

ABENDKARTE



VORSPEISEN

ZUM START

Brot, Butter & Hafepickles 4,50
Sauerteigbrot, Dip & Pickles

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Salat Hafenküche 10,50
Hafendressing & Gewürzgranola
mit 3 gebratenen Garnelen + 9,50

Kürbis-Karottensuppe 10,50
karamellierte Kürbiskerne & Karottenchutney

Bunte Bete 13,50
Rapunzelsalat, Quittenbalsam & geeister Ziegenkäse

Chicorée 13,50
ingelegte Trauben & Fourme d'Ambert

Vitello vom Hirsch 16,50
rosa Hirschrücken, Thunfischcrème & Kapernblätter

Garnele & Schweinebauch 16,50
Pak Choi, Macadamia & Sojasud

APERITIF EMPFEHLUNG

Campari Amalfi 8,50

Verjus Spritz *alkoholfrei* 7,50



HEIMATHAFEN

HEIMATHAFEN

Schnitzel vom Kalb	23,50
<i>Gurkensalat & kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
Rummelsburger	21,50
<i>gewolfte Rind, Bergkäse, Gewürzgurke, Parmesanaïoli, Romanasalat & Fritten</i>	
vegetarisch mit Beyond Meat	21,50
Gerösteter Blumenkohl	20,50
<i>Chermoula, Miso, Dattelcrème & eingemachte Kumquats</i>	
Gebratener Skrei	32,50
<i>Kartoffelstampf, Muschelsauce & gebratener Romanasalat</i>	



HAUPTGERICHTE VOM GRILL

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färsse 26,50 / 30,50
150 g oder 200 g

Presa vom Ibericoschwein in Nussbutter confiert 28,50
ca. 200 g

Brust von der Maispoularde 20,50
ca. 220 g

Geschmorte Ochsenbacke mit Schmorjus 26,50
ca. 160 g

Tomahawk vom Dry Aged Schwein 25,50
ca. 400 g

Teriyaki Lachs mit Sesam 27,50
ca. 160 g

Beilagen

Fritten 5,00

Süßkartoffelfritten 6,00

Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel 5,00

Gurkensalat mit Sauerrahm, Dill & Schalotten 5,00

Topinambur mit Miso & Haselnuss 5,00

Wilder Broccoli mit Pecorino & Kampotpfeffer 5,00

geröstetes Ofengemüse 5,00

Dips

Parmesanaioli 3,00

Hafen-BBQ-Sauce 3,00

Misoschaum 3,00

kräftige Kalbsjus 4,50

Pfefferrahmjus 4,50



NACHSPEISEN

DESSERTS

Zitrus-Cheesecake	10,50
<i>Mangosorbet & Kokosschaum</i>	
Bananen-Schokoladenküchlein	10,50
<i>Bananeneis & Erdnusskrokant</i>	
Eis von „Florida“	je Kugel 3,50
<i>Vanille, Schokolade, Cookies, Mango, Himbeere, Cassis oder Erdbeere</i>	
Käse von der Cantine d'Augusta	13,50/16,50
<i>3 oder 5 Sorten mit Früchtebrot und Senf</i>	

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 ^{1,5}	0,2 l	2,90
fritz-kola ohne Zucker ^{1,5}		
fritz-limo Orange ⁵		
fritz-limo Zitrone		
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder		
fritz-spritz Bio-Apfelschorle		
fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle		
fritz-kola mit Orange „Misch Masch“ ^{1,5}		
fritz-mate	0,33 l	3,90
Ostmost Streuobstschorle „Paradies“	0,33 l	4,50
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
Tonic Water ² , Ginger Ale ⁵ ,		
Bitter Lemon ² , Spicy Ginger ⁵		
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



WEIN

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 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

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

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