierlei 10,50 €

Rohkostsalaten

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<sup>3</sup> / Rejer / Crab +5,90 €

Matjes<sup>3</sup> / Matjes / Matjes +3,90 €

Gebratene Champignons +4,20 €

Ristede champignons / Fried mushrooms

## für kleine Seehären

/ til små sæler / for small seals

Fischstäbchen mit Rösti-Sticks<sup>5</sup> 5,50 €

und Ketchup

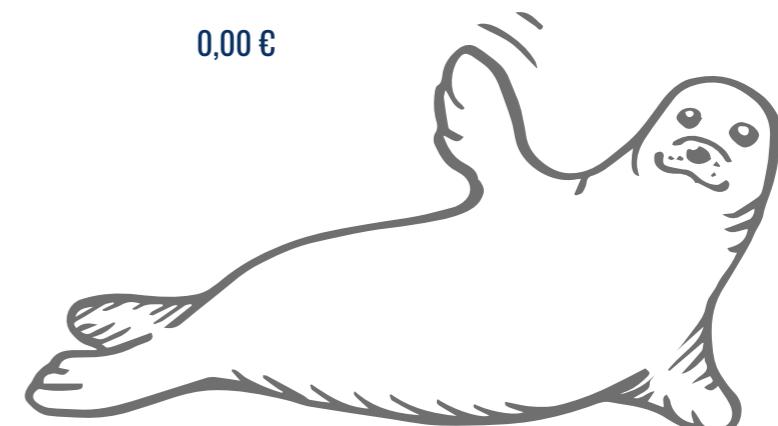
Fiskestænger med Rösti-sticks og ketchup

Fish fingers with Rösti sticks and ketchup

Räuberteller 0,00 €

Sørøvertallerken

Pirate's plate



# Empfehlung

Als Hauptgericht empfiehlt unser erster Offizier:

Førstestyrmanden anbefaler følgende hovedretter:

The 1st officer recommends these main courses:

„Halligbrot“: Schwarzbrot mit Krabben<sup>3</sup>  
und zwei Spiegeleieren

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

Backfisch im Kräuterbierteig  
mit Remouladensauce<sup>3</sup>, Bratkartoffeln  
und Salat

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

19,90 €

Labskaus mit Spiegelei, roter Bete,  
Rollmops und Gewürzgurke

Labskovs med spejlæg, rødbeder, rollmops  
og krydderagurker

Lobscouse with fried egg, root beets,  
rollmops and pickled cucumber

19,50 €



i

**Labskaus ist ein altes Matrosengericht**, da sich die Zutaten gut auf den Schiffen aufbewahren ließen. Der Name stammt wahrscheinlich vom englischen „lobc-cou(r)sse“, 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:

Førstestyrmanden anbefaler følgende hovedretter:

The 1st officer recommends these main courses:

Bismarckheringe „Hausfrauenart“  
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Bismarcksild som vor mor laver dem  
med brasekartofler og salater

Bismarck herrings home made style  
with fried potatoes and salad

15,90 €

Sauerfleisch  
mit Bratkartoffeln und Salat

Surrib med brasekartofler og salater  
Sauerfleisch with fried potatoes and salad

15,90 €

Schnitzel vom Schwein mit  
Bratkartoffeln und Salat

Snitzel med brasekartofler og salater  
Escalope with fried potatoes and salad

15,50 €

17,50 €

Unsere Bratkartoffeln servieren wir klassisch  
mit Speck und Zwiebeln.



# Kaffee & Kuchen auf der MS NORDTOR

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

Stück Kuchen ab 3,20 €

Et stykke kage  
One slice of cake

Portion Sahne 0,70 €

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.

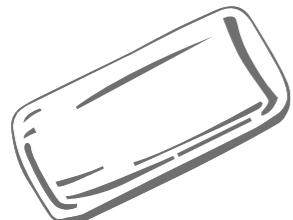
Kager og tærter finder De i vores kagevitrine.  
Please choose cakes and pies from our showcase.

## 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 morgenmadsbufft / 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-nordtor.de](mailto:mail@ms-nordtor.de)  
04841-779496



# Trink 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 Friese  
(Kräutertee / mit Pfefferminze)

3,50 €

# Heißgetränke

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



Unseren Kaffee beziehen wir von der Kronenburger Kaffeerösterei aus Husum.



Der Pharisäer wird aus starkem Kaffee zubereitet, der mit Würfzucker 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 €

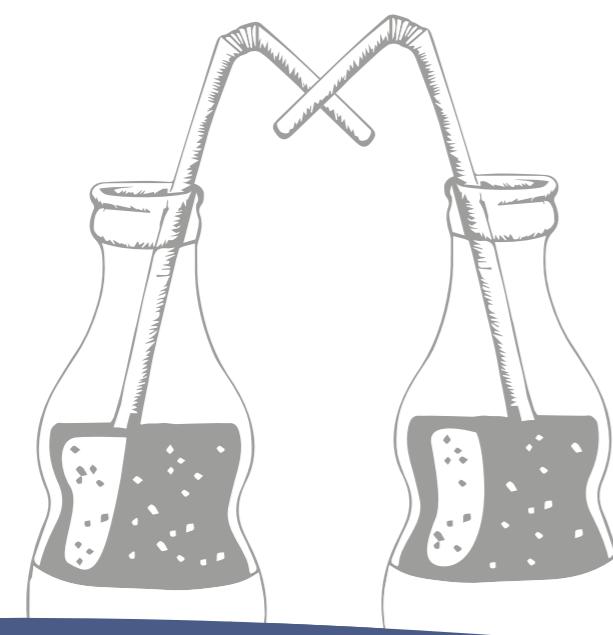
Husumer Mineralwasser classic/still  
(0,75 Fl.) 5,60 €

Nordsee Küste Deichlimo (0,33 Fl.)

Orange<sup>27</sup> / Zitrone / Kola 3,50 €

Kola Zero / Apfelschorle Holunder

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.



## Säfte von Klindworth (0,3 ltr.)

Naturtrüber Apfelsaft / Rhabarber  
Maracuja / Johannisbeere

## Säfte von Klindworth (0,5 ltr.)

Naturtrüber Apfelsaft / Rhabarber  
Maracuja / Johannisbeere  
auch als erfrischende Schorle  
(0,3/0,5 ltr.)

3,50 €

5,50 €

3,20 €

/ 4,60 €

## Unsere Hausweine offen (0,25 ltr.)

MANZ- Rheinhessen  
Grauburgunder, trocken 5,10 €

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

## Weißwein offen (0,25 ltr.)

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

Weingut Bernhard Mehrlein Rheingau  
Riesling, halbtrocken 5,20 €

## Roséwein offen (0,25 ltr.)

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

## Rotwein offen (0,25 ltr.)

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

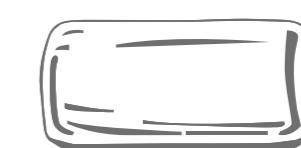
Bodega Ramon Bilbao, Rioja – Spanien  
Tempranillo „Crianza“ D.O.Ca. 7,20 €

## Flaschenweine (0,75 ltr. Flasche)

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

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

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



## Unsere Hausweine (1 ltr. Flasche)

MANZ - Rheinhessen  
Grauburgunder, trocken 19,90 €

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

# Biere und Drinks Verteiler

## 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 <sup>4</sup>	6,50 €
Wodka Orangensaft / Cola <sup>2,3</sup> / Lemon <sup>4</sup>	6,50 €
Korn Cola / Orange	5,50 €
Whiskey Cola <sup>2,3</sup>	6,50 €
Rum Cola <sup>2,3</sup>	6,50 €

## Spirituosen aus der Region (2 cl.)

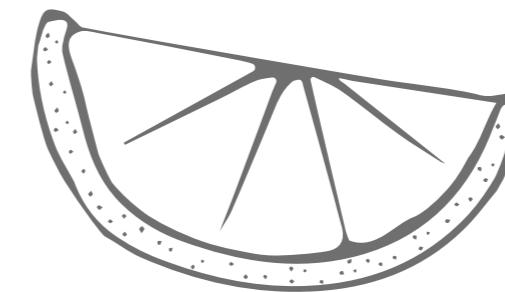
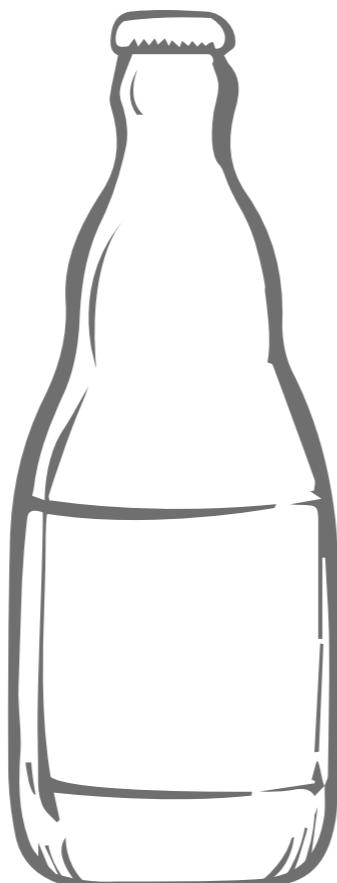
geele Köm 32%vol.	2,50 €
Tine Kümmel 32%vol.	2,50 €
Insel Aquavit 38%vol.	2,50 €
Sahne Bonscher 17%vol.	2,50 €
Friesengeist 56%vol.	2,70 €
Küstennebel 21,8%vol.	2,50 €
Verteiler	2,50 €

## 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 €

## Aus dem Hause Lanzenhammer (2 cl.)

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



# 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 €

Krabbe 7,20 €

vegan Falafel 4,20 €

Rösti-Sticks (Art Pommes) wahlweise  
mit Ketchup, Remoulade, Mayonnaise. 3,90 €

