

APERITIF EMPFEHLUNG

Rhubarb Vanilla Fizz	8,50
Verjus Spritz	7,50



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Brot, Butter & Hafepickles <i>Sauerteigbrot, Quark & Pickles</i>	5,00	Hafen Caesar <i>Mini Romana, Focaccia Croutons, Kirschtomaten & Kapern</i>	14,50	Mediterranes Beef Tatar <i>Zitronenaioli, Fenchel, Olive & Pinienkerne</i>	16,50
Wildkräuter Salat <i>Apfelessig-Vinaigrette, Radieschen & geister Ziegenkäse</i>	13,50	+ 3 gebratene Garnelen	+ 10,50	Ceviche von der Forelle <i>Rhabarber, Jalapeno, Waldmeister & gepickelte rote Zwiebel</i>	15,50
Burrata von Büffel Bill <i>Bunte Tomaten & Rucola Pesto</i>	16,50	Flammkuchen <i>Ziegenkäse & Birne oder Guanciale & Lauch</i>	15,50	Fischeintopf „Hafenküche“ <i>Meeresfrüchte, Röstbrot & Rouille</i>	16,50

HEIMATHAFEN

Rummelsburger <i>Dry Aged Rind, Cheddar, BBQ Sauce, Parmesanaoli & Fritten</i>	24,50	Schnitzel vom Kalbsrücken <i>Gurkensalat & kaltgerührte Preiselbeeren</i>	28,50	Gerösteter Blumenkohl <i>Granatapfel, Harissa & Kichererbsen</i>	24,50
als Beyond Burger	24,50	Kleines Schnitzel	23,50	Bärlauch Pasta <i>Chitarra, Parmesan & Bärlauchpesto</i>	24,50

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Filet von der Holsteiner Färsche <i>150 g oder 200 g</i>	32,50 / 38,50	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
Tomahawk vom Dry Aged Schwein <i>ca. 400 g</i>	29,50	Rumpsteak von Gut Kerkow <i>ca. 250 g</i>	29,50	Filet vom Wolfsbarsch <i>180 g, Zitrus Beurre Blanc</i>	29,50
St.Louis Ribs vom Duroc Schwein <i>ca. 450 g – BBQ Glaze</i>	26,50	Miso Lachs von Loch Duart <i>ca. 200 g</i>	29,50	Special ab 2 Personen <i>Fragt nach Cuts aus unserem Dry Ager.</i>	

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>Grünes Gemüse & Chimichurri</i>	5,00
<i>Gebratene Pilze mit Knoblauch & Petersilie</i>	6,00
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	5,00

Dips	
<i>Parmesanaoli</i>	3,00
<i>Kräuterbutter</i>	3,00
<i>Hafen-BBQ-Sauce</i>	3,00
<i>Beurre Blanc</i>	4,00
<i>Kalbs Jus</i>	5,00
<i>Pfefferrahmjus</i>	5,00
<i>Cafe de Paris Sauce</i>	5,00

DESSERTS

Hafenküche Spaghetti Eis <i>Rhabarber & geröstete Schokolade</i>	10,50
Creme Brûlée <i>Tonkabohne & Vanille</i>	8,50
Tutti Frutti <i>Kokosmilchsorbet, exotische Früchte & Ingwer</i>	10,50
Eis von „Florida“ <i>Vanille, Schokolade, Cookies & Erdbeere, Mango</i>	je Kugel 3,80