

VORSPEISEN

Büsumer Krabben Kartoffelrösti, Tomaten-Aioli	17,00 €
Hamburger Labskaus gebratene Jakobsmuscheln, gebackenes Wachtelei	15,00 €
Seeteufelfilet, in Kräutern gebraten Chorizo, Artischockenherzen, Babyspinat, Olive	16,00 €
Carpaccio vom friesisch Ochs Dijon-Senfcreme, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	11,00 €
Milchkalb-Tartar Barbecue-Tomatenrelish, Kartoffelstroh, Trüffelmayonnaise	17,00 €

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit Curry & Zitronengras Atlantik-Hummertranche, junge Erbsen	9,50 €
Cremesuppe vom Frühlingslauch Schwarzbrot, geräucherter Aal, Crème fraîche	8,00 €

SALATE

Wildkräutersalat gegrillte Garnelen, Avocado, Wasabinüsse, Erdbeerchips	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, schwarzer Walnuss	16,00 €
Gebratener Brust vom Schwarzfederhuhn eingelegten Pilzen	16,00 €

VEGETARISCH

Rote Bete-Risotto karamellisierter Apfel, Meerrettich, Ziegenmilch-Espuma, Kapuzinerkresse	17,00 €
Wildkräuter-Crêpe cremige Pfifferlinge, geschmolzene Kirschtomaten	18,00 €

FLEISCHGERICHTE

Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm gebratene Kartoffelklöße, Waldpilze, rote Zwiebeln	22,00 €
Zweierlei vom Stubenküken Bärlauch-Kartoffelpüree, Mairübchen, Speck, Cider-Jus	26,00 €
Gegrilltes Filetsteak, 250 g Big Pommes, grüner Spargel, Schalottenmarmelade, Trüffelmayonnaise (ca. 20 min Zubereitungszeit)	32,00 €
Tranchen vom Pommern Roastbeef, kalt Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade, Wildkräuter	19,00 €

FISCHGERICHTE

Hamburger Pfannfisch Bratkartoffeln, Blattspinat, Dijon-Senfsauce	21,00 €
Kutterscholle Petersilienkartoffeln, Zwiebel-Speckstippe, kleiner Salat	20,00 €
Gebratenes Zanderfilet Frischkäse-Kartoffelstampf, Pak Choi, Krustentierschaum	22,00 €
Filet von der Königsdorade Hummerrisotto, glasierte Zuckerschoten, Limonen-Hollandaise	27,00 €
Chef's Liebling mit Spezialitäten aus dem Meer Consommé, Tomate, Knoblauch, Safran	21,00 €

DESSERT

Erdbeerparfait Fromage blanc-Eis, Mascarponecrème, Vollmilchschokolade	8,00 €
Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“	9,00 €
Frischkäse-Tarte Yuzu Zitronensorbet, weiße Schokoladencreme	9,00 €
Variation von hausgemachten Sorbets	8,00 €
„D´Espresso“ 2 süße Kleinigkeiten, 1 Tasse Kaffee oder Espresso	6,00 €
Französische Käseauswahl eingelegte Trauben, 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		
2016 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 €
2015 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 €
2015 Grüner Veltliner intensive Kräuterwürze, grüner Apfel, feines Säurespiel	0,75 l	28,00 €

ITALIEN

Südtirol

Meran	0,2 l	7,00 €
2015 „Festival“ Weißburgunder frische Ananasnoten, Karamelltöne, nussige Nuancen, mineralischer Schmelz	0,75 l	25,00 €
Girlan	0,2 l	8,50 €
2015 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 €
2015 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 2015 Riesling, Blauschiefer feine und elegante Säure, vollmundig, lebendig	0,75 l	31,00 €
---	--------	---------

Pfalz

Markus Pfaffmann 2015/16 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 €
---	--------	---------

Franken

Bickel-Stumpf 2015 „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

Wageck 0,75 l 45,00 €
2013 Spätburgunder „Kalkmergel“
rote Beeren, feinkörnige Tannine, eleganter Spätburgunder

Rheinhessen

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

Franken

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

FRANKREICH

Rhone

Saint Cosme 2015 Cote du Rhone Selection Syrah Brombeere, Waldhimbeere, harmonisch, ausgewogen	0,75 l	30,00 €
--	--------	---------

Bourgogne

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

Bordeaux

Chateau Pierrail Rouge 2014 Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon) dunkle Beeren, Vanille, eingebundene Tannine	0,75 l	33,00 €
--	--------	---------

Saint Emilion 2009 Chateau Mangot Grand Cru kräftige Brombeere und Schwarzkirsche, viel Schmelz	0,75 l	54,00 €
---	--------	---------

ITALIEN

Venetien

Ripassa Valpolicella D.O.C 2012“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 €
---	--------	---------

Piemont

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

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 €
-----------------------------	-----------------	--------------------

Dom Perignon Brut	0,75 l	175,00 €
----------------------	--------	----------

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 €
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}	0,25 l	3,00 €
Coca Cola, Coca Cola Light ^{5,6,8}	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
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 Brancaia, 12 Monate Barrique	4 cl	9,50 €

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 €

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne über unsere Digestifauswahl vom Wagen direkt an ihrem Tisch!

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

- Büsumer Krabben 11,13,17,19,20,22,23
- Hamburger Labskaus 11,15,17,19,24
- Seeteufelfilet 12,14,15,17,18,21,22,23
- Carpaccio vom friesisch Ochs 21
- Milchkalb-Tatar 11,14,15,16,17,18,21,22,23

Suppen

- Hummerschaumsuppe 12,13,14,15,17,19,21
- Cremesuppe vom Frühlingslauch 12,14,15,16,17,18,19,20,23

Salate

- Wildkräutersalat 13,16,18,21,22,23
 - Bunter Salat vom Tagesmarkt 21
- wahlweise mit:
- -Gebranntem Ziegenkäse 15,16,17,18,21,22,23
 - -Schwarzfederhuhn 15,16,17,18,21,22,23
 - -Honig – Balsamico, Apfel-Rote Bete Dressing oder Kräutervinaigrette 15,17,21,22,23

Vegetarisch

- Rote Bete-Risotto 14,15,16,17,18,19,21
- Wildkräuter-Crêpe 11,12,15,16,17,18,19,21

Fleischgerichte

- Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm 14,15,17,19,22,23
- Zweierlei vom Stubenküken 14,15,16,17,18,21,22
- Gegrilltes Filetsteak 15,17,11,12
- Tranchen vom Pommern Roastbeef 11,14,15,17,21,22,23

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
- Filet von der Königsdorade 11,12,13,14,15,17,18,21
- „Chef's Liebling“ 12,13,15,17

Dessert

- Erdbeerparfait 11,14,16,17,18,19,21
- Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“ 11,14,16,17,18,19,20,21,23
- Frischkäse-Tarte 11,14,16,17,18,19,21
- Variation von hausgemachten Sorbets 17
- „D'Espresso“ 11,14,16,17,18,19,20,21,23
- Französische Käseauswahl 14,17,21