

ABENDKARTE



VORSPEISEN

ZUM START

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

Flammkuchen 15,50
Ziegenkäse, Honig & Lauch

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Salat Hafenküche 12,50
Hafendressing, eingelegtes Gemüse & Gewürzgranola
mit 3 gebratenen Garnelen + 10,50

Kürbis-Karotten Suppe 9,50
Geröstete Kürbiskerbe & Vanille Öl

Rinderkraftbrühe 14,50
Grießklöße, Eierstich & alter Madeira

Burrata 16,50
Rote Linsen, süß-saurer Kürbis & Estragon

Gebeizter schottischer Lachs 16,50
Spreewaldgurke, Pumpernickel & Buttermilch

Rindertatar a la Caesar 16,50
Parmesan, Romana & Kapern

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

APERITIF EMPFEHLUNG

Ode Ruby Tonic 8,50

Verjus Spritz *alkoholfrei 7,50



HEIMATHAFEN

HEIMATHAFEN

Rummelsburger	24,50
<i>Dry Aged Rind, Bergkäse, Preiselbeerchutney, Parmesanaïoli & Fritten</i>	
als Beyond Burger	24,50
Schnitzel vom Kalb	25,50
<i>Gurkensalat & kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
als kleines Schnitzel	21,50
Gebratener Island Kabeljau	39,50
<i>Stampfkartoffel, gebratener Romanasalat & Senfsauce</i>	
Gebratene Entenbrust	38,50
<i>Rotkohl, glasierte Maronen & gebröselte Klöße</i>	
Gerösteter Spitzkohl	24,50
<i>Misoschaum, Petersilie & Haselnüsse</i>	
Brandweiners Spinatknödel	24,50
<i>braune Butter & Kräuterseitlinge</i>	



HAUPTGERICHTE VOM GRILL

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

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

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

Lammrücken von Müritz Lamm 30,50
ca. 200 g

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

Prignitzer Maispoularden Brust 26,50
ca. 300 g

Beilagen

Fritten 5,00

Süßkartoffelfritten 6,00

Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel 5,00

Kartoffelgratin mit Gruyère 6,00

Gurkensalat mit Vinaigrette, Dill & Schalotten 5,00

Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln 5,00

Hafenküche Rotkohl 5,00

Kleiner Beilagensalat 5,00

Dips

Parmesanaioli 3,00

Kräuterbutter 3,00

Hafen-BBQ-Sauce 3,00

Chimichurri 3,00

Misoschaum 3,00

Rosmarin Jus 5,00

Pfefferrahmjus 5,00

Cafe de Paris Sauce 5,00



NACHSPEISEN

DESSERTS

Warmes Schokoküchlein	12,50
<i>Maracuja Eis & Pina Colada Schaum</i>	
Bratapfel	9,50
<i>Marzipanfüllung mit Pecannüssen & Vanillesauce</i>	
Käseauswahl	16,50
<i>4 Sorten mit Früchtebrot & Früchtesenf</i>	
Coupe Dänemark	9,50
<i>Vanilleeis & warmer Original Beans Schoko Sauce</i>	
Eis von „Florida“	je Kugel 3,80
<i>Vanille, Schokolade, Cookies, Mango, Mandarine & Maracuja</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	3,20
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	0,5 l	4,40
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,		
Pink Grapefruit		
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
BRLO IPA	0,33 l	4,80
BRLO Baltic Porter	0,33 l	4,80
BRLO Grapefruit Radler	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“	0,75 l	32,00
Berliner Weisse		
Maisel's Weisse „Original“	0,5 l	4,90
Hefe-Weissbier		
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,90
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 Sbagliato	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 2023 6,50
Dr. Bürklin-Wolf – Deutschland / Pfalz

Grüner Veltliner „Terrassen“ Smaragd 2023 7,00
Domäne Wachau – Österreich / Wachau

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

ROSÉWEIN

Pinot Noir Rosé 2023 6,00
Nik Weis – Deutschland / Mosel

ROTWEIN

Pinot Noir 2022 5,00
Spiess – Deutschland / Rheinhessen

Coteaux de Narbonne 2023 7,00
Gérard Bertrand – Frankreich / Languedoc

SÜSSWEIN

Beerenauslese 2017 0,05 l 5,00
Tement – Österreich / Steiermark 0,1 l 9,00



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 SCHOKOLADE

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 Kakaoschalen & Orange),
Berry Pomp (Roter Bio-Früchtete), Deep Asana (ayurvedische
Bio-Gewürzteesmischung), Pure Prana (Reinigender Bio-Kräuterte),
& Sweet Lullaby (Bio-Kräuterte mit schlaffördernden Kräuter)*



LONGDRINKS

Absolut Vodka	8,50
<i>Lemon, Tonic, Orange oder Cranberry</i>	
Absolut Vodka Red Bull	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
Belvedere Vodka	2 cl	5,00
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 Red Label	2 cl	3,50
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
Ardberg Uigeadail	2 cl	5,00
Nikka Blend Whiskey	2 cl	4,00
Don Julio Blanco Tequilla	2 cl	4,80
Don Julio Reposado 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>	
Gin Mare Fizz	10,00
<i>Gin Mare, Zitrone, Zucker, Soda</i>	
Whiskey Sour	12,00
<i>Maker's Mark, Zitrone, Zucker, Eiweiß</i>	
Cosmopolitan	12,00
<i>Absolut Vodka, Triple Sec, Limette, Cranberry</i>	
Martini Cocktail	12,00
<i>Tanqueray, Noilly Prat, Zitrone</i>	
Espresso Martini	12,50
<i>Absolut Vodka, 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>	