

VORSPEISEN

Räucheraal Schwarzbrot, Fenchelcreme, Gurke, Dill-Öl	15,00 €
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 ingelegte Trauben, Feigensenf, Nüsse	12,00 €

SCHLEMMER AHOI MENÜ

vom 17. Juli bis 03. September 2017

Beef Tatar

rauchige Schalottenmarmelade, Granatapfel, Trüffel-Aioli



Gegrillter Riesengamba

Safranrisotto, Chorizo, Limonenschaum



Sauerkischparfait

Guinnes-Eis, Hagebutte

3-Gang Menü 32,00 € pro Person

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

UNSERE EMPFEHLUNG

APERITIF

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 €
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 €
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 Niersteiner Schloss Schwabsburg 2013 Riesling Auslese mineralisch, intensiv, fruchtbetont	0,75 l	36,00 €
---	--------	---------

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

Studier 0,75 l 31,00 €
2014 Spätburgunder Lignum
rote Johannisbeeren, Mokka, Lakritze

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

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 Grand Cru 2012 Chateau Pontet Teyssier kräftige Brombeere und Johannisbeere, holzige Gewürznoten	0,75 l	64,00 €
---	--------	---------

ITALIEN

Venetien

Ripassa Valpolicella D.O.C 2012/13“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 2010/11 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 Sektkellerei	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

- Rauchaal 11,12,14,15,19
- 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
- Beef Tatar 11,14,17,22,23

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
- Gegrillter Riesengamba 12,13,14,15,17

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
- Sauerkirschparfait 11,14,17,19

