

Gode Wind
Das Restaurant- & Eventschiff

Speisen & Getränke

Sommersaison 2018



Entern Sie uns unter
www.godewind-berlin.de

Gode Wind

Das Restaurant- & Eventschiff

Speisen

SALATE & VORSPEISEN

	EUR
Frische Blattsalate mit Wildkräutern & Gode Wind Dressing	9,00
- mit Maishähnchenbrustfilet	13,50
- mit Garnelen	14,00
Gebratene Wachtelbrüste auf Linsensalat mit Pilzen	14,50
Gebratener Oktopus an Caponata, frittierte Algen & Maracuja-Butter	12,50
Felsenaustern mit gebuttertem Brot, Zitrone & Schalotten-Vinaigrette	
- 3 Stück / 6 Stück	12,00 / 18,00

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

	EUR
Kürbis-Cappuccino mit Sauerrahm-Espuma & Pumpernickelkrokant	10,50
Fisch-Suppe à la Gode Wind	12,00
mit Muscheln, Garnele, Lachs, Kabeljau & Safranessenz	
Pott fangfrische Bouchotmuscheln mit Pommes allumettes	14,50
Schwertfischsteak mit Zitronen-Kapernsauce & Safrankartoffeln	13,50

HAUPTGERICHTE

	EUR
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Kräutern, Paprika, Rucola, Kirschtomaten & Pesto	12,50
- mit isländischem Lachs & Garnele	16,50
- mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten & Rucola	18,50
Pilzrisotto mit Gartenkräutern	16,00
Garnelen gekocht mit 3 Dips & Baguette	
- ½ Dutzend (6 Stück) / 1 Dutzend (12 Stück)	18,50 / 34,00
Isländischer Lachs	
auf Tomaten-Petersiliengremolata & Mandel-Safranpolenta	19,50

Gode Wind

Das Restaurant- & Eventschiff

Gegrilltes Rinderfilet

mit Knusperkartoffeln, Röstgemüse & Rotweinschalotten

- 200g / 300g

26,50 / 35,50

Meeresfrüchteplatte auf Eis (Empfehlung für 2 Personen)

- mit Fines de Claires, Kaisergranat Crevetten, Muscheln & Algensalat

39,00

DESSERTS

EUR

Espresso-Creme mit Rosmarinkirschen & Schoko-Salzcrumble

10,00

Bananen-Walnuss-Kuchen mit Tahini, Honig, Karamellsauce, dazu, Vanilleeis und Fleur de Sel

11,00

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen & Feigensenf

12,00



Hauptstadtloggo
Gode Wind

KINDERKRAM

EUR

Fisch-Nuggets aus frischem Fischfilet mit Kartoffelstampf & Spinatpüree

7,50

Hähnchen-Nuggets aus Maishähnchenbrust auf Kartoffelstampf

7,50

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen tagesaktuellen Angebote!

Allergene/Allergens:
1 mit Gluten/gluten, 2 mit Krebstieren/crustaceans, 3 mit Ei/eggs, 4 mit Fisch/fish, 5 mit Erdnüssen/peanuts, 6 mit Soja/soya,
7 mit Milch/milk, 8 mit Schalenfrüchten & Nüssen/nuts, 9 mit Sellerie/celery, 10 mit Senf/mustard, 11 mit Sesam/sesame,
12 mit Schwefeldioxid & Sulphiten/sulphur dioxide & sulphite, 13 mit Lupinen/lupines, 14 mit Weichtieren/molluscs

Gode Wind

Das Restaurant- & Eventschiff

SOFTDRINKS

VÖSLAUER Mineralwasser, still oder prickelnd	0,3l 2,90 € / 0,75l 6,50 €
Holunderlimonade ² , hausgemacht	0,3l 3,50 €
Afri cola ^{1,2,5}	0,2l 2,50 €
Bluna Orange ^{1,2} / Bluna Zitrone ²	0,2l 2,50 €
Lemon ^{1,2} / Tonic ^{2,6} / Ginger Ale ^{1,2} / Spicy Ginger ^{1,2}	0,3l 3,50 €
Red Bull ^{1,2,5,7} 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 Hanse-Porter	0,3l 4,60 €
Störtebeker Schwarz-Bier	0,5l 4,60 €
Störtebeker Atlantik-Ale	0,3l 3,40 € / 0,5l 4,60 €
Warsteiner Fassbier	0,3l 2,90 € / 0,5l 4,30 €

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

SPRUDELIG & SPRITZIG

Geldermann Sekt Carte Blanche / Rosé	0,1l 4,20 € / 0,75l 25,00 €
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531 Brut / Rose' 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.	0,1l 6,90 € / 0,75l 35,00 €

WEISSWEIN

Weinschorle	0,2l 4,90 €
Chardonnay & Weißburgunder QbA D / Rheinhessen / Chardonnay & Weißburgunder / Dr. Köhler Ausgewogen trocken, gut eingebundene Säure, zarte Mineralität.	0,2l 7,20 € / 0,75l 25,00 €
„Freistil“ Muskateller QbA D / Pfalz / Muskateller / Weingut Philipp Kuhn Sommertraum mit Aromen von tropischen Früchten, blumige Nuancen und mineralischer Note.	0,2l 7,50 € / 0,75l 26,00 €
Just Riesling QbA D / Nahe / Riesling / Gut Hermannsberg Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrus, leichte mineralische Anklänge und kräutrige Noten.	0,2l 7,50 € / 0,75l 26,00 €
Schloss Vollrads Riesling QbA D / Rheingau / Riesling / Weingut Schloss Vollrads Saftige Frische, mineralischer Geschmack, Rheingau Klassiker auf hohem Niveau.	0,2l 7,90 € / 0,75l 28,00 €
Alexander Laible Weißer Burgunder QbA D / Baden / Weißer Burgunder / Weingut Alexander Laible Zitrus, gelbe Früchte, Pfirsich, Aprikose bis hin zu Quitten, schöner Schmelz & eine tolle Saftigkeit.	0,2l 8,00 € / 0,75l 30,00 €

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.

Unlitro di Ampeleia IGT Toskana 0,2l 7,50 € / 0,75l 30,00 €

I / Toskana / u. a. Alicante, Cab. Franc, Sangiovese / Ampeleia
Mediterrane, leichte Cuvée

von der italienischen Grand Dame des Weinbaus.
Am Gaumen süßliche Gewürze wie Minze,
Anis und Fenchel, dabei toll ausbalanciert.

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

Siener Rosè 0,2l 7,50 € / 0,75l 26,00 €

D / Pfalz / St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot
/ Weingut Siener

Eine Ahnung von Erdbeeren mit Sahne im Glas,
auch am Gaumen saftige, ausdrucksvolle Zitrus- und rote Beerenaromen.

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.

Gode Wind

Das Restaurant- & Eventschiff

SPIRITUOSEN

diverse Spirituosen, fragen Sie unser Servicepersonal

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. 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.

MAMPE´s HALB & HALB

2cl 3,00 €

Feiner Bitterlikör. Mit Tradition aus Kräutern & Bitterorangen gemacht. Halb herb, Halb süß, ganz besonders. Alkoholgehalt: 31% vol.

MAMPE´s Pfefferminz

2cl 3,00 €

Feines Destillat auf der Basis von reinem Weizen aus der Region. Erlesene Minzöle und sorgsam mazerierte Vanille runden das ätherische Geschmacksprofil stimmig ab.