

ABENDKARTE



VORSPEISEN

ZUM START

Brot & Butter & Hafepickles 3,50
Sauerteigbrot / Kräuterquark / Pickles

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Salat Hafenküche 10,50
Infarm Kräuter / Gewürz Granola / Hafendressing
Mit 3 gebratenen Garnelen + 8,50 €

Süßkartoffel Ceviche 12,50
Maracuja / Koriander / eingelegte rote Zwiebel

Burrata aus Brandenburg 14,50
Gegrillter Pfirsich / Tomate
Kaffee-Balsamico Vinaigrette

Carpaccio vom Schwertfisch 15,50
Fenchelsalat / Limone / Aioli

Fischeintopf 16,50
Safran / Fisch und Meeresfrüchte
Röstbrot / Rouille

Tatar vom Rind 15,50
Parmesanaïoli / Sauerteig Croutons
Sardelle / Knusprige Kapern

APERITIF EMPFEHLUNG

Von Buhl Sekt 6,50
mit hausgemachtem Ingwer-Kardamom Sirup
auch alkoholfrei



HEIMATHAFEN

Wiener Schnitzel	19,50
<i>Gurkensalat / kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
Vegi Rummelsburger	16,50
<i>Beyond Meat Patty / Zwiebelmarmelade</i>	
<i>Parmesanaioli / Tomate / Gewürzgurke</i>	
Rummelsburger	16,50
<i>200g gewolfte Rind / Zwiebelmarmelade</i>	
<i>Parmesanaioli / Tomate / Gewürzgurke</i>	
Gerösteter Blumenkohl	15,50
<i>Chermoula / Rauchmandel / Granatapfel</i>	
Verbrannter Kohl	15,50
<i>Spitzkohl / Misoschaum / Haselnuss</i>	



HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färs	20,50 / 26,50
<i>150g oder 200g</i>	
Perlhuhnbrust	16,50
<i>160 g aus Frankreich</i>	
Kabeljau	22,50
<i>160 g aus der Nordsee / Oliventapenade</i>	
5 gegrillte Garnelen	16,50
<i>Knoblauch / Chili / Sesam</i>	
Beilagen	
<i>Fritten</i>	<i>3,50</i>
<i>Süßkartoffel Fritten</i>	<i>5,00</i>
<i>Kartoffelstampf / Peperoni / Knoblauch</i>	<i>4,00</i>
<i>Couscous / Mandel / Petersilie / Cranberry</i>	<i>4,00</i>
<i>Möhren / Sesam / Kreuzkümmel</i>	<i>4,50</i>
<i>Saisonales Grillgemüse</i>	<i>4,50</i>
<i>Gegrillte Pilze / Soja</i>	<i>4,50</i>
Dips	
<i>Basilikum-Zitronenbutter</i>	<i>2,50</i>
<i>Chimichurri</i>	<i>3,00</i>
<i>Misoschaum</i>	<i>3,00</i>
<i>Kräftige Kalbsjus</i>	<i>4,50</i>
<i>Pfefferjus</i>	<i>4,50</i>



Amalfi Zitrone 8,50

Granitèe / Joghurt Eis / Meersalz Crumble

Erdbeer Becher 8,50

Vanille Eis / Erdbeeren / Tonkabohnen-Sahne

NACHSPEISEN

GETRÄNKEKARTE



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE & CO

Espresso ¹	2,00
Espresso doppelt ¹	3,20
Espresso Macchiato ¹	2,20
Flat White ¹	2,80
Cappuccino ¹	2,80
Kaffee Crème ¹	2,50
Americano	2,50
Milchkaffee ¹	3,00
Latte Macchiato ¹	3,20
Heiße Milch	1,50
Kindermilch	1,00
Heiße Schokolade, auch weiße Schokolade	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20
<i>wir verwenden Biomilch oder Hafermilch</i>	0,20

TEE

Frischer Ingwertee	0,2 l	2,50
Frische Minze	0,4 l	4,20
Tee von Andraschko		3,20
<i>Earl Grey / Sommerblüten Sencha / India Assam</i>		
<i>Berg Kräuter / Indischer Chai / Fruchtiger Rooibos</i>		
<i>Kamillen Blüte / Rote Früchte</i>		



KALTE GETRÄNKE

Leogant Vitalwasser	0,2 l	1,90
Still oder feinperlig	0,4 l	3,80
	1,0 l	5,80
fritz-kola ^{1,5}	0,2 l	2,90
fritz-kola <i>ohne zucker</i> ^{1,5}		
fritz-limo <i>orange</i> ⁵		
fritz-limo <i>zitrone</i>		
fritz-limo <i>apfel-kirsch-holunder</i>		
misch masch <i>fritz-kola mit orange</i> ^{1,5}		
fritz-spritz <i>bio-apfelschorle</i>	0,2 l	2,90
fritz-spritz <i>bio-rhabarberschorle</i>		
fritz-mate	0,33 l	3,90
Red Bull ^{1,3,5}	0,25 l	4,00
Hausgemachter Eistee	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,40
Thomas Henry	0,2 l	2,90
<i>Tonic Water</i> ² , <i>Ginger Ale</i> ⁵ , <i>Cherry Blossom</i> ²		
<i>Bitter Lemon</i> ² , <i>Spicy Ginger</i> ⁵		
Saft	0,2 l	2,20
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsch</i>	0,4 l	4,40
<i>Banane, Tomate, Cranberry</i>		
Saftschorle	0,2 l	2,00
	0,4 l	4,00



BIER

BIER VOM FASS

Pilsner Urquell	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20
Tegernseer Helles	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20

FLASCHEN

Corona Extra	0,33 l	3,80
Störtebeker Atlantic Ale	0,33 l	3,70
Störtebeker alkoholfreies Pils	0,33 l	3,70
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	4,20
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	4,20
Berliner Weisse Himbeer	0,33 l	3,70
Berliner Weisse Waldmeister	0,33 l	3,70
Alster	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20



PRICKELNDES

SEKT/ CRÉMANT

Riesling Sekt von Buhl	0,1 l	6,50
	0,75 l	45,00
Langlois-Chateau Crémant de Loire Blanc	0,1 l	5,50
	0,75 l	38,00
Alkoholfreier Sekt von Jörg Geiger	0,1 l	4,50
	0,75 l	28,90

CHAMPAGNER

Castelnaut Brut	0,75 l	55,00
Ruinart Rosé	0,75 l	120,00

CIDRE

Ostmost Outcider Mild (3,5 % vol.)	0,33 l	4,00
Ostmost Outcider Wild (5,5 % vol.)	0,33 l	4,00

SEKT-MIX

Aperol Sprizz	0,2 l	7,50
Campari Sprizz	0,2 l	7,50
Hugo	0,2 l	7,50



WEISSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc D.Q. 2019	0,1 l	3,50
<i>Heinrich Gies – D / Pfalz</i>	0,75 l	24,00
Riesling QbA	0,1 l	4,00
„Haus Klosterberg“ 2018		
<i>Markus Molitor – D / Mosel</i>	0,75 l	28,00
Grauburgunder	0,1 l	4,00
QbA „Bullshit“ 2018		
<i>Emil Bauer – D / Pfalz</i>	0,75 l	28,00
Weisser Burgunder QbA 2019	0,1 l	5,50
<i>Bassermann Jordan – D / Pfalz</i>	0,75 l	36,00
Riesling 1. Lage	0,75 l	38,00
„Hallgarten Hendelberg“ 2017		
<i>Balthasar Röss – D / Rheingau</i>		
Chablis AOC „Chanfleure“ 2018	0,75 l	42,00
<i>Maison Louis Latour – F / Burgund</i>		
Pouilly Fumé AOC	0,75 l	48,00
„Mademoiselle de Tracy“ 2019		
<i>Chateau de Tracy – F / Loire</i>		
Riesling GG	0,75 l	78,00
„Forster Ungeheuer“ 2018		
<i>Von Winning – D / Pfalz</i>		
Meursault 1er Cru	0,75 l	98,00
„Chateau de Blangy“ 2017		
<i>Maison Louis Latour – F / Burgund</i>		



ROSÉ

Rosé Gris de Gris „Dune“ 2019	0,1 l	4,00
<i>Domaine Chante Cigal</i>	0,75 l	28,00
<i>F / Languedoc</i>		
Cuvée M Rosé 2019	0,75 l	42,00
<i>Chateau Minuty – F / Provence</i>		

ROSÉWEIN



ROTWEIN

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon D.Q. 2018	0,1 l	4,00
<i>Heinrich Gies – D / Pfalz</i>	0,75 l	26,00
<i>D / Rheinhessen</i>		
Spätburgunder 2012	0,1 l	5,50
<i>Weingut Wechsler</i>	0,75 l	35,00
Cotes du Rhone Villages AOC	0,75 l	35,00
<i>„Dom Huguest“ 2017</i>		
<i>Bonpas – F / Rhone</i>		
Château Grand Peyrou	0,75 l	42,00
<i>„Grand Cru“ 2017</i>		
<i>Saint Èmilion – F / Bordeaux</i>		
Corvina di Verona IGP 2016	0,75 l	32,00
<i>Cantina Tinazzi – I / Venetien</i>		
Condado de Haza Crianza DO 2017	0,75 l	42,00
<i>Bodegas Alejandro Fernandez</i>		
<i>E / Ribera del Duero</i>		
Shiraz Allesverloren 2017	0,75 l	38,00
<i>Allesverloren Wine Estate</i>		
<i>SA – Coastal Region</i>		
Réserve de la Comtesse 2.	0,75 l	115,00
<i>Chateau 2013 F / Pauillac</i>		



LONGDRINKS

LONGDRINKS

Absolut Vodka	8,00
<i>Lemon, Tonic, Orange oder Cranberry</i>	
Absolut Vodka	9,00
<i>Red Bull</i>	
Hendricks Gin	9,00
Tanqueray	8,00
Tanqueray No. 10	9,00
Brandstifter	8,50
Gin Mare	9,00
Roku	8,50
Cuba Libre	8,50
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	
Johnnie Walker Red Label	8,50
<i>fritz-kola</i>	
Campari Orange oder Soda	7,50



SPIRITUOSEN

SPIRITUOSEN

Portwein Royal Oporto Tawny	5 cl	4,50
Noilly Prat	5 cl	4,50
Sherry Sandeman Fino	5 cl	4,00
Absolut Vodka	2 cl	3,00
Haku Japanese Vodka	2 cl	4,00
Tanqueray Gin	2 cl	3,00
Tanqueray No. 10	2 cl	4,00
Hendricks Gin	2 cl	4,00
Brandstifter Gin	2 cl	4,00
Roku Gin	2 cl	3,50
Gin Mare Gin	2 cl	4,00
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,50
Havana Club 7 Jahre	2 cl	4,00
Botucal Reserva 12 jahre	2 cl	4,00
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,50
John Jameson	2 cl	3,50
Bulleit Rye Whiskey	2 cl	4,00
Glenfiddich 12 Years	2 cl	4,00
Nikka Blend Whiskey	2 cl	4,00
Carlos Primero	2 cl	3,50
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	4,00
Mampe Halb und Halb	2 cl	3,00
Brandstifter Korn	2 cl	4,00
Don Julio Tequilla	2 cl	4,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Gilka Kaiserkümmel aus Berlin	2 cl	3,00
Sambucca	2 cl	3,00
Mampe Pfefferminz	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00



Grappa di Chardonnay	2 cl	3,50
Fräulein Brösel Haselnuss	2 cl	4,50
Fräulein Brösel Marille	2 cl	4,50
Fräulein Brösel Johannisbeere	2 cl	4,50

SPIRITUOSEN