

HAFENHAUS

Unsere Signature Drinks

DIE APERITIFE

Crémant Calixte Cuvée No 5

Brut d'Alsace

Feinster Crémant aus 100% Pinot blanc.

0,1 L 7,50 €

Lavendel Spritzzz

Prosecco, Soda, Lavendellikör aus der Provence, Rosmarin

0,2 L 9,50 €

DIE ERFRISCHER

HAFENHAUS SCHORLE

GRÜNER APFEL-INGWER ESSENZ-SODA

oder

HAFENHAUS SANDDORNBRAUSE

oder

Hafenhaus Limonade

Lemon trifft auf Mojito-Minze

Alle mit viel Liebe hausgemacht

0,3 L 4,20 €

0,5 L 6,20 €

DER KANARE

Café Barraquito

Likör 43-Sahne-Espresso-Zimt-Zitronenzeste

5,90 €

Leinen Los!

Krabbensuppe 9,90

Nordseekrabben, Frühlingslauch, Cherrytomaten, Hausbrot

Allergene 5/6/7/8/10 enthält Alkohol

Pfifferlingscrème 9,90

Sautierte Pfifferlinge, Schnittlauch, Piment Espilet, Hausbrot

Allergene 5/6/7/10

Grana Padano-Trüffel-Pommes 8,50

Pommes in Grana Padano geschwenkt, Trüffelmayo, Schnittlauch

Allergene 1/10

Karamellisierter Ziegenkäse 13,90

Honig Walnüsse, Granatapfelkerne, Granatapfelcrème

Wildkräutersalat, Hausbrot

Allergene 4/7/10/11

Moscow Mule Lachs 14,90

Geflammtes Lachsfilet, Ingwersud, Gurkentatar

Süßkartoffelknusper, Limettencrème

Allergene 3/10

Serviettenknödel-Carpaccio 13,90

Gebratene Pfifferlinge, Feldsalat

geräuchertes Kartoffeldressing, Kartoffelcroûtons

ingelegte rote Zwiebel, Grana Padano, Rosmarin-Pfirsich

Allergene 1/5/6/7/10/11

Italienische Vorspeisenvariation 19,90

Salsiccia, italienischer Landschinken, Burrata mit Rucola

und Balsamico, mariniertes Gemüse, zwei Gambas in Knoblauchöl

Oliven, geröstetes Brot mit Pesto Rosso

Allergene 5/6/7/8/10



Jetzt wird es bunt!

Unsere Salate

Bunter Blattsalat	16,90
wahlweise mit Basilikum-Limetten-Vinaigrette oder Honig-Senf-Dressing	
Avocado, Granatapfelkerne, Kirschtomaten	
karamellisierter Granny Smith, mariniertes Fenchel Hausbrot	
Allergene 5/7/11	

Ceasar Salad	16,90
Kirschtomaten, Croûtons, Grana Padano -Dressing	
Hausbrot	
Allergene 1/3/7/10	

Zusätzlich zu den Salaten

Rindfleischstreifen 100g	9,90
--------------------------	------

Hähnchenbruststreifen 100g	7,50
----------------------------	------

Karamellisierter Ziegenkäse	Allergene 10	6,50
-----------------------------	--------------	------

Burrata	Allergene 10	9,50
---------	--------------	------

3 Garnelen	Allergene 8	9,50
------------	-------------	------



Seegang

Matjestopf Hafenhaus 20,40

drei Emden Matjesfilets von Fokken&Müller,
Apfel-Joghurt-Zwiebelsoße, kleine Salatbeilage, Schwenkkartoffeln
Allergene 3/6/10 und Konservierungsstoffe

Zanderfilet 30,90

Sauerkraut-Beurre blanc, glasierte Möhren, Möhrencreme
Pfifferlinge, Spinat, Dauphinekartoffeln
Allergene 1/3/5/6/7/10

Teriyaki Lachs 28,90

Miso-Limettensoße, Wilder Brokkoli, Maisvariation, Süßkartoffelpüree
Cashewkerne
Allergene 1/3/4/7/10/13

Tagliatelle mit Garnelen 22,90

Rotes Tomatenpesto, Pinienkerne, Grana Padano
Cherrytomaten, Spinat, Rote Zwiebeln
Allergene 1/7/8

Landgang

Hafenhausschnitzel vom Jungschweinerücken 23,90

Pfifferlinge in Rahm, kleine Tomaten, junger Lauch, Kartoffelrösti
Allergene 1/6/7/10

Hafenhaus Beef-Burger 19,90

Saftiges Beefpatty, Brioche Bun, Hoisincréme, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke
rote Zwiebel, Rucola, Fries, Ketchup, Mayo
Allergene 1/6/7/10/13

Rumpsteak vom Grain feed Beef 33,90

Madeirajus, Maisvariation, Röstzwiebeln, Perlzwiebeln
gebackenes Kartoffelpüree mit Schnittlauch und Gruyère
Allergene 1/5/6/7/10

Roulade vom KIKOK-Hühnchen 29,90

Tomaten-Ricotta-Spinatfüllung, Salbeijus, Zucchinirollchen
wilder Broccoli, confierte Tomaten, Polentaschnitte
Allergene 1/5/6/10

Tagliatelle mit Salsiccia 19,90

Rotes Tomatenpesto, Pinienkerne, Grana Padano
Cherrytomaten, Spinat, Rote Zwiebeln
Allergene 1/7



Ganz entspannt, ohne Seegang und Landgang

Geschmorte Möhren mit Harissa (vegan) 19,90
Paprika-Aprikosensud, gefüllte Minipaprika, Papadum
confierte Tomaten, Couscous-Salat, Baba Ganoush
Allergene 6/7/10/12

Hafenhaus Veggie Burger (vegan) 19,90
Beyond Meat Patty, Brioche Bun, Hoisincrème,
Tomate, Gewürzgurke rote Zwiebel, Rucola, Fries, Ketchup,
vegane Mayonnaise
Allergene 1/6/7/10/13

Gebrannter Spitzkohl (vegan) 19,90
Hoisin-Mayo, Miso-Limettensoße, Spicy Erdnüsse, Reispurline
wilder Broccoli, Zwiebeln, Mais
Allergene 2/6/7/13

Tagliatelle mit Burrata 19,90
Rotes Tomatenpesto, Pinienkerne, Grana Padano
Cherrytomaten, Spinat, Rote Zwiebeln
Allergene 1/7/10

Tagliatelle mit Pfifferlingsrahm 18,90
Grana Padano, Wildkräuter, Frühlingslauch
Allergene 1/7/10

Pinsa Romana

Der Teig unserer Pinsa Romana ist vegan und besteht aus
Reismehl, Sojamehl, Weizenmehl und
einem Sauerteig, der mindestens 72 Stunden reift..

Mit italienischem Landschinken
Rucola, Grana Padano, rote Zwiebeln
Tomatensugo, Kirschtomaten, Olivenöl
18,50 €

Allergene 7/10

Norweger
Schmand, grüner Spargel, Tomate, Dill, geräucherter Lachs
18,50 €

Allergene 3/7/10

Vegan
Mariniertes Ratatouillegemüse, Wildkräuter
Tomaten, Zwiebel, Tomatensugo

16,50 €

Allergene 7

Super zum Teilen vorweg
oder alleine als Hauptspeise!



Flammkuchen an Backbord!

Der Elsässer 12,90
Crème fraîche - Speck - Frühlingslauch - Zwiebeln
Allergene 7/10

Der Franzose 14,90
Crème fraîche - Zwiebeln - Ziegenkäse - Walnüsse - Orangen-Thymianhonig - Rucola
getrocknete Feigen
Allergene 4/7/10

Flammkuchen Pfifferlinge 14,90
Crème fraîche, Pfirsich, Pfifferlinge, Schinken, Lauch, Ziegenkäse
Allergene 4/7/10

Der Spanier 14,90
Crème fraîche, Chorizo, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Pfefferschoten
Allergene 4/7/10

Süsse Sünden

Ananas-Karamell-Mango 9,90
Ananassorbet, Ananasragout, Karamellcrème
Karamellchip, Mangogel, Mangoschaum, Mango
Allergene 1/10

Crème Brûlée 9,90
Himbeersorbet, Himbeerragout
weißes Schokoladen-Limettenmousse
Allergene 1/10

Eisig 8,90
Friesenbecher
Vanilleeis, Rumrosinen, Sahne, Haselnusskrokant
Allergene 1/4,10 enthält Alkohol

Cookie & Cream Becher 7,90
Cookie Eis, Schokoeis, Sahne,
Keksstreusel, Schokosplitter, Schokotopping
Allergene 1/4,10

Kindereis Schatztruhe Vanille-Schoko 5,90
Allergene 1/10

Kugel Eis 2,50
Bourbon Vanille, Schokolade, Cookies & Cream
Pistazie, Erdbeere, Himbeere, Toffee (vegan)



Unsere Weißweintipps



2025 Nounat - Mallorca

Nounat aus der Bodega Binigrau ist ohne Zweifel einer der beliebtesten und feinsten Weißweine Mallorcas. Die außergewöhnliche Cuvée aus Chardonnay und der lokalen Sorte Prensal Blanc zeigt eine bezaubernde Verspieltheit mediterraner Aromen. Filigrane Noten, die an Akazien- und Holunderblüten erinnern, sind verbunden mit dem eleganten Schmelz des Chardonnays.



Glas 0,1	8,00 €
Glas 0,2	15,50 €
Karaffe 0,5	37,50 €
Flasche 0,75	54,50 €

Muga

2023 Muga Blanco Rioja

Eleganz und Klasse vereinen sich in diesem im Barrique fermentierten, klassischen Weißwein des Traditionshauses Muga. Seit Jahren einer der besten seiner Art mit frischem, fruchtigem Duft nach Zitrus und Sommerblüten und aromatisch-würzigem Geschmack. Das ausdrucksvolle Temperament der Viura und die Sanftheit der Malvasía bilden eine Harmonie, wie sie selten zu finden ist.

Glas 0,1	6,00 €
Glas 0,2	11,50 €
Karaffe 0,5	27,50 €
Flasche 0,75	39,50 €



Weißwein

Riesling QbA

Bassermann Jordan
Pfalz

Mineralisch, würzig, trocken

0,2	8,90 €
0,5	21,50 €
1,0	39,50 €

Grauer Burgunder vom Faß

Baden
Rund, leichte Frucht, wenig Säure

0,2	7,90 €
0,5	18,90 €

Weisser Stoff by Marie

Cuvée von Müller-Thurgau, Riesling und Scheurebe
Weinhaus Flick
Rheinhessen

Fruchtige Weißwein-Cuvée mit weicher, milder Säure und viel, viel Trinkfluss und hohem Suchtpotential!

0,2	8,90 €
0,5	21,50 €
0,75	29,50 €

Chardonnay

Stimson Estate Château Ste. Michelle
Washington USA

Am Gaumen saftig und lebendig mit wunderschöner
Balance von aromatischer Frucht, rassig frischer
Säure und einem zarten Hauch getoasteter Eiche.

0,2	11,50 €
0,5	28,00 €
0,75	39,50 €

La Croix Belle blanc

Cuvée von Chardonnay und Sauvignon blanc

Languedoc
Frankreich

Die Spritzigkeit, die vielen weißen Früchte, bei denen Pfirsiche und
Birnen im Vordergrund stehen, aber immer mal wieder Mangos „durchlassen“,
machen Freude. Bis ins Finale gibt es viele exotische, fröhliche Genussmomente.

0,2	9,90 €
0,5	22,90 €
0,75	34,50 €

Rosé

Schmetterlinge im Bauch Rosé QbA

Weingut Kiefer

Baden

0,2 8,90 €

0,5 21,50 €

0,75 29,50 €

Walderbeeren, fruchtig, Schmelz

Rotweine

Unsere Rotweinempfehlung:

La Croix Belle rouge

Syrah-Carignan-Merlot

Languedoc

Frankreich

0,2 9,90 €

0,5 22,90 €

0,75 34,50 €

Freuen Sie sich auf eine tiefrote, samtweiche und gefällige Cuvée aus Languedoc-Roussillon. Das facettenreiche Bouquet aus schwarzen und roten Johannisbeeren, Kirschen und fein akzentuierten Gewürzen ist sehr ausgewogen, elegant und fein.

„Ghenos“ Primitivo di Manduria

Apulien

In der Nase ein Duft nach kandierter Orangenschale, Amarenakirsche und Rose mit vegetablen Nuancen und würzigen Noten von Leder, Kaffeesatz und Vanille. Am Gaumen üppig mit dicht gewobenen Tanninen und einem schokoladigen Abgang.

0,2 11,50 €

0,5 28,00 €

0,75 39,50 €

Appassimento Rosso

Veneto

Italien

0,2 9,90 €

0,5 22,90 €

0,75 34,50 €

Am Gaumen präsentiert sich der Appassimento Rosso harmonisch und vollmundig, mit einer samtigen Textur.

Weißweine

Fräulein Mosel Riesling 46,50€

Nikolaus Köwerich

DE, Mosel - lieblich

Jung und ein bisschen wild. Fräulein Mosel überzeugt mit einer lieblichen Note und den typischen Riesling Aromen. Ein kraftvoller Weißwein und ein Versprechen auf harmonische Reife.

Sauvignon blanc Bassermann-Jordan 37,50€

DE, Pfalz - Trocken

Zunächst grüne, frische, grasige und vegetable Aromen, anschließend reife Trauben, sowie saftige feinwürzige Noten und zum Schluss das Topic mit vollreifen, exotisch duftenden Trauben mit herrlicher Fruchtsäure - dies zeichnet ihn aus.

Weißburgunder & Chardonnay))S((39,50€

Weingut Spiess

Rheinhessen

Die feine, elegante Art des Weißburgunders paart sich gekonnt mit Schmelz und Kraft des Chardonnays.
(Unser Lieblingswein)

Silvaner spontanvergoren 39,50€

DE, Franken - Trocken, fruchtig Weingut Mathias Meimberg

Ungewöhnlich kraftvoll mit einer nicht enden wollenden Frucht.

Nicht umsonst wurde dieser Wein vom Gault Millau unter die 5 besten Silvaner Deutschlands gekürt.

Gemischter Satz Josef Ehmoser 52,50€

Wagram Österreich

Herrliche Konzentration und Fülle, mit einer vielschichtigen Textur –

verführerische Birnenaromen werden begleitet von einem Hauch Honig.

Eine spannende und einzigartige Cuvée aus acht verschiedenen Rebsorten!

Le Morette LUGANA 39,50€

Mandolara

San Benedetto di Lugana

Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Intensive florale Düfte in der Nase mit zarten Zitrusnoten und Hinweisen tropischer Früchte. Gute Struktur und Länge bei schönem Abgang.

Grillo DOC Siciliana 32,50€

Compagnia Siciliana

Der Wein verströmt einen Duft von Orangenblüten.
Am Gaumen wirkt er ausgewogen mit zurückhaltender Säure.

LE MONDE Chardonnay 32,50€

Friaul Ita

In den steinigen Kieselböden der DOC Friuli Grave findet der Chardonnay bei der Cantina Le Monde ideale Bedingungen, um seine ganze Klasse auszuspielen: Hier verbindet sich die globale Eleganz der Rebsorte mit der typisch norditalienischen Frische, Finesse und einer herrlich lebendigen Mineralität.

Verdejo Cuvée Especial 34,50€

Valdelagunde - Ruedo - Spanien

Dieser Verdejo stellt keine klassische Cuvée aus mehreren Rebsorten dar, es wurde ein Teil des Weins im Barrique und ein Teil im Edelstahl vergoren. Pfirsich, Aprikose und typische kräutrige Noten. Fruchtig, würzig, etwas vanillig, viel Schmelz.

Conde Valdemar Blanco 29,90€

ES, Rioja - Trocken - Verdejo, Viura -

Komplexe florale Aromen nach Akazie und Fruchttöne von Apfel, Banane und Zitrusnoten. Am Gaumen ausgewogene Säure und sorteneigene Aromen.

Puilly-Fumé 59,50€

Clement & Florian Berthier - Loire

Die Silex Böden machen die Weine aus Pouilly-sur-Loire zu etwas ganz Besonderem und die leicht rauchigen Noten, die der Feuerstein mitbringt, sind authentisch und unverwechselbar. Dazu kommt natürlich die für Sauvignon Blanc typische frische Fruchtigkeit von Zitrusfrüchten und die an Holunderblüte erinnernde florale Seite.

BIN 65 Chardonnay 39,50€

South Eastern Australia - Trocken

Aromen von Pfirsich, Feigen, tropischen Früchten und geröstetem Eichenholz. Mittelschwerer Körper mit einem frischen, knackigen Abgang.

Rosé

Schmetterlinge im Bauch 29,50€

DE, Baden - Feinherb - Rosé - Spätburgunder / Dornfelder / Cabernet mitos / Cabernet carol

Kräftiges Rosé und kräftige Nase, merkbare Kohlensäure, spritzig und fruchtbetont mit gut eingebautem Restzucker.

Rotweine

Black Print Rotweincuvée 2021 49,90€

Markus Schneider - Pfalz

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Dorsa. Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hoch reifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken.

Rotweine

Primitivo doppio Passo Salento

34,50€

IT, Apulien - Trocken

In der Nase Duft nach kandierter Orangenschale, Amarenakirsche und Rose. Vegetale Nuancen und würzige Noten nach Leder, Kaffeesatz und Vanille.

2016 Tinta Barocca Swartland

32,50€

Weingut Allesverloren Südafrika

Kräftiger, vielschichtiger Tinta Barocca mit dunklen Beeren, feinen Gewürznoten und einem eleganten Abgang. Typisch Swartland – beeindruckende Qualität!

Fincas Valdemacuco

Roble Ribera del Duero DO

39,90€

ES, Duero - Trocken - Tempranillo -

Würzig-ätherischer Duft, der an Rosmarin, Tannennadeln und Thymian erinnert. Die Frucht bleibt frisch und knackig im Hintergrund.

Saftiger Gaumenauftritt mit agilen Gerbstoffen und feiner Toastwürze. Animierend und gut.

Bodega Huerta de Albata Barbazul

39,90€

ES, Cadiz - Trocken - Tintilla / Syrah /

Cabernet Sauvignon / Merlot -

Dunkles Granatrot in der Robe, intensives Bouquet, das schon in der Nase eine Fruchtexplosion entzündet: Brombeeren, Preiselbeeren und dunkle Kirschen werden von einer dezenten Kräuternote stimmungsvoll umgarnt.

Spätburgunder Weingut Hauck

29,90€

Rheinhessen- Trocken

Der Einstieg in die Riege unserer Spätburgunder: die Frucht im Vordergrund, Cremigkeit am Gaumen, dezente Tanninstruktur. Hier treffen Kirsch- und Himbeeraromen mit Vanille und dem Duft nach einem Pinienwald aufeinander. Am Gaumen seidig, mit reifer Aromatik und angenehm milder Säure.

Narassa Cotes Catalanes 2022

42,90€

Tiefdunkel mit sehr dominanten Aromen nach Brombeere, getrockneten Kräutern, Unterholz und Pfeffer. Der volle Körper mit sehr sanften, aber dennoch präsenten Tanninen paart sich mit einer dezenten Fruchtsüße. Im Abgang ist er frisch mit überraschender Eleganz.

DADÁ No.1

34,50€

Der Rotwein Finca Las Moras Dadá No.1 aus Argentinien überzeugt durch seine saftige Frucht. Der DADÁ ist ein Wein der keine Fragen mehr offen lässt: Ungewöhnlich fruchtig, weich und harmonisch und bei aller Eleganz mit einer kräftigen Struktur und feiner Restsüße versehen.