

Herzlich Willkommen im Restaurant am Hafen 19



Wir bieten Ihnen frische, regionale und saisonale Küche.
Das Wild kommt direkt vom Jäger 5 km entfernt, der Fisch größtenteils vom Kutter.

Eier und Hühner bekommen wir vom Bauernhof aus der Umgebung, das Gemüse kommt aus Schleswig-Holstein und unsere frischen Kräuter werden vor der Tür gezogen.
Den Rest machen wir selbst.

Sollte es einmal zu Wartezeiten kommen, bitten wir dies zu entschuldigen,
da wir Ihr Essen frisch zubereiten.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt, die frische Ostseeluft und den herrlichen Blick aufs Wasser.

Ihr Team vom Restaurant am Hafen 19

Suppen

Tomatensuppe mit frischem Basilikum, dazu Baguette
7,90 € A, G

Scharfe Fischsuppe mit Knoblauch und Gemüsestreifen
9,20 € A, B, D, I,

Salate | Vorspeisen | Zwischengerichte

Gratiniertes Knoblauchbrot
6,90 € A, G

Kleiner gemischter Salat der Saison, dazu Baguette
8,90 € A, J

Tomatensalat mit knusprigem Schinkenspeck
9,90 € A, J, L

In Bierteig gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Baguette
11,90 € A, C, G

Ceasars Salat
wahlweise mit
Hähnchenbrust 12,90 €
Lachsfilet 15,50 €
Garnelen 17,90 €
A, C, G, I

Hauptgerichte | Fleisch

Gegrillte Schweinemedallions auf frischen Nudeln in Parmesan-Sahne geschwenkt
24,90 € C, G, A

Hähnchenbrustfiletsteak mit Linsen und Karotten in Honig und Butter
23,90 € A, C, G, I

2 Schweineschnitzel „Holstein“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu eine Salatecke
21,90 € A, C, G, J

Grillteller mit Steaks von Schweinefilet, Rinderhüfte und Hähnchenbrustfilet,
dazu gebackene Kartoffelecken und Kräuterbutter
28,90 € A, G, L

Argentinisches Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen
und Süßkartoffelstampf
28,90 € A, G, L

Hauptgerichte I Fisch

Fischvariationen „Schleiblick“ aus Filets von Zander, Seelachs und Dorsch,
mit Bratkartoffeln und Senfsoße

27,90 € D, G, J, L

Gebratenes Zanderfilet auf Linsen, mit angeschwenkten Kartoffeln und
Zitronenbutter

25,90 € A, G, D

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Bratkartoffeln

26,90 € A, D, G

In Bierteig gebackener Seelachs mit Bratkartoffeln und Senfsoße

21,90 € A, D, G, J

Matjesfilets „Hausfrauen Art“, dazu Bratkartoffeln und eine Salatecke

19,90 € A, D, G

Gebratene Heringe mit Bratkartoffeln und einer Salatecke

19,90 € A, D, G, J

Vegetarisch

Veganes Gemüse-Curry mit Erbsen-Reis - pikant

19,90 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Süßkartoffelpuffer, an Rote-Beete-Apfelsalat
mit Mangochutney

20,90 € A, G

Dessert

Hausgemachter, warmer Käsekuchen

7,90 € A, C, G

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanillesoße

8,90 € A, C, G, E

Hausgemachte Crème Brûlée

9,90 € C, G

Gerichte für Kinder oder Senioren können wir individuell zusammenstellen oder als
kleinere Portionen anbieten.

Bitte beachten Sie auch unsere ständig wechselnden Tagesangebote.

Alle Preise enthalten 7% bzw. 19% MwSt. Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.

Kaffee & Co

Tasse Kaffee		2,50 €
Pott Kaffee		4,20 €
Cappuccino _G		3,90 €
Milchkaffee _G		3,90 €
Latte Macchiato _G		4,90 €
Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		4,90 €
Heiße Schokolade _{G, E, H}		3,90 €
Tee (verschiedene Sorten)		3,50 €
Hausgemachter Glühwein		6,50 €
Grog mit 4 cl Rum		7,50 €
Russische Schokolade mit 4 cl Wodka _{G, E, H}		7,50 €
Heißer Apfelsaft mit Calvados und Zimtstange		7,50 €

Soft- und Erfrischungsgetränke

Pepsi Cola ₁	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 5,50 €
Pepsi Light ₁	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 5,50 €
Seven Up	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 5,50 €
Mirinda Orangenlimonade ₂	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 5,50 €
Selters Classic oder Still	0,25 l / 0,75 l	3,30 € / 8,20 €
Schweppes Tonic Water ₃	0,25 l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,25 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ₃	0,25 l	3,50 €
Verschiedene Saftschorlen	0,3 l / 0,5 l	3,40 € / 5,50 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2 l	3,30 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,30 €
Kirschsaft	0,2 l	3,30 €
Bananennektar	0,2 l	3,30 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,30 €
Maracujanektar	0,2 l	3,30 €

Bier vom Fass

Radeberger Premium Pilsener	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €
Hop House Lager nach Guinness Art	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €

Flaschenbier

Schöffelhofer Weizen naturtrüb	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen kristall	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Erdinger Urweisse	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	4,50 €
Schöffelhofer Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Vitamalz	0,33 l	4,50 €

Weißwein

Deidesheimer Hofstück Riesling Trocken	0,2 l 1,0 l	7,50 € 32,00 €
Weißer Burgunder Rheinhessen Trocken	0,2 l 1,0 l	7,50 € 32,00 €
Rueda San Antolin Verdejo Trocken	0,2 l 0,75 l	8,50 € 27,50 €
Ruppertsberger Hofstück Müller-Thurgau Halbtrocken	0,2 l 1,0 l	7,50 € 32,00 €
Deidesheimer Hofstück Silvaner Lieblich	0,2 l 1,0 l	7,50 € 32,00 €

Rotwein

Meckenheimer Dornfelder Trocken	0,2 l 1,0 l	7,50 € 32,00 €
Spätburgunder Deidesheimer Hofstück Trocken	0,2 l 1,0 l	7,50 € 32,00 €
Dornfelder Rheinhessen Lieblich	0,2 l 0,75 l	7,50 € 23,90 €

Rosé

Deidesheimer Hofstück Dornfelder Weissherbst Trocken	0,2 l 1,0 l	7,50 € 32,00 €
---	----------------	-------------------

Sekt

Rotkäppchen Piccolo Trocken / Halbtrocken	0,2 l	5,90 €
--	-------	--------

Aperitif

Martini Bianco / Rosso	0,1 l	5,90 €
Campari Orange oder Soda ²	0,2 l	7,50 €
Campari Riesling ²	0,2 l	7,50 €
Aperol Sprizz ²		7,50 €

Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Nüsse oder Spuren davon
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Liste der kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

- | | |
|--------------------|--|
| Käse und Camembert | kann Farbstoff Beta-Carotin enthalten |
| Butter | kann Farbstoff Beta-Carotin enthalten |
| Vanilleeis | kann Farbstoff Beta-Carotin, sowie Spuren von Nüssen, Gluten, Soja und Sulfite enthalten |
| Remoulade | kann Antioxidationsmittel enthalten |
-
- 1 Coffein
 - 2 Farbstoffe
 - 3 Chinin