

## VORSPEISEN

---

Hamburger Labskaus gebratene Jakobsmuscheln, gebackenes Wachtelei	16,00 €
Dreierlei Austern, Fines de Claire Rotwein-Schalotte, Limette-Honig, thailändische Art	10,50 €
Filet vom weißen Heilbutt Grünkohlsalat, Rote Rübe, Apfel-Selleriesud, Meerrettich	14,00 €
Carpaccio vom friesisch Ochs Dijon-Senfcreme, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	11,00 €
Wildschweinterrine mit Gänseleber Haselnuss-Brioche, Frisée, Kumquats, Amarena Kirschgel	15,00 €

## SUPPEN

---

Cappuccino vom Atlantik-Hummer Eismeergarnele, Kokosmilch, Erbsensprossen	10,00 €
Kürbiscremesuppe Ofen-Hokkaido, kandierte Kürbiskerne	8,00 €

## SALATE

---

Grünkohlsalat eingelegter Kürbis, geröstete Esskastanie, Granatapfelkerne	14,00 €
Bunter Salat vom Tagesmarkt Honig-Balsamico, Walnuss-Himbeerdressing oder Kräutervinaigrette	klein 6,00 € groß 9,00 €
<u>wahlweise mit:</u> Ziegenkäse im Schinkenmantel geröstet marinierte Quitte	16,00 €
Rosa gebratene Flugentenbrust	15,00 €

## VEGETARISCH

---

Gefüllter Portobello Pilz 18,00 €  
Pastinaken-Kartoffelmousseline, Schafskäse, Feldsalat,  
Waldhonig, Kürbiskernöl

## FLEISCHGERICHTE

---

Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm 22,00 €  
Kartoffelrösti, Waldpilze, rote Zwiebeln

Rosa Hirschkalbsrücken 26,00 €  
Pastinaken-Kartoffelmousseline, Portobello Pilz, Vogelbeere, Jus

Pommern Roastbeef, kalt 20,00 €  
Bratkartoffeln mit Speck, hausgemachte Remoulade,  
Wildkräuter

Gegrilltes Filet vom Weiderind, 250 g (ca. 20 min Zubereitungszeit) 34,00 €  
gebackene Kartoffeln, Portweinschalotten, Thymianjus,  
Parmesanschaum

## FISCHGERICHTE

---

Hamburger Pfannfisch 21,00 €  
Bratkartoffeln mit Speck, Blattspinat, Dijon-Senfsauce

Kutterscholle 20,00 €  
Petersilienkartoffeln, Zwiebel-Speckstippe, kleiner Salat

Gebratenes Zanderfilet 23,00 €  
Frischkäse-Kartoffelstampf, Rote Rübe, Schalotten-Zitrusbutter

„Chef's Liebling“ Spezialitäten aus dem Meer 22,00 €  
Edelfischsud, Kirschtomaten, Knoblauch, Safran

**Fragen Sie unser Serviceteam nach den aktuellen Tagesempfehlungen!**

## DESSERT

Honig-Orangenschnitte Birensorbet, geschmorte Birne, Walnuss	9,00 €
Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“	10,00 €
Schwarzwälder Kirsch im Glas Valrhona Schokolade, Knusperhippe, Kakaonips	9,00 €
Variation von hausgemachten Sorbets	9,00 €
„D´Espresso“ 2 süße Kleinigkeiten, 1 Tasse Kaffee oder Espresso	6,50 €
Französische Käseauswahl Kirsch-Chutney, Feigensenf, Nüsse	13,00 €

## AHOI WEIHNACHTSMENÜ

vom 11. November bis 23. Dezember 2018

### **Filet vom weißen Heilbutt**

Grünkohlsalat, rote Rübe, Apfel-Selleriesud

🍴🍴🍴

### **Hirschkalbsrücken mit Fliederbeerlack**

weißes Bohnenpüree, geröstete Steckrübe, Jus

🍴🍴🍴

### **Topfenmousse**

Schokoladensorbet, geschmorte Birne, Amarettini

42,00 € pro Person

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

# UNSERE EMPFEHLUNG

---

## APERITIF

<b>Winterzauber</b> winterlicher Aperitif mit weihnachtlichen Gewürzen und Sekt	0,2 l	8,50 €
<b>Spicy Lillet</b> Lillet blanc, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Rosmarin	0,15 l	7,00 €

## WEIN

<b>2017 Niersteiner Riesling</b> Weingut Louis Guntrum Rheinhessen, Deutschland Aromen von reifen Aprikosen, Zitrusnoten, kühl, knackig	0,2 l 0,75 l	8,00 € 28,00 €
<b>2017 Chardonnay &amp; Weißburgunder</b> Weingut Rings Pfalz, Deutschland rauchige Nase, Vanille, Papaya, leichte Cremigkeit	0,2 l 0,75 l	8,00 € 28,00 €
<b>2014 „Cuvée Guillaume“ Merlot, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Portugieser, Pinot Meunier</b> Weingut Friedrich Becker Pfalz, Deutschland Zwetschge, Kirsche, kräftig, würzig, samtige Tannine	0,2 l 0,75 l	9,00 € 30,00 €
<b>2017 Dolcetto d´Alba Sori Capelli</b> Elio Filippino Piemont, Italien weinigere Duft nach Kirschen, rund, elegant	0,2 l 0,75 l	7,00 € 24,00 €
<b>2016/17 Alicante Bouschet Syrah, Touriga Nacional, Aragonez</b> Weingut Monte Da Ravasqueira Alentejano, Portugal dunkles-dichtes Rot, Feigen, Pflaumen, weiche Tannine	0,2 l 0,75 l	7,00 € 24,00 €
<b>2014 Terroir Corbieres, Grenache, Mouvedre, Syrah</b> Gerard Bertrand Südfrankreich, Frankreich dunkle Frucht mit zarter Würze, ausdrucksvoll, tief	0,2 l 0,75 l	7,50 € 26,00 €

# OFFENER WEIßWEIN

---

## DEUTSCHLAND

### Rheinhessen

Geil	0,2 l	8,00 €
2017 Grauburgunder	0,75 l	28,00 €
Apfel, Birne, feiner Schmelz, kraftvoller Körper		
Beck	0,2 l	7,00 €
2017 Stadecker Weißer Burgunder	0,75 l	24,00 €
Aromen von Birne, Melone, dezente Beerensäure		

### Saar

Nik Weis	0,2 l	8,00 €
2017 Riesling	0,75 l	28,00 €
knackige Äpfel, reife Mango, elegante Restsüße		

### Nahe

Korell	0,2 l	7,50 €
2017 Cuveé „Mahlzeit“	0,75 l	26,00 €
frisch, fruchtig, mineralisch		

### Württemberg

Bruker	0,2 l	9,00 €
2017 Grauburgunder	0,75 l	30,00 €
Aromen von Birne, Quitte, Honigmelone, Mandel-Brioche		

## ÖSTERREICH

### Carnuntum

Glatzer	0,2 l	8,00 €
2017 Grüner Veltliner	0,75 l	28,00 €
saftige Frucht, lebhaft Frische, pfeffrige Würze		

## ITALIEN

### Südtirol/ Alto Adige

Bozen	0,2 l	8,00 €
2017 Chardonnay	0,75 l	28,00 €
elegant, frisch, Ananas Mango, Honigmelone		

### Kalabrien

Librandi	0,2 l	8,00 €
2017 Critone Val di Neto Bianco	0,75 l	28,00 €
Chardonnay & Sauvignon exotische Früchte, Stachelbeere, Aprikosen, Birne		

# OFFENER ROSÉWEIN

---

## FRANKREICH

### Cote de Provence

Caves d'Esclans	0,2 l	9,50 €
Whispering Angel	0,75 l	35,00 €
„Bei diesem Rosé hört man die Engel flüstern...“ im Duft rote Früchte, mineralisch, das Finale brilliant		

# OFFENER ROTWEIN

---

## DEUTSCHLAND

### Rheinhessen

Louis Guntrum	0,2 l	8,00 €
2016 Spätburgunder	0,75 l	28,00 €
rote Kirschen, leichtes Tannin		

## FRANKREICH

### Languedoc

Les Jamelles Selection Speciale	0,2 l	8,00 €
2016 Cabernet Sauvignon, Merlot	0,75 l	27,00 €
Zedernholz, Cassis, Kirsche, Kaffee, 10 Monate Barrique		

## 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 €
2017 I Muri Negroamaro	0,75 l	24,00 €
dunkle Beeren, würzig, wildwachsende Kräuter		

## SPANIEN

### La Mancha-Kastilien

Finca Constancia	0,2 l	6,50 €
2016 Parcela 23	0,75 l	24,00 €
Tempranillo saftige Kirschen, Lakritz, Vanillenoten		

# WEIßWEIN

## DEUTSCHLAND

### Mosel

Nik Weis 0,75 l 36,00 €  
2016 Riesling, Wiltinger Alte Reben  
Aromen von Zitrus, Grapefruit, fruchtig, würzige Note

### Pfalz

Markus Pfaffmann 0,75 l 24,00 €  
2017 Grauburgunder  
Bukett von Birnen, reife Äpfel

### Rheinhessen

Dreissigacker 0,75 l 28,00 €  
2017 Grauburgunder  
elegant, saftig, Melone, grüne Noten

Seebriech 0,75 l 36,00 €  
2016 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

### Baden

Laible 0,75 l 37,00 €  
2017 Grauburgunder  
viel Schmelz, elegantes Säurespiel, Birne, Apfel

# WEIßWEIN

## FRANKREICH

### Loire

Guy Saget 2017 Sancerre blanc AOC feinmineralisch, sanft, blumig-fruchtig, lebhaft Säure	0,75 l	38,00 €
--	--------	---------

### 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	49,00 €
--	--------	---------

# ROSÉWEIN

### Pfalz

Rings Rose 2017 Cabernet Sauvignon Cassis, Himbeere, Erdbeere, Weißdorn	0,75 l	24,00 €
---	--------	---------



# ROTWEIN

## DEUTSCHLAND

### Baden

Landerer 0,75 l 35,00 €  
2016 Oberrotweiler Spätburgunder, Alte Reben  
eingelegte Kirschen, Zimt, dunkle Schokolade, Pfeffer

### Rheinhessen

Weingut Dr. Köhler 0,75 l 27,00 €  
2016 Blanc de Noir Merlot „Pfandturm“  
aus roten Trauben gekelterter Weißwein  
zartschimmernde Lachsfarbe, schmelzig, saftige Aromen

Geil 0,75 l 38,00 €  
Nocturne  
2014 Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Dornfelder  
27 Monate Barrique, dunkle Kirsche, Cassis, Pfeffer

## ÖSTERREICH

### Carnuntum

Glatzer 0,75 36,00 €  
2016 Zweigelt, Reben Cuvée  
Aromen von beerigen Früchten, samtige Tannine  
kräftiges rubinrot

## FRANKREICH

### Rhone

Paul Jaboulet Aîné 0,75 l 32,00 €  
2014 Parallèle 45 rouge  
Grenache, Syrah  
rote Beeren, kräftig, würzig, weißer Pfeffer

### Beaujolais

Louis Jadot 0,75 l 36,00 €  
2014 Chateau des Jacques,  
Morgon  
fruchtig, leicht nussig und sehr elegant

### Bordeaux

Baron de Rothschild ( Lafite ) 0,75 l 28,00 €  
2016 Legende R Rouge  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
kräftig und würzig

## Bordeaux

Saint Emilion 2008 Chateau Cote de Baleau Grand Cru feine Nase nach schwarzer Frucht, dunkles schwarzes Rubin, dezentes Tannin	0,75 l	65,00 €
---	--------	---------

## **ITALIEN**

### Venetien

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

### Toscana

Ruffino 2015 Reserva Ducale Chianti Classico Riserva DOCG feines Tannin, ausdrucksvoll, saftige Frucht	0,75 l	48,00 €
---	--------	---------

Castello di Gabbiano 2016/17Dark Knight Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese reife Beerenfrüchte, süße Gewürznoten, Schokolade, Kaffee	0,75 l	37,00 €
--	--------	---------

### Piemont

Marchesi di Barolo 2013 Nebbiolo Zimt, Absinth, Tabak, elegant, weiche Tannine	0,75 l	59,00 €
--	--------	---------

## **SPANIEN**

### Uclés

Quninta de Quercus 2016 Tempranillo Brombeer, Rosmarin, Thymian, ausdrucksstarker Abgang, kräftige Tanninstruktur	0,75 l	37,00 €
--	--------	---------

### 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

### Baden

Haussekt	0,1 l	7,00 €
Flaschengärung	0,75 l	31,00 €

## FRANKREICH

### Loire

Crémant 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 Rosè	0,75 l	95,00 €
Brut		

Duval LeRoy Rosé Prestige	0,75 l	95,00 €
Premier Cru		

# DESSERTWEIN

### Nahe

Weingut Korell	5 cl	6,50 €
Auslese		

### Portugal

Portwein Royal Oporto	5 cl	5,00 €
White		

Portwein Royal Oporto	5 cl	7,00 €
Tawny		

## 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 <sup>5,6</sup>	0,2 l	3,00 €
Coca Cola, Coca Cola Light <sup>5,6,8</sup>	0,2 l	3,00 €
Mezzo Mix <sup>5,6,8</sup>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Tonic Water <sup>5,6,7</sup> , Bitter Lemon <sup>5,6,7</sup> , Ginger Ale <sup>5,6,7</sup>	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 €

## FASSBRAUSE<sup>8</sup>

---

Engel - Bräu Himbeere	0,5 l	4,50 €
Engel - Bräu Waldmeister	0,5 l	4,50 €

## EISTEE<sup>8</sup>

---

Chari Tea, black	0,33 l	3,50 €
------------------	--------	--------

## HEISSGETRÄNKE

---

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		2,50 €
Glas Tee		2,50 €
Kännchen Tee		4,00 €

## APERITIF

Sherry dry, medium	5 cl	5,00 €
Martini bianco, rosso, dry <sup>2,6</sup>	5 cl	5,00 €
Campari <sup>6</sup> Orange, Soda	0,2 l	8,00 €
Aperol Spritz <sup>6</sup>	0,2 l	8,50 €

## 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 €
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,50 €
Jever Fun, alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,50 €

## LONGDRINKS

Stellen Sie sich Ihren eigenen Longdrink mit einem Softgetränk Ihrer Wahl zusammen: 8,00 €

Gin Rutte, Wodka Russian Standard,  
Rum Abuelo Añejo<sup>6</sup>, Whiskey Evan Williams <sup>6</sup>

## EDELBRÄNDE LANTENHAMMER

Williams Birne	4 cl	6,00 €
Roter Willams	4 cl	6,00 €
Mirabelle	4 cl	6,00 €
Waldhimbeer	4 cl	6,00 €
Haselnuss	4 cl	6,00 €
Haselnuss, im Slyrfass gereift	4 cl	7,00 €

## 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 €

## LIKÖRE

Amaretto di Saronno	4 cl	6,00 €
Baileys	4 cl	6,00 €
Cointreau	4 cl	6,00 €
Grand Marnier	4 cl	6,00 €
Sambuca Molinari	4 cl	6,00 €
Drambuie	4 cl	6,00 €

## BRANDIES

Torres 15, Reserva Imperial Brandy	4 cl	7,00 €
Armagnac, Cles de Ducs VSOP	4 cl	8,00 €
Cardenal Mendoza	4 cl	9,00 €
Calvados Dauphine Fine	4 cl	6,00 €

## COGNAC

Hine Antique XO, Premier Cru	4 cl	24,00 €
Hine, H by Hine, Fine Champagne VSOP	4 cl	8,00 €
Remy Martin VSOP	4 cl	8,00 €
Hennessy Fine	4 cl	9,00 €

## WHISK(E)Y<sup>6</sup>

Glengoyne Single Malt, 10 Jahre	4 cl	7,00 €
Johnny Walker, Red Label	4 cl	6,00 €
Glenmorangie Highland Single Malt, 10 Jahre	4 cl	8,00 €
Chivas Regal, 12 Jahre	4 cl	8,50 €
Tullamore Dew, Irish blend	4 cl	6,00 €
Evan Williams, Bourbon	4 cl	6,00 €
Jack Daniels, Bourbon	4 cl	6,00 €

## BITTERS

Fernet Branca	4 cl	6,00 €
Fernet Menta	4 cl	6,00 €
Jägermeister	4 cl	6,00 €
Averna	4 cl	6,00 €
Ramazzotti	4 cl	6,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €

## SPIRITUOSEN

Oldesloer Gründermarke	2 cl	3,00 €
Wodka Russian Standard	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 €

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**

- Hamburger Labskaus 11,15,17,18,19,20,21,22,24
- Dreierlei Austern 12,13,17,22,23,24
- Filet vom weißen Heilbutt 15,16,17,18,22,23
- Carpaccio vom pommerschen Ochs 14,17,21,22
- Widschweinterrine 15,16,17,18,22,23

### **Suppen**

- Cappuccino vom Atlantik Hummer 12,13,14,15,17,19,21,22,24
- Kürbiscremesuppe 14,15,17,19,21

### **Salate**

- Grünkohlsalat 15,17,18,22,23
  - Bunter Salat vom Tagesmarkt 15,16,17,18,19,20,21
- wahlweise mit:
- -Ziegenkäse 14,15,16,17,18,19,20,21
  - -Maispoulardenbrust 15,17
  - -Honig – Balsamico, Walnuß-Himbeerdressing 15,16,17,18,22  
oder Kräutervinaigrette 15,17,21,22,23

### **Vegetarisch**

- Gefüllter Portobello Pilz 14,23

### **Fleischgerichte**

- Geschnetzeltes vom Wiesenkalb in Pfefferrahm 11,14,15,17,19,22
- Rosa Hirschkalbsrücken 14,15,17,19,23
- Pommern Roastbeef 11,14,15,17,20,22
- Gegrilltes Filetsteak 14,15,17,22

### **Fischgerichte**

- Hamburger Pfannfisch 12,14,15,17,22
- Kutterscholle 12,14,15,17,22
- Gebratenes Zanderfilet 12,14,15,17,19,22
- „Chef's Liebling“ 12,13,15,17,22

### **Dessert**

- Honig-Orangeschnitte 11,14,19,20,21
- Dessertvariation „Hotel Hafen Hamburg“ 11,14,16,17,18,19,20,21
- Schwarzwälder Kirsch im Glas 11,14,19,20,21
- Variation von hausgemachten Sorbets 17,19,21