

APERITIF

ALKOHOLFREI

MARTINI VIBRANTE SPRITZ mit Grapefruit und alkoholfreiem Secco	9,80
HUGO ALKOHLFREI Holunderblütensirup, Limette und Minze	9,80
PROSECCO ALKOHLFREI 0,2 L	4,80

APERITIF

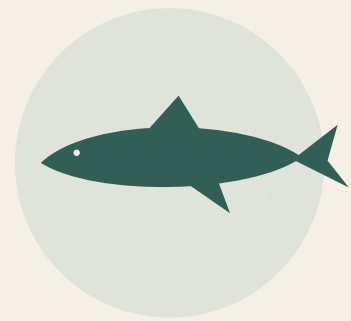
MIT ALKOHOL

APEROL-SPRITZ	9,50
LILLET WILD BERRY	9,50
CAMPARI-SPRITZ	9,50
PROSECCO 0,1 L	4,50

Weitere Aperitifs finden Sie in unserer Getränkekarte.

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA, FANTA, SPRITE, Mezzo Mix, Zero · Fl. 0,33 L 3,80 · 0,4 L	4,50
BLUE WATER Naturell – Wasser des Hauses · Fl. 0,25 L 3,80 · Fl. 0,75 L	6,50
BLUE WATER Feinperlig – Wasser des Hauses · Fl. 0,25 L 3,80 · Fl. 0,75 L	6,50
BITTER LEMON Fl. 0,2 L	3,80
TONIC WATER Fl. 0,2 L	3,80
GINGER ALE Fl. 0,2 L	3,80



BLUE OCEAN

SEAFOOD & RESTAURANT

SPEISEN & GETRÄNKE

HERZLICH WILLKOMMEN IM BLUE OCEAN

Direkt an der Hafenkante – dort, wo Möwen kreisen und heimische Kutter vor Anker liegen – laden wir Sie ein, die kulinarische Vielfalt des Meeres zu entdecken. Alles mit Sorgfalt und Leidenschaft für höchste Qualität.

Unser Logo, der Schweinswal, spiegelt unsere tiefe Verbundenheit mit der Küste wider – und unseren respektvollen Umgang mit den Schätzen des Meeres. Der kleine Tümmler, wie der Schweinswal auch genannt wird, lebt in der Ostsee und zeigt sich mit etwas Glück sogar vor Heiligenhafen. Er ist der kleinste aller Wale, seine kurze Schnauze macht ihn unverwechselbar.

Das BLUE OCEAN ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort mit Geschichte. Unser Zuhause: ein denkmalgeschütztes Gebäude, einst Rettungsschuppen der DGzRS. Von hier aus stachen mutige Helfer mit kleinen Booten in See, um Leben zu retten.

Das Team freut sich, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen bei uns einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.



SÄFTE, NEKTAR & SCHORLEN

KLINDWORTH SAFT Orange, Apfel, Sauerkirsche, Banane, KiBa, Maracuja, Rhabarber · 0,2 L 2,80 · 0,4 L	4,80
SAFT-SCHORLE Apfel, Sauerkirsche, Maracuja, Rhabarber · 0,2 L 2,80 · 0,4 L	4,80

HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE	3,20
CAPPUCCINO	3,80
MILCHKAFFEE	3,80
ESPRESSO	3,00
TEE versch. Sorten aus unserer Teebox, im Beutel	2,80

BIER

FLENSBURGER PILSENER vom Fass · 0,25 L 3,80 · 0,4 L	4,80
FLENSBURGER DUNKEL vom Fass · 0,25 L 3,90 · 0,4 L	5,20
FLENSBURGER STRANDLAGER vom Fass · 0,3 L	3,80
ALSTERWASSER 0,25 L 3,90 · 0,4 L	4,80
FLENSBURGER ALKOHLFREI Fl. 0,33 L	3,80
VITA MALZ Fl. 0,33 L	3,80
SCHNEIDER WEISSE Hefeweizen – hell, dunkel oder alkoholfrei · Fl. 0,5 L	5,10

DAVOR & VORNEWEG

Lachstatar	14,50
mit frischer Gurke, Sesam-Mayonnaise und spicy Avocadocreme	
Rote Bete Carpaccio	13,50
mit Ziegenkäse-Crumble, Walnusskernen und Rucolasalat	
Burrata	14,50
auf geschmolzenen Tomaten mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen	
Burrata – Eine besondere Form des Mozzarellas aus Kuhmilch, deren Kern mit sahniger Stracciatella gefüllt ist. Dadurch entsteht eine außergewöhnlich zarte und cremige Textur.	
Roastbeef-Stulle	13,50
zartes, rosa gebratenes Roastbeef auf in Butter geröstetem Bauernbrot mit Remouladensauce, roten Zwiebelringen und Kräutern	
Tomatisierte Fischsuppe	9,50
mit Fischfilets und Kräutern	
Zu allen Vorspeisen servieren wir offenfrisches Brot.	
SALATE	
Beilagensalat	5,80
mit Balsamico-Dressing	
Gurkensalat	5,50
mit Dill und Zwiebeln	
Feldsalat	klein 6,80 · groß 14,50
mit knusprigem Speck, Ei, Preiselbeer-Vinaigrette und Croûtons	
Caesar Salad	13,50
mit Kirschtomaten, Parmesan-Dressing, Croûtons und Grana Padano	
Garnelen (4 Stk.) – gebraten	+ 9,50
Lachswürfeln – gebraten	+ 7,50
Rinderfiletstreifen – gebraten	+ 12

Zu allen Salaten servieren wir offenfrisches Brot.

HAUPTFÄNGE MIT FISCH

Blue Ocean Pannfisch	14,50
gebratenes Seelachsfilet an Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln und einem Gurkensalat	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet	26,90
an Weißweinsauce, Spitzkohl-Speck-Gemüse und Kräuterkartoffeln	
Gebratenes Lachsfilet	25,90
an cremigem Apfel-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree	
Knuspriges Rotbarschfilet	14,50
in Cornflakes paniert und knusprig ausgebacken, serviert mit Remouladensauce, lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und frisch geriebenem Meerrettich	
Scholle im Ganzen gebraten	22,90
serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat, frischem Meerrettich und einem Gurkensalat	
Finkenwerder Art mit Speck und Krabben	+ 4,50
Blucea Burger	17,90
gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, Salat, Tomate und frischer Gurke, serviert im Kartoffel-Sauerteig-Bun, dazu Pommes frites	
GERICHTE VOM LAND	
Geschmorte Rinderbacke	26,80
in Barolo zart geschmort, serviert auf getrüffeltem Kartoffelpüree und knusprigen Karottenstiften	
Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken	14,50
in Butterschmalz ausgebacken, mit Pommes frites und einem Beilagensalat	
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce	+ 2,50
Holsteiner Schnitzel mit zwei gebratenen Spiegeleiern	+ 3,00
Chateaubriand ab 2 Pers. · ca. 400 g	29,90 p. P.
mit Sauce béarnaise, marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin serviert	
Ein besonders zarter Doppel-Cut aus dem Mittelstück des Rinderfilets. Bitte berücksichtigen Sie, dass die schonende Zubereitung etwa 30 Minuten in Anspruch nimmt.	
Juicy Lucy Burger	19,90
ca. 200 g Rindfleischpatty mit cremigem Käse, Onion Rings, Bacon, Röstzwiebeln und Ronnys BBQ-Sauce, serviert im Kartoffel-Sauerteig-Bun, dazu Pommes frites	

UNSERE KLASSIKER

Wiener Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken	26,80
in Butterschmalz gebacken, serviert mit einem Eier-Speck-Feldsalat und Preiselbeer-Dressing, Croûtons, frisch geriebenem Meerrettich, dazu Preiselbeeren	
Roastbeef „kalt“	18,90
zartes, rosa gebratenes Roastbeef, mit Remouladensauce, knusprigen Bratkartoffeln und einem Beilagensalat	
Zartes Rindergulasch	21,50
mit Pilzen, gebratenen Serviettenknödeln und Crème fraîche	
Königsberger Klopse	17,90
in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Roter Bete	
Unsere Königsberger Klopse werden traditionell aus gemischtem Hackfleisch zubereitet.	
Fish & Chips	13,50
im Bierteig gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Pommes frites, roten Zwiebeln und Kräutern	
Matjesfilet „Hausfrauen Art“	14,90
mit einer Apfel-Zwiebel-Sauce, frischen Speckbohnen und Bratkartoffeln	
Geschmorte Rinderroulade	18,90
mit Zwiebeln, Speck und Senf gefüllt, auf Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	
Unsere Bratkartoffeln servieren wir stets mit Speck und Zwiebeln.	

VEGETARISCH & LECKER

Tagliatelle Pomodoro	13,50
mit bunten Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano	
Vier Riesengarnelen – gebraten	+ 9,50
Vegan Burger	19,90
veganes Beyond Patty mit smoky Burgersauce, Röstzwiebeln, Tomate und Salat, serviert im Kartoffel-Sauerteig-Bun, dazu Pommes frites	
SÜSSES AUS DER KOMBÜSE	
Schokoladenküchlein	9,80
kleiner Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern, serviert mit frischen Früchten und Sauerrahmeis	
Kaiserschmarrn ab 2 Pers.	11,50 p. P.
mit Mandeln gebacken und leicht karamellisiert, serviert mit einem Kürbiskernöl-Vanilleeis und karamellisierten Kürbiskernen	
Auf Wunsch fügen wir diesem auch Rosinen bei. Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von etwa 20 Minuten.	
Nougatparfait	7,80
mit einem Schokoladen-Haselnuss-Mantel umhüllt und am Stiel serviert, dazu Himbeersauce und frische Himbeeren	
Auswahl an Pralinen	8,90
3 Pralinen, garniert mit frischen Beeren und einem Espresso serviert	
Alle Pralinen sind alkoholfrei.	

