

ABENDKARTE



## VORSPEISEN

### ZUM START

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

### VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

**Salat Hafenküche** 10,50  
*Infarm Kräuter / Tomate / Gewürz Granola  
Hafendressing*

*Mit 3 gebratenen Garnelen* + 8,50

**Burrata aus Brandenburg** 15,50  
*Kürbis / geröstete Kürbiskerne / Quitte*

**Tatar vom Rind** 15,50  
*Jalapeno-Aioli / Sesam / rote Zwiebel / Salatherzen*

**Fischeintopf** *als Vorspeise 15,50 / als Hauptgang 22,50*  
*Fisch und Meeresfrüchte  
Röstbrot mit Gruyere und Rouille*

### APERITIF EMPFEHLUNG

**Von Buhl Sekt** 6,50  
*mit hausgemachtem Hibiscus und Ingwer  
auch alkoholfrei*



## HEIMATHAFEN

### HEIMATHAFEN

<b>Wiener Schnitzel</b>	19,50
<i>Gurkensalat / kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
<b>Rummelsburger</b>	16,50
<i>200g gewolfte Rind / Zwiebelmarmelade</i>	
<i>Parmesanaioli / Tomate / Gewürzgurke / Fritten</i>	
<b>Vegi Rummelsburger</b>	16,50
<i>Beyond Meat Patty / Zwiebelmarmelade</i>	
<i>Parmesanaioli / Tomate / Gewürzgurke / Fritten</i>	
<b>Verbrannter Kohl</b>	15,50
<i>Misoschaum / Petersilien Öl / Haselnuss</i>	
<b>Trüffelpasta</b>	24,50
<i>Tagliolini / Parmesanrahm / schwarzer Trüffel</i>	
<b>Kabeljau</b>	27,50
<i>Schmorgurke / Saiblings Kaviar / Meerrettich</i>	
<b>Gebratener Hirschrücken</b>	33,50
<i>Selleriecreme / Rosenkohl</i>	
<i>gebratene Serviettenknödel</i>	



## HAUPTGERICHTE VOM GRILL

### HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färsse 22,50 / 28,50  
*150g oder 200g*

Brust von der Maispoularde 16,50  
*ca. 200 g*

Kotelett vom Duroc Schwein 18,50  
*ca. 300 g*

5 gegrillte Garnelen 16,50  
*Knoblauch / Chili / Peperoni*

#### Beilagen

*Fritten* 3,50

*Süßkartoffel Fritten* 5,00

*Stampfkartoffeln mit Limone* 4,00

*Rotkohl* 5,00

*Wilder Broccoli* 5,00

*Ofengemüse* 4,50

*Gegrillte Pilze mit Knoblauch und Petersilie* 4,50

#### Dips

*Parmesanaïoli* 2,50

*Chimichurri* 3,00

*Misoschaum* 3,00

*Kräftige Kalbsjus* 4,50

*Pfefferjus* 4,50



## DESSERTS

Bratapfel 8,50

*Zimteis / Nussbutter Crumble / Vanillesauce*

Schokoladen Becher 8,50

*Milkschokoladen Creme / Bananeneis*

*knusprige weiße Schokolade*

Käse 12,50

*Deutscher Käse von Affineur Kober / Blaubeersenf*

*Früchtebrot*

NACHSPEISEN

GETRÄNKEKARTE



## HEISSE GETRÄNKE

### KAFFEE & CO

Espresso <sup>1</sup>	2,00
Espresso doppelt <sup>1</sup>	3,20
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,20
Flat White <sup>1</sup>	2,80
Cappuccino <sup>1</sup>	2,80
Kaffee Crème <sup>1</sup>	2,50
Americano	2,50
Milchkaffee <sup>1</sup>	3,00
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,20
Heiße Milch	1,50
Kindermilch	1,00
Heiße Schokolade (auch mit weißer Schokolade) mit Sahne	2,90 3,20

*wir verwenden ausschließlich Bio-Milch*

*oder Hafermilch* +0,20

### TEE

Frischer Ingwertee	
Frische Minze	3,70

Tee von Andraschko	3,20
--------------------	------

*Earl Grey / Sommerblüten Sencha / India Assam*

*Berg Kräuter / Indischer Chai / Fruchtiger Rooibos*

*Kamillen Blüte / Rote Früchte*



## KALTE GETRÄNKE

Leogant Vitalwasser	0,2 l	1,90
still oder feinperlig	0,4 l	3,80
	1,0 l	5,80
fritz-kola <sup>1,5</sup>	0,2 l	2,90
fritz-kola ohne zucker <sup>1,5</sup>		
fritz-limo orange <sup>5</sup>		
fritz-limo zitrone		
fritz-limo apfel-kirsch-holunder		
misch masch fritz-kola mit orange <sup>1,5</sup>		
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,2 l	2,90
fritz-spritz bio-rhabarberschorle		
fritz-mate	0,33 l	3,90
Red Bull <sup>1,3,5</sup>	0,25 l	4,00
Hausgemachter Eistee	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,40
Thomas Henry	0,2 l	2,90
Tonic Water <sup>2</sup> , Ginger Ale <sup>5</sup> ,		
Bitter Lemon <sup>2</sup> , Spicy Ginger <sup>5</sup> ,		
Cherry Blossom Tonic <sup>5</sup>		
Saft	0,2 l	2,20
Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsch	0,4 l	4,40
Banane, Tomate, Cranberry, Maracuja		
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
Alster, Radler, Diesel	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
Köstritzer Schwarzbier	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 Himbeere	0,33 l	3,70
Berliner Weiße Waldmeister	0,33 l	3,70



PRICKELNDES

SEKT/ CRÉMANT

Riesling Sekt, Reichsrat 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	28,00

CHAMPAGNER

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

SEKT-MIX

Negroni Spagliato lauschig Wermut / Mondino Amaro / Crémant	0,2 l	8,50
Hugo	0,2 l	7,50

WEINKARTE



WEISSWEIN

Sauvignon Blanc D.Q. 2020	0,1 l	3,50
<i>Heinrich Gies – D / Pfalz</i>	0,75 l	24,00
Riesling QbA 2019	0,1 l	4,00
„Haus Klosterberg“	0,75 l	28,00
<i>Markus Molitor – D / Mosel</i>		
Grauburgunder 2020	0,1 l	4,00
QbA „Bullshit“	0,75 l	28,00
<i>Emil Bauer – D / Pfalz</i>		
Weisser Burgunder QbA 2020	0,1 l	5,50
<i>Bassermann Jordan – D / Pfalz</i>	0,75 l	36,00
Riesling 1. Lage Spätlese 2018	0,1 l	6,00
„Hallgarten Hendelberg“	0,75 l	38,00
<i>Balthasar Ress – D / Rheingau</i>		
Chablis AOC „Chanfleure“ 2020	0,75 l	42,00
<i>Maison Louis Latour – F / Burgund</i>		
Pouilly Fumé AOC 2019	0,75 l	48,00
„Mademoiselle de Tracy“		
<i>Château de Tracy – F / Loire</i>		
Riesling GG 2019	0,75 l	78,00
„Forster Ungeheuer“		
<i>Von Winning – D / Pfalz</i>		
Meursault 1er Cru 2017	0,75 l	98,00
„Château de Blangy“		
<i>Maison Louis Latour – F / Burgund</i>		



Rosé Gris de Gris „Dune“ 2020	0,1 l	4,00
<i>Domaine Chante Cigal</i>	0,75 l	28,00
<i>F / Languedoc</i>		
Cuvée M Rosé 2020	0,75 l	42,00
<i>Château Minuty – F / Provence</i>		

## ROSÉWEIN



## ROTWEIN

Cabernet Sauvignon D.Q. 2019	0,1 l	4,00
<i>Heinrich Gies – D / Pfalz</i>	0,75 l	26,00
Spätburgunder 2019	0,1 l	5,50
<i>Weingut Wechsler</i>	0,75 l	35,00
<i>D / Rheinhessen</i>		
Cotes du Rhone Villages AOC 2020	0,1 l	5,50
<i>„Dom Hugest“</i>	0,75 l	35,00
<i>Bonpas – F / Rhone</i>		
Château Grand Peyrou 2018	0,75 l	42,00
<i>„Grand Cru“</i>		
<i>Saint-Émilion – F / Bordeaux</i>		
Corvina di Verona IGP 2016	0,75 l	32,00
<i>Cantina Tinazzi – I / Venetien</i>		
Condado de Haza Crianza DO 2018	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>Allsverloren Wine Estate</i>		
<i>SA – Coastal Region</i>		
Réserve de la Comtesse 2. 2013	0,75 l	115,00
<i>Château – F / Pauillac</i>		



## 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 Imported	8,00
Tanqueray No. 10	9,00
Brandstifter Gin	8,50
Gin Mare	9,00
Roku Gin	8,50
Cuba Libre	
<i>Havana Club 3 Jahre, fritz-kola</i>	8,00
<i>Havana Club 7 Jahre, fritz-kola</i>	9,00
Maker's Mark	8,50
<i>fritz-kola</i>	
Campari Orange oder Soda	7,50



## SPIRITUOSEN

Portwein Royal Oporto Tawny	5 cl	4,50
Portwein Royal Oporto White	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 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	2 cl	4,00
Havana Club 7 Jahre	2 cl	4,00
Botucal Reserva 12 jahre	2 cl	4,00
Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,00
John Jameson	2 cl	3,50
Bulleit Rye Whiskey	2 cl	4,50
Maker's Mark	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 VSOP Privilège	2 cl	5,00
Mampe Halb und Halb	2 cl	3,00
Brandstifter Korn	2 cl	4,00
Don Julio Blanco Tequila	2 cl	4,00
Don Julio Reponsado Tequila	2 cl	4,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Gilka Kaiserkümmel aus Berlin	2 cl	3,00
Sambuca Il Santo	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