

VORSPEISEN

Räucheraal Schwarzbrot, Fenchelcreme, Gurke, Dill-Öl	15,00 €
Hamburger Labskaus gebratene Jakobsmuscheln, gebackenes Wachtelei	15,00 €
Gebranntes Tatar vom Wildlachs Steckrübe, Feldsalat, Pflaumenrelish, schwarzer Sesam	16,00 €
Carpaccio vom friesisch Ochs Dijon-Senfcreme, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	11,00 €
Rosa Wildentenbrust Grünkohlsalat, Quitte, geröstetes Nussbrot, Zitronenthymian-Jus	15,00 €

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit Curry & Zitronengras Atlantik-Hummertranche, junge Erbsen	9,50 €
Schaumsuppe von dreierlei Kürbis gefüllte Gnocchi, kandierte Kürbiskerne	8,00 €

SALATE

Rapunzelsalat eingelegte Portweinbirne, Dörrfeige, Maronenbisquit	17,00 €
Bunter Salat vom Tagesmarkt Honig-Balsamico, Apfel-Rote Bete Dressing oder Kräutervinaigrette	klein 6,00 € groß 9,00 €
<u>wahlweise mit:</u> Gebackenem Gorgonzola Speckdattel, Quitte, Walnüsse	16,00 €
Gebratener Heide-Entenleber süß-saurem Herbstprinz, Röstzwiebeln, Kartoffelchips	17,00 €

VEGETARISCH

Ofen-Hokkaido Kürbis Feldsalat, Honigwabe, Ziegenkäse, Pinienkerne, Kürbiskernöl	17,00 €
Manchego Risotto Rosenkohlblätter, Moosbeere, Waldpilzjus	18,00 €

FLEISCHGERICHTE

Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm geröstete Kartoffelklöße, Waldpilze, rote Zwiebeln	22,00 €
Zweierlei vom Heide-Reh Serviettenknödel, knackiger Grünkohl, Wacholderjus	26,00 €
Gegrilltes Filetsteak, 250 g Big Pommes, grüner Spargel, Schalottenmarmelade, Trüffelmayonnaise (ca. 20 min Zubereitungszeit) <u>wahlweise als Surf & Turf</u> mit Hummerschwanz-Tranchen, Sauce Béarnaise	34,00 € 41,00 €
Tranchen vom Pommern Roastbeef, kalt Bratkartoffeln mit Speck, hausgemachte Remoulade, Wildkräuter	20,00 €

FISCHGERICHTE

Hamburger Pfannfisch Bratkartoffeln mit Speck, Blattspinat, Dijon-Senfsauce	21,00 €
Kutterscholle Petersilienkartoffeln, Zwiebel-Speckstippe, kleiner Salat	20,00 €
Gebratenes Zanderfilet Flusskrebs-Kartoffelragout, Pak Choi	24,00 €
Filet vom Eismeer-Kabeljau, in Butter gebraten Meerrettich-Kartoffelpüree, Rote Bete	23,00 €
Chef's Liebling mit Muscheln & Edelfischen Miesmuschelsud, Kirschtomaten, Kartoffel, Knoblauch	22,00 €

DESSERT

Quarkstrudel Aprikosensorbet, Mirabellensüppchen	9,00 €
Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“	10,00 €
Apfelwein-Parfait Traubenconfit, Mandeln	9,00 €
Variation von hausgemachten Sorbets	9,00 €
„D´Espresso“ 2 süße Kleinigkeiten, 1 Tasse Kaffee oder Espresso	6,50 €
Französische Käseauswahl eingelegte Kirschen, Feigensenf, Nüsse	13,00 €

AHOI WEIHNACHTSMENÜ

vom 11. November bis 23. Dezember 2017

Rauchiger Gelbflossen-Thunfisch

Feldsalat, süß-saurer Hokkaido-Kürbis, Pflaumenrelish, schwarzer Sesam



Rosa gebratenes Kalbsfilet

getrüffeltes Kartoffelkloß, cremiger Wirsing, Jus



Vanille Crème Brûlée

Apfelstrudel-Eis, gebrannte Mandeln

42,00 € pro Person

Informationen zu Zusatzstoffen, sowie Zutaten und Stoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, finden sie auf der letzten Seite!

UNSERE EMPFEHLUNG

APERITIF

Winterzauber Winterlicher Aperitif mit weihnachtlichen Gewürzen und Sekt	0,1 l	8,00 €
Spicy Lillet Lillet blanc, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Rosmarin	0,15 l	7,00 €

WEIN

2016 Pinot Gris, Alte Reben Weingut Gaul Pfalz, Deutschland kraftvoller Körper, Noten von Zitrus	0,2 l 0,75 l	7,50 € 27,00 €
2015 Sauvignon blanc Weingut Tohu Marlborough, Neuseeland feine Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Papaya	0,2 l 0,75 l	8,50 € 31,00 €
2016 Blanc de Noir Merlot „Pfundturm“ Aus roten Trauben gekelterter Weißwein Weingut Dr. Köhler Rheinhessen, Deutschland zartschimmernde Lachsfarbe, schmelzig, saftige Aromen	0,2 l 0,75 l	7,50 € 27,00 €
2016 Whispering Angel Caves d'Esclans Cotes de Provence, Frankreich „Bei diesem Rosé hört man die Engel flüstern...“ Im Duft rote Früchte, mineralisch, das Finale brilliant	0,2 l 0,75 l	9,50 € 35,00 €
2014 Terroir Corbieres Gerard Bertrand Südfrankreich, Frankreich Dunkle Frucht mit zarter Würze, ausdrucksvoll und tief	0,2 l 0,75 l	7,50 € 26,00 €
2015 Cabernet Sauvignon, Merlot Les Jamelles, Selection Speciale Landuedoc, Frankreich Zedernholz, Cassis, Kirsche, Kaffee, 10 Monate Barrique	0,2 l 0,75 l	8,00 € 27,00 €

OFFENER WEIßWEIN

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

Gysler	0,2 l	7,50 €
2016 Weißburgunder „Sternenglanz“ spritzig, blumig, frisch	0,75 l	26,00 €

Baden

Salwey	0,2 l	8,50 €
2016 Grauburgunder, Kabinett Apfel, Birne, angenehme Säure	0,75 l	29,00 €

Württemberg

Escher	0,2 l	7,00 €
2016 Riesling „Junge Reben“ Zitrus, Pfirsich, mineralisch	0,75 l	26,00 €

ÖSTERREICH

Kamptal

Waldschütz	0,2 l	8,00 €
2016 Grüner Veltliner intensive Kräuterwürze, grüner Apfel, feines Säurespiel	0,75 l	28,00 €

Weinviertel

Gmeinböck Poysdorf	0,2 l	7,50 €
2016 Gelber Muskatteller Gelbe Paprika, Holunder, tropische Früchte, Pfirsich	0,75 l	26,00 €

ITALIEN

Südtirol

Meran	0,2 l	7,00 €
2016 „Festival“ Weißburgunder frische Ananasnoten, Karamelltöne, nussige Nuancen, mineralischer Schmelz	0,75 l	25,00 €

Girlan	0,2 l	8,50 €
2016 Chardonnay gehaltvoller Körper, elegant, rassig, würzig	0,75 l	29,00 €

OFFENER ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Baden

Jürgen von der Mark	0,2 l	8,00 €
2014 Spätburgunder	0,75 l	28,00 €
Cassis, Kirschen, Nelken, Veilchen		

FRANKREICH

Rhone

Domaine Castel Oualou, Lirac	0,2 l	7,50 €
2013 Syrah, Grenache, Mourvedre,	0,75 l	26,00 €
Johannisbeere, Himbeere, Kakao		

ITALIEN

Abruzzen

Weingut Bove	0,2 l	7,50 €
2013 Indio DOC	0,75 l	27,00 €
Montepulciano, Cabernet Sauvignon		
intensive Noten von Pflaumen, Amarenakirsche		

Apulien

Vigneti Del Salento	0,2 l	6,50 €
2016 I Muri Negroamaro	0,75 l	23,00 €
dunkle Beeren, würzig, wildwachsende Kräuter		

SPANIEN

La Mancha-Kastilien

Finca Constancia	0,2 l	6,50 €
2015 Parcela 23	0,75 l	23,00 €
Tempranillo		
saftige Kirschen, Lakritz, Vanillenoten		

WEIßWEIN

DEUTSCHLAND

Mosel

Dr. Loosen 0,75 l 31,00 €
2016 Riesling, Blauschiefer
feine und elegante Säure, vollmundig, lebendig

Pfalz

Markus Pfaffmann 0,75 l 24,00 €
2016 Grauburgunder
Bukett von Birnen, reife Äpfel

Rheinhessen

Dreissigacker 0,75 l 28,00 €
2016 Grauburgunder
elegant, saftig, Melone, grüne Noten

Seebrich 0,75 l 36,00 €
2015 Riesling, Niersteiner Schloß Schwabsburg
Dicht, konzentriert, Zitrone, Pfirsich,
typische Mineralität des roten Hanges

Franken

Bickel-Stumpf 0,75 l 31,00 €
2015 „Muschelkalk“, Silvaner
cremig und schmelzig, delikate Säure, feine Frucht

Rheingau

Johannishof 0,75 l 28,00 €
2015 Charta Riesling
Zitrusfrüchte, Kräuter, Aprikose, Weinbergpfirsich

ÖSTERREICH

Kamptal

Waldschütz 0,75 l 26,00 €
2015 Sauvignon blanc
gelbe Paprika, Holunder, tropische Früchte, kräftig

FRANKREICH

Loire

Guy Saget 0,75 l 38,00 €
2016 Sancerre blanc AOC
Feinmineralisch, sanft, seidig, blumig-fruchtig,
lebhaft Säure

Bourgogne

Louis Jadot 2015 Pouilly-Fuissé Feine Mineralität, Eleganz, zarter Schmelz	0,75 l	49,00 €
--	--------	---------

Südfrankreich

Gerard Bertrand 2016 Chateau L'Hospitalet Grand Vin Blanc La Clape Bourboulenc, Vermentino, Viognier Noten von gerösteten Haselnüssen, Anis, aromatische Tiefe mit dichter saftiger Frucht	0,75 l	52,00 €
--	--------	---------

ROSÉWEIN

Pfalz

Rings Rose 2016 Cabernet Sauvignon Cassis, Himbeere, Erdbeere, Weißdorn	0,75 l	24,00 €
---	--------	---------

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Pfalz

Studier 2014 Spätburgunder Lignum Rubinrote Farbe, Walderdbeere, Mokka, Johannisbeere	0,75 l	35,00 €
---	--------	---------

Rheinhessen

Pfannebecker „Fass 23“ 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot Holzwürze, Erde, schokoladige Kirsche, samtige Tannine	0,75 l	23,00 €
--	--------	---------

Geil Nocturne 2013 Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Dornfelder 27 Monate Barrique, dunkle Kirsche, Cassis, Pfeffer	0,75 l	38,00 €
--	--------	---------

Franken

Sommerach Weinreich E1ns, Cuveé Cabernet 2013 Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Mitos dunkle Früchte, Schokolade, Lakritz, Cassis	0,75 l	36,00 €
--	--------	---------

FRANKREICH

Rhone

Paul Jaboulet Ainé 2014 Parallèle 45 rouge Grenache, Syrah Rote Beere, kräftig, würzig, weißer Pfeffer	0,75 l	32,00 €
---	--------	---------

Beaujolais

Louis Jadot 2014 Chateau des Jacques, Morgon Fruchtig, leicht nussig und sehr elegant	0,75 l	36,00 €
--	--------	---------

Bordeaux

Baron de Rothschild (Lafite) 2015 Legende R Rouge Cabernet Sauvignon, Merlot Kräftig und würzig	0,75 l	28,00 €
--	--------	---------

Saint Emilion 2012 Chateau Pontet Teyssier Grand Cru kräftige Brombeere und Schwarzkirsche, dezenter Barriqueton	0,75 l	64,00 €
---	--------	---------

ITALIEN

Venetien

Ripassa Valpolicella D.O.C 2013“der kleine Bruder vom Amarone” intensives Frucht Bukett aus Kirsche, Johannisbeere und Pflaume, reife Kernfrüchte, Veilchen, Schokolade	0,75 l	45,00 €
--	--------	---------

Toscana

Ruffino 2012 Reserva Ducale Chianti Classico Riserva DOCG feines Tannin, ausdrucksvoll, saftige Frucht	0,75 l	48,00 €
---	--------	---------

SPANIEN

Rioja

Castillo de Clavijo, Reserva 2011 Tempranillo dichtes-reifes Kirschrot, Vanillenoten	0,75 l	35,00 €
--	--------	---------

Marquess de Murrieta 2012 Tempranillo, Garnacha, Mazuelo Brombeere, zarte Lavendelaromen, Schwarzkirsche	0,75 l	49,00 €
--	--------	---------

Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor!

SCHAUMWEIN

DEUTSCHLAND

Württemberg

Schloss Affaltrach	0,1 l	7,00 €
Sektkellerei	0,75 l	31,00 €

FRANKREICH

Loire

Cremant de Loire, Rosé Brut	0,1 l	8,50 €
Bouvet Ladubay	0,75 l	42,00 €

CHAMPAGNER

Champagne

Baron de Rothschild	0,1 l	11,00 €
Brut	0,75 l	75,00 €
Ruinart Rosé	0,75 l	95,00 €
Brut		
Duval LeRoy Rosé Prestige	0,75 l	95,00 €
Premier Cru		

APERITIF

Sherry dry, medium oder sweet	5 cl	5,00 €
Campari ⁶ oder Aperol ⁶	5 cl	6,00 €
Martini bianco, rosso oder dry ^{2,6}	5 cl	5,00 €

LONGDRINKS

Stellen Sie sich Ihren eigenen Longdrink zusammen: Campari ⁶ , Beefeater Gin, Russian Standard Wodka, Rum ⁶ , Whiskey ⁶	4 cl	8,00 €
--	------	--------

Stellen Sie ganz nach Ihrem Geschmack Ihren Longdrink mit einem Softdrink Ihrer Wahl zusammen.

BIERE VOM FASS

Ratsherrn	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Jever	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Duckstein	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Erdinger Weizenbier hell	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €

FASSBRAUSE⁶

Engel - Bräu Apfel	0,5 l	4,50 €
Engel - Bräu Himbeere	0,5 l	4,50 €
Engel - Bräu Waldmeister	0,5 l	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Naturell	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,00 €
Gerolsteiner Medium	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,00 €
Fanta, Sprite ^{5,6}	0,2 l	3,00 €
Coca Cola, Coca Cola Light ^{5,6,8}	0,2 l	3,00 €
Mezzo Mix ^{5,6,8}	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Tonic Water ^{5,6,7} , Bitter Lemon ^{5,6,7} , Ginger Ale ^{5,6,7}	0,2 l	3,00 €
Apfelschorle	0,4 l	4,50 €
Rhabarberschorle	0,4 l	4,50 €
Maracujaschorle	0,4 l	4,50 €

SÄFTE

Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,00 €
Tomatensaft	0,2 l	3,00 €

EISTEE⁸

Chari Tea black	0,33 l	3,50 €
-----------------	--------	--------

HEIÙE GETRÄNKE

Tasse Kaffee Creme		2,50 €
Kännchen Kaffee Creme		4,00 €
Espresso		2,50 €
Cappuccino		3,50 €
Milchkaffee		3,50 €
Latte Macchiato		3,50 €
Tasse Schokolade		3,00 €

TEE

Glas		2,50 €
Kännchen		4,00 €

SPIRITUOSEN

Fürst Bismarck	2 cl	3,00 €
Bommerlunder	2 cl	3,00 €
Hamburger Kümmel	2 cl	3,00 €
Helbings Aquavit	2 cl	4,00 €
Malteser Kreuz	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
Wodka Russian Standard	2 cl	3,00 €

BITTERS

Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Fernet Menta	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Averna	4 cl	4,00 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €

GRAPPA

Grappa di Chardonnay Nonino, Barrique	4 cl	7,00 €
Grappa Marzadro, Morbida ein weicher Grappa aus weißen Trauben, 2 Monate im Fass	4 cl	€ 8,00
Grappa Marzadro Tradizionale aus roten Trauben gewonnen, 8 Monate im Stahltank	4 cl	€ 8,00

BRANDIES & COGNAC⁶

Vecchia Romagna	4 cl	6,00 €
Veterano	4 cl	6,00 €
Carlos 1.	4 cl	8,00 €
Remy Martin VSOP	4 cl	8,00 €
Hennessy Fine	4 cl	9,00 €
Courvoisier VSOP	4 cl	9,00 €
Otard VSOP	4 cl	9,00 €
Cardenal Mendoza	4 cl	9,00 €
Cles des Ducs, Vieil Armagnac, VSOP	4 cl	8,00 €

Legende zu den Allergenen:

11 - Eier; 12 - Fisch; 13 - Krebstiere; 14 - Milch; 15 - Sellerie; 16 - Sesamsamen; 17 - Schwefeldioxid und Sulphite; 18 - Erdnüsse; 19 - Glutenhaltiges Getreide; 20 - Lupine; 21 - Schalenfrüchte; 22 - Senf; 23 - Sojabohnen; 24 - Weichtiere

Vorspeisen

- Rauchaal 12,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23
- Hamburger Labskaus 11,15,17,19,24
- Tatar vom Wildlachs 12,14,15,16,17,18,19,21,22
- Carpaccio vom friesisch Ochs 21
- Gelbflossen-Thunfisch 12,16,17,18,21,23
- Rosa Wildentenbrust 11,15,17,18,19,21,22,23

Suppen

- Hummerschaumsuppe 12,13,14,15,17,19,21
- Schaumsuppe vom Kürbis 14,15,17,18,19,21

Salate

- Rapunzelsalat 11,17,19,21,22,23
 - Bunter Salat vom Tagesmarkt 21
- wahlweise mit:
- -Gebackenem Roquefort 11,17,19,21,22,23
 - -Gebratener Heide-Entenleber 15,17,18,19,21,22,23
 - -Honig – Balsamico, Apfel-Rote Bete Dressing oder Kräutervinaigrette 15,17,21,22,23

Vegetarisch

- Ofen-Hokkaido 14,17,21
- Manchego-Risotto 14,15,17,21,22

Fleischgerichte

- Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm 14,15,17,19,22,23
- Zweierlei vom Heide-Reh 11,14,15,17,19,20,21,22
- Gegrilltes Filetsteak 15,17,11,12
- Surf & Turf 11,12,13,17,20
- Tranchen vom Pommern Roastbeef 11,14,15,17,21,22,23
- Rosa gebratenes Kalbsfilet 11,14,15,17,19,21,22

Fischgerichte

- Hamburger Pfannfisch 12,13,14,15,17,19,21,22
- Kutterscholle 12,17,21,22,23
- Gebratenes Zanderfilet 12,13,14,15,17,19,21,22
- Eismeer-Kabeljau 12,14,15
- „Chef's Liebling“ 12,13,15,17,22,24

Dessert

- Quarkstrudel 11,14,16,17,18,19
- Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“ 11,14,16,17,18,19,20,21,23
- Apfelwein-Parfait 14,17,21
- Variation von hausgemachten Sorbets 17
- Vanille Crème Brûlée 11,14,17,19