

PORT KLASSIKER

VORSPEISEN

Büsumer Krabben
mit kleinem Kartoffelrösti und Tomatenaioli

klein 10,00 €
groß 15,00 €

Hamburger Labskaus mit gebratenen Jakobsmuscheln und gebackenem Wachtelei	klein 10,00 € groß 15,00 €
---	-------------------------------

Carpaccio vom friesisch Ochs
mit Rukola, Pinienkernen und Parmesan

10,00 €

Hamburger Rauchaal
auf geröstetem Schwarzbrot mit Kräuterrührei

12,00 €

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit jungen Erbsen und Sherrysahne

9,00 €

„Bouillabaisse“ mit Spezialitäten aus dem Meer,
Tomate und Knoblauch

klein 10,00 €
groß 17,00 €

SALATE

Bunter Salat vom Tagesmarkt

7,00 €

wahlweise mit:

gebratenen Streifen von der Freiland Pute

13,00 €

gratiniertem Schafskäse

12,00 €

gegrillten „Black Tiger“ Garnelen

14,00 €

dazu:

Kräuter Vinaigrette, Orangen-Walnuss oder French Dressing

PORT SAISONALE

VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust
mit Rotkrautsalat und karamellisierten Trauben 9,00 €

Feldsalat mit Wildschweinschinken, Grapefruit und gebratenen Pilzen	10,00 €
--	---------

SUPPEN

Cremesuppe von Muskatkürbis
mit Frischkäseravioli und Birnen - Ingwer Chutney 7,00 €

Maronen - Pastinakensuppe
mit Apfel und Blutwurst 7,00 €

VEGETARISCH

Cremiges Perl Couscous mit Hokkaido Kürbis,
Rukola und Parmesan 12,00 €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich von der Küchencrew
überraschen!

Unsere Menü-Überraschung beinhaltet ein

Drei - Gang - Menü pro Person 32,00€

Vier - Gang - Menü pro Person 38,00€

PORT KLASSIKER

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel vom spanischen Eichelschwein mit Kartoffel - Gurkensalat und Zitronen - Sardellenbutter	20,00 €
Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm mit Kartoffel - Kaiserschoten - Püree und Schmorgemüse	21,00 €
Saftiges 300 g Entrecôte vom Husumer Rind mit Sauce Bernaise, jahreszeitlichem Gemüse und Wildkräuterkartoffeln	29,00 €

FISCHGERICHTE

Hamburger Pfannfisch mit Dijon - Senfsauce, Blattspinat und Bratkartoffeln	klein 12,00 € groß 19,00 €
Kutterscholle mit Speckcroûtons, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	18,00 €
	28,00 €
Steinbuttfilet - pochiert oder gebraten – mit Sahne - Meerrettich, Wurzelgemüse und Dillkartoffeln	
Fangfrische Nordsee Seezunge mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	38,00 €

PFANNENGERICHTE

Gebratene Streifen vom friesisch Ochs mit knackigem Gemüse und gebackenen Kartoffeln	19,00 €
Variation von Edelfischen an Sherryrahm mit Tagliatelle	20,00 €

PORT SAISONALE

FLEISCHGERICHTE

Gebratene Fasanenbrust mit Rosenkohl und Kartoffel - Kastanienschaum	23,00 €
Rosa Hirschkalbsrücken mit Brombeerjus, Madeira Feigen und Kürbispolenta	24,00 €

FISCHGERICHTE

Holsteiner Biokarpfen blau mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Salzkartoffel Zweimal Serviert	22,00 €
Filet vom Saint Pierre Fisch mit Rieslingschaum, Lauch, Tomate und Pilzen	25,00 €

PORT DESSERT

Zitronen Crème Brûlée mit Campari - Orangen und Minze	7,00 €
Sorbetvariation	8,00 €
Pflaumen - Ingwersüppchen mit Kürbiscrème und Sesamhippe	8,00 €

Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“	9,00 €
--	--------

Quittentörtchen mit Zwergorangen und weißem Gewürzparfait	9,00 €
Käseauswahl vom Wagen	12,00 €

Stellen Sie sich Ihre Käseauswahl
am Tisch zusammen!

WEIN EMPFEHLUNG

APERITIF

Aperol Sprizz	0,2 l	8,50 €
---------------	-------	--------

WEIßWEIN

2010 Grauburgunder Qba trocken	0,2 l	6,50 €
Markus Pfaffmann	0,75 l	24,00 €
Pfalz, Deutschland		

2010 Riesling feinherb	0,2 l	7,50 €
St. Urbans - Hof	0,75 l	30,00 €
Mosel, Deutschland		

2010 Chardonnay Reserve Spezial	0,2 l	7,00 €
Gerard Bertrand	0,75 l	26,00 €
Languedoc, Frankreich		

ROTWEIN

2010 Merlot „Herrenberg“	0,2 l	6,50 €
Lergenmüller	0,75 l	25,00 €
Pfalz, Deutschland		

2006 Izadi Crianza Tempranillo	0,2 l	9,00 €
Rioja Alavesa	0,75 l	32,00 €
Spanien		

2008 Barbera D'Alba	0,2 l	8,50 €
Nuela	0,75 l	36,00 €
Piemont, Italien		

ROSÈ WEIN

2011 Pink Rosé	0,2 l	7,00 €
Graf von Schönborn	0,75 l	28,00 €
Rheingau, Deutschland		