

ABENDKARTE



VORSPEISEN

ZUM START

Brot, Butter & Hafepickles 5,00
Sauerteigbrot, Quark & Pickles

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

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

Kürbissuppe 11,50
Ingwer, Kaffirlimetten & Zitronengrasschaum

Marinierte Shiitake 13,50
Feldsalat, Perlzwiebeln, Brunnenkresse & Mandeldressing

Schwarzwurzel 13,50
Marinierter Chicorée, Dill & Apfelchips
Mit hausgemachter Pastrami + 6,00

Saibling 17,50
Hausgeräuchert & gebeizt,
mit Rotkohlsud & Saiblingskaviar

Rosa Kalbstafelspitz 16,50
Pastinake, junger Kohl & gebeiztes Eigelb

Fischeintopf „Hafenküche“ 16,50
Meeresfrüchte, Röstbrot & Rouille

Als Hauptgericht 26,50

APERITIF EMPFEHLUNG

Hendrick's Neptunia Tonic 9,50

Verjus Spritz *alkoholfrei 7,50



HEIMATHAFEN

HEIMATHAFEN

Schnitzel vom Kalb	25,50
<i>Gurkensalat & kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
Als kleines Schnitzel	21,50
Ofen-Spitzkohl	23,50
<i>Petersilienjus, Misoschaum & Haselnuss</i>	
Spinatknödel	24,50
<i>Bergkäse, Pilze & braune Butter</i>	
Himmel & Erde	29,50
<i>Gebratene Blutwurst vom Apfelschwein, Kartoffelstampf, Apfel & Röstzwiebeln</i>	
Gebratener Zander	39,50
<i>Sauerkraut Beurre Blanc, süß-saure Gurken, Perlgraupen & gerösteter Romanasalat</i>	
Butterbroiler für 2 Personen	79,50
<i>(ca. 45 min. Zubereitungszeit) Chermoula, Ofengemüse, grüner Salat, Fritten & Parmesanioli</i>	



HAUPTGERICHTE VOM GRILL

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färsé 30,50 / 36,50
150 g oder 200 g

Preso vom Ibericoschwein in Nussbutter confiert 29,50
ca. 200 g

Tomahawk vom Dry Aged Schwein 27,50
ca. 400 g

Teriyaki Lachs 27,50
ca. 180 g

Beilagen

Fritten 5,00

Süßkartoffelfritten 6,00

Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel 5,00

Gurkensalat mit Sauerrahm, Dill & Schalotten 5,00

Geröstetes Ofengemüse 5,00

Blumenkohl mit Purple Curry 6,00

Kleiner Beilagensalat 5,00

Dips

Parmesanaioli 3,00

Hafen-BBQ-Sauce 3,00

Misoschaum 3,00

Sauce Choron 4,00

Kräftige Kalbsjus 5,00

Pfefferrahmjus 5,00



NACHSPEISEN

DESSERTS

Original Beans Schokolade	12,50
<i>Crème Brûlée, Sorbet & Mousse</i>	
Sanddornsorbet	12,50
<i>Apfeltarte & Quittenschaum</i>	
Affogato	8,50
<i>2 Kugeln Vanille von Florida mit Espresso</i>	
Kugel Eis von „Florida“	je 3,80
<i>Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mandelkrokant, Cassis oder Mandarine</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}		
Club-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	2,50
	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	2,50
Rhabarber, Sauerkirsch, Banane,	0,4 l	4,40
Tomate, Maracuja, Bio Sanddorn		
Saftschorle	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,00



BIER

BIER VOM FASS

Pilsner Urquell	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,90
Tegernseer Helles	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,90

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
Lemke „Spree-Coast“ IPA	0,33 l	4,80
Lemke dunkles Lager	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	4,90
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,90
Rodenbach Flanders Red Ale	0,75 l	32,00
Alster, Radler, Diesel	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,90



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	68,00
Charles Heidsieck Brut Réserve	0,75 l	98,00
Ruinart Brut Rosé	0,75 l	140,00

SEKT-MIX

Campari Sprizz	0,2 l	8,50
Negroni Spagliato	0,2 l	9,50



WEIN

GLASWEISE / BY THE GLAS 0,1 l

SCHAUMWEIN

Riesling Brut 2019 7,50
Reichsrat von Buhl – Deutschland / Pfalz

WEISSWEIN

Weissburgunder 2022 5,00
Balthasar Ress – Deutschland / Rheingau

Riesling „Eisquell“ 2022 6,50
Battenfeld-Spanier – Deutschland / Rheinhessen

Grüner Veltliner „Terrassen“ Smaragd 2022 7,50
Domäne Wachau – Österreich / Wachau

ROSÉWEIN

Pinot Noir Rosé 2022 6,00
Nik Weis – Deutschland / Mosel

ROTWEIN

Pinot Noir 2020 5,00
Spiess – Deutschland / Rheinhessen

Coteaux de Narbonne 2021 7,00
Gérard Bertrand – Frankreich / Languedoc

SÜSSWEIN

Cuvée Auslese 2021 0,05 l 4,00
Kracher – Österreich / Neusiedlersee 0,1 l 8,00



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE & CO

ANDRASCHKO KAFFEE

Espresso ¹	2,50
Espresso doppelt ¹	3,50
Espresso Macchiato ¹	2,70
Flat White ¹	3,80
Cappuccino ¹	3,80
Kaffee Crème ¹	3,20
Americano	3,20
Milchkaffee ¹	4,20
Latte Macchiato ¹	4,20
Heiße Milch	1,50

wir verwenden Bio-Milch

oder Hafermilch +0,20

HEISSE SCHOCKOLADE

Zotter Trinkschokolade	4,90
Bitter Classic, Nuss Nougat	
Götterdrink, Weiße mit Vanille	

TEE

Frischer Ingwertee	4,70
Frische Minze	

Tee von P&T Berlin	4,20
--------------------	------

*Golden Earl¹, Muse Darjeeling¹, Mighty Green Sencha¹,
Les Métrofolies¹ (Schwarztee mit Kakauschalen & Orange),
Berry Pomp (Roter Bio-Früchtetee), Deep Asana (ayurvedische
Bio-Gewürzteesmischung), Pure Prana (Reinigender Bio-Kräutertee)
& Sweet Lullaby (Bio-Kräutertee mit schlaffördernden Kräuter)*



LONGDRINKS

Absolut Vodka / <i>Lemon, Tonic, Orange oder Cranberry</i>	8,50
Absolut Vodka / <i>Red Bull</i>	9,00
Hendricks Gin	9,50
Tanqueray	8,90
Tanqueray No. 10	9,50
Brandstifter Gin	9,50
Gin Mare	9,50
Roku Gin	9,50
<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	
Cuba Libre	
<i>Havana Club 3 Jahre, fritz-kola</i>	8,90
<i>Havana Club 7 Jahre, fritz-kola</i>	10,00
Maker's Mark, <i>fritz-kola</i>	8,90
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	3,50
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	4,80
Don Julio Reponsado Tequilla	2 cl	4,80
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	3,80
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

Hafen Mule	10,00
<i>Brandstifter Korn, Spicy Ginger, Gurke</i>	
Kyoto Tonic	10,00
<i>Roku Gin, Cherry Blossom Tonic, Yuzusake</i>	
Whiskey Sour	12,00
<i>Maker's Mark, Zitrone, Zucker, Eiweiß</i>	
Cosmopolitan	12,00
<i>Absolut Wodka, Triple Sec, Limette, Cranberry</i>	
Martini Cocktail	12,00
<i>Tanqueray, Noilly Prat. Olive</i>	
Espresso Martini	12,50
<i>Absolut Wodka, Dupio, Kahlúa, Zucker</i>	
Old Fashioned	12,00
<i>Maker's Mark, Zucker, Angostura</i>	
Negroni	12,00
<i>Tanqueray, Campari, Noilly Prat Rouge</i>	
Gin Basil Smash	12,00
<i>Tanqueray, Basilikum, Zitrone</i>	