

VORSPEISEN

Büsumer Nordseekrabben Kartoffelrösti, Portulak-Aioli, Wildkräuter	16,00 €
Hamburger Labskaus gebratene Jakobsmuscheln, gebackenes Wachtelei	15,00 €
Knuspriger Stint Schwarzbrot, Fenchelsalat, Gurkensud, Gelbe Bete Relish, Kapuzinerkresse	14,00 €
Carpaccio vom friesisch Ochs Dijon-Senfcreme, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	11,00 €
Rosa Wiesenkalbstafelspitz Ofenwurzelgemüse, warmer Pastinakenschaum, geweckte Perlzwiebeln	16,00 €

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit Curry & Zitronengras Atlantik-Hummertranche, junge Erbsen	9,50 €
Cremesuppe von der Schwarzwurzel Ochsenschwanzravioli, braune Trüffelbutter	9,00 €

SALATE

Rapunzelsalat Rote Bete, Walnusskerne, geröstetes Rosinenbrot	12,00 €
Bunter Salat vom Tagesmarkt Honig-Balsamico, Apfel-Rote Bete Dressing oder Kräutervinaigrette	klein 6,00 € groß 9,00 €
<u>wahlweise mit:</u>	
Ziegenkäse Essigbirne, Ahornsirup, Knusperspeck	16,00 €
Hirschfilet eingelegte Pilze, Wirsingchips	17,00 €

VEGETARISCH

Winterlicher Gemüsestrudel cremige Austernpilze, Frischkäseschmand	17,00 €
Knollensellerie in Kräuterkruste getrübelter Perl-Couscous, grüner Spargel	17,00 €

FLEISCHGERICHTE

Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm gebratene Kartoffelklöße, Waldpilze, rote Zwiebeln	22,00 €
Rosa Deichlammrücken Estragon-Tomatenpolenta, dreierlei Bohnen, Rosmarinjus	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 Skrei, <u>pochiert</u> <u>oder</u> gebraten Kartoffelstampf, Gurke, Schnittlauchsauce	25,00 €
Chef's Liebling mit Muscheln & Edelfischen Miesmuschelsud, Kirschtomaten, Kartoffel, Knoblauch	22,00 €

DESSERT

Vanille-Apfelmousse geschmorte Birne, Pekannuss	8,00 €
Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“	10,00 €
Valrhona Brownie Vollmilchschokoladen-Creme, blaue Feige	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 €

SCHLEMMER AHOI MENÜ

vom 10. Februar bis 02. April 2018

Pulpo Carpaccio & geräucherte Garnele
Frisee, Schmorzwiebeln, Ringelbete, Petersilien-Aioli



Rosa Deichlammrücken
Ziegenkäse-Kartoffelpüree, gefüllte Minipaprika, Pistazie,
Honig-Thymianjus



Grießflammerie
Cara Cara-Orangen, weiße Valrhona Schokolade

3-Gang Menü 44,00 € pro Person

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

UNSERE EMPFEHLUNG

APERITIF

White Port & Tonic Weißer Portwein mit Tonic und Limette	0,2 l	8,50 €
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

Rheinessen

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

Weinviertel

Gmeinböck Poysdorf	0,2 l	8,00 €
2016 Grüner Veltliner Waldberg Aromen von goldgelbem Apfel, Mango, zarte Kräuternoten, elegant anhaltend	0,75 l	28,00 €

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, Johannisbeere, Himbeere, Kakao	0,75 l	26,00 €

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 €
2016 „Muschelkalk“, Silvaner
cremig und schmelzig, delikate Säure, feine Frucht

Rheingau

Johannishof 0,75 l 28,00 €
2016 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 €
---	--------	---------

Rhein Hessen

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 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, dezentere Barriqueton	0,75 l	64,00 €
--	--------	---------

ITALIEN

Venetien

Ripassa Valpolicella D.O.C 2014 "der kleine Bruder vom Amarone" intensives Frucht Bukett aus Kirsche, Johannisbeere und Pflaume, reife Kernfrüchte, Veilchen, Schokolade	0,75 l	45,00 €
---	--------	---------

Toscana

Ruffino 2013 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 €
Pol Robert Thomas	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 €
-----------------	--------	--------

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		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 Duacs, 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

- Büsumer Krabben 11,12,13,14,15,17,21,22
- Hamburger Labskaus 11,15,17,19,24
- Knuspriger Stint 11,12,15,17,16,18,19,20,21,22,23
- Carpaccio vom friesisch Ochs 21
- Kalbstafelspitz 14,15,17,19,21,22,23
- Pulpo Carpaccio 11,12,13,14,15,17,21,22,23,24

Suppen

- Hummerschaumsuppe 12,13,14,15,17,19,21
- Schwarzwurzelcreme 11,14,15,17,19,20,21,22

Salate

- Rapunzelsalat 11,12,13,16,17,18,19,20,22,23
 - Bunter Salat vom Tagesmarkt 21
- wahlweise mit:
- -Ziegenkäse 15,17,18,20,21,22,23
 - -Hirschfilet 15,16,17,21,22,23
 - -Honig – Balsamico, Apfel-Rote Bete Dressing oder Kräutervinaigrette 15,17,21,22,23

Vegetarisch

- Gemüsestrudel 11,14,15,17,18,19,20,21,22
- Knollensellerie 11,14,15,16,17,18,19,20

Fleischgerichte

- Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm 14,15,17,19,22,23
- Deichlammrücken 14,15,17,21,22
- Deichlammrücken Menü 9,14,15,17,21,22
- Gegrilltes Filetsteak 15,17,11,12
- Surf & Turf 11,12,13,17,20
- Tranchen vom Pommern Roastbeef 11,14,15,17,21,22,23

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
- Filet vom Skrei 12,14,15,17,22
- „Chef's Liebling“ 12,13,15,17,22,24

Dessert

- Vanille-Apfelmousse 11,14,17,18,19,20,21
- Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“ 11,14,16,17,18,19,20,21,23
- Valhøna Brownie 11,14,16,17,18,19,20,21
- Variation von hausgemachten Sorbets 17
- Grießflammerie 11,14,16,17,18,19,21

