

ABENDKARTE



VORSPEISEN

ZUM START

Brot & Butter 5,00
Sauerteigbrot, Quark & Pickles

APERITIF EMPFEHLUNG

Rhubarb Vanilla Fizz 8,50
Verjus Sprizz 7,50

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

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

Bärlauchcremesuppe 10,50
Croûtons & Gartenkresse

Wildkräuter Salat 15,50
Geeister Ziegenkäse, gelbe Bete & Holunderblüten Vinaigrette

Burrata 16,50
Bunte Tomaten, Cantaloupe-Melone & Basilikum Öl

Tataki von der Fjordforelle 17,50
Wasabi-Gurken, Furikake, Radieschen & grüner Apfel

Mediterranes Beef Tartare 17,50
Kapern, Parmesan, Kalamata Olive & Aprikosen Aioli

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



HEIMATHAFEN

HEIMATHAFEN

Rummelsburger 24,50

*Dry Aged Rind, Bergkäse, BBQ Sauce,
Parmesanaïoli & Fritten*

als Beyond Burger 24,50

Schnitzel vom Kalbsrücken 28,50

Gurkensalat & kaltgerührte Preiselbeeren

Kleines Schnitzel vom Kalbsrücken 23,50

Chitarra Pasta 25,50

Bärlauch Pesto & geröstete Pistazien

Gerösteter Blumenkohl 24,50

Chermoula, Tahini & Granatapfel



HAUPTGERICHTE VOM GRILL

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

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

Dry Aged Ribeye von Rico Schlegl 39,50
ca. 350 g

Lammkoteletts mit Rosmarin & Knoblauch 35,50
ca. 400 g

Maispoularden Supreme 26,50
ca. 350 g

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

Garnelen mit Peperoni & Knoblauch 25,50 / 29,50
8 oder 12 Stück

Doraden Filet 29,50
Tomaten Beurre Blanc

Beilagen

Fritten 5,00

Süßkartoffelfritten 6,00

Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel 5,00

Gerösteter Broccoli mit Sesam & Peperoni 5,00

Geröstetes Mediterranes Gemüse 5,00

Pimientos de Padron mit Rauchpaprika 5,00

Gurkensalat mit Vinaigrette, Dill & Schalotten 5,00

Kleiner Beilagensalat 5,00

Dips

Parmesanaioli 3,00

Kräuterbutter 3,00

Hafen-BBQ-Sauce 3,00

Chermoula 3,00

Rosmarin Jus 5,00

Pfefferrahmjus 5,00

Cafe de Paris Sauce 5,00



DESSERTS

Rhabarber Parfait 10,50

Rhabarberkompott & Baiser

Warmes Schokoladen Küchlein 12,50

Mangosorbet

Crème brûlée mit Madagaskar Vanille 8,50

Eis von „Florida“ je Kugel 3,80

Vanille, Schokolade, Cookies,

Mango & Erdbeere

NACHSPEISEN

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	3,50
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
Almdudler	0,35 l	3,80
Red Bull ^{1,3,5}	0,25 l	4,50
Hausgemachter Eistee	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,80
Thomas Henry	0,2 l	3,50
Tonic Water ² , Ginger Ale ⁵ ,		
Bitter Lemon ² , Spicy Ginger ⁵		
Bauer Säfte		
Bio Apfel naturtrüb, Bio Orange,	0,2 l	2,80
Rhabarber, Sauerkirsch, Banane,	0,4 l	4,80
Tomate, Maracuja, Bio Sanddorn,		
Pink Grapefruit		
Saftschorle	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,50



BIER

BIER VOM FASS

Pilsner Urquell	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,50
Tegernseer Helles	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,50

BIER AUS DER FLASCHE

Peroni „Nastro Azzurro“	0,33 l	4,20
Peroni „Libera“ alkoholfrei	0,33 l	4,20
Störtebeker „Atlantic“ Ale	0,33 l	4,20
BRLO IPA	0,33 l	4,80
BRLO Baltic Porter	0,33 l	4,80
BRLO Grapefruit Radler	0,33 l	4,80
Berliner Berg Weisse	0,33 l	4,80
Lemke „Königliche Weisse Luise“	0,75 l	32,00
Berliner Weisse		
Maisel's Weisse „Original“ Hefe-Weissbier	0,5 l	4,90
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,90
Alster, Radler, Diesel	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,20



PRICKELNDES

SEKT/ CRÉMANT/ CHAMPAGNER

Riesling Sekt von Buhl 0,75 l 45,00

Langlois-Chateau Crémant 0,1 l 7,50
de Loire Blanc 0,75 l 38,00

Alkoholfreier Sekt 0,1 l 5,00
von Jörg Geiger 0,75 l 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 9,50
Ode Ruby Wood Sprizz 0,2 l 9,50



WEIN

GLASWEISE / BY THE GLAS 0,1 l

SCHAUMWEIN

Langlois-Chateau Crémant
de Loire Blanc 7,50

WEISSWEIN

„Rummelsburgunder“ 2024 5,00
Balthasar Ress – Deutschland / Rheingau

Riesling 2024 6,50
Dr. Bürklin-Wolf – Deutschland / Pfalz

Alentejano Branco 2023 5,50
Aliestre - Portugal / Alentejo

ROSÉWEIN

„Val Jo“ Rosé 2023 6,50
Château Val Joanis - Frankreich / Provence

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	2,80
Espresso doppelt ¹	3,80
Espresso Macchiato ¹	3,00
Flat White ¹	3,90
Cappuccino ¹	3,90
Kaffee Crème ¹	3,50
Americano	3,50
Milchkaffee ¹	4,50
Latte Macchiato ¹	4,50
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-Früchtetee), Deep Asana (ayurvedische
Bio-Gewürzteesmischung), Pure Prana (Reinigender Bio-Kräutertee)
& Sweet Lullaby (Bio-Kräutertee mit schlaffördernden Kräuter)*



LONGDRINKS

Mampe Berlin Vodka	9,50
<i>Lemon, Tonic, Orange oder Cranberry</i>	
Mampe Berlin Vodka Red Bull	10,00
Hendricks Gin	10,50
Tanqueray	9,50
Tanqueray No. 10	10,50
Brandstifter Gin	10,50
Gin Mare	10,50
Roku Gin	10,50
<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	
Cuba Libre	
<i>Havana Club 3 Jahre, fritz-kola</i>	9,50
<i>Havana Club 7 Jahre, fritz-kola</i>	10,50
Maker's Mark, <i>fritz-kola</i>	9,50
Campari Orange oder Soda	9,50



SPIRITUOSEN

Fonseca Port Bin 27	5 cl	4,50
Fonseca White Port Siroco	5 cl	4,50
Sherry Sandeman Fino	5 cl	4,00
Mampe Berlin 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	5,00
Don Julio Reposado Tequilla	2 cl	5,00
Carlos Primero	2 cl	3,50
Hennessy VSOP Privilège	2 cl	5,50
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	10,50
<i>Brandstifter Korn, Spicy Ginger, Gurke</i>	
Gin Mare Fizz	10,50
<i>Gin Mare, Zitrone, Zucker, Soda</i>	
Whiskey Sour	12,50
<i>Maker's Mark, Zitrone, Zucker, Eiweiß</i>	
Cosmopolitan	12,50
<i>Absolut Vodka, Triple Sec, Limette, Cranberry</i>	
Martini Cocktail	12,50
<i>Tanqueray, Noilly Prat, Zitrone</i>	
Espresso Martini	12,50
<i>Absolut Vodka, Dupio, Kahlúa, Zucker</i>	
Old Fashioned	12,50
<i>Maker's Mark, Zucker, Angostura</i>	
Negroni	12,50
<i>Tanqueray, Campari, Noilly Prat Rouge</i>	
Gin Basil Smash	12,50
<i>Tanqueray, Basilikum, Zitrone</i>	