



HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER GASTRONOMIE

Unser engagiertes Team freut sich darauf, Euch mit regionalen und saisonalen Spezialitäten zu verwöhnen.

Ob Ihr nach einem Segeltag entspannen oder einfach nur die frische Brise und das maritime Flair genießen möchtet, bei uns findet Ihr den perfekten Ort zum Verweilen. Unsere Terrasse lädt bei schönem Wetter dazu ein, unter freiem Himmel zu speisen, bei einem kühlen Blonden oder einem erfrischendem Kaltgetränk zu relaxen und die Sonnenstrahlen zu genießen.

Wir freuen uns auf Euren Besuch und wünschen Euch eine wunderbare Zeit in unserer Gastronomie!

Familie Becker



FESTE FEIERN

Natürlich stehen wir auch bereit, wenn Ihr besondere Wünsche wie Familienfeiern, Frühstück, Candlelight Dinner, Gutscheine oder Sonstiges habt. Sprecht uns gern jederzeit an!

GASTRONOMIE

Kazimiera Becker
im Yachtclub Westfalia Arnsberg e.V.

Schnapp's Hof 2
59519 Möhnesee-Körbecke

E-Mail: ycwa-becker@gmx.de
Telefon: 02924 – 7650
Mobil: 01575 – 8081867

www.ycwa-moehnesee.de/gastronomie



ÖFFNUNGSZEITEN

Ab 01.05. bis 30.09.	
Montag	Ruhetag
Dienstag – Donnerstag	12.00 – 21.00 Uhr
Küche	12.00 – 20.00 Uhr
Freitag	11.00 – 22.00 Uhr
Küche	12.00 – 20.00 Uhr
Samstag.	10.00 – 22.00 Uhr
Küche	12.00 – 20.00 Uhr
Sonntag und Feiertag	10.00 – 20.00 Uhr
Küche	12.00 – 19.00 Uhr
Frühstück	09.00 – 11.00 Uhr

Die Zeiten sind unverbindlich und können nach vorheriger Absprache geändert werden.

Zusatzstoffe	11	mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz	34	Schwefeldioxid, Sulphite	40	Erdnüsse
1	mit Farbstoff	bzw. mit Nitrat	21	Roggen	27	Walnüsse
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert	enthält eine Phenylalinquelle	35	Lupinen	41	Sojabohnen
3	mit Antioxidationsmittel	chininhaltig	22	Gerste	28	Cashewnüsse
4	mit Geschmacksverstärker	14	36	Weichtiere	42	Milch
5	geschwefelt	koffeinhaltig	23	Hafer	29	Pecannüsse
6	geschwärzt		37	Krebstiere	29	Pistazien
7	gewachst	Allergene	24	Schalenfrüchte	30	Macadamia
8	mit Phosphat	glutenhaltige Getreide	38	Mandeln	31	Sellerie
9	mit Süßungsmittel	Schalenfrüchte	25	Eier	32	Senf
10	mit Milchpulver, mit Molkenpulver oder mit Milcheiweiß	20	39	Paranüsse		
		33	26	Fisch		
				Haselnüsse		

Mit freundlicher Unterstützung:



SPEISEN + GETRÄNKE

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS Euro

Krombacher Pils 0,2 / 0,3 / 0,5 l	2,10 / 3,00 / 5,00
Krombacher Radler / Alster / Cola 0,2 / 0,3 / 0,5 l	2,10 / 3,00 / 5,00
Starnberger Bayrisches Hell 0,3 / 0,5 l	3,30/5,60

BIERE AUS DER FLASCHE

Krombacher Kellerbier 0,33 l	2,80
Krombacher Dunkel 0,33 l	2,80
Krombacher Hefe Hell / Dunkel 0,5 l	5,00
Krombacher Hefe alkoholfrei 0,5 l	5,00
Krombacher Pils / Radler alkoholfrei 0,33 l	2,80
Vita Malz 0,33 l	2,80

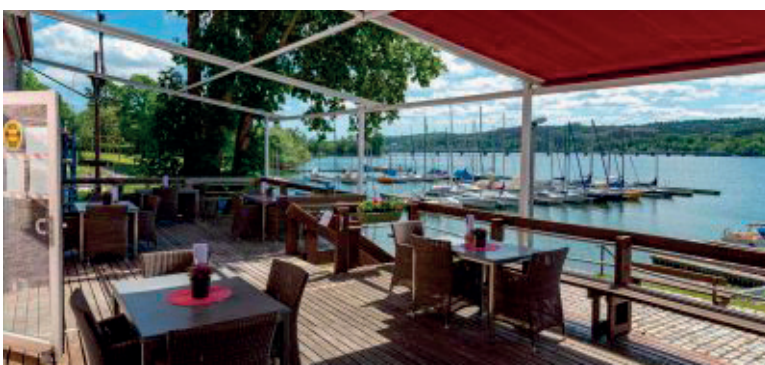
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineral classic / still 0,25 l / 0,75 l	2,80 / 5,50
Apfel- / Orangensaft 0,3 l	3,00
Milke Rhabarberschorle 0,33 l	3,30
Proviant-Apfelschorle trüb 0,33 l	3,30
Richard's Sun Lemon / Peach Ice Tea 0,33 l	3,30
Richard's Sun Blueberry / Pomegranate 0,33 l	3,30
Bad Meinberger Apfelschorle 0,25 l / 0,5 l	2,50 / 5,00
Schweppes Lemon / Ginger Ale 0,20 l	2,80

Coca Cola / light Fanta / Sprite / Spezi 0,3 l / 0,5 l	3,00/5,50
Flasche Krombacher Spezi 0,33 l	3,00

WEINE

Grauburgunder trocken Pfalz Glas, 0,2 l	5,50
Flasche, 1,0 l	23,50
Rose trocken Glas, 0,2 l	6,00
Flasche, 0,75 l	18,00
Trollinger-Lemberger halbtrocken Glas, 0,2 l	5,00
Flasche 1,0 l	23,50
Primitivo Glas, 0,2 l	6,00
Flasche, 0,75 l	18,00
Glas Aperol Spritz 0,15 l	5,00
0,2 l	7,50
Glas Wild-Berry 0,2 l	7,50
Flasche Frizzante feinperlig süffig 0,75 l	17,50
Glas Frizzante 0,2 l	3,80
LONGDRINKS alle mit 4 cl Spirituosen	
Gordon's Gin, Thomas Henry Tonic.	6,90
Roku Gin, Thomas Henry Tonic	7,50
Jim Beam Cola	6,50
Jack Daniels Cola	7,50



SPIRITUOSEN

alle 2 cl	
Korn / Wacholder	2,00
Rostocker Doppelkummel	2,00
Malteser	2,00
Linie Aquavit	3,00
Hamburger Kümmel	2,50
Quzo	2,50
Sambuca	2,50
Ramazzotti / Fernet / Jägermeister	2,50
Roter Genever	2,00
Hausbrand von Prinz	2,50
Williams von Prinz	3,50
Alte Marillen Brand von Prinz	3,50
Grappa Riserva Amarone	6,00
Veterano	3,50
Eierlikör	2,00
Baileys	3,00

WARMER GETRÄNKE

Tasse Crema Kaffee	2,60
Pott Crema Kaffee	3,00
Tasse Cappuccino	3,00
Tasse Milchkaffee	3,50
Tasse Espresso	2,40
Tasse Espresso doppio	3,20
Tasse Espresso doppio corretto	5,00
Latte Machiatto	3,50
Glas Tee, diverse Sorten	2,40
mit Rum	3,80
Tee-Spezialitäten von Ronnefeldt, Glas	3,50
Glas Grog	3,50
Pott Schokolade ohne Sahne	3,00
mit Sahne	3,50
Pott Schokolade mit Sahne und Rum	5,50
Glas Glühwein	3,50
mit Brandy	4,50

Unser Servicepersonal berät Euch gern bei der Auswahl der Getränke.



SPEISEN

Klassiker Euro

Frikadelle mit Paprikasauce und frische Pommes frites	9,80
Currywurst und frische Pommes frites	7,00
Pommes Special Zwiebeln, Ketchup und Mayo	4,50
Portion Mayonnaise oder Ketchup extra	0,50
6 Chicken Fingers mit frischen Pommes frites und Asia Sauce	12,80
Hamburger YCWA 200 g Rinderpattie, BBQ Sauce und frische Pommes frites	14,80

Frisch und knackig

Tomaten mit Bio-Mozzarella und Basilikum Tomate, Bio-Mozzarella, Olivenöl, Balsamico, Basilikum und Baguette	11,80
Großer Salatteller Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven ohne Stein und Schafkäse, Zwiebeln und Baguette	11,80
mit Thunfisch, Zwiebeln, Kalamata-Oliven und Baguette	11,80
„Große Salatschüssel“ gebratene Hähnchen-Brust, Tomate und Gurken, eingelegte Paprika, Zucchini, Aubergine, Baguette	14,80

SPEISEN

Leckeres aus der Pfanne

Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ frische Pommes frites, Salatteller	14,50
kleine Portion	11,50
Schweinerückenschnitzel „Champignon- Sauce“ frische Bratkartoffeln, Salatteller	18,80
kleine Portion	13,50
Schweinerückenschnitzel mit Zwiebel-Hollandaise, mit Käse überbacken, Kroketten und Salat	17,80
kleine Portion	13,50
Argentinisches Rumpsteak 200 g, Pfefferrahmsauce Speckbohnen und Bratkartoffeln	24,80

Frühstück YCWA

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, Brötchen, Butter, Marmelade, Milch, Müsli, Quark, Wurst und Käse, gek. Ei und Glas Orangensaft.	14,50
Portion Rührei.	3,00
mit Schnittlauch und Speck	3,50
Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier.	
Tassenspezialitäten z.B. Cappuccino o.ä., Aufpreis p. Tasse	1,50

Für unseren Segelnachwuchs

4 Chicken Fingers frische Pommes frites und Mayo	7,80
Spaghetti Tomatensauce	5,50
Schweinerückenschnitzel und frische Pommes frites	8,50

Herzhaftes

3 geröstete Baguette-Scheiben „Bruschetta“ Tomate, Mozzarella, Basilikum	6,80
mit Serrano-Schinken	8,50
Flammkuchen „klassisch“ Sauerrahm, Speck, Lauch u. Knoblauch	11,80
Flammkuchen „special“ Sauce Hollandaise, Lauch, Thunfisch und Knobi	14,80
„Strammer Max“ Graubrot, Serrano-Schinken 2 Spiegeleier, Salatbeilage	11,80
„Toast Hawaii“ gekochter Schinken, Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren	9,80

Fisch und Meer

3 Matjesfilets Zwiebelringe, Apfelscheiben, Speckbohnen und Bratkartoffeln	13,80
2 Matjesfilet mit Lauchzwiebeln auf Röstbrot	8,80
6 Gambas in Olivenöl, Cocktailtomaten, Knoblauch und Peperoni (sehr heiß) mit gerösteten Brot	15,80

Pasta Basta

Nudelpfanne mit Zucchini, Tomaten, Knoblauch und Hühnchenbrust in Tomatensauce	13,80
Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Cocktailtomaten	8,90
mit 5 Gambas	15,80

Allergene und Zusatzstoffe erfragt bitte bei unserem Servicepersonal.

Bitte beachtet unsere Tageskarte mit wechselnden Spezialitäten.