

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

<b>Schnitzel vom Kalb</b>	23,50
<i>Gurkensalat &amp; kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
<b>Rummelsburger</b>	21,50
<i>gewolfte Rind, Bergkäse, Gewürzgurke, Parmesanaïoli, Romanasalat &amp; Fritten</i>	
<b>vegetarisch mit Beyond Meat</b>	21,50
<b>Gerösteter Blumenkohl</b>	20,50
<i>Chermoula, Miso, Dattelcrème &amp; eingemachte Kumquats</i>	
<b>Gebratener Skrei</b>	32,50
<i>Kartoffelstampf, Muschelsauce &amp; 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 &amp; Kokosschaum</i>	
Bananen-Schokoladenküchlein	10,50
<i>Bananeneis &amp; 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 <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>		
Club-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	2,50
	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	2,50
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	3,50
	0,5 l	4,70
Tegernseer Helles	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,70

### 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
Brewer's Tribute 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
Maisel's Weisse „Original“ Hefe-Weissbier	0,5 l	4,70
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,70
Rodenbach Flanders Red Ale	0,75 l	32,00
Alster, Radler, Diesel	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,70





PRICKELNDES

SEKT/ CRÉMANT/ CHAMPAGNER

Riesling Sekt von Buhl	0,1 l	7,50
	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	140,00

SEKT-MIX

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



# WEIN

## WEISSWEIN

Weisser Burgunder 2020	0,1 l	5,50
<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 „Terrassen“ 2021	0,1 l	4,50
<i>Jurtschitsch – Österreich / Kamptal</i>	0,75 l	28,00

## ROSÉWEIN

Pinot Noir Rosé	0,1 l	6,00
<i>Nik Weis – Deutschland / Mosel</i>	0,75 l	36,00

## 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>	2,50
Espresso doppelt <sup>1</sup>	3,50
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,70
Flat White <sup>1</sup>	3,80
Cappuccino <sup>1</sup>	3,80
Kaffee Crème <sup>1</sup>	3,20
Americano	3,20
Milchkaffee <sup>1</sup>	4,20
Latte Macchiato <sup>1</sup>	4,20
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	4,20
Frische Minze	

Tee von Andraschko	3,70
--------------------	------

*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	8,50
Tanqueray No. 10	9,00
Brandstifter Gin	9,00
Gin Mare	9,00
Roku Gin	9,00
<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

Fonseca Port Bin 27	5 cl	4,50
Fonseca White Port Siroco	5 cl	4,50
Sherry Sandeman Fino	5 cl	4,00
Absolut Vodka	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	4,00
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	4,50
Don Julio Reponsado Tequilla	2 cl	4,50
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	5,50
Fräulein Brösel Marille	2 cl	5,50
Fräulein Brösel Johannisbeere	2 cl	5,50
Fräulein Brösel Mohn	2 cl	5,50



## 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>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, Dopio, 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>	