



- SPEISEKARTE -

www.restaurant-unterdeck.de

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Suppen

1. **Tomatenrahmsuppe**

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube – 8,50 €

2. **Edelfischsuppe Unter Deck**

Aus feinsten Cuxhavener Edelfischen & Nordseekrabben – 11,50 €

3. **Nordseekrabbenrahmsuppe**

Hausgemachte Hummerkrabbensuppe mit frischen Nordseekrabben – 11,90 €

Salate

4. **Gemischter Beilagensalat**

Mit Balsamico-Schalotten-Vinaigrette – 7,50 €

5. **Tomatensalat mit Zwiebeln**

Mit Balsamico-Schalotten-Vinaigrette – 7,20 €

6. **Tomatensalat mit Mozzarella**

Mit Balsamico-Schalotten-Vinaigrette – 10,90 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Kindergerichte

Ich habe keinen Hunger

Schnitzel mit Pommes Frites – 9,50 €

Ist mir egal

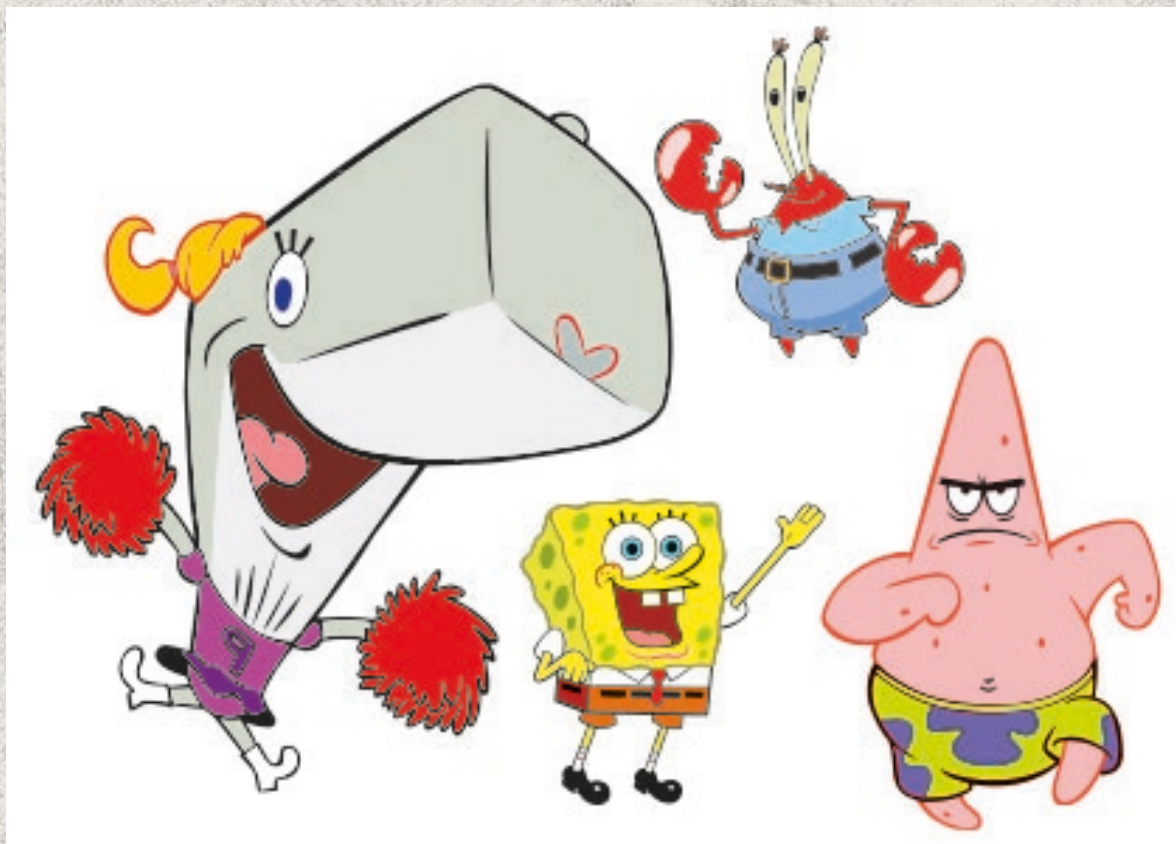
Bandnudeln in Tomatenrahmsauce – 8,90 €

Ich weiß nicht

Gebratenes Fischfilet mit Pommes Frites – 11,50 €

Keine Ahnung

Chicken Nuggets mit Pommes Frites – 9,90 €



Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Schnitzelkarte

18. **Schnitzel Wiener Art**

Gebratenes Schweineschnitzel mit Pommes Frites – 19,90 €

19. **Schnitzel Holstein**

Gebratenes Schweineschnitzel mit Spiegelei, saurer Gurke & Bratkartoffeln – 23,50 €

20. **Schnitzel UNTER DECK**

Hähnchenschnitzel mit Champignons & Zwiebeln in Kräuterbutter,
dazu Pommes Frites – 24,90 €

21. **Schnitzel Madagaskar**

Gebratenes Schweineschnitzel mit Pfeffersoße & Pommes Frites – 22,90 €

22. **Duhner Schnitzel**

Gebratenes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bacon, dazu Pommes Frites – 23,90 €

23. **Rahmschnitzel**

Gebratenes Schweineschnitzel mit Marktgemüse, Rahmsauce & Pommes Frites – 24,50€

24. **Schnitzel Cuxhaven**

Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und frischen Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln – 29,90 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Fleischgerichte

- 31. **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**
mit Marktgemüse und Salzkartoffeln, dazu Pfeffersauce – 21,90 €
- 32. **Schweinefilet**
Mit Marktgemüse und Bratkartoffeln, dazu Pfeffersauce – 24,90 €
- 33. **Grillteller Spezial**
3 Fleischsorten, Kartoffelecken, pikante Pfeffersauce & Beilagensalat – 29,90 €
- 34. **Argentinisches Rumpsteak UNTER DECK**
Mit Champignons-Zwiebeln in Kräuterbutter & Pommes Frites, dazu Salat – 32,50 €
- 35. **Argentinisches Rumpsteak Madagaskar**
Mit pikanter Pfeffersauce & Pommes Frites, dazu Salat – 31,50 €
- 36. **Lammrückenfilet**
Mit Kartoffelecken, Marktgemüse & Rahmsauce, dazu Salat – 36,90 €
- 37. **Lammrückenfilet „Unter Deck**
Mit Champignons & Zwiebeln in Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken & Salat – 37,90 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Matjes - Spezialitäten

Matjes sind junge Heringe (abgeleitet von den holländischen Meisjes-Mädchen), die vor ihrer ersten Laichzeit gefischt werden. Sie sind besonders zart und von Feinschmeckern begehrt. Von unseren Küsten ist der Heringsfang seltener geworden. Wir bekommen durch Fänge anderer Länder das ganze Jahr über genug Matjes die nach altem, überliefertem Rezept gereift und zubereitet werden.

41. Matjes Hausfrauenart

Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Gewürzgurken-Sauce & Petersilienkartoffeln – 18,90 €

42. Aalrauch-Matjesfilet Hausfrauenart

Mit Apfel-Zwiebel-Gewürzgurken-Sauce & Petersilienkartoffeln – 20,90 €

43. Piratenteller

Matjesfilet, Brathering, Zwiebelringe & Bratkartoffeln – 19,90 €

44. Piratenteller mit Aalrauch-Matjesfilet

mit Brathering, Zwiebeln & Bratkartoffeln – 21,90 €

45. Kapitänsteller

Aalrauch-Matjes, Edelmatjes, Brathering, Rollmops & Nordseekrabben mit Sauce & Bratkartoffeln – 27,90 €

46. Süß-sauer eingelegte Bratheringe oder Rollmöpse

Mit Zwiebelringen & Bratkartoffeln – 18,90 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Fischspezialitäten

51. **Schollenfilet Unter Deck**

Mit Nordseekrabben, Bärlauchsauce & Salzkartoffeln – 29,90 €

52. **Schollenfilet Müllerinnen Art**

Mit Nussbutter & Petersilienkartoffeln – 23,90 €

53. **Schollenfilet Finkenwerder Art**

Mit Speck & Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln – 25,90 €

54. **Schollenfilet Büsumer Art**

Mit Nordseekrabben & Petersilienkartoffeln – 29,90 €

55. **Seelachsfilet**

Mit Remoulade & Bratkartoffeln – 19,90 €

56. **Fischduo Ebbe & Flut**

Seelachs & Rotbarsch mit Gemüse, Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln – 23,90 €

57. **Matrosenteller**

Rotbarsch mit Nordseekrabben in Rührei & Bratkartoffeln – 28,90 €

58. **Fischteller Unter Deck**

Rotbarsch, Scholle & Seelachs mit Bratkartoffeln & Krabbensauce – 28,90 €

59. **Gebratenes Rotbarschfilet „Müllerinnen Art**

Mit Bratkartoffeln & Beilagensalat – 24,90 €

60. **Gebratenes Lachsfilet „Müllerinnen Art**

Mit Bratkartoffeln & Beilagensalat – 26,90 €

61. **Lachsfilet Unter Deck**

Mit Bärlauchsauce, Kroketten & Nordseekrabben – 30,90 €

62. **Rotbarschfilet Nordsee-Art**

Saftig gebratenes Rotbarschfilet auf Blattspinat mit Dijonsenfsoße, dazu Petersilienkartoffeln. – 24,90 €

63. **Hamburger Pannfisch**

Seelachsfilet in Eihülle gebraten, mit Dijonsenfsoße, dazu Petersilienkartoffeln. – 23,90 €

64. **Lachsfilet „Nordsee-Genuss**

Saftig gebratenes Lachsfilet auf einem Bett aus Blattspinat, dazu unsere cremige Dijonsenfsoße Serviert mit Salzkartoffeln. – 25,90 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Fischspezialitäten

Fischplatte für 2 Personen o. mehr

65. **Duhner „Fischplatte (p.P.)**

Lachs & Scholle mit Nordseekrabben, Gemüse, Sauce Hollandaise & Petersilienkartoffeln – 34,80 €

66. **Duhner „Fischteller Spezial (p.P.)**

Rotbarsch & Seelachs mit Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln – 32,90 €

Dessert

78. **Eisschokolade**

Kalter Kakao mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne – 7,90 €

79. **Eiskaffee**

Kalter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne – 7,90 €

80. **Baileys Becher**

3 Kugeln Vanilleeis mit Baileys & Sahne – 8,90 €

81. **Sanfter Engel**

Orangensaft mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne – 7,50 €

82. **Eierlikör Becher**

3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör & Sahne – 8,90 €

83. **Hausgemachte Rote Grütze**

Mit Vanillesoße – 7,90 €

84. **Überraschungsteller „Unter Deck“**

Mit verschiedenen Leckereien – 13,50 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

GETRÄNKEKARTE

Kaffeespezialität von FREIBEUTER „AUS ÜBERSEE“ KAFFEE

Tasse Kaffee	2,90€
Cafe Creme	2,90 €
Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Latte Macchiato	4,10 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	4,10 €

Tee „Kännchen“

Schwarzer Tee Darjeeling blumig-lieulich	4,30 €
Grüner Tee herb-frisch	4,30 €
Kamille mild-aromatisch	4,30 €
Pfefferminze Frisch-würzig	4,30 €
Früchte-Mischung herzhaft-fruchtig	4,30 €

Heißgetränke mit & ohne Alkohol

Kaffee Baileys mit Sahne	4,90 €
Kaffee Rum mit Sahne	4,90 €
Glühwein -nur Saison-	3,90 €
Glühwein mit Schuß Rum, Amaretto, Brandy -nur Saison-	4,50 €
Grog mit 5cl Rum	4,90 €

Schokolade

Tasse Schokolade mit Sahne (Vollmilch)	3,90 €
Schokochino heiße Schokolade mit Espresso	4,50 €
Italienisch Schokolade mit Disaronno Amaretto und Sahne	4,90 €
Irische Schokolade mit Baileys und Sahne	4,90 €
Russische Schokolade mit Rum und Sahne	4,90 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Bier vom Fass

Störtebeker Pils	0,3l	3,90 €
GEHALTVOLL-HERB 4,9%VOL	0,5l	6,00 €
Biermix-Alster (Zitronen-Limo)	0,3l	3,90 €
	0,5l	6,00 €
Biermix-Diesel (Cola)	0,3l	3,90 €
	0,5l	6,00 €
Störtebeker BALTIK-LAGER	0,3l	4,20 €
FEINMALZIG-MILD (ROT-BLOND)	0,5l	6,40 €

Störtebeker Brauspezialitäten Flaschenbier/ Karte der Bier-Entdeckungen

WEIZEN HELL	0,5l	6,00 €
BERNSTEIN-WEIZEN, FRUCHTIG- SPRITZIG		
WEIZEN DUNKEL	0,5l	6,00 €
ROGGEN-WEIZEN, GEHALTVOLL-FRUCHTIG		
WEIZEN HELL	0,5l	6,00 €
ALK. FREI BERNSTEIN-WEIZEN, ERFRISCHEND-FRUCHTIG		
SCHWARZ-BIER	0,5l	6,30 €
SAMMTWEICH-RÖSTIG		
KELLER-BIER	0,33l	4,20 €
FEINHERB-WEICH		
FREI-BIER	0,33l	4,20 €
ERFRISCHEND-HERB ALKOHOL-FREI		
HANSE-PORTER	0,5l	6,20 €
CAMELIG-MALZIG		
MALZBIER	0,3l	4,00 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

ALK-FREI

Soft Drinks

	F10,30L	0,50L
Coca-Cola	3,80 €	5,20 €
Coca-Cola light	3,80 €	5,20 €
Fanta	3,80 €	5,20 €
Sprite	3,80 €	5,20 €
Mezzo Mix	3,80 €	5,20 €
LIFT APFELSCHORLE	3,80 €	5,20 €
Schweppes (Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon)	0,20l	3,50 €

ST. MICHAELIS Mineralwasser



NATÜRLICH NORDDEUTSCH. FÜR GENIESSER. St. Michaelis

ST. MICHAELIS ist ein einzigartiges Mineralwasser, das höchste Qualität und Regionalität wunderbar in sich vereint. Als Namenspatron dient Hamburgs Wahrzeichen, die Hauptkirche St. Michaelis. Hier liegt auch der Ursprung dieses Premium-Mineralwassers, das heute die Feinschmecker in ganz Norddeutschland begeistert. ST. MICHAELIS Premium-Mineralwasser begleitet den guten Geschmack in der feinen Gastronomie

	Fl. 0,25L	Fl. 0,75L
St. Michaelis (Feinperlig)	3,00 €	7,20 €
St. Michaelis (Stil)	3,00 €	7,20 €

Säfte & Nektar

	0,20L
Granini Orangensaft	3,50 €
Granini Apfelsaft	3,50 €
Granini Bananennektar	3,50 €
Granini Kirschnektar	3,50 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026

Aperitifs

Sherry Dry Medium 15% vol.	5cl	5,90 €
Martini Blanco 14,4% vol.	5cl	4,60 €
Aperol 11% vol.	5cl	4,90 €

Liköre

Baileys on ice 17% vol.	4cl	4,90 €
Licor 43 31% vol.	4cl	5,50 €
Frangelico 24% vol.	2cl	2,90 €
Osborn Veterano 30% vol.	2cl	2,90 €
Grand Marnier 40% vol.	4cl	5,20 €
Disaronno Amaretto 28% vol.	2cl	2,90 €

Schnäpse / Obstbrände / Anis & Bitter usw.

Korn Strothmann 32% vol.	2cl	2,60 €
Wattenläuper 32% vol. Der Küstenkräuter	2cl	2,90 €
Ouzo 38% vol.	2cl	2,90 €

Ramazzotti 30% vol.	4cl	4,90 €
	2cl	2,90 €

Fernet-Branca 38%	4cl	5,80 €
	2cl	2,90 €

Jägermeister 35% vol.	4cl	5,60 €
	2cl	2,90 €

Küstennebel	4cl	5,90 €
	2cl	3,20 €

Pernod 40% vol.	2cl	3,20 €
Campari- pur oder auf Eis 25% vol.	5cl	6,20 €
Malteserkreuz Aquavit 40% vol.	2cl	3,20 €
Linie Aquavit 41,5% vol.	2cl	3,90 €
Jubiläums Aalborg Aquavit 40% vol.	2cl	3,60 €
Gappa 40%	2cl	4,20 €
Williams Birne 40% vol.	2cl	4,20 €
Apfel Birne 43% vol.	2cl	4,20 €
Absolut Vodka 40% vol.	4cl	4,90 €
Bacardi Rum 37,5 vol.	4cl	4,90 €

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März.2026



UNTER DAS RESTAURANT **DECK**

RESERVIERUNGEN UNTER:
+49 4721 71 37 245



FÜR MEHR INFORMATIONEN BESUCHEN SIE UNS AUF
www.restaurant-unterdeck.de

Änderungen der Beilagen zu Bratkartoffeln müssen wir mit 2 EUR Aufpreis berechnen.

Stand: März 2026