

# RESTAURANT PORT



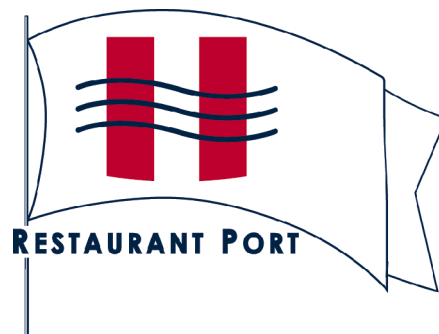
## SPEISEKARTE



## ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS DONNERSTAG  
12:00 BIS 22:30 UHR

FREITAG BIS SONNTAG  
12:00 BIS 23:30 UHR



## VORSPEISEN

Gebackene Ziegenkäsepraline  
mit Fenchelhonig  
und mediterranem Gemüsestrudel 9,50

Lauwarme Wirsingroulade  
von Zander und Lachs  
auf Schwarzwurzeln  
mit Meerrettich-Creme fraîche,  
dazu Kaviar-Kartoffel 9,50

Gegrillte Seeteufelmedaillons  
mit Feldsalat, Kartoffel-Kräuter dressing  
und geröstetem Seeluft-Schinken 11,50

### **PORT CLASSIC:**

Büsumer Krabben auf kleinem Kartoffelpuffer mit Tomatenaioli	kleine Portion 10,50 große Portion 13,50
--	---

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Labskaus und gebackenem Wachtelei	kleine Portion 9,50 große Portion 13,50
--	--

Warmer Rauchaal auf „unsere“ Art mit gebratenem Landei und geröstetem Schwarzbrot	10,00
---	-------

Herbstlicher Salat  
mit karamellisierten Nüssen und Feigen 8,50

Großer Salat  
mit marinierten Kalbsleberstreifen  
und Apfeldressing 13,50

Carpaccio vom Rind à la „Cipriani“  
mit einem pikanten Senfdressing  
und gehobeltem Parmesan 10,00

Geräucherte Vierländer Entenbrust  
mit Brombeer-Chutney  
und Kräuter-Brioche 10,50

Knusperrolle vom Spanferkel  
mit kleinem Vanille-Steckrüben-Eintopf 9,50

### ☞ SUPPEN

Curry-Maissüppchen  
mit Poularden-Galantine 5,50

Flusskrebssuppe  
mit herbstlicher Bruschetta 8,50

Steinpilz-Consommée  
mit Frischkäse-Gnocchi 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

Lasagnette von Spinat,  
Ratatouille und Trüffel  
mit gebackenem Landei 14,50

### ☞ FLEISCHGERICHTE

Filet vom Irischen Hochland-Rind  
mit Nadelbohnen  
und gebratenem Knollenziest 28,50

Gegrilltes Jungschweinfilet  
mit Schwarzwurzeln,  
gebratenen Knöpfle,  
Kapernknospen und Kümmel-Jus 19,50

#### **PORT CLASSIC:**

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

19,00

Geschmorte Kaninchenkeule  
mit gegrilltem Gemüse  
und Tomaten-Polenta 21,50

## **🍷 FISCHGERICHTE**

Pfeffersteak vom Thunfisch 23,50  
mit Thagrauben-Risotto,  
geschmortem Pak Choi

**PORT CLASSIC:** 17,50  
Hamburger Pfannfisch  
mit Blattspinat,  
Bratkartoffeln  
und Senfsauce

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

Filet von der Buttermakrele 19,50  
mit Safran-Limonen-Cous Cous  
und knuspriger Roter Bete

Fangfrischer Zackenbarsch 21,50  
mit gebackenem Kürbiskraut  
und lauwarmem Kartoffelsalat  
vom „Blauen Heinrich“

Andalusische Scampipfanne 18,50  
mit gegrilltem Gemüse  
und krossem Baguette

Steinbuttschnitte  
- pochiert oder gebraten -  
mit Sahne-Meerrettich, Gurkensalat,  
Salzkartoffeln und brauner Butter  
kleine Portion 26,00  
große Portion 38,00

## **DESSERTS**

Sorbetvariation 7,50

Tiramisu von der Gewürz-Orange  
mit Portwein-Feige  
und Eis von dreierlei Nüssen 8,50

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

Mousse von der Holunderblüte  
mit flüssigem Schokoladenkern  
auf Apfel-Carpaccio 9,50

„Supreme“ von der geschmorten Birne  
mit salzigem Joghurt-Karamell-Eis 8,50

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