Speisenkarte
Restaurant Hafenblick

Suppen

Schaumburger Hochzeitssuppe **7,40**
mit Mettklößchen, Eierstich und Nudeln

Steinhuder Fischsuppe **7,90**
mit reichlicher Fischeinlage und frischem Gemüse

Tomatensuppe (vegan) **6,90**
mit italienischen Käutern

Salate

Cole Slaw (Krautsalat) **5,00**

Kaviar

Lachskaviar, ca. 40 Gramm **19,90**
Gorbuscha Kaviar aus Wildlachsrogen PLATINUM

Premiumqualität mit einem frischen, milden, leicht salzigen Geschmack

Dazu Baguette und Butter

..... zusätzlich mit einem **Glas Saxecco 0,1l**
23,90

Garnelen

fünf Garnelen in Schale gebraten **19,90**
mit Aioli und Baguettebrot

Scampi Pfanne

groß	7 Garnelen in Schale gebraten mit Pimientos	**32,20**
	In Knoblauch und Weißwein, dazu Baguettebrot	
klein	4 Garnelen in Schale gebraten mit Pimientos	**19,90**
	In Knoblauch und Weißwein, dazu Baguettebrot	

Unsere Weinempfehlung
Von der sächsischen Winzergenossenschaft in Meißen

Riesling Qualitätswein Bereich Meißen 2024, QbA trocken, 11,5%. Fruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich, sowie einer rassigen Säurestruktur und einem ausgewogenen Zucker Säure Spiel



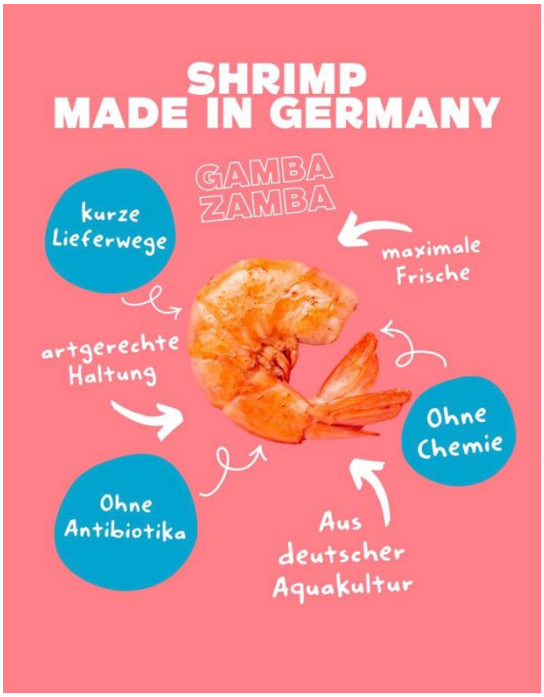
Restaurant Hafenblick
Terrasse mit Meerblick

Garnelen

Wir freuen uns Garnelen vom Steinhuder Meer aus dem Nachbarort Bokeloh zu servieren.



Wenn wir beim Genießen auch noch etwas für unseren Planeten tun können - umso besser!
100% aus Deutschland und nachhaltig ohne Antibiotika gezüchtet bedeutet Genuss ohne schlechtes Gewissen.
Gamba Zamba ist die Deutsche Garnele: regionaler Genuss ohne Tiefkühltransport um die halbe Welt. Ohne zerstörte Mangroven, kaputte Meeresböden oder Beifang.
Eine nachhaltige kontrollierte Aufzucht vor Eurer Haustür merkt man vor allem am Geschmack!



Die Deutsche Garnele ist fest im Biss, nussig süßlich und kein Vergleich zu ihren asiatischen Kollegen! Die Schale gibt dem Ganzen ein authentisches Aroma und kann nach dem Zubereiten leicht am Rücken entfernt werden.
Gamba Zamba ist für alle Garnelenfreunde, die wissen wollen, was auf Ihrem Teller landet. Keine Antibiotika, keine Umweltzerstörung - eine Garnele wie sie sein sollte.

https://gamba-zamba.de
https://aquapurna.com

Fischgerichte

Drei Matjesfilet „Holsteiner Art“ **18,50**
An Speckbohnen mit Salzkartoffeln

Bratheringsfilets **18,50**
Mild-sauer eingelegt mit Salzkartoffeln

Pangasiusfilet gebraten **20,50**
mit Kartoffelsalat

Seehecht ‚mediterran, gebraten **27,50**
Auf einem Sugo aus Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Kapern,
dazu Kräuterkartoffeln

Vegetarisch

Flammkuchen aus dem Ofen **12,90**
Klassisch mit Käse und Lauch

Golubzi, hausgemacht **21,20**
2 kleine Kohlrouladen gefüllt mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Linsen, Bulgur,
Zwiebeln in einer Tomaten-Paprika Sauce

Traditionelles aus der Deutschen Küche

Sülze, hausgemacht **18,90**
Mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Kräuterkartoffeln

Labskaus, hausgemacht **21,90**
Aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen
Als Beilage reichen wir Matjesfilet, Gewürzgurke, rote Bete und Spiegelei

Fleischgerichte (Winter)

Hirschroulade gebraten **27,80**
Mit einer Füllung aus Schweinefleisch, Zwiebeln und Champignons
mit hausgemachtem Rotkohl und Kroketten sowie einer Preiselbeerbirne

Wildgulasch **31,50**
mit hausgemachtem Rotkohl und Kroketten sowie einer Preiselbeerbirne

Grünkohl hausgemacht **24,50**
mit Kohlwurst, Kasseler und Salzkartoffeln

Rinderbraten **27,90**
Mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln

Knusprige 1/2 Ente, frisch aus dem Ofen **35,80**
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen, Preiselbeerbratapfel

Schweineschnitzel, 250 Gramm, paniert gebraten **20,50**
Mit cole slaw und Pommes Frites

Restaurant Hafenblick Terrasse mit Meerblick

Unsere besondere Empfehlung

Gans

Die Gänsegerichte werden immer im Ganzen zubereitet. Auf Nachfrage möglich, auf Vorbestellung sicher. Sprechen Sie uns gerne an!

1/1 Gans **240,00**
Für 4-5 Personen

½ Gans **135,00**

Für 2-3 Personen

Wir servieren die knusprige Gans frisch aus dem Ofen mit einer Apfel-Zwiebel-Rosinen Füllung, hausgemachtem Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Kroketten sowie einem gebackenen Preiselbeerbratapfel.

Restaurant Hafenblick Terrasse mit Meerblick

Kinderkarte

„Spongebob“ **6,00**
Zwei **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus

„Dino Teller“ **10,80**
Chicken Nuggets mit Pommes Frites

„Moby Dick“ **10,80**
Fischnuggets mit Pommes frites

„Rudi Rüssel“ **10,80**
Kleines **Schweineschnitzel** mit Pommes Frites



Restaurant Hafenblick
Terrasse mit Meerblick

Dessertkarte

Tartuffo Limoncello
9,50
Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör (enthält Alkohol 1,2%)

Tartuffo classico **9,50**
Zabaione und Schokoladencreme (enthält Alkohol 0,2%)

Soufflé al Pistacchio
9,50
Schokotörtchen mit Pistazienfüllung

Eierpfannküchlein **8,50**
Mit Apfel, Rosinen und Vanilleeis

Warme Getränke

Große Tasse Kaffee **3,50**

Kännchen Kaffee	**4,20**
Espresso	**3,50**
Espresso, doppelt	**5,50**
Cappuccino, mit aufgeschäumter Milch	**4,50**
Latte Macchiato	**4,50**
Milchkaffee	**4,80**
Großes Glas Tee, 300ml., verschiedene Bio Tee-Sorten	**4,50**
Heiße Schokolade, mit aufgeschäumter Milch	**4,50**
Chococcino	**5,20**

Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich, unsere Milch enthält Lactose

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle in unserer Speisenkarte genannten Preise sind Europreise und beinhalten Service und gesetzl. MWSt!

Restaurant Hafenblick Terrasse mit Meerblick

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	**0,3l**	**4,00**		**0,5l**	**6,00**
Pepsi Zero	**0,3l**	**4,00**		**0,5l**	**6,00**
Schwip Schwap Orange	**0,3l**	**4,00**		**0,5l**	**6,00**
7 up Zitronenlimonade	**0,3l**	**4,00**		**0,5l**	**6,00**
Spezi	**0,3l**	**4,00**		**0,5l**	**6,00**
Apfelsaftschorle, naturtrüb	**0,3l**	**4,50**		**0,5l**	**6,50**
Apfelsaft	**0,2l**	**4,20**		**0,5l**	**8,40**
Orangensaft	**0,2l**	**4,70**		**0,5l**	**9,40**
Schweppes Bitter Lemon				**Fl.0,2l**	**3,80**
Schweppes Indian Tonic Water	**Fl.0,2l**	**3,80**			

Schweppes American Ginger Ale	**Fl.0,2l**	**3,80**	
Schweppes Wild Berry	**Fl.0,2l**	**3,80**	
Mineralwasser Original Selters, classic	**Fl.0,25l**	**3,50**	**Fl.0,75l 7,50**
Mineralwasser Original Selters, naturell	**Fl.0,25l**	**3,50**	**Fl.0,75l 7,50**
Traubensaft sortrenrein, weißer Burgunder	**0,2l**	**5,00**	

Restaurant Hafenblick Terrasse mit Meerblick

Frisch vom Fass

Radeberger Pilsner	**0,25l**	**3,60**	**0,5l**	**6,50**
Alster vom Radeberger Pilsner	**0,25l**	**3,60**	**0,5l**	**6,50**

Flaschenbiere

Schöfferhofer Hefeweizen , naturtrüb	**0,5l**	**6,50**
Schöfferhofer Hefeweizen , alkoholfrei	**0,5l**	**6,50**
Berliner Weisse, rot, grün (Schankbier)	**0,33l**	**5,00**
Radeberger Pilsner, alkoholfrei	**0,33l**	**4,50**
Vita Malz, alkoholfrei	**0,33l**	**4,20**

RADEBERGER GRUPPE

DEUTSCHE BIERKULTUR

WINZER MEISSEN

In jedem Tropfen Wein verborgen,
sind Müh und Fleiß und Winzersorgen
Volksspruch

Restaurant Hafenblick Terrasse mit Meerblick

Eiswein 2020

Eiswein		**12,5%**	**0,375l**
118,00			

Verschwenderische Aromen erwarten hier den Genießer.
Mít Honignoten, Quitte, Rhabarber, Birne etwas Maracuja und sachten Kräuternoten in der Nase, verbunden mit einer dichten würzigen Fülle hallt er lange nach.
Das ist ein Tropfen für ganz besondere Momente.
Eiswein nimmt unter den Prädikatsweinen eine Sonderstellung ein. Die Trauben werden erst bei einer Temperatur von mindestens minus 7°C gelesen. Das gefrorene Lesegut muss sofort weiterverarbeitet werden. Das Eis bleibt beim Pressen in den Beeren zurück, nur der austretende Saft wird vergoren.
Charakteristisch für Eiswein ist die Verbindung von konzentrierter Süße und hoher Säure. Dies macht den Eiswein zu einem beeindruckenden Wein und zum Begleiter edler Desserts.
Eiswein ist aufgrund seines hohen Restzuckergehalts lange lagerfähig.

Weinlikör, Tresterbrand

Scheurebe	**20,0 %**	**2 cl**	**4,80**
zartsüß und feinfruchtig			
Traminer	**20,0 %**	**2 cL**	**4,80**
feinwürzig blumig			
Spätburgunder	**20,0 %**	**2 cl**	**4,80**

zartsüß, feine Rotweinnote

Tresterbrand Traminer **42,0 %** **2 cl** **4,80**
kräftig - würzig, dennoch weich und rund

Ein Trinkgefäß, sobald es leer, macht keine rechte Freude mehr
Wilhelm Busch

Sekt und Secco

„Benno von Meissen“	12,5%	Fl.0,75l	
Riesling Sekt trocken, Flaschengärung			32,50
„Benno von Meissen“	12%	Fl. 0,75l	48,50
Scheurebe Sekt brut, Flaschengärung			
Saxecco, weiß Perlwein	10,0%	0,1l	4,50
		Fl.0,75l	27,50

Weine rot

Rotwein Supreme QbA trocken	Alkohol	13%	0,1l	4,50
2024	Säure	5,1g/l	0,2l	8,50
	Restzucker	5,1g/l	Fl. 0,75l	29,90

Ein Cuvee mit intensiven Aromen von Cassis, Brombeeren, Schattenmorellen und dunkler Schokolade. Würzig und fruchtig am Gaumen. Solo oder zu gebratenen und geschmorten Gerichten.

Weine rosé

Schieler QbA halbtrocken	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2023	Säure	5,3g/l	0,2l	8,50
	Restzucker	12,5g/l	Fl.0,75l	29,90

Kein echter Rosé, denn hier werden rote und weiße Trauben zusammen vergoren und ergeben diesen herrlichen, frisch fruchtigen Sommerwein. Erdbeerrot kräftig im Glas. Duft von Himbeeren und Kirschen gepaart mit einer feinen Frische von Grapefruit und Limette. Dazu gesellt sich eine angenehme Restsüße. Das ist der perfekte Wein für eine Gartenparty.

Blanc de noir QbA trocken	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2023	Säure	5,0g/l	0,2l	8,50
DLG Gold 2024	Restzucker	6,2g/l	Fl.0,75l	29,90

Unser „weißer“ Spätburgunder hat ein schönes feinduftiges Bouquet von Aprikose und Pfirsich mit Anklängen von Zitrusfrüchten und Karamell. Alles gepaart mit einem ausgewogenen Süß-Säure Spiel!

Weine weiß

Müller Thurgau QbA halbtrocken	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2023	Säure	4,7g/l	0,2l	8,50
	Restzucker	9,9g/l	Fl 0,75l	29,90
Traminer Kabinett halbtrocken	Alkohol	12,5%	0,1l	4,50
2023	Säure	5,0g/l	0,2l	8,50
DLG Gold 2024	Restzucker	10,3g/l	Fl 0,75l	29,90
Morio Muskat QbA, trocken	Alkohol	11,0%	0,1l	4,50
2023	Säure	7,3g/l	0,2l	8,50
DLG Gold 2024	Restzucker	7,6g/l	Fl 0,75l	29,90
Goldriesling QbA trocken	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2024	Säure	4,8g/l	0,2l	8,50
	Restzucker	1,2g/l	Fl 0,75l	29,90
Riesling QbA trocken	Alkohol	11,5%	0,1l	4,50
2023	Säure	5,5g/l	0,2l	8,50
Meißner Kapitelberg	Restzucker	6,3g/l	Fl 0,75l	29,90
Grauer Burgunder QbA, trocken	Alkohol	12,0%	0,1l	4,50
2023	Säure	4,7/gl	0,2l	8,50
AWC Vienna Silver 2024	Restzucker	4,6g/l	Fl 0,75l	29,90
Müller Thurgau QbA trocken	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2023	Säure	5,6/gl	0,2l	8,50
	Restzucker	0,0g/l	Fl 0,75l	29,90
Sauvignon Blanc QbA	Alkohol	12,5%	0,1l	4,50
halbtrocken	Säure	4,5g/l	0,2l	8,50
2023	Restzucker	12,2g/l	Fl 0,75l	29,90

Restaurant Hafenblick Terrasse mit Meerblick

Faude feine Brände

Urlaub für den Geist und die Sinne

Doppelkümmel -45- **45%** **2 cl** **5,50**

fein abgestimmt mít etwas Kandis, verschmelzen Kümmel, Sternanis, Fenchel, frische Zitronenschalen, Koriander, Veilchen und Kardamom.

Gurkengeist **40%** **2 cl** **6,50**

die absolute Konzentration der beliebten krummen Gurke von der Insel-Reichenau.

Knackig, erfrischend und intensiv, wie der Biss in die saftig- grüne Salatgurke.

Rote-Beete-Geist **40%** **2 cl** **6,50**

angenehm erdige Note am Gaumen und eine leichte Süße im Abgang. Ein Hauch ländlicher Exotik.

Mandarine aus Sizilien **42%** **2 cl** **6,50**

Bio-Mandarinen der Sorte Ciaculli lassen einen intensív-aromatischen Geist entstehen. Die Früchte wurden bei voller Reife handgepflückt und verarbeitet. Ein Gefühl als stünde man im Mandarinenhain.

Blutorange aus Sizilien **42%** **2 cl** **6,50**

Bio-Blutorangen der Sorte Tarocco di Catania geben die perfekte Frucht für diese duftig feine Komposition. Sie bringt die Blutorange vollaromatisch ins Glas und spielt zugleich mít floralen Noten und einer Ahnung von Vanille.

Rhabarberlikör **20%** **2 cl** **4,50**

Frühling in Flaschen. Ein sauer - herber Likör, gewonnen aus der regional bezogenen alten Rhabarbersorte „Holsteiner Blut"- unfiltriert. Er besticht durch seine rosa Farbe, das angenehm erfrischende Kribbeln auf der Zunge und den rhabarbertypischen Duft.

Restaurant Hafenblick Terrasse mit Meerblick

Digestif

Doppelkorn	38%	2 cl	3,00
Malteser	40%	2 cl	3,50
Linie Aquavit	42%	2cl	3,80
Obstler	40%	2 cl	3,80
Obstbrand - Williams Christ Birne	40%	2 cl	3,80
Vodka	38%	2 cl	3,00
Rum	40%	2 cl	3,00
Asbach Uralt Weinbrand	38%	2 cl	4,80

Scotch Whisky (Ballantines)	43%	2 cl	4,00
Meyers Bitter	38%	2 cl	3,80
Fernet Branca	40%	2 cl	3,80
Averna	29%	4 cl	5,80
Jägermeister	35%	2 cl	3,80
Moorbock	35%	2 cl	3,00
Amaretto	21%	2 cl	2,50
Baileys	17%	4 cl	5,80
Eierlikör	20%	2 cl	2,50
Vecchia Grappa di Prosecco 8 Jahre	42%	2 cl	7,50

Restaurant Hafenblick Terrasse mit Meerblick

Teekarte

BIO DARJEELING **Eine besondere Bio Mischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley".** **Samtig, nussig und erlesen im Geschmack.** **Schwarzer Tee 01 Happy Valley**	**BIO ROOIBOS** **Der klassische Bio Rooibos aus Südafrika, versetzt mit Vanillestückchen, weißen Kornblumenblüten und ausgewogenem Orangenöl. Wohlschmeckend und von Natur aus koffeinfrei.** **Rooibostee aromatisiert 07 African Vitality**
BIO EARL GREY **Ein schwarzer Biotee aus dem chinesischen Yunnan-Distrikt, klassisch aromatisiert mit natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack.** **Schwarzer Tee 02 Secret of Bergamotte**	**BIO MINZE** **Eine Bio Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten - Pfeffer- und Krauseminze und Apfelminze. Frisch, gesund und auch kalt zu genießen.** **Kräutertee 08** **Mint Blend**
BIO GRÜNER TEE **Grüner Biotee aus Zhejiang, eine Provinz an der Küste zum Ostchinesischen Meer im Südosten Chinas. Dieser Grüntee hat eine jahrhundertealte Tradition, die in Kombination mit verschiedensten Fruchtaromen neu entfacht wird..Grüner Tee aromatisiert 03 Sencha Bloom**	**BIO HIBISKUS - ROTE BEETE** **Frucht und Gemüse? Die perfekte Symbiose!** **Rote Beete setzt den feinen, milden Akzent, Mango- und Bergamottaroma liefern den spritzigen Hauch Exotik.** **Früchtetee aromatisiert 11 Reddish Pleasure**
BIO INGWER-ZITRONENGRAS **Eine Bio Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt - gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber**	**BIO FRIESENTEE** **Ein kraftvoller, aromatischer Schwarztee mit satter, rotbrauner Farbe in der Tasse - wie ihn nicht nur die Friesen lieben.** **Schwarzer Tee 14** **Malty Assam**

auch eine spritzige Note hat.Kräutertee A Touch of India	
BIO AYURVEDA **Eine reine Bio Kräutermischung, die ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau komponiert wurde. Sie allein geben dem Tee einen herrlich natürlichen Geschmack, frei von Aromen und anderen Zusatzstoffen. Kräutertee 05**	**BIO WIESENKRÄUTER** **Vertraute und beliebte Kräuter - in einer mild-aromatischen modern interpretierten Neuauflage.** **Kräutertee 10 Meadow Herbage**