

VORSPEISEN

Räucheraal Schwarzbrot, Fenchelcreme, Gurke, Dill-Öl	15,00 €
Hamburger Labskaus gebratene Jakobsmuscheln, gebackenes Wachtelei	15,00 €
Gebeiztes Filet vom weißen Heilbutt, lauwarm Rote Bete Humus, Glacialsalat, Zitronen-Schalottenschmelze	16,00 €
Carpaccio vom friesisch Ochs Dijon-Senfcreme, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	11,00 €
Gegrillte Spanferkelbäckchen Sellerie, Wasabirauke, Granatapfel	14,00 €

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit Curry & Zitronengras Atlantik-Hummertranche, junge Erbsen	9,50 €
Curry-Maiscremesuppe BBQ Wachtel, Pfirsich-Chutney	8,00 €

SALATE

Wildkräutersalat gegrillte Garnelen, süß-saure eingelegte Beeren, salzige Nüsse	17,00 €
Bunter Salat vom Tagesmarkt Honig-Balsamico, Apfel-Rote Bete Dressing oder Kräutervinaigrette	klein 6,00 € groß 9,00 €
<u>wahlweise mit:</u> Gebranntem Ziegenkäse Feige, fermentierte Walnuss	16,00 €
Gebratener Brust vom Schwarzfederhuhn Kandierte Oliven, Dörrkirschtomaten, Belper Knolle	16,00 €

VEGETARISCH

Gefüllte Zucchini Auberginenmus, Halloumi, Tomatenmarmelade	17,00 €
Sommerliche Pasta (vegan) Knoblauch, Pimientos, Kapern, Chili	14,00 €

FLEISCHGERICHTE

Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm gebratene Kartoffelklöße, Waldpilze, rote Zwiebeln	22,00 €
Karree vom Mangalicaschwein Risoleekartoffeln, Spitzkohl, Aprikose, Madeirajus	24,00 €
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	32,00 € 39,00 €
Tranchen vom Pommern Roastbeef, kalt Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade, Wildkräuter	19,00 €

FISCHGERICHTE

Hamburger Pfannfisch Bratkartoffeln mit Speck, Blattspinat, Dijon-Senfsauce	21,00 €
Kutterscholle Petersilienkartoffeln, Zwiebel-Speckstippe, kleiner Salat	20,00 €
Gebratenes Zanderfilet Frischkäse-Kartoffelstampf, Pak Choi, Krustentierschaum	22,00 €
Atlantik Hummer grüner Spargel, geröstetes Baguette, Wildkräutersalat, Sauce Béarnaise	31,00 €
Chef's Liebling mit Spezialitäten aus dem Meer Consommé, Tomate, Knoblauch, Safran	21,00 €

DESSERT

Eingelegte Zwetschgen Lavendel-Honig-Eis, Walnuss, Kefirschaum	8,00 €
Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“	9,00 €
Kokos-Küchlein Waldheidelbeercreme, Erdnuss-Sesam-Eis	9,00 €
Variation von hausgemachten Sorbets	8,00 €
„D´Espresso“ 2 süße Kleinigkeiten, 1 Tasse Kaffee oder Espresso	6,00 €
Französische Käseauswahl eingelegte Kirschen, Feigensenf, Nüsse	12,00 €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen!

Wählen Sie zwischen einem

Drei - Gang - Menü

32,00 € pro Person

oder

Vier - Gang - Menü

38,00 € pro Person

Bei allen Menüs haben Sie die Wahl Ihres Hauptgerichtes
(Fleisch, Fisch, oder Vegetarisch)

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

UNSERE EMPFEHLUNG

APERITIF

Rosi	0,2 l	8,00 €
Vodka, Fentimens Rosenlimonade, Limette, Rosenblätter		
Spicy Lillet	0,15 l	7,00 €
Lillet blanc, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Rosmarin		

WEIN

2016 Riesling „Junge Reben“	0,2 l	7,00 €
Weingut Escher		
Württemberg, Deutschland		
Zitrus, Pfirsich, mineralisch		
2016 Pinot Gris, Alte Reben	0,2 l	7,50 €
Weingut Gaul		
Pfalz, Deutschland		
kraftvoller Körper, Noten von Zitrus		
2015 „Summertime“ Scheurebe	0,2 l	7,50 €
Weingut Gaul		
Pfalz, Deutschland		
fruchtig, exotisch, gute Laune in Flaschenform		
2016 Gelber Muskatteller	0,2 l	7,50 €
Gmeinböck Poysdorf		
Weinviertel, Österreich		
Gelbe Paprika, Holunder, tropische Früchte, Pfirsich		
2015 Sauvignon blanc	0,2 l	8,50 €
Weingut Tohu		
Marlborough, Neuseeland		
feine Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Papaya		
2016 Blanc de Noir Merlot „Pfundturm“	0,2 l	7,50 €
Aus roten Trauben gekelterter Weißwein		
Weingut Dr. Köhler		
Rheinhessen, Deutschland		
zartschimmernde Lachsfarbe, schmelzig, saftige Aromen		
2016 Whispering Angel, Rosé	0,2 l	9,50 €
Caves d'Esclans		
Cotes de Provence, Frankreich		
„Bei diesem Rosé hört man die Engel flüstern...“ im Duft rote Früchte, mineralisch, das Finale brilliant		
2015 Portugieser	0,2 l	6,50 €
Weingut Landgraf		
Rheinhessen, Deutschland		
frisch, leicht, Anklänge von roten Beeren		

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 €
2015 Grauburgunder, Kabinett Apfel, Birne, angenehme Säure	0,75 l	29,00 €

ÖSTERREICH

Kamptal

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

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

ITALIEN

Abruzzen

Weingut Bove	0,2 l	7,50 €
2012 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 l 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 2016 Riesling, Blauschiefer feine und elegante Säure, vollmundig, lebendig	0,75 l	31,00 €
---	--------	---------

Pfalz

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

Rheinhessen

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

Seebrich 2013 Riesling, Niersteiner Schloß Schwabsburg Dicht, konzentriert, Zitrone, Pfirsich, typische Mineralität des roten Hanges	0,75 l	36,00 €
---	--------	---------

Franken

Bickel-Stumpf 2016 „Muschelkalk“, Silvaner cremig und schmelzig, delikate Säure, feine Frucht	0,75 l	31,00 €
---	--------	---------

Rheingau

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

ÖSTERREICH

Kamptal

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

FRANKREICH

Loire

Jonathan Pabiot 0,75 l 42,00 €
2015 Pouilly Fumé
mineralische Eleganz, Steinobst

Gerard Boulay 0,75 l 44,00 €
2015 Sancerre
Zitrusnoten, Anklänge von Stachelbeere und Heu

Bourgogne

Didier Dauvissaut 0,75 l 40,00 €
2015 Chablis
sehr klar, elegante Säure, Kalkstein

ROSÉWEIN

Pfalz

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

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Pfalz

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

Rheinhessen

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

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

Franken

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

FRANKREICH

Rhone

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

Bourgogne

Bernard Moreau
2014 Pinot Noir 0,75 l 35,00 €
Rote Johannisbeere, Brombeere

Bordeaux

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

ITALIEN

Venetien

Ripassa Valpolicella D.O.C 0,75 l 45,00 €
2012 "der kleine Bruder vom Amarone"
intensives Frucht Bukett aus Kirsche, Johannisbeere und
Pflaume, reife Kernfrüchte, Veilchen, Schokolade

Toscana

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

Piemont

Fontanafredda 0,75 l 59,00 €
2010 Barolo Serralunga d'Alba Le Rhige
rubinrot, Vanille, Waldbeere, samtig

SPANIEN

Rioja

Castillo de Clavijo, Reserva 2010 Tempranillo dichtes-reifes Kirschrot, Vanillenoten	0,75 l	35,00 €
Marquess de Murrieta 2011 Tempranillo, Garnacha, Mazuelo Brombeere, zarte Lavendelaromen, Schwarzkirsche	0,75 l	49,00 €

SÜDAFRIKA

Stellenbosch

Beau Joubert 2013 „The Ambassador“ Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz reife Johannisbeere, Mokka, Gewürze	0,75 l	35,00 €
--	--------	---------

SCHAUMWEIN

DEUTSCHLAND

Württemberg

Schloss Affaltrach Sektellerei	0,1 l 0,75 l	7,00 € 31,00 €
-----------------------------------	-----------------	-------------------

FRANKREICH

Loire

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

CHAMPAGNER

Champagne

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

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 , Gordon's Gin, Russian Standard Wodka, Rum ⁶ , Whisky ⁶	4 cl	8,00 €
--	------	--------

Mischen Sie ganz nach Ihrem Geschmack
mit einem Softdrink Ihrer Wahl.

FLASCHENBIERE

Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	3,50 €

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 €
	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 €

SÄFTE

Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	5,00 €
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 €
-----------------	--------	--------

HEIßE 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	200ml	2,50 €
Kännchen	400ml	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 €

