

ABENDKARTE



## VORSPEISEN

### ZUM START

Brot & Butter & Hafepickles 4,00  
*Sauerteigbrot, Quark, Pickles*

### VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Salat Hafenküche 10,50  
*Infarm Kräuter, Gewürz Granola & Hafendressing*

*Mit gebratenen Maispouarden-Streifen* + 8,50

*Mit 3 gebratenen Garnelen* + 9,50

Gazpacho mit Kirschen 12,50  
*Fenchel, Mandeln & Bronzefenchel*

Bunte Bete 13,50  
*Wildkräutersalat, Brombeeren Balsam  
& geeister Ziegenkäse*

Burrata von Paoella 15,50  
*Bunte Tomaten, Kaffee-Balsamico Vinaigrette  
& gerösteter Mohn*

Grünes Ceviche 16,50  
*Fjordforelle, Grüner Apfel & Gurke*

Hafen Fischeintopf *als Vorspeise* 15,50  
*Meeresfrüchte* *als Hauptgang* 25,50  
*& Röstbrot mit Safran Aioli*

### APERITIF EMPFEHLUNG

White Port Tonic 8,50

Verjus Spritz \*alkoholfrei 7,50



## HEIMATHAFEN

Schnitzel vom Kalb 20,50

*Gurkensalat & kaltgerührte Preiselbeeren*

Rummelsburger 17,50

*200 g gewolfte Rind, Zwiebelmarmelade,*

*Parmesanaïoli, Tomate, Gewürzgurke & Fritten*

Vegi Rummelsburger 17,50

*Beyond Meat Patty, Zwiebelmarmelade,*

*Parmesanaïoli, Tomate, Gewürzgurke & Fritten*

BBQ Spitzkohl 17,50

*Misocremè, Salzzitronen Vinaigrette & Granatapfel*

HEIMATHAFEN



## HAUPTGERICHTE VOM GRILL

### HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färse <i>150 g oder 200 g</i>	25,50 / 30,50
Presa vom Ibericoschwein in Nussbutter confiert <i>ca. 200 g</i>	28,50
Brust von der Maispoularde <i>ca. 220 g</i>	17,50
Kotelette vom Dry Aged Schwein <i>ca. 400 g</i>	22,50
Teriyaki Lachs mit Sesam <i>ca. 160 g</i>	25,50
Seeteufel mit Safran Beurre Blanc <i>ca. 160 g</i>	26,50
<b>Beilagen</b>	
<i>Fritten</i>	4,00
<i>Süßkartoffel Fritten</i>	5,00
<i>Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel</i>	5,00
<i>CousCous mit Sonnenblumenkernen &amp; Cranberries</i>	4,00
<i>Gurkensalat mit Dill &amp; Schalotten</i>	4,00
<i>Gebratene Pilze mit Persillade</i>	6,00
<i>Karotten mit Koriandersaat und Cumin</i>	5,00
<i>Geröstetes Ofengemüse</i>	5,00
<b>Dips</b>	
<i>Parmesanaïoli</i>	2,50
<i>Hafenküche BBQ Sauce</i>	3,00
<i>Misoschaum</i>	3,00
<i>Kräftige Kalbsjus</i>	4,50
<i>Pfefferjus</i>	4,50



## DESSERTS

Sommerbeeren 9,50

*Zitronenmelisse & Holunderblüte*

Geschmorte Aprikosen 9,50

*Rosmarin, Sesam & Vanilleeis*

Kugel Eis von Florida je 3,50

*Vanille, Schokolade, Cookies, Mango, Himbeere,  
Cassis oder Erdbeere*

NACHSPEISEN

GETRÄNKEKARTE



## KALTE GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE 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		
fritz-spritz Bio-Apfelschorle		
fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle		
fritz-kola mit Orange „Misch Masch“ <sup>1,5</sup>		
fritz-mate	0,33 l	3,90
Ostmost Streuobstschorle „Paradies“	0,33 l	4,50
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>		
Bauer Säfte		
Bio Apfel naturtrüb, Bio Orange,	0,2 l	2,20
Rhabarber, Sauerkirsch, Banane,	0,4 l	4,40
Tomate, Maracuja, Bio Sanddorn		
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

### BIER AUS DER FLASCHE

Peroni „Nastro Azzurro“	0,33 l	3,80
Peroni „Libera“ alkoholfrei	0,33 l	3,80
Störtebeker „Atlantic“ Ale	0,33 l	3,80
Hanscraft & Co „Backbone Splitter“ IPA	0,33 l	4,80
Brewer´s Tribute „Tonka Tribute“ Dunkles	0,33 l	4,80
Lemke Berliner Weisse „Himbeer“	0,33 l	4,80
Lemke Berliner Weisse „Waldmeister“	0,33 l	4,80
Lemke „Königliche Weisse Luise“ Berliner Weisse	0,75 l	32,00
Meisel´s Weisse „Original“ Hefe-Weissbier	0,5 l	4,20
Meisel´s Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,20
Rodenbach Flanders Red Ale	0,75 l	32,00
Alster, Radler, Diesel	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20





PRICKELNDES

SEKT/ CRÉMANT/ CHAMPAGNER

Riesling Sekt von Buhl	0,1 l	7,00
	0,75 l	45,00

Langlois-Chateau Crémant de Loire Blanc	0,75 l	38,00
--	--------	-------

Alkoholfreier Sekt	0,1 l	4,50
von Jörg Geiger	0,75 l	28,90

CHAMPAGNER

Castelnau Brut	0,75 l	55,00
Charles Heidsieck Brut Réserve	0,75 l	98,00
Ruinart Brut Rosé	0,75 l	120,00

SEKT-MIX

Campari Sprizz	0,2 l	7,50
Negroni Spagliato	0,2 l	8,50



### WEISSWEIN

Weisser Burgunder 2020	0,1 l	5,00
<i>Bassermann Jordan – Deutschland / Pfalz</i>	0,75 l	34,00

Riesling „Eisquell“ 2020	0,1 l	6,00
<i>Battenfeld-Spanier</i>	0,75 l	36,00
<i>Deutschland / Rheinhessen</i>		

Grüner Veltliner 2021	0,1 l	4,00
<i>Fritsch – Österreich / Wagram</i>	0,75 l	26,00

### ROSÉWEIN

Cuvée Rosé 2020	0,1 l	5,00
<i>Groh – Deutschland / Rheinhessen</i>	0,75 l	28,00

### ROTWEIN

Pinot Noir 2018	0,1 l	5,00
<i>Spiess – Deutschland / Rheinhessen</i>	0,75 l	28,00

Cuvée „Astralabe“ 2016	0,1 l	7,00
<i>Chêne Bleu – Frankreich / Côtes du Rhône</i>	0,75 l	42,00

### SÜSSWEIN

Cuvée Auslese 2019	0,05 l	4,00
<i>Kracher – Österreich / Neusiedlersee</i>	0,1 l	8,00

Unsere gesamte Weinauswahl findest Du in unserer gut sortierten Weinkarte.



## HEISSE GETRÄNKE

### KAFFEE & CO

#### ANDRASCHKO KAFFEE

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

*wir verwenden Bio-Milch*

*oder Hafermilch +0,20*

### HEISSE SCHOCKOLADE

Zotter Trinkschokolade	4,50
Bitter Classic, Nuss Nougat	
Götterdrink, Weiße mit Vanille	

### TEE

Frischer Ingwertee	3,70
Frische Minze	

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

*Earl Grey, Sommerblüten Sencha, India Assam*

*Bergkräuter, Indischer Chai, Fruchtiger Rooibos*

*Kamillen Blüte, Rote Früchte*



## LONGDRINKS

Absolut Vodka / <i>Lemon, Tonic, Orange oder Cranberry</i>	8,00
Absolut Vodka / <i>Red Bull</i>	9,00
Hendricks Gin	9,00
Tanqueray	8,00
Tanqueray No. 10	9,00
Brandstifter Gin	8,50
Gin Mare	9,00
Roku Gin	8,50
<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	
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, <i>fritz-kola</i>	8,50
Campari / Orange oder Soda	7,50



## SPIRITUOSEN

Portwein Royal Oporto Tawny	5 cl	4,50
Portwein Royal Oporto White	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 Black Label	2 cl	4,50
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
Don Julio Blanco Tequilla	2 cl	4,00
Don Julio Reponsado Tequilla	2 cl	4,00
Carlos Primero	2 cl	3,50
Hennessy VSOP Privilège	2 cl	5,00
Brandstifter Korn	2 cl	4,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Gilka Kaiserkümmel aus Berlin	2 cl	3,00



## SPIRITUOSEN

Mampe Halb und Halb	2 cl	3,00
Mampe Pfefferminz	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Sambuca Il Santo	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00
Noilly Prat	2 cl	4,50
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
Fräulein Brösel Mohn	2 cl	4,50



## COCKTAILS

<b>Kyiv Mule</b>	Spende für die Ukraine
<i>Brandstifter Korn, Spicy Ginger, Gurke</i>	
<b>Kyoto Tonic</b>	10,00
<i>Roku Gin, Cherry Blossom Tonic, Yuzusake</i>	
<b>Whiskey Sour</b>	9,00
<i>Maker's Mark, Zitrone, Zucker, Eiweiß</i>	
<b>White Russian</b>	9,00
<i>Absolut Wodka, Kahlúa, Sahne</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	10,00
<i>Absolut Wodka, Triple Sec, Limette, Cranberry</i>	
<b>Martini Cocktail</b>	9,00
<i>Tanqueray, Noilly Prat. Olive</i>	
<b>Espresso Martini</b>	10,00
<i>Absolut Wodka, Dupio, Kahlúa, Zucker</i>	
<b>Old Fashioned</b>	9,00
<i>Maker's Mark, Zucker, Angostura</i>	
<b>Negroni</b>	10,00
<i>Tanqueray, Campari, Noilly Prat Rouge</i>	
<b>Gin Basil Smash</b>	9,00
<i>Tanqueray, Basilikum, Zitrone</i>	