

APERITIF EMPFEHLUNG

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



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

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

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

Spicy Süßkartoffel Suppe	9,50
<i>Geröstete Kerne & Vanille Öl</i>	

HEIMATHAFEN

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

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

Kürbis	12,50
<i>Kürbisfalafel, Hummus, Kernöl & gepickelter Kürbis</i>	

Pâté en croûte	16,50
<i>vom Apfelschwein, Cornichons & grober Senf</i>	

Flammkuchen	14,50
<i>Blauschimmelkäse & Birne oder Guanciale & Lauch</i>	

Beef Tatar	16,50
<i>Trüffelremoulade, Pecorino & Schnittlauch</i>	

Fjordforelle	15,50
<i>Leicht geräuchert, rote Bete, Gurkenrelish & Meerrettich</i>	

Fischeintopf „Hafenküche“	16,50
<i>Meeresfrüchte, Röstbrot & Rouille</i>	

Geröstete Karotten	24,50
<i>Eingemachte Zitronen, Chimichurri & Cashew</i>	

Gebratenes Skrei Filet	36,50
<i>Kartoffel-Brandade, Senfsauce, eingelegter Kohlrabi & Dill</i>	

Ricotta Tortellini	24,50
<i>Parmesanschaum, Haselnuss & Spinat</i>	

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

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

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