

# RESTAURANT PORT



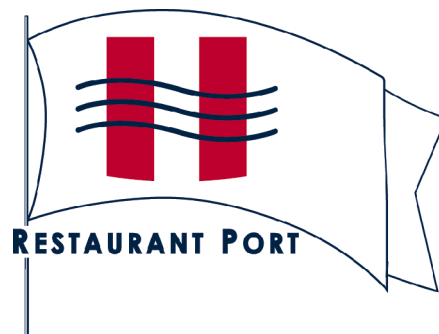
## SPEISEKARTE



## ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS DONNERSTAG  
12:00 BIS 22:30 UHR

FREITAG BIS SONNTAG  
12:00 BIS 23:30 UHR



## ☞ VORSPEISEN

Getrüffelte Gemüse-Terrine  
mit krossem Reistaler  
und Frühlingskräutern 7,00

Drei Varianten vom Matjes... 9,00

Gebeizter Gewürz-Saibling 10,00  
auf Gurken-Carpaccio, weißem Rettich  
und gebackenen Kartoffelstiften

### **PORT CLASSIC:**

Büsumer Krabben  
auf kleinem Kartoffelpuffer  
mit Tomatenaioli

kleine Portion	10,50
große Portion	13,50

Gegrillte Jacobsmuscheln  
mit Labskaus  
und gebackenem Wachtelei

kleine Portion	9,50
große Portion	13,50

Warmer Rauchaal auf „unsere“ Art  
mit gebratenem Landei  
und geröstetem Schwarzbrot 10,50

Frühlingsalat mit halbgetrockneten  
Tomaten und Balsamico-Dressing 8,00

Cesar-Salat mit knusprigen Garnelen,  
reifem Parmesan und Senfdressing

ohne Garnelen	9,00
mit Garnelen	14,00

Mariniertes Rinder-Carpaccio 10,00  
mit Kräutern und gehobeltem Parmesan

Geschmortes Kalbsbäckchen  
mit Portweinschalotten  
und Buchenpilzen

kleine Portion	11,00
große Portion	19,00

Paillard vom italienischen Parmaschwein 9,50  
mit Belugalinsen-Salat  
und Paprika-Chutney

## ☞ SUPPEN

Weißes Tomatensüppchen  
mit gefüllter Red Pearl-Tomate 5,50

Consommé vom „Friesisch Ochs“  
mit jungem Gemüse  
und gebackenem Schmorfleisch 8,50

Brunnenkresse-Süppchen  
mit Lachs-Krustentier-Nocken 6,50

### PORT CLASSIC:

„Fischer's Mohltiedt“  
Bunter Eintopf fangfrischer Meeresfische  
mit frischen Kräutern  
und Knoblauch-Crôutons

kleine Portion	9,50
große Portion	17,00

## ☞ VEGETARISCHES GERICHT

Zucchini-Auberginen-Picatta  
mit grünem Spargel, Perl-Couscous  
und Tomaten-Basilikum-Coulis 13,00

## ☞ FLEISCHGERICHTE

Rosa Deichlammrücken  
mit buntem Grill-Gemüse  
und gebratenem Pilz-Knödel 23,50

300g Rumpsteak vom „Friesisch Ochs“  
mit einer Kapern-Meerrettichbutter  
und  
gebratenem Blumenkohl und Kartoffeln 27,50

### PORT CLASSIC:

Geschnetzeltes vom Wiesenkalb  
mit Kartoffel-Kaiserschoten-Püree,  
Altländer Ofengemüse  
und rahmiger Pfeffersauce 19,00

Gebratene Perlhuhnbrust  
mit Pappardelle-Carbonara  
und jungen Erbsen 20,00

## ☞ ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!!!

Unsere Menü-Überraschung beinhaltet ein  
Drei-Gang- oder ein Vier-Gang-Menü.

Entscheiden Sie, ob Sie lieber ein Fischgericht  
oder ein Fleischgericht als Hauptgang  
serviert haben möchten.

Drei-Gang-Menü pro Person 29,50

Vier-Gang-Menü pro Person 35,00

## ☞ FISCHGERICHTE

Gebratener Fluss-Zander 22,50  
auf Brokkoli-Kartoffelpüree  
und sautierten Nordseekrabben

<b>PORT CLASSIC:</b> Hamburger Pfannfisch mit Blattspinat, Bratkartoffeln und Senfsauce	17,50
---	-------

Ganze Kutterscholle mit Speckcroûtons und Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner Salat	18,50
--	-------

Fangfrisches Meeräschenfilet 20,50  
mit Bärlauch-Brandade  
und Ragout von Flaschentomaten

Weißer Heilbutt mit Gewürzkruste 23,50  
auf Möhren-Risotto  
und Limonen-Sauce Hollandaise

Andalusische Scampipfanne 18,50

mit gegrilltem Gemüse  
und krossem Baguette

Steinbuttschnitte 300g an der Gräte 28,50  
- pochiert oder gebraten -  
mit Sahne-Meerrettich, Gurkensalat,  
Salzkartoffeln und brauner Butter

## ☞ DESSERTS

Charlotte vom Nougat 9,50  
mit weißem Espresso-Mousse  
und Himbeer-Pesto

Kokosparfait mit Ananas-Basilikum-Tatar 8,50  
und Mandelkrokant

<b>PORT CLASSIC:</b> Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“	9,50
---	------

Sorbetvariation 7,50

Karamellierte Rhabarber-Makkaroni 9,50  
mit Erdbeer-Sorbet  
und gepfeffelter Schokolade

Käseauswahl vom Wagen 11,50

Stellen Sie sich Ihre Käseauswahl  
am Tisch zusammen!

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH IM **RESTAURANT PORT**  
DES HOTEL HAFEN HAMBURG.

WIR HOFFEN SEHR, DASS WIR SIE KULINARISCH VERWÖHNEN  
KONNTEN UND WÜRDEN UNS SEHR FREUEN, SIE SCHON BALD  
WIEDER IN UNSEREM RESTAURANT WILLKOMMEN ZU HEIßEN.

SOLLTEN SIE EINMAL NICHT ZUFRIEDEN SEIN,  
ANREGUNGEN ODER VERBESSERUNGSVORSCHLÄGE HABEN,  
SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!

FRED NOWACK  
DIREKTOR GASTRONOMIE

JÜRGEN STOLZE  
KÜCHENCHEF