



## SPEISENKARTE AUSSER HAUS



### VORSPEISEN

ganzer Kopfsalat mit Kräuter-Vinaigrette & Croûtons.....	12,50 €
Rapunzel-Salat mit RoteBete-Würfeln & Walnüssen oder mit Speck & Croûtons.....	14,00 €
& Avocado-Stulle mit Büsumer Krabben, Radieschen & pochiertem Ei.....	16,50 €
Cantaloupe-Melone, Shrimps & Beeren.....	16,90 €
Vitello Tonnato mit Wildkräuter-Salat.....	17,50 €
hausgebeizter Lachs mit Kerbel-Ingwer-Sauce .....	16,50 €
Kartoffelsalat mit Trüffel, Ei, Gurke & Haricot Verts mit Trüffel 19,50 €.....ohne Trüffel.....	15,50 €

### MEERESFRÜCHTE

Crevettes roses mit fruchtig-pikanter Sauce, Zitrone & kl. Wildkräuter-Salat.....	19,50 €
---	---------

### SUPPEN

Fischsuppe mit Lachswürfeln, Garnele, Aioli, Gruyere, Croûtons.....	18,50 €
geiste Gurkensuppe mit Dill & jap. Reissessig.....	9,00 €

### VEGETARISCH

gratinierter Ziegenkäse in Orangen-Sauce mit Wildkräuter-Salat.....	17,50 €
Tagliarini mit Trüffel-Rahm-Sauce.....	18,50 €
ganze Artischocke mit 3 hausgemachten Dips.....	14,50 €
„Poulet Fou“ (rein pflanzl. „Hühnerfleisch“) in Sesam-Honig-Kruste, Limetten-Ingwer-Sauce & Wildkräuter-Salat mit Beeren.....	1/2 Portion 15,50 € / Hauptgang.....22,50 €

### VEGAN

„Faux Gras“ (unsere pfl. Alternative zur Gänsestopfleber), ger. Meersalz & Frucht-Kompott ..	14,50 €
--	---------

### FISCH

ganzer Loup de Mer vom Grill mit Passpierre-Algen & Gemüse oder Salat.....	25,50 €
gebratenes Lachssteak mit Chili-Sauce & Mangold.....	24,50 €
Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat & Kapern-Mayonnaise.....	24,50 €
6 Black Tiger Prawns mit Pimientos de Padron & 3 Saucen.....	22,50 €
(Mayonnaise, Aioli & pikante rote Fruchtsauce).....	

### FLEISCH

Enten-Confit mit Kartoffel-Püree, Wakame-Algen & Miso .....	24,50 €
gebratene Entenbrust mit Karamel-Sauce, Kartoffel-Püree & Gemüse .....	23,50 €
<u>freitags</u> : Königsberger Klopse, Kapernsauce, Püree & kleiner RoteBete-Salat.....	17,50 €
<u>samstags</u> : Rinder-Roulade mit Speck, Zwiebeln, Gurke, Püree & Gurkensalat.....	18,50 €

### DESSERTS

New York Cheesecake mit Erdbeer-Püree .....	8,50 €
Mousse au Chocolat mit Himbeersauce & Haselnüssen .....	8,50 €

### SPEZIALITÄTEN

„Hafen-Meisterei“ Mayonnaise 150ml.....	4,50 €
„Hafen-Meisterei“ Aioli 150ml.....	5,50 €
Pauls Rhabarber-Chutney 300ml.....	7,50 €
Pauls Erdbeer-Konfitüre 300ml.....	7,50 €
Vinaigrette „Hafen-Meisterei“ (inkl. 2,00€ Pfand f. d. Flasche).....	0,7l 11,00 € / 0,25l 5,50 €

ALLE PRODUKTE NATÜRLICH „HAUSGEMACHT“

& IM WIEDERVERWENDBAREN GLAS!

\*\*\*keine Reservierungen / \*\* wir akzeptieren keine 500,00 €-Scheine / \*\*\* bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!\*\*\*

Bestellungen unter 0211- 99 44 66 88, per email [pickup@hafen-meisterei.com](mailto:pickup@hafen-meisterei.com)

oder online über unsere webseite [www.hafen-meisterei.com](http://www.hafen-meisterei.com)