



Vorspeisen

Räucherfischspezialitäten aus unserer Räucherei
mit Brotkorb und Butter

10,50 €

Gebratener Ziegenkäse
verfeinert mit mediterranen Kräutern und Ahornsirup
an Feigen Crémé Brûlée

9,90 €

Carpaccio vom Dry Aged Rinderfilet
an herzhaftem Gemüse-Cous-Cous und
Parmesanchip

12,50 €

Duett vom Seesaibling
mit zartschmelzendem Ingwereis, schwarzen Walnüssen
und rosa Pfefferbeeren

13,80 €

Austern

Eine Auster klassisch
auf Eis mit Zitrone

3,40 €

Sechs Austern klassisch
auf Eis mit Zitrone

17,40 €

Zu allen Gerichten reichen wir gern einen
Brotkorb mit Butter

3,50 €



Suppen

Klare Fischsuppe "Oberdeck"

mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern

9,50 €

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

mit eigenem Öl

6,50 €

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

mit eigenem Öl und gebratenen Jacobsmuscheln oder Garnelen

9,50 €

Salat

Salatkomposition

mariniert mit fruchtiger Tomatenvinaigrette an Gemüsequiche und eingelegten Balsamico-Pilzen

14,50 €

Salatkomposition mit gebratenen Garnelen

mariniert mit fruchtiger Tomatenvinaigrette an Gemüsequiche und eingelegten Balsamico-Pilzen

19,50 €

Salatkomposition mit gebratenen Jacobsmuscheln

mariniert mit fruchtiger Tomatenvinaigrette an Gemüsequiche und eingelegten Balsamico-Pilzen

19,50 €

Salatkomposition mit gebeiztem Seesaibling

mariniert mit fruchtiger Tomatenvinaigrette an Gemüsequiche und eingelegten Balsamico-Pilzen

19,50 €

Salatkomposition mit Tranchen von der gefüllten Maispoularde

mariniert mit fruchtiger Tomatenvinaigrette an Gemüsequiche und eingelegten Balsamico-Pilzen

19,50 €



Vegetarisch

Gnocchis

an Tomaten, Oliven, Kapern,
Rucola und Parmesan

16,50 €

Frische Tagliatelle

mit Artischocken, Cherrytomaten und
wildem Brokkoli

15,90 €

Aus dem Hummerbecken

“Klassisch”

Ganzer Hummer gekocht, dazu reichen wir Kräuterbaguette,
Cocktailsauce und einen kleinen Salat

“Gratiniert”

Zwei halbe Hummer mit Artischocken und getrüffeltem Bandnudeln

“Lady Curzon”

Zwei halbe Hummer mit Artischocken und getrüffeltem Bandnudeln

Je 100g / 7,90 €



Aus dem Meer

Gebratenes Filet vom Dorsch

mit wildem Brokkoli
und Tomatengnocchis

19,90 €

Dreierlei aus dem Meer

an feinen Möhrchen
und Kartoffelgratin

21,90 €

Filet vom schottischen Biolachs

an fein cremigem Kartoffelpüree
und Zweierlei von der Erbse

22,50 €

Steak vom Thunfisch

an geschmortem Vanille-Lauch
und Sepiapasta mit
fruchtig-scharfer Currysauce

26,50 €

Typisch Mecklenburg - Himmel und Erde

zartes Filet vom geräucherten Aal,
Kartoffelstampf, Rotwurst, Röstzwiebeln, Äpfeln
und einem 10 Jahre alten Balsamico

27,50 €

Scholle "Finkenwerder Art"

mit frischem Salat und
Röstkartoffeln

16,90 €



Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Röstkartoffeln
und kleinem Salat

19,90 €

Zarte Scheiben vom Iberico Schweinefilet

an Zwiebel-Cassis-Marmelade
und herzhafter
Kartoffelvariation

22,50 €

Dry Aged Rumpsteak

an Kartoffel-Trüffelpüree und
Wurzelgemüse

26,50 €



Etwas Süßes

Vanille Crémé Brûlée

mit marinierten Himbeeren

7,50 €

Schokoladentarte

an Mangosorbet mit Rauchsatz
aromatisiert

8,50 €

Ein kühler Traum

hausgemachtes Sorbet oder Eis
pro Kugel

2,50 €

Etwas Herzhaftes

Käseplatte

mit vier ausgewählten französischen Käsespezialitäten, einem
Brotkorb und Butter, Weintrauben und Feigensenf

12,90 €

***Werte Gäste,
selbstverständlich nehmen wir Ihre Änderungswünsche, zu
Ihrem ausgewählten Gericht entgegen. Bitte haben Sie
Verständnis, dass wir hierfür 2,50 € berechnen.***



Kinderkarte

„Bob der Baumeister“

Schnitzel, Mischgemüse,
Kartoffelpüree

7,50 €

„Nemo“

Hausgemachte Fischstäbchen,
buntes Gemüse,
Kartoffelpüree

7,00 €

„Tabaluga“

Nudeln mit Tomatensauce

5,50 €

„Lauras Stern“

Frischer Eierpfannkuchen
mit Apfelmus

5,00 €



Unsere Kapitänssuite und auch unser
Restaurant, eignen sich hervorragend
für Familien- und Firmenfeiern!

Wir planen gerne mit Ihnen
gemeinsam!

Seeperle OHG - Schiffbauerdamm 3
in 23966 Wismar

Telefon: 03841/326 68 13

www.oberdeck-wismar.de

oberdeck@seeperle-wismar.de

www.facebook.com/RestaurantOberdeck