

ABENDKARTE



## VORSPEISEN

### ZUM START

Brot, Butter & Hafepickles 5,00

*Sauerteigbrot, Quark & Pickles*

Flammkuchen 15,50

*Blauschimmelkäse, Birne & Lauch*

### VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Salat Hafenküche 11,50

*Hafendressing & Gewürzgranola*

*mit 3 gebratenen Garnelen* + 10,50

Erdbeer Gazpacho 9,50

*Geräuchertes Olivenöl & Croutons*

Wildkräutersalat 13,50

*Brombeer Balsam, Buchweizen und*

*geeister Ziegenfrischkäse*

Burrata 15,50

*Bunte Kirschtomaten, alter Balsamico & Rucola-Pesto*

Rindertatar a la Caesar 16,50

*Parmesan, Romana Salat & eingelegte rote Zwiebeln*

Fischeintopf „Hafenküche“ 16,50

*Meeresfrüchte, Röstbrot & Rouille*

### APERITIF EMPFEHLUNG

Ode Ruby Tonic 8,50

Verjus Spritz \*alkoholfrei 7,50



## HEIMATHAFEN

### HEIMATHAFEN

<b>Rummelsburger</b>	24,50
<i>Dry Aged Rind, Cheddar, Portweinzwiebeln, Gewürzgurke, Parmesanaioli &amp; Fritten</i>	
<b>als Beyond Burger</b>	24,50
<b>Schnitzel vom Kalb</b>	25,50
<i>Gurkensalat &amp; kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
<b>als kleines Schnitzel</b>	21,50
<b>Gegrillter Spitzkohl</b>	24,50
<i>Misoschaum, Chili-Erdnuss Crunch &amp; Koriander Öl</i>	
<b>Gerösteter Blumenkohl</b>	24,50
<i>Salzitrone, Romesco Salsa &amp; Granatapfel</i>	



## HAUPTGERICHTE VOM GRILL

### HAUPTGERICHTE VOM GRILL

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

Dry Aged Entrecote von Rico Schlegl 39,50  
*300 g*

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

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

Prignitzer Maispouarden Brust 26,50  
*ca. 300 g*

Gegrillter Pulpo mit Chimmichurri 29,50  
*ca. 180 g*

Doradenfilet mit Zitrus Beurre Blanc 29,50  
*ca. 160 g*

#### Beilagen

*Fritten* 5,00

*Süßkartoffelfritten* 6,00

*Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel* 5,00

*Gurkensalat mit Vinaigrette, Dill & Schalotten* 5,00

*Bunte Karotten mit Honig & Ras el Hanout* 5,00

*Pimientos de Padron mit Pimenton* 5,00

*Gerösteter Broccoli mit Ponzu & Sesam* 6,00

*Kleiner Beilagensalat* 5,00

#### Dips

*Parmesanaioli* 3,00

*Kräuterbutter* 3,00

*Hafen-BBQ-Sauce* 3,00

*Misoschaum* 3,00

*Kräftige Kalbsjus* 5,00

*Pfefferrahmjus* 5,00



## NACHSPEISEN

### DESSERTS

<b>Crème Brûlée mit Madagaskar Vanille</b>	12,50
<i>Marinierte Erdbeeren &amp; Erdbeersorbet</i>	
<b>Schokoküchlein</b>	12,50
<i>Mangosorbet &amp; Kokosschaum</i>	
<b>Affogato</b>	8,50
<i>2 Kugeln Vanille von Florida mit Espresso</i>	
<b>Heiße Hafenliebe</b>	8,50
<i>Vanilleeis &amp; heiße Himbeeren</i>	
<b>Eis von „Florida“</b>	je Kugel 3,80
<i>Vanille, Schokolade, Cookies, Mango Himbeere &amp; Erdbeere</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	3,20
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	2,20
	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 „Kirsch“	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	0,75 l	45,00
Langlois-Chateau Crémant de Loire Blanc	0,1 l 0,75 l	7,50 38,00
Alkoholfreier Sekt von Jörg Geiger	0,1 l 0,75 l	5,00 32,00

CHAMPAGNER

Gaston Burtin „Le Bullet“ 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

Langlois-Chateau Crémant  
de Loire Blanc 7,50

WEISSWEIN

„Rummelsburgunder“ 2023 5,00  
*Balthasar Ress – Deutschland / Rheingau*

Riesling „Eisquell“ 2023 6,50  
*Battenfeld-Spanier – Deutschland / Rheinhessen*

Grüner Veltliner „Terrassen“ 2023 6,50  
*Jurtschitsch – Österreich / Kamptal*

Sauvignon Blanc „Phyllit“ 2023 7,50  
*Wohlmuth - Österreich / Steiermark*

ROSÉWEIN

Pinot Noir Rosé 2023 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 <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	4,90
Bitter Classic, Nuss Nougat	
Götterdrink, Weiße mit Vanille	

### TEE

Frischer Ingwertee	4,70
Frische Minze	

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

*Golden Earl<sup>1</sup>, Muse Darjeeling<sup>1</sup>, Mighty Green Sencha<sup>1</sup>,*

*Les Métrofolies<sup>1</sup> (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

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