



# PORT

GRILL & BAR

## VORSPEISEN

<b>SCHNITZELKONFEKT VOM KALB</b>	12
Pankokruste   Kartoffel-Gurkensalat^	
<b>ROASTBEEF STULLE</b>	14
Geröstetes Sauerteigbrot   Remoulade   Kopfsalat	
<b>RÜHREI MIT NORDSEEKRABBen</b>	14
Geröstetes Sauerteigbrot   Schnittlauch	
<b>HAUSGEBEIZTES FÄRÖER LACHSFILET</b>	16
Rote Bete   Meerrettichcrème   Schnittlauch	
<b>GERÖSTETER GRÜNER SPARGEL</b>	12
Trüffel-Hollandaise	

## SUPPEN | SALATE

<b>KRÄFTIGE BRÜHE VOM TAFELSPITZ</b>	9
Petersilienwurzel   Grieß	
<b>GRÜNE ERBSENRAHMSUPPE</b>	9
Nordseekrabben   Zuckerschoten   Kresse	
<b>KOPFSALAT MIT RADIESCHEN</b>	7
Zitronenrahmdressing   Schnittlauch	
<b>ORIGINAL CAESAR SALAD</b>	10
zur Wahl mit Topping vom Grill:	
Färöer Lachsfilet	+9
Maispouardenbrust	+6

## TRADITIONELLES

für Änderungen der Beilagen berechnen wir 3 Euro pro Portion

<b>HAMBURGER PANNFISCH</b>	24
Kartoffelstampf   Blattspinat   Dijon-Senfsoße	
<b>KUTTERSCHOLLE</b>	22
Speck-Zwiebelstippe   Drillinge   Gurkensalat   Zitrone	
<b>NORDSEE BOUILLABAISSE</b>	klein 16 groß 24
Catch of the Day   Garnele   Dill Aioli	
<b>BBQ SPARE RIBS</b>	24
Pommes frites   Coleslaw vom Spitzkohl	
<b>LABSKAUS VON DER ENTE</b>	klein 12 groß 18
Entenbrust   Matjestatar   Spiegelei	
<b>KARTOFFELSOUFFLÉ</b>	16
Rahmkohlrabi   Trüffel   Kresse	

## VOM GRILL

<b>KARREE VOM MANGALICA SCHWEIN</b>	25
Wilder Brokkoli   Pflaumenragout	
<b>STEAKS VOM POMMERNRIND</b> 4 Wochen Dry Aged	
<b>HUFTSTEAK</b> 250gr	24
<b>RIB EYE</b> 300gr	38
<b>CÔTE DE BOEUF</b> 400gr, am Knochen	35
<b>FÄRÖER LACHSFILET</b> auf der Haut gegrillt	24
Wilder Brokkoli   Tomatenkompott	

## BEILAGEN

<b>POMMES FRITES „ROT-WEISS“</b>	5
Unser Ketchup   Zitronen-Mayonnaise	
<b>GEBACKENE KARTOFFELN</b>   Kräuter Crème Fraîche	5
<b>BRATKARTOFFELN</b>   Speck   Zwiebeln	5
<b>TAGLIATELLE</b>   Tomatenbutter   Basilikum	5
<b>SAISONALES GRILLGEMÜSE</b>	3

## SAUCEN

<b>KALBSJUS</b>	3
<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b>	3
<b>SAUCE HOLLANDAISE</b>	3
<b>SAUCE BÉARNAISE</b>	3
<b>TRÜFFEL-HOLLANDAISE</b>	3
<b>MANGO-CHILI-TOMATEN-RELISH</b>	3
<b>HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER</b>	2

**MANGALICA SCHWEIN** - eine der ältesten rein erhaltenen europäischen Schweinerassen | ganzjährige Freilandhaltung | ausgewogene Fütterung | stark marmoriertes Fleisch | sehr hohe Qualität

**POMMERNRIND** - traditionelle Rinderrasse aus Pommern | artgerechte Haltung | 4 Wochen am Knochen trackengereift | ausschließlich Färsenfleisch

**FÄRÖER LACHS** - Zucht im offenen Meer | klare und kalte Gewässer | besonders festes Fleisch | würzig-kraftiger Geschmack

Bitte sprechen Sie uns auf die Karte für Zusatzstoffe und Allergene an.

## APERITIF 0,1 Liter | 0,75 Liter

HAUSSEKT MATROSENSCHLUCK	7   31
CRÉMANT AIMERY ROSÉ, LIMOUX	9   48
CHAMPAGNER BOLLINGER BRUT	13   84
APEROL SPRITZ oder PORT O TONIC <small>0,2 Glas</small>	9

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### GEROLSTEINER MINERALWASSER

Naturell   Medium	0,25 3
Naturell   Medium   Sprudel	0,75 7

COCA COLA   FANTA   SPRITE MEZZO MIX   COCA COLA ZERO	0,2 3
--	-------

SCHWEPPES Dry Tonic Water   Bitter Lemon   Ginger Ale	0,2 3
--	-------

CHARITEA BLACK Bio-Eistee	0,5 4
---------------------------	-------

## SÄFTE

KLINDWORTH Apfel   Orange   Rhabarber   Maracuja	0,2 3
---	-------

VAN NAHMEN Elstar   Kirsche   Johannisbeere   Riesling   Dornfelder als Schorle	0,25 5 0,5 7
---	-----------------

## BIER 0,25 Liter | 0,5 Liter

RATSHERRN vom Fass	3,5   6
--------------------	---------

JEVER vom Fass	3,5   6
----------------	---------

RATSHERRN INDIAN ALE vom Fass	3,5   6
-------------------------------	---------

ERDINGER HEFEWEIZEN vom Fass	3,5   6
------------------------------	---------

JEVER FUN alkoholfrei   0,33 Flasche	3,5
--------------------------------------	-----

ERDINGER HEFEWEIZEN alkoholfrei   0,5 Flasche	6
---	---

## COCKTAILS

MARGARITA Sierra Milenario Tequila   Cointreau   Limette   Agave Eiweiß   Murray River Salt	12
---	----

BRAMBLE Brockmanns Gin   Merlet Crème de Mûre   Zitrone   Zucker	12
---	----

HARBOUR SOUR Helbing Kümmel   Zitrone   Zucker   Eiweiß	12
--	----

SPRITZ ST. PAULI Vodka Russian Standard   Aperol   Tonic Water   Limette   Zucker	11
--	----

MOSCOW MULE Vodka Russian Standard   Ginger Beer   Limette   Gurke   Zucker	11
--	----

SPORTO PORTO alkoholfrei Pfirsich   Zitrone   Mandel   Zitronenlimonade	8
--	---

## WEISSWEIN 0,2 Liter | 0,75 Liter

2017 RIESLING WILTINGER ALTE REBEN Nik Weis   Mosel   Deutschland	11   39
--	---------

2015 RIESLING SANKT ANNABERG EDITION JOHANNISKREUZ Burrweiler – Sankt Annaberg   Pfalz   Deutschland	14   47
--	---------

2018 WEISSBURGUNDER DREISSIGACKER Dreissigacker   Rheinhessen   Deutschland	10   36
--	---------

2018 PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC Elena Walch   Südtirol   Italien	10   36
--	---------

2018 GRAUBURGUNDER GEIL Geil   Rheinhessen   Deutschland	8   26
---	--------

2017 GRAUBURGUNDER LAIBLE Laible   Baden   Deutschland	10   36
---	---------

2018 CHARDONNAY DREISSIGACKER Dreissigacker   Rheinhessen   Deutschland	10   36
--	---------

2018 CHARDONNAY BOURGOGNE BLANC Louis Jadot   Burgund   Frankreich	14   47
---	---------

2018 SAUVIGNON BLANC TERTIÄR Wageck   Pfalz   Deutschland	8   26
--	--------

2017 FALANGHINA SAN SALVATORE 1988 San Salvatore   Kampanien   Italien	10   36
---	---------

2018 VERDEJO NAIA Naia   Rueda   Spanien	8   26
---	--------

## ROSÉWEIN 0,2 Liter | 0,75 Liter

2018 SPÄTBURGUNDER ROSÉ FUNKENFLUG Gysler   Rheinhessen   Deutschland	8   26
--	--------

## ROTWEIN 0,2 Liter | 0,75 Liter

2016 SPÄTBURGUNDER OBERROTWEILER ALTE REBEN Landerer   Baden   Deutschland	10   36
--	---------

2015 CUVÉE NOCTURNE Geil   Rheinhessen   Deutschland	10   36
---	---------

2014 GAMAY MORGON Chateau de Jaques   Beaujolais   Frankreich	14   47
--	---------

2014 TERROIR CORBIERES Gerard Bertrand   Südfrankreich   Frankreich	10   36
--	---------

2016 CUVÉE DARK KNIGHT Castello di Gabbiano   Toskana   Italien	10   36
--	---------

2016 RIPASSA VALPOLICELLA DOC Zenato   Venetien   Italien	14   47
--	---------

2017 NERO D'AVOLA CARTHAGO Mandarossa   Sizilien   Italien	10   36
---	---------

2012 TEMPRANILLO RESERVA Castillo de Clavijo   Rioja   Spanien	10   36
---	---------

## SÜSSWEIN 0,1 Liter | 0,375 Liter

2016 SAUTERNES Carmes de Rieussec   Bordeaux   Frankreich	8   30
--	--------

Alle Weine sind auch im 0,1l Glas erhältlich.  
Die Jahrgänge der Weine können variieren.

# PORT

GRILL & BAR

## DESSERTS

### KIRSCH-CRUMBLE

Franzbrötcheneis

8<sup>^</sup>

### FLIEDERBEER-CHEESECAKE

Holunderblütenmousse | Haferkeks

9

<sup>^</sup>

### ROTE GRÜTZE PARFAIT

Mandelsahne | Baiser

8

### D'ESPRESSO

2 süße Kleinigkeiten | 1 Tasse Espresso o. Kaffee

7<sup>^</sup>

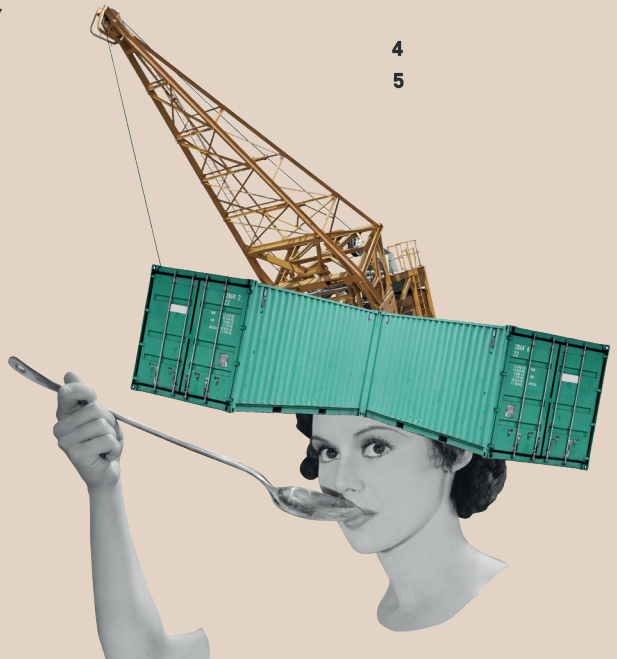
### CAKE OF THE DAY

Blechkuchen

Torte

4

5



Bitte sprechen Sie uns auf die Karte  
für Zusatzstoffe und Allergene an.

## DIGESTIFS

HELBING KÜMMEL	Ěcl 3 <sup>^</sup>
KORN OLDESLOER GRÜNDERMARKE	Ěcl 3
KRÄUTERSPIRITUOSEN	4cl 6
EDELBRÄNDE	4cl 6
GRAPPA	4cl 8

## HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ CRÈME	2,5
ESPRESSO	2,5
CAPPUCCINO	3,5
MILCHKAFFEE	3,5 <sup>^</sup>
LATTE MACCHIATO	3,5
HEISSE SCHOKOLADE	2,5

