

Herzlich willkommen in unserem Café - Restaurant

Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Hause wohlfühlen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, damit Sie sich gerne an die frohen Stunden in der „Arche“ erinnern und auch gerne wiederkommen.

Wir bieten Ihnen auf dieser Speisekarte eine beachtliche Anzahl von köstlichen Gerichten an. Unser Bestreben ist es, Ihnen Ihren kulinarischen Wunsch sorgfältig und mit Liebe zu erfüllen. Deshalb bitten wir Sie, uns bei möglichen Wartezeiten mit Geduld und Verständnis entgegenzukommen - es wird sich lohnen!

Wir hoffen, dass Sie in unserem Hause, sei es allein oder zu zweit, mit Freunden oder Geschäftsfreunden, die geeignete Atmosphäre und Entspannung, Zeit der Muße und Stunden geselligen Beisammenseins finden.

*Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihre Familie Pillekamp*

*Ab 10.00 Uhr durchgehend
geöffnet*

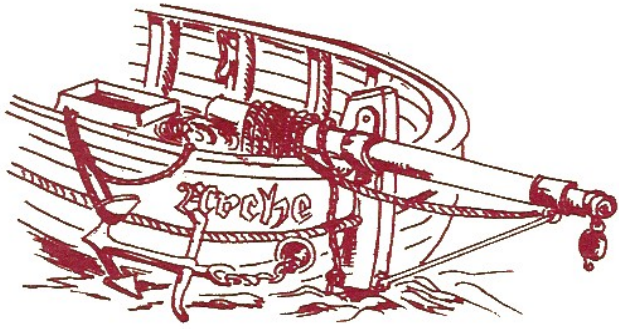
*Kuchen aus eigener
Herstellung*

*Mittwoch und
Donnerstag Ruhetag*

*Mittagstisch von
12.00 bis 14.00 Uhr*

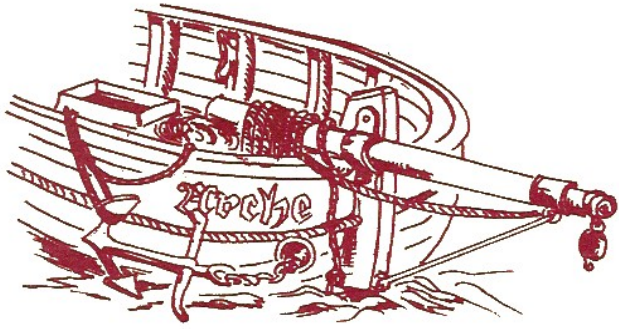
*Abendstisch von
18.00 bis 22.00 Uhr*

*Tel.: 0 28 55/1 55 65
Fax: 0 28 55/1 55 95*



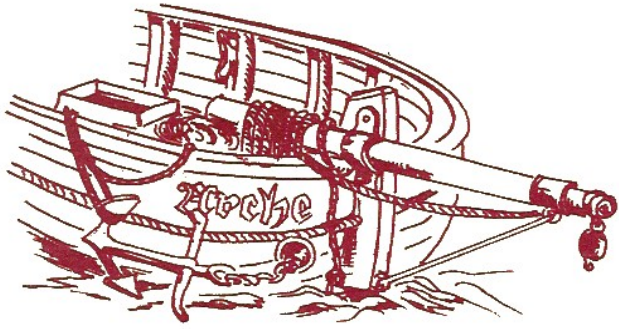
Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 131 | <i>Zwei geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemerrrettich und Preiselbeeren,
dazu Toast und Butter</i> | 10,80 € |
| 132 | <i>Krabbencocktail^{1,7} von Grönlandshrimps
mit verschiedenen Früchten und Spargelspitzen
garniert in leichter Cocktailsauce
mit Toast und Butter</i> | 10,70 € |
| 133 | <i>Norweger Räucherlachs
an Reibekuchen mit Blattsalaten
und Honig-Senfsauce</i> | 9,50 € |
| 134 | <i>Zwei Honigmelonenschiffchen mit Sauerländer
Knochenschinken^{1,3} und Früchten garniert,
dazu Toast und Butter</i> | 9,80 € |



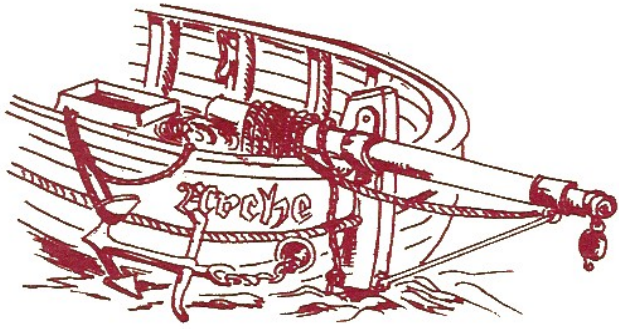
Aus unserem Suppenkessel

- | | | |
|-----|---|--------|
| 141 | <i>Rindfleischsuppe mit Einlage
und Toast</i> | 4,00 € |
| 142 | <i>Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Creme fraîche abgeschmeckt,
dazu eine Scheibe Toast</i> | 4,00 € |
| 143 | <i>Französische Zwiebelsuppe
mit überbackenem Käsecrouton²</i> | 4,00 € |
| 144 | <i>Hausgemachte Gulaschsuppe „Ungarische Art“
mit Champignons und Paprikastreifen,
dazu Toast</i> | 4,80 € |
| 145 | <i>Kartoffelcremesuppe
mit Speckstreifen^{1,3} und Lauch, dazu Toast</i> | 4,00 € |



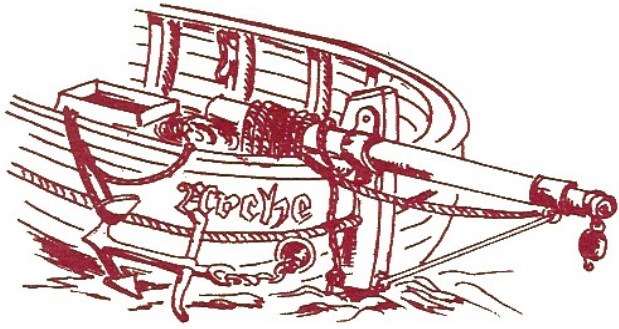
Für den kleinen Hunger

- | | | |
|-----|---|---------|
| 123 | <i>„Bombay-Toast“
Kleines Hähnchenbrustfilet mit Ananas und
Sauce Hollandaise an Salatgarnitur und Toast</i> | 10,60 € |
| 124 | <i>Gebackener Camembert an Salatgarnitur
mit Pfirsich und Preiselbeeren garniert,
dazu Toast und Butter</i> | 8,50 € |
| 125 | <i>Krabbenrührei „Strandläufer“ mit Grönland-
shrimps, an Salatgarnitur mit Toast und Butter</i> | 10,20 € |
| 126 | <i>„Archen-Toast“
Zwei Schweinemedallions mit Stangenspargel
und Sauce Hollandaise überzogen, an einer
Salatgarnitur und Toast</i> | 11,80 € |
| 127 | <i>„Röstzwiebel-Toast“
Kleines Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
an Toastbrot und einer Salatgarnitur</i> | 13,80 € |
| 128 | <i>„Hawaii-Toast“
mit Ananas, Käse² und Schinken überbacken
an einer Salatgarnitur</i> | 8,60 € |
| 255 | <i>„Radlerpfanne“ gebratene Fleisch⁵ - und
Blutwurst mit Spiegelei auf Bratkartoffeln mit
Speck und Zwiebeln^{1,3} und Salatgarnitur</i> | 11,50 € |

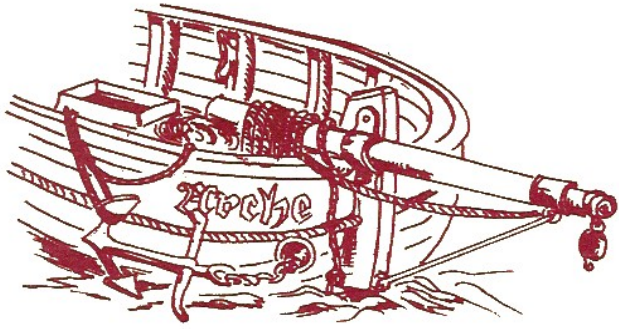


Unsere Fleischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 156 | <i>Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinelachs geschnitten mit
pommes frites und feinen Erbsen</i> | 12,40 € |
| 151 | <i>Champignon-Rahmschnitzel
vom Schwein mit frischen Champignons in
Rahm, dazu Kartoffelkroketten und ein
gemischter Salatteller</i> | 12,90 € |
| 159 | <i>Schweineschnitzel „Napolitaine“
mit Tomatenscheiben belegt und Käse²
überbacken, dazu pommes frites und ein
bunter Salat</i> | 12,60 € |
| 152 | <i>„Holzfäller-Steak“
Saftiges Schweinenackensteak mit geschmorten
Zwiebeln, gegrilltem Speck^{1,3}, Kräuterbutter und
pommes frites, dazu ein Krautsalat</i> | 12,90 € |
| 153 | <i>„Lotsenteller“
Drei kleine Schweinemedallions mit
Sauce Hollandaise an verschiedenen Gemüsen,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{1,3}</i> | 16,40 € |

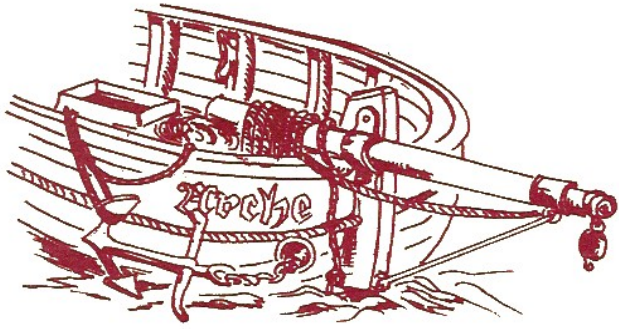


- | | | |
|-----|--|---------|
| 251 | <i>„Schweizer Steak“, Schmetterlingssteak vom Schweinerücken mit Zwiebel, Tomate, Champignons, Paprika, Käse² und Sc. Hollandaise überbacken, dazu pommes frites und ein gemischter Salat</i> | 12,90 € |
| 154 | <i>Rumpsteak „Maitre de Hotel“ mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat</i> | 19,80 € |
| 155 | <i>„Pfeffersteak“ Filetsteak vom Rind an Pfefferrahmsauce, mit Speckböhnchen und Herzoginkartoffeln</i> | 23,60 € |
| 158 | <i>Geschnetztes von der Putenbrust in Steinpilzrahm mit Röstinchen und einem gemischten Salatteller</i> | 13,90 € |
| 157 | <i>„Cordon Bleu“ Mit Käse und Kochschinken gefülltes Schnitzel vom Schwein, dazu Kartoffelkroketten und ein gemischter Salat</i> | 13,80 € |
| 160 | <i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ in Früchte-Currysauce, dazu Butterreis und ein Blattsalat in Joghurtdressing</i> | 14,60 € |

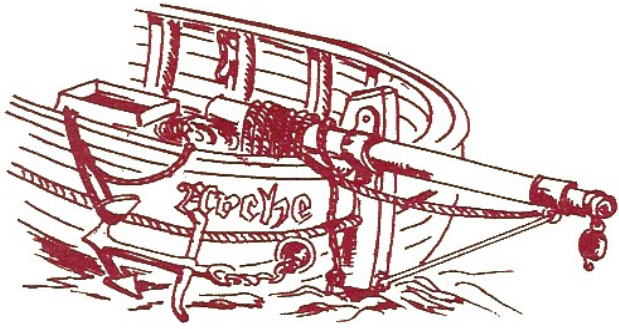


Unsere Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|--|------------|
| 271 | <i>Klare Fischsuppe von Edelfischen mit Gemüsestreifen</i> | 7,90 € |
| | <i>„Sauerländer Bachforelle“</i> | |
| 171 | <i>- Schwarzwälder Art, in Mandelbutter gebraten</i> | 14,80 € |
| 172 | <i>- Müllerin, in Butter gebraten</i> | 14,20 € |
| | <i>dazu servieren wir Butterkartoffeln und frische Salate der Saison</i> | |
| 174 | <i>„Fischer sin Pannfisch“</i> | 16,50 € |
| | <i>Streifen vom Rotbarsch auf Senfsauce mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{1,3} und Salaten der Saison</i> | |
| 175 | <i>„Seezunge Müllerin“</i> | Tagespreis |
| | <i>in Butter gebraten, belegt mit Tomaten und Zitronenscheiben, Salzkartoffeln und einem Blattsalat in Rahm</i> | |
| 176 | <i>Schlemmerpfanne von Schollenfilets auf Blattspinat mit Shrimps, Käse und Sc. Hollandaise überbacken, dazu Dampfkartoffeln</i> | 15,70 € |



- | | | |
|-----|---|---------|
| 169 | <i>Frisch gebratene Kutterscholle „Büsumer Art“
in Butter gebraten mit Grönland Shrimps,
dazu Salzkartoffeln und Salate der Saison</i> | 16,20 € |
| 170 | <i>Frisch gebratene Kutterscholle
„Finkenwerder Art“, mit Speck^{1,3} und Zwiebeln,
dazu Salzkartoffeln und Blattsalat</i> | 15,20 € |
| 177 | <i>Variation von Lachs und Zander
auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und
Dampfkartoffeln</i> | 17,80 € |
| 272 | <i>Gebratenes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit
Speck und Zwiebeln^{1,3} mit Remouladensauce und
gemischtem Salat</i> | 15,80 € |
| 273 | <i>Fischteller „Götterswickerhamm“
Vier Filets von verschiedenen Edelfischen und
Grünschalmuschel auf zweierlei Saucen, dazu
Salzkartoffeln und Salat</i> | 18,80 € |
| 275 | <i>Steinbeißerfilet „Aalschocker“
auf Hummerkrabbensauce mit Bratkartoffeln mit
Speck und Zwiebeln^{1,3} und einem gemischtem
Salatteller</i> | 17,20 € |



Für zwei Personen

163

„Käpt`n Platte“

37,80 €

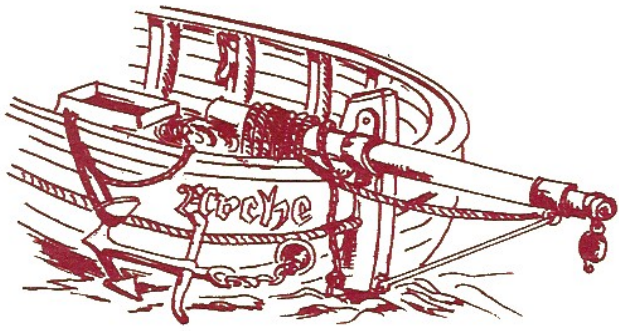
Jeweils zwei kleine Schweinemedallions, Hähnchenbrustfilets und Rumpsteaks mit Grillspeck^{1,3} und Kräuterbutter, umlegt mit marktfrischen Gemüsesorten und frischen Champignons, mit Pfeffersauce und Sauce Hollandaise. Dazu servieren wir Röstinchen, Herzoginkartoffeln, Kroketten und pommes frites

164

„Matrosenplatte“

44,80 €

Eine Variation von verschiedenen Fischarten (Lachs, Zander, Scholle und Rotbarsch) mit Krabben in Butter gebraten, an verschiedenen Saucen mit Blattspinat. Dazu reichen wir Butterreis und Dampfkartoffeln und Salatteller der Saison

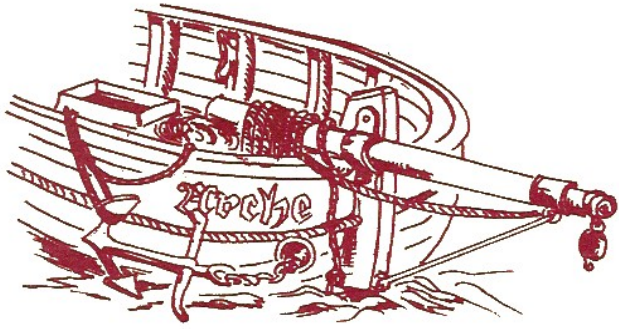


Frischer Matjes

- | | | |
|-----|--|--------|
| 166 | <i>Heringstopf „Hausfrauen Art“
vom Matjeshering mit Apfel, Gurke, Zwiebel und
saurem Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und
Zwiebeln^{1,2}</i> | 8,90 € |
| 257 | <i>Frische Matjesfilet „Naturell“
mit Paprika-Kräuterzwiebelringen, dazu
Butterkartoffeln und Speckböhnchen^{1,3}</i> | 9,80 € |
| 258 | <i>Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“
in einer Sahnesauce aus Apfel, Gurken und
Zwiebelstückchen, dazu Speckkartoffeln^{1,3} und
eine kleine Salatgarnitur</i> | 9,50 € |
| 259 | <i>„Lotsen Imbiss“
Doppeltes Matjesfilet auf Schwarzbrot mit
Zwiebeln an kleiner Salatgarnitur</i> | 8,10 € |

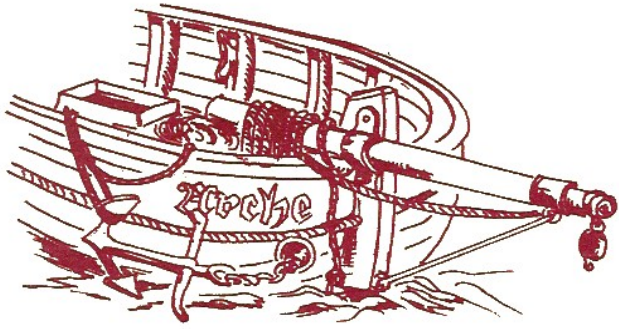
Vegetarisch

- | | | |
|-----|---|--------|
| 161 | <i>Gemüsegratin
Buntes Sommergemüse in Käsegratinsauce mit
Goudakäse² und Sc. Hollandaise überbacken</i> | 9,20 € |
|-----|---|--------|



Marktfrische Salatvariationen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 118 | <i>Salat „Exotic“
Frische Salatvariation mit verschiedenen
Früchten und gebratenen Hähnchenbrust-
streifen, dazu ein Baguettebrötchen und
Kräuterbutter</i> | 11,80 € |
| 119 | <i>Salatteller „nach Art des Hauses“
Verschiedene frische Salate mit Käse,
Schinkenstreifen, Ei und Tomate, dazu ein
Baguettebrötchen und Kräuterbutter</i> | 9,80 € |
| 120 | <i>Salatteller „Skagen“
Frische Salate mit Shrimps, Räucherlachs,
Tomate, Zwiebeln, Ei und Dill, dazu ein
Baguettebrötchen und Kräuterbutter</i> | 12,20 € |



Für unsere kleinen Gäste

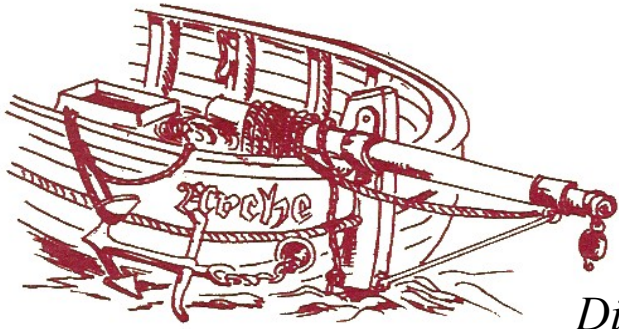
101 „Biene Maja“ 6,80 €
Kleines Schnitzel mit pommes frites und Erbsen

102 „Roger Rabbit“ 5,70 €
Bockwurst⁵ mit pommes frites und Majonaise
an kleiner Salatgarnitur

103 „Moby Dick“ 6,20 €
Fischstäbchen mit pommes frites und Majonaise
an kleiner Salatgarnitur

104 „Klabautermann“ 5,50 €
Drei Reibekuchen mit Apfelmus

„Räuberteller“
Wir bringen dir Teller und Besteck
und du nimmst Papa oder Mama etwas weg!



Die Entstehung der „Arche“

Bei dem Frühjahrshochwasser 1795 stieß dem Steuermann und Schiffseigentümer Peter Schmitz ein Unglück mit seiner „Arche“ bei Götterswickerhamm zu.

Einige Wochen hatte er im Ruhrorter Hafen liegen müssen. Dann kam von der Firma Borgemeister der willkommene Auftrag, eine Ladung Mülheimer Stückkohle nach Rotterdam zu bringen. Eine Kanne Branntwein für die Hafenknechte förderte das Verladen der Kohlen, eine kleine Spende für die „Herren“ der Ausfertigung der notwendigen Ausweise, und nachdem auch die Schiffergilde und die Armenbüchse mit einem Scherflein bedacht waren, warfen die Schiffsknechte nach Empfang ihres Trinkgeldes die Haltetaue los.

Es würde keine leichte Fahrt werden bei dem Hochwasser und starken Sturm. Aber Schmitz war ein alter Steuermann und kannte alle Fahrnisse der Strecke bis Rotterdam wie sein eigenes Schiff. Bei der Zollstation „Orsoy“ gab es nur kurzen Aufenthalt, dank des Präsents für den Zollbeseher. Nun hatte man freie Fahrt bis zur Weseler Schiffsbrücke.

Aber in der Rheinkrümmung bei Götterswickerhamm lag der Sturm auf der Lauer, und als die Arche in das „Hammsche Reck“ kreuzen wollte, sprang er sie an, dass alle Steuermannskünste versagten und das Schiff mit vollen Segeln gegen das Ostufer gejagt wurde, wo es sich mit dem Bug tief in die Böschung des Deiches einrammte. Alle Mühe, wieder flott zu werden, blieb vergeblich, zumal das Hochwasser infolge eines Deichbruches unterhalb Wesels schnell zurückging und die Arche bald im Trockenen lag. Sie diente hinfort der Schifferfamilie zur Wohnung. Als mit den Jahren die Seitenplanken vermorschten, wurden sie nach und nach durch Mauerwerk ersetzt. So steht denn heute die einstige Arche als ein Haus mit eigenartigem Grundriss am Deich beim Südausgang des Dorfes Götterswickerhamm.

Der Steuermann Peter Schmitz, der aufs Trockene geraten war, musste sehen, wie er sich und seine Familie über Wasser hielt. Der Ort seines Unglücks zeigte ihm den Weg dazu. Die Rheinstrecke Götterswickerhamm – Mehrum, bei den Schiffern das Hammsche Reck genannt, hatte zwei Gruppen von Sandbänken aufzuweisen, Reste ehemaliger Inseln, nämlich den „Hammschen Kopf“ gleich unterhalb Götterswickerhamm und das „Scheer-Ort“ oder „Mehrumer-Ort“ bei Mehrum. Die waren für die Schifffahrt außerordentlich gefährliche Stellen, da sie bei jeder Verlagerung der Strömung sich anders gestalteten, sei es durch Abbruch, sei es durch Anlandung, so dass die Schiffer stets im Unklaren über die Lage und Beschaffenheit waren. Manches Schiff lief hier auf, manches ging dabei zu Bruch.

Was lag für den Steuermann Peter Schmitz näher, als sich zum Lotsen des Hammschen Recks zu machen. Sein gestrandetes Schiff bot den besten Beobachtungsstand. Von hier aus konnte er den Rhein aufwärts bis zum Stapp und abwärts bis Mehrum übersehen und den näherkommenden Schiffsleuten seine Lotsendienste anbieten, die von den meisten von ihnen gern angenommen wurden. So kam es zur Lotsenstation Götterswickerhamm.

Peter Schmitz starb 1821, seine Frau wurde 1838 Erbin der „Arche“. Sie heiratete wieder und ihr Sohn wurde Nachfolger, der ebenfalls früh auf tragische Weise ums Leben kam (1879).

Seine Frau Christine ging die zweite Ehe ein mit dem Schuhmacher Johann Pillekamp, dessen weitere Nachkommen bis in die Jetztzeit Besitzer der „Arche“ in Götterswickerhamm sind.