

APERITIF EMPFEHLUNG

Manzanilla – Lustau 5 cl	8,50
Verjus Spritz	7,50



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Brot, Butter & Hafenpickles <i>Sauerteigbrot, Quark & Pickles</i>	5,00	Kürbis <i>Kürbisfalafel, Hummus, Kernöl & gepickelter Kürbis</i>	12,50	Beef Tatar <i>Trüffelremoulade, Pecorino & Schnittlauch</i>	16,50
Winterlicher Salat <i>Balsamico Vinaigrette, Sprossen & eingelegtes Gemüse</i>	12,50	Pâté en croûte <i>vom Apfelschwein, Cornichons & grober Senf</i>	16,50	Fjordforelle <i>Leicht geräuchert, rote Bete, Gurkenrelish & Meerrettich</i>	15,50
Spicy Süßkartoffel Suppe <i>Geröstete Kerne & Vanille Öl</i>	9,50	Flammkuchen <i>Blauschimmelkäse & Birne oder Guanciale & Lauch</i>	14,50	Fischeintopf „Hafenküche“ <i>Meeresfrüchte, Rötbrot & Rouille</i>	16,50

HEIMATHAFEN

Rummelsburger <i>Dry Aged Rind, Cheddar, BBQ Sauce, Parmesanaioli & Fritten</i>	24,50	Geröstete Karotten <i>Eingemachte Zitronen, Chimichurri & Cashew</i>	24,50	Ricotta Tortellini <i>Parmesanschaum, Haselnuss & Spinat</i>	24,50
als Beyond Burger	24,50	Gebratenes Skrei Filet <i>Kartoffel-Brandade, Senfsauce, eingelegter Kohlrabi & Dill</i>	36,50	Benser's Blutwurst <i>Kartoffelstampf, Apfelchutney, Röstzwiebeln & Senfsaat Jus</i>	29,50
Schnitzel vom Kalbsrücken <i>Gurkensalat & kaltgerührte Preiselbeeren</i>	28,50				
Kleines Schnitzel	23,50				

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färse 150 g oder 200 g	30,50 / 36,50	Tomahawk vom Dry Aged Schwein ca. 400 g	29,50	Miso Lachs von Loch Duart ca. 200 g	29,50
Ausgelöste Hühnerkeule Piri Piri Art ca. 350 g	23,50	Garnelen mit Peperoni & Knoblauch 8 oder 12 Stück	25,50 / 29,50	St.Louis Ribs vom Duroc Schwein ca. 450 g – BBQ Glaze	26,50

Beilagen

Fritten	5,00
Süßkartoffelfritten	6,00
Kartoffelstampf mit Nussbutterbrösel	5,00
Gurkensalat mit Vinaigrette, Dill & Schalotten	5,00
Kohlrabi a la Creme	5,00
Gebratene Pilze mit Knoblauch & Petersilie	6,00
Geröstetes Gemüse	5,00
Kleiner Beilagensalat	5,00

Dips

Parmesanaioli	3,00
Kräuterbutter	3,00
Hafen-BBQ-Sauce	3,00
Beurre Blanc	4,00
Kalbs Jus	5,00
Pfefferrahmjus	5,00
Cafe de Paris Sauce	5,00

DESSERTS

Schmorapfelkompott	10,50
Braune Butter Brösel & Spekulatius	
Warmer Schokokuchen	12,50
Mango Sorbet	
Eis von „Florida“	je Kugel 3,80
Vanille, Schokolade, Cookies & Mandarine	
Käse von der La Cantine d'Augusta	16,50
4 Sorten mit Fruchtsenf & Trauben	

Alle Preise inkl. Mwst. in Euro.