

ABENDKARTE



## VORSPEISEN

### ZUM START

**Brot, Butter & Hafenpickles** 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

**Pastinaken Suppe** 9,50  
*Kräuteröl & geröstete Kerne*

**Burrata** 16,50  
*Chicorée, Birnen & Leinsamen-Cracker*

**Gebeizte Fjordforelle** 16,50  
*Kohlrabi, Jalapeño & grüner Apfel*

**Beef Tartare a la Parisienne** 17,50  
*Cornichons, Kapern, Schnittlauch & Eigelb*

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

### APERITIF EMPFEHLUNG

**White Port Tonic** 8,50

**Undone Paloma** 7,50



## HEIMATHAFEN

### HEIMATHAFEN

<b>Rummelsburger</b>	24,50
<i>Dry Aged Rind, Bergkäse, BBQ Sauce, Parmesanaïoli &amp; Fritten</i>	
<b>als Beyond Burger</b>	24,50
<b>Schnitzel vom Kalbsrücken</b>	28,50
<i>Gurkensalat &amp; kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
<b>Kleines Schnitzel vom Kalbsrücken</b>	23,50
<b>Heilbutt Filet</b>	39,50
<i>Räucherfisch, Blumenkohl &amp; Spreewaldgurke</i>	
<b>Königsberger Klopse</b>	28,50
<i>Iberico &amp; Kalb, rote Bete &amp; Kartoffelstampf</i>	
<b>Wild Pappardelle</b>	28,50
<i>Wildschwein Ragu &amp; Wurzelgemüse</i>	
<b>Sellerie aus der Salzkruste</b>	24,50
<i>Miso-Heu Hollandaise, eingemachte Pilze &amp; geröstetes Mohnöl</i>	



## HAUPTGERICHTE VOM GRILL

### HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färsé <i>150 g oder 200 g</i>	30,50 / 36,50
Dry Aged Ribeye von Rico Schlegl <i>ca. 200 g</i>	39,50
Presa vom Ibericoschwein in Nussbutter confiert <i>ca. 200 g</i>	29,50
Tomahawk vom Dry Aged Schwein <i>ca. 400 g</i>	27,50
Garnelen mit Peperoni & Knoblauch <i>8 oder 12 Stück</i>	24,50 / 28,50

### Beilagen

<i>Fritten</i>	5,00
<i>Süßkartoffelfritten</i>	6,00
<i>Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel</i>	5,00
<i>Kartoffelgratin mit Gruyère</i>	6,00
<i>Gurkensalat mit Vinaigrette, Dill &amp; Schalotten</i>	5,00
<i>Gerösteter Broccoli mit Sesam &amp; Peperoni</i>	5,00
<i>Gebratene Pilze mit Knoblauch &amp; Petersilie</i>	6,00
<i>Rote Bete Salat mit Piemonteser Haselnuss</i>	5,00
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	5,00

### Dips

<i>Parmesanaïoli</i>	3,00
<i>Kräuterbutter</i>	3,00
<i>Hafen-BBQ-Sauce</i>	3,00
<i>Chimichurri</i>	3,00
<i>Misoschaum</i>	3,00
<i>Rosmarin Jus</i>	5,00
<i>Pfefferrahmjus</i>	5,00
<i>Cafe de Paris Sauce</i>	5,00



## NACHSPEISEN

### DESSERTS

Mango-Yuzu Tartelette 12,50

*Mango Sorbet & rosa Pfeffer*

Brioche & Pistazien Pudding 12,50

*Vanilleeis*

Käseauswahl 16,50

*4 Sorten mit Fruchtbrot & Früchtesenf*

Coupe Dänemark 9,50

*Vanilleeis & warmer Original Beans Schoko Sauce*

Eis von „Florida“ je Kugel 3,80

*Vanille, Schokolade, Cookies,*

*Mango & Maracuja*

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	0,5 l	4,40
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,		
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 <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 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 Earl<sup>1</sup>, Muse Darjeeling<sup>1</sup>, Mighty Green Sencha<sup>1</sup>,  
Les Métrofolies<sup>1</sup> (Schwarztee mit Kakaoschalen & 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	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

<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 Vodka, Triple Sec, Limette, Cranberry</i>	
<b>Martini Cocktail</b>	12,00
<i>Tanqueray, Noilly Prat, Zitrone</i>	
<b>Espresso Martini</b>	12,50
<i>Absolut Vodka, 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>	