

## Speisen

### SALATE & VORSPEISEN

EUR

<b>Frische Blattsalate</b> mit Wildkräutern & Gode Wind Dressing	9,00
- mit Maishähnchenbrustfilet	13,50
- mit Garnelen	14,00
<b>Algensalat</b> mit Wakame, Dulse, Salicorne, Garnele & Miesmuscheln	12,50
<b>Rindercarpaccio</b> mit Buschbohnen, Salatherzen, gehobeltem Parmesan & Trüffel-Vinaigrette	14,50
<b>Felsenaustern</b> mit gebuttertem Brot, Zitrone & Schalotten-Vinaigrette	
- 3 Stück / 6 Stück	12,00 / 18,00

### SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

EUR

<b>Gazpacho</b> mit frischem Basilikum & Garnelenspieß	10,50
<b>Fisch-Suppe</b> à la Gode Wind mit Miesmuscheln, Garnele, Lachs, Kabeljau & Safranessenz	12,00
<b>Pott fangfrische Miesmuscheln</b> mit Pommes allumettes	14,50
<b>Zander</b> mit Spinat-Mousseline, knusprigen Kartoffeln & Zitronenbutter	16,50

### HAUPTGERICHTE

EUR

<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> mit frischen Kräutern, Paprika, Rucola, Kirschtomaten & Pesto	12,50
- mit isländischem Lachs & Garnele	16,50
- mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten & Rucola	18,50
<b>Spargel-Risotto</b> mit Gartenkräutern	16,00
<b>Garnelen</b> mit 3 Dips & Baguette	
- ½ Dutzend (6 Stück) / 1 Dutzend (12 Stück)	18,50 / 34,00
<b>Isländischer Lachs</b> auf Blumenkohl-Mousseline & Rieslingsauce	19,50

### Gegrilltes Rinderfilet

mit Süßkartoffel, grünem Spargel & Honig-Dijon-Senfsauce	
- 200g / 300g	26,50 / 35,50

### Meeresfrüchteplatte (Empfehlung für 2 Personen)

- mit Fines de Claires, Crevetten, Muscheln & Meeresfrüchtesalat	39,00
--	-------

### DESSERTS

EUR

<b>Gebrannte Tahiti-Vanille-Creme</b> mit marinierten Beeren & Tonkabohne	9,00
<b>Schokoladen-Variation</b>	11,00
<b>Käseauswahl</b> mit Trauben, Nüssen & Feigensenf	12,00



### KINDERKRAM

EUR

<b>Fisch-Nuggets</b> aus frischem Fischfilet mit Kartoffelstampf & Spinatpüree	7,50
<b>Hähnchen-Nuggets</b> aus Maishähnchenbrust auf Kartoffelstampf	7,50

**Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen tagesaktuellen Angebote!**

## Getränke

### SOFTDRINKS

VÖSLAUER Mineralwasser, still oder prickelnd	0,3l 2,90 € / 0,75l 6,50 €
Holunderlimonade <sup>2</sup> , hausgemacht	0,3l 3,50 €
afri cola <sup>1,2,5</sup>	0,2l 2,50 €
Bluna Orange <sup>1,2</sup> / Bluna Zitrone <sup>2</sup>	0,2l 2,50 €
Lemon <sup>1,2</sup> / Tonic <sup>2,6</sup> / Ginger Ale <sup>1,2</sup> / Spicy Ginger <sup>1,2</sup>	0,3l 3,50 €
Red Bull <sup>1,2,5,7</sup> Energy Drink / Red Bull Cola	0,25l 4,20 €
Orangensaft, frisch gepresst	0,3l 3,80 €
Säfte & Schorlen	0,3l 3,30 €
Orange, Rhabarber, Apfel, Kirsch, Banane	

### BIER – STÖRTEBEKER BRAUSPEZIALITÄTEN

*Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen eigenständiger Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen verschrieben – ein Unterschied, den man sehen, riechen & schmecken kann. Spezialmalze, individuelle Hefen & einzigartige Rezepturen lassen die unverwechselbaren Aromen entstehen.*

Störtebeker Pilsener Bier	0,3l 3,20€ / 0,5l 4,50 €
Störtebeker Frei-Bier	0,3l 3,20 €
Störtebeker Bernstein-Weizen	0,5l 4,60 €
Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei	0,5l 4,60 €
Störtebeker Roggen-Weizen	0,5l 4,60 €
Störtebeker Schwarz-Bier	0,5l 4,60 €
Störtebeker Atlantik-Ale	0,33l 3,40 € / 0,5l 4,60 €
Warsteiner Fassbier	0,3l 2,90 € / 0,5l 4,30 €

### SPRUDELIG & SPRITZIG

Geldermann Sekt Carte Blanche / Rosé	0,1l 4,20 € / 0,75l 25,00 €
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531 Brut	0,1l 6,90 € / 0,75l 35,00 €
Traditionelle Methode, 12 Monate Hefelagerung Feinste Noten & Aromen nach grünem Apfel & Honig, etwas Birne, florale Noten & weiße Blüten, feine Perlage, angenehme Säure. Einer der besten Schaumweine Frankreichs.	
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l 70,00 €
Aperol Spritz	0,2l 6,50 €
Gin Spritz (Larios Rosé)	0,2l 6,50 €
Hugo	0,2l 6,50 €

### WEISSWEIN

Weinschorle	0,2l 4,90 €
Chardonnay & Weißburgunder QbA	0,2l 7,20 € / 0,75l 25,00 €
D / Rheinhessen / Chardonnay & Weißburgunder / Dr. Köhler Ausgewogen trocken, gut eingebundene Säure, zarte Mineralität.	
Charmeur Weißwein Cuvée VDP Gutswein	0,2l 6,50 € / 0,75l 24,00 €
D / Württemberg / Müller-Thurgau, Scheurebe & etwas Riesling / Dautel Frisch, fruchtiger Geschmack mit pikanten Zitrus- & Pfirsichnoten, animierende Säure.	
Schloss Vollrads Riesling QbA	0,2l 7,90 € / 0,75l 28,00 €
D / Rheingau / Riesling / Weingut Schloss Vollrads Saftige Frische, mineralischer Geschmack, Rheingau Klassiker auf hohem Niveau.	
Alexander Laible Weißer Burgunder QbA	0,2l 8,00 € / 0,75l 30,00 €
D / Baden / Weißer Burgunder / Weingut Alexander Laible Zitrus, gelbe Früchte, Pfirsich, Aprikose bis hin zu Quitten, schöner Schmelz & eine tolle Saftigkeit.	

# Gode Wind

Das Restaurant- & Eventschiff

## ROTWEIN

Raiza Reserva D.O.C. Rioja 0,2l 7,20 € / 0,75l 25,00 €

S / Rioja / Tempranillo / Bodegas Vicente Gandia  
24 Monate im Barrique-Fass

Im Mund seidig mit Eleganz & Struktur, Nuancen von  
Vanille & Leder finden sich im Duft, kraftvoll.

Uva Pirata D.O. Valencia 0,2l 7,90 € / 0,75l 28,00 €

S / Valencia / Petit Verdot / Peculiar Wines

Der Uva Pirata entert den Gaumen mit vollfruchtigen  
Geschmack, ungezähmtes & intensives Bouquet,  
Noten von Kirschen, Brombeeren, Karamell & Vanille.

## ROSÉWEIN

Pink St. Laurent Rosé QbA 0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

D / Pfalz / St. Laurent / Tina Pfaffmann

Leichter, fruchtiger Rosé, typischer Rotweincharakter  
auf der Zunge pure Saftigkeit mit zarter Restsüße.

## LONGDRINKS MIT 4CL & SOFTDRINK

Cuba Libre 7,00 €

Vodka Cola (Smirnoff) 6,50 €

Vodka Lemon (Smirnoff) 6,50 €

Vodka Red Bull (Smirnoff) 7,50 €

Whiskey Cola (Jim Beam) 6,50 €

Gin Tonic (Tanqueray) 6,50 €

Gin Tonic (Roku) 9,50 €

# Gode Wind

Das Restaurant- & Eventschiff

## SPIRITUOSEN

Ron Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela) 2cl 4,00 €

MAMPE BERLIN – KEINER FÜR ALLE. NUR FÜR BERLIN.

*Seit mehr als 160 Jahren.*

*Spirituose mit Geschichte & Geschichten.*

*So bunt, so schräg, so verrückt, so vielfältig  
wie diese Stadt mit ihren Kiezen & Plätzen.*

*Einst als Arzneimittel erfunden, gab es in der Geschichte von MAMPE  
keine Spirituose, die es unter diesem Namen nicht gab.*

*Keine Gelegenheit, zu der MAMPE nicht das passende Getränk hatte.*

*Jetzt ist es Zeit. Zeit, Berlin seine MAMPE wieder zurückzugeben.*

KOGGESCHNAPS 2cl 3,00 €

Um kaum etwas ranken sich so viele Mythen & Geschichten wie um  
Seefahrer & ihren Schnaps. Ob der MAMPE-Elefant jemals zur See  
gefahren ist, wissen wir nicht. In jedem Fall ist das Wappentier von  
Berlins ältester Spirituosenmarke jetzt auch auf unserer Kogge eingezogen.

Mit einem eigenen KOGGESCHNAPS, der noch ein paar Wochen im  
Eichenfass liegen muss. Aber, wer es nicht erwarten kann, darf jetzt  
schon mal einen Schluck umgelagerten KOGGESCHNAPS probieren...

Ein glasklares Weizendestillat.

Das Beste aus Kümmel, Anis & Fenchel, dazu ein Hauch Zitrus.

Alkoholgehalt: 35% vol.

MAMPE's KU'DAMM 15 GIN 2cl 3,50 €

Ein Klassischer London Dry Gin.

Mit Wacholder, Koriander, Kardamom & Zitruschalen. Ohne Chichi.

Alkoholgehalt: 44% vol.

HALB & HALB 2cl 3,00 €

Feiner Bitterlikör. Mit Tradition aus Kräutern & Bitterorangen gemacht.

Halb herb, Halb süß, ganz besonders.

Alkoholgehalt: 31% vol.

# Gode Wind

Das Restaurant- & Eventschiff

## SANSIBAR KAFFEE & SCHOKO

Café Crème	2,70 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Espresso	2,00 €

## SANSIBAR TEESPEZIALITÄTEN

Darjeeling Sommer-Pflückung Sommerpflückung aus dem Hochland Darjeelings mit zartnussiger Geschmacksnote.	3,00 €
Earl Grey Der Klassiker überzeugt mit einer intensiven Bergamotte-Note auf einer edlen Schwarzteemischung.	3,00 €
China Lung Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote.	3,00 €
Sencha Ingwer-Maracuja Milder Sencha Grüntee mit delikaten Ingwer-Stücken & fruchtiger Maracuja-Note.	3,00 €
Pfefferminze mit Melisse Erfrischende Pfefferminzblätter & köstliche Melisse sind ein perfektes Genuss-Duo.	3,00 €
Wiesenkräuter Fenchel, Anis, Brombeerblätter, Minze & Melisse geben dieser Mischung ihre würzig-aromatische Note.	3,00 €

# Gode Wind

Das Restaurant- & Eventschiff



## TV-TIPP IN EIGENER SACHE

Die N24-Reportage  
"Schwertransport zu Wasser – Die letzte Reise eines Piratenschiffs"  
wurde am 25. März 2018 erneut auf N24 bzw. N24 Doku ausgestrahlt.  
Nach dieser Ausstrahlung ist die Reportage 30 Tage lang online  
in der Mediathek [www.welt.de/mediathek](http://www.welt.de/mediathek) abrufbar.