

APERITIF EMPFEHLUNG

Manzanilla – Lustau 5 cl	8,50
Botucal Apple-Fizz	8,50



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Brot, Butter & Hafenpickles	5,00
<i>Sauerteigbrot, Quark & Pickles</i>	

Herbstlicher Salat	12,50
<i>Balsamico Vinaigrette, Sprossen & eingelegtes Gemüse</i>	

Kürbis-Karotten Suppe	9,50
<i>Geröstete Kürbiskerne & Kernöl</i>	

Eingelegter Knollensellerie	14,50
<i>Haselnuss, Comte & Schnittlauch Öl</i>	

Ricotta Agnolotti	14,50
<i>Guanciale, Parmesanschaum, Kampot Pfeffer</i>	

Burratini	16,50
<i>Eingelegter Kürbis, Kürbiskern Pesto & Kernöl</i>	

Beef Tatar à la Caesar	16,50
<i>Romana, knusprige Kapern & Parmesanaïoli</i>	

Süß-Saurer Bratsaibling	15,50
<i>Spreewaldgurke, Pumpernickel & Meerrettich</i>	

Fischeintopf „Hafenküche“	17,50
<i>Meeresfrüchte, Röstbrot & Rouille</i>	

HEIMATHAFEN

Rummelsburger	24,50
<i>Dry Aged Rind, Cheddar, BBQ Sauce, Parmesanaïoli & Fritten</i>	
als Beyond Burger	24,50

Schnitzel vom Kalbsrücken	28,50
<i>Gurkensalat & kaltgerührte Preiselbeeren</i>	
Kleines Schnitzel	23,50

Gegrillter Blumenkohl	24,50
<i>Miso-Sesam Vinaigrette, Schluppen, Edamame & Cashew</i>	

Gefüllte Forelle	36,50
<i>Stängelkohl & Pinienkerne, Kräuter Beurre Blanc mit Forellen Kaviar</i>	

Spinatknödel	24,50
<i>Braune Butter, Schnittlauch & Pilze</i>	

Benser`s Blutwurst	29,50
<i>Kartoffelstampf, Apfelchutney, Röstzwiebeln & Senfsaat Jus</i>	

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färsche	
<i>150 g oder 200 g</i>	30,50 / 36,50

Tomahawk vom Dry Aged Schwein	
<i>ca. 400 g</i>	29,50

Miso Lachs von Loch Duart	
<i>ca. 200 g</i>	29,50

Ausgelöste Hühnerkeule Piri Piri Art	
<i>ca. 350 g</i>	23,50

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

St.Louis Ribs vom Duroc Schwein	
<i>ca. 450 g – BBQ Glaze</i>	26,50

Beilagen	
<i>Fritten</i>	5,00
<i>Süßkartoffelfritten</i>	6,00
<i>Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel</i>	5,00
<i>Gurkensalat mit Vinaigrette, Dill & Schalotten</i>	5,00
<i>Hafenküche Rotkohl</i>	5,00
<i>Gebratene Pilze mit Knoblauch & Petersilie</i>	6,00
<i>Geröstetes Gemüse</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>Beurre Blanc</i>	4,00
<i>Rosmarin Jus</i>	5,00
<i>Pfefferrahmjus</i>	5,00
<i>Cafe de Paris Sauce</i>	5,00

DESSERTS	
<i>Powidltascherl</i>	12,50
<i>Braune Butter Brösel & Vanilleies</i>	
<i>Warmer Schokokuchen</i>	12,50
<i>Mango Sorbet</i>	
<i>Eis von „Florida“</i>	je Kugel 3,80
<i>Vanille, Schokolade, Cookies & Mandarine</i>	
<i>Käse von der La Cantine d'Augusta</i>	16,50
<i>4 Sorten mit Fruchtsenf & Trauben</i>	