

# Speisenkarte

## Restaurant Hafenblick

### Suppen

<b>Schaumburger Hochzeitssuppe</b>	7,40
<i>mit Mettklößchen, Eierstich und Nudeln</i>	
<b>Steinhuder Fischeuppe</b>	7,90
<i>mit reichlicher Fischeinlage und frischem Gemüse</i>	
<b>Tomatensuppe (vegan)</b>	6,90
<i>mit italienischen Kräutern</i>	

### Vorspeisen

<b>Räucherlachs</b>	13,90
<i>Zwei Scheiben geräucherter Lachs mit Kräuterjoghurt und einem Röstlinchen</i>	
<b>Fünf Garnelen (in Schale gebraten)</b>	19,90
<i>mit Aioli und Brot</i>	
<b>Tomate Mozzarella</b>	9,90
<i>mit Mozzarella (Kuhmilch) und frischem Basilikum</i>	
<b>Rote Beete Carpaccio</b>	13,90
<i>mit Rucola, Pinienkernen, Granatapfel und Fetakäse (Kuhmilch)</i>	

## Salate

Mit unserem Haus Balsamico Dressing, dazu servieren wir Baguettebrot

**Beilagensalat (vegan)** 5,50

bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate

**Krautsalat** 3,50

**Ruccolasalat** 9,90

mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesansplittern

**großer gemischter Salat** 11,50

saisonale bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate

wahlweise mit

3 Garnelen 11,70

Hecht- und Lachsfilet 10,50

Hähnchenbrustfilet 6,90

Thunfisch und Ei 6,00

## 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

*Pasta mit Garnelen* 29,90  
Fettuccine mit 5 Garnelen (geschält) in Basilikumpesto mit Kirschtomaten

### *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 Meißner Kapitelberg 2023, QbA trocken, 11,5%. Fruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich, sowie einer rassigen Säurestruktur und einem ausgewogenen Zucker-Säure Spiel*



## 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.

## Fischgerichte

<b>Drei Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“</b>	<b>18,90</b>
Mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkenstückchen in Sahnesauce Dazu Salzkartoffeln	
<b>Drei Matjesfilet „Holsteiner Art“</b>	<b>17,90</b>
An Speckbohnen mit Salzkartoffeln	
<b>Bratheringsfilets</b>	<b>17,90</b>
Mild-sauer eingelegt mit Salzkartoffeln	
<b>„Fish and Chips“, Fischfilet, paniert und gebacken</b>	<b>16,20</b>
mit frittierten Kartoffelspalten und Remoulade	
<b>Pangasiusfilet gebraten</b>	<b>19,50</b>
mit Kartoffelsalat	
<b>Loup de mer (Wolfsbarschfilet) gebraten</b>	<b>29,90</b>
mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	
<b>Seelachsfilet gedämpft</b>	<b>26,90</b>
auf Wurzelgemüse (gedämpft), mit Senfsauce und Salzkartoffeln	
<b>Lachsfilet Trapanese</b>	<b>28,50</b>
mit Tomaten-Pestonudeln, Kirschtomaten und gemahlener Mandeln	
<b>Seehecht ,mediterran, gebraten</b>	<b>27,50</b>
Auf einem Sugo aus Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Kapern, dazu Kräuterkartoffeln	

## Fleischgerichte

**Schweineschnitzel, 250 Gramm, paniert gebraten** 20,50

Mit Gartengemüse und Pommes Frites

*wahlweise*

mit frischen Champignons in Rahm zzgl. 4,50

**Hähnchenbrust, natur, gebraten** 21,50

mit Gartengemüse und Salzkartoffeln

**Karree vom Iberico – Schwein, gebraten** 33,80

mit Basilikum - Pestonudeln

**Rinderbraten, frisch aus dem Ofen** 27,50

Butterzart geschmort mit grünen Bohnen Salzkartoffeln und viel Sauce

## Traditionelles aus der Deutschen Küche

**Currybocwurst, 160 Gramm** 12,90

mit Pommes Frites

**Sülze, hausgemacht** 18,90

Mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Kräuterkartoffeln

**Labskaus, hausgemacht** 20,90

Aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen

Als Beilage reichen wir Matjesfilet, Gewürzgurke, rote Bete und Spiegelei

(nicht immer vorrätig)

## Vegetarisch/Nudelgerichte

<b>Flammkuchen aus dem Ofen</b>	<b>12,90</b>
<i>Klassisch mit Käse und Lauch</i>	
<b>Golubzi, hausgemacht</b>	<b>21,20</b>
<i>2 kleine Kohlrouladen gefüllt mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Linsen, Bulgur, Zwiebeln in einer Tomaten-Paprika Sauce</i>	
<b>Pasta Pomodori (Spaghetti)</b>	<b>14,80</b>
<i>Nudeln mit Tomatensauce, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
<b>Pasta Arrabiata, scharf (Spaghetti)</b>	<b>15,80</b>
<i>Nudeln mit scharfer Tomatensauce, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
<b>Pasta al verdura (Fettuccine)</b>	<b>15,80</b>
<i>Nudeln mit Gartengemüse in Tomatensauce, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
<b>Pasta Funghi (Fettuccine)</b>	<b>15,80</b>
<i>Nudeln mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	

## Weitere Nudelgerichte

<b>Pasta Pollo (Hähnchen, Fettuccine)</b>	<b>20,50</b>
<i>Nudeln mit Hähnchenbrust, frischen Champignons in Rahmsauce</i>	
<b>Pasta frutti di mare (Spaghetti)</b>	<b>25,80</b>
<i>Nudeln mit Meeresfrüchten in Tomatensauce, Kirschtomaten und Knoblauch</i>	
<b>Pasta Garnelen (Fettuccine, 5 Garnelen)</b>	<b>29,90</b>
<i>Fettuccine mit 5 Garnelen (geschält) in Basilikumpesto mit Kirschtomaten</i>	

## Ofenkartoffel

**Ofenkartoffel** 8,90  
Eine große Ofenkartoffel, serviert mit sour cream

Wahlweise mit \*

<i>Matjesstreifen, (1 Matjes)</i>	4,10
<i>Räucherlachs (2 Scheiben)</i>	6,00
<i>Hähnchenbrustfiletstreifen, natur gebraten (ca.100 gr.)</i>	5,90
<i>Pulled Pork (gewürztes Schweinefleisch, ca. 150gr.)</i>	7,00



*\*Die Beilagenpreise verstehen sich zuzüglich zum Preis  
der Ofenkartoffel mit sour cream.*

## Kinderkarte

„Spongebob“ 6,00

Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

„Captain Blaubär“ 10,80

Kleines Lachsfilet mit Butternudeln (Fettuccine)

„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

„Witwe Bolte“ 10,80

Kleines Hähnchenschnitzel, natur gebraten mit Pommes



## Dessertkarte

<i>Tartuffo Limoncello</i>	<i>9,50</i>
<i>Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör (enthält Alkohol 1,2%)</i>	
<i>Tartuffo classico</i>	<i>9,50</i>
<i>Zabaione und Schokoladencreme (enthält Alkohol 0,2%)</i>	
<i>Soufflé al Pistacchio</i>	<i>9,50</i>
<i>Schokotörtchen mit Pistazienfüllung</i>	
<i>Eierpfannkuchlein</i>	<i>8,50</i>
<i>Mit Apfel, Rosinen und Vanilleeis</i>	

## Warme Getränke

<i>Große Tasse Kaffee</i>	<i>3,50</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>4,20</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso, doppelt</i>	<i>5,50</i>
<i>Cappuccino, mit aufgeschäumter Milch</i>	<i>4,50</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,50</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4,80</i>
<i>Großes Glas Tee, 300ml., verschiedene Bio Tee-Sorten</i>	<i>4,50</i>
<i>Heiße Schokolade, mit aufgeschäumter Milch</i>	<i>4,50</i>
<i>Chococcino</i>	<i>5,20</i>
<i>Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich, unsere Milch enthält Lactose</i>	

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

## Tagesangebot

**Gulaschsuppe feurig pikant** 8,50  
mit Rind- und Kalbfleisch

**Beilagensalat** 5,50

**Ruccolasalat** 9,90  
mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesansplitter

**großer gemischter Salat** 11,50  
saisonale bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate

Alle Salate mit unserem Haus Balsamico Dressing, dazu servieren wir Baguettebrot

**Meerestriologie** 16,50  
Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet mit frischen Zwiebelringen,  
Baguette und Butter

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

**Zanderfilet, natur gebraten** 29,90  
An Spitzkohl Ingwer Gemüse pikant mit Kartoffel-Sellerie Stampf

**Rumpsteak 250 Gramm** 37,60  
mit Kräuterbutter an Bohnen mit Kräuterkartoffeln

**Drei Medaillons vom Schweinefilet** 33,80  
Mit Speck dressiert, gebraten, dazu Bohnen, Kroketten und Pfeffersauce

## Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi Cola</i>	0,3l 4,00	0,5l 6,00
<i>Pepsi Cola zero Zucker</i>	0,3l 4,00	0,5l 6,00
<i>Sinalco Orange</i>	0,3l 4,00	0,5l 6,00
<i>7 up Zitronenlimonade</i>	0,3l 4,00	0,5l 6,00
<i>Spezi</i>	0,3l 4,00	0,5l 6,00
<i>Apfelsaftschorle, naturtrüb</i>	0,3l 4,50	0,5l 6,50
<i>Rhabarbersaftgetränk Schorle</i>	0,3l 5,00	0,5l 7,00
<i>Maracuja Nektar Schorle</i>	0,3l 5,00	0,5l 7,00
<i>Traubensaftschorle</i>	0,3l 5,00	0,5l 7,00
<i>Apfelsaft</i>	0,2l 4,20	0,5l 8,40
<i>Orangensaft</i>	0,2l 4,70	0,5l 9,40
<i>Rhabarbersaftgetränk</i>	0,2l 4,70	0,5l 9,40
<i>Maracuja Nektar</i>	0,2l 4,70	0,5l 9,40
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	Fl.0,2l 3,80	
<i>Schweppes Indian Tonic Water</i>	Fl.0,2l 3,80	
<i>Schweppes American Ginger Ale</i>	Fl.0,2l 3,80	
<i>Schweppes Wild Berry</i>	Fl.0,2l 3,80	
<i>Mineralwasser Original Selters, classic</i>	Fl.0,25l 3,50	Fl.0,75l 7,50
<i>Mineralwasser Original Selters, naturell</i>	Fl.0,25l 3,50	Fl.0,75l 7,50

## Frisch vom Fass

<i>Radeberger Pilsner</i>	0,25l	3,60	0,5l	6,50
<i>Alster vom Radeberger Pilsner</i>	0,25l	3,60	0,5l	6,50
<i>Schlappeseppel, „Helles Bayerisch Mild“</i>	0,3l	4,50	0,5l	6,80
<i>Stoertebecker „Atlantic Ale“</i>	0,3l	4,50	0,5l	6,80

## Flaschenbiere

<i>Schöffelhofer Hefeweizen , naturtrüb</i>	0,5l	6,50
<i>Schöffelhofer Hefeweizen , alkoholfrei</i>	0,5l	6,50
<i>Berliner Weisse, rot, grün (Schankbier)</i>	0,33l	5,00
<i>Radeberger Pilsner, alkoholfrei</i>	0,33l	4,50
<i>Vita Malz, alkoholfrei</i>	0,33l	4,20



**RADEBERGER GRUPPE**

DEUTSCHE BIERKULTUR



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

## Eiswein 2020

<b>Eiswein</b>	<b>12,5%</b>	<b>0,375l</b>	<b>118,00</b>
----------------	--------------	---------------	---------------

*Verschwenderische Aromen erwarten hier den Genießer.*

*Mit Honignoten, Quitte, Rhabarber, Birne etwas Maracuja und sachten Kräuternoten in der Nase, verbunden mit einer dichten würzigen Fülle hält 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

<b>Scheurebe</b>	<b>20,0 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,80</b>
------------------	---------------	-------------	-------------

*zartsüß und feinfruchtig*

<b>Traminer</b>	<b>20,0 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,80</b>
-----------------	---------------	-------------	-------------

*feinwürzig blumig*

<b>Spätburgunder</b>	<b>20,0 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,80</b>
----------------------	---------------	-------------	-------------

*zartsüß, feine Rotweinnote*

<b>Tresterbrand Traminer</b>	<b>42,0 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,80</b>
------------------------------	---------------	-------------	-------------

*kräftig - würzig, dennoch weich und rund*

## Sekt und Secco

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

## Weine rot

<b>Spätburgunder QbA trocken</b>	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2022	Säure	5,3g/l	0,2l	8,50
	Restzucker	1,0g/l	Fl. 0,75l	29,90

Kräftiges Kirschröt. Der Duft von dunklen Beeren und Schattenmorellen umschmeicheln die Nase. Würzig und fruchtig am Gaumen. Solo oder zu gebratenen und geschmorten Gerichten.

## Weine rosé

<b>Schieler QbA halbtrocken</b>	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.

<b>Blanc de noir QbA trocken</b>	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!

<b>Müller Thurgau QbA halbtrocken</b>	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2023	Säure	4,7g/l	0,2l	8,50
	Restzucker	9,9g/l	Fl 0,75l	29,90
<b>Traminer Kabinett halbtrocken</b>	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
<b>Morio Muskat QbA, trocken</b>	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
<b>Goldriesling QbA trocken</b>	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2024	Säure	4,8g/l	0,2l	8,50
	Restzucker	1,2g/l	Fl 0,75l	29,90
<b>Riesling QbA trocken</b>	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
<b>Grauer Burgunder QbA, trocken</b>	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
<b>Müller Thurgau QbA trocken</b>	Alkohol	12%	0,1l	4,50
2023	Säure	5,6/gl	0,2l	8,50
	Restzucker	0,0g/l	Fl 0,75l	29,90
<b>Sauvignon Blanc QbA halbtrocken</b>	Alkohol	12,5%	0,1l	4,50
2023	Säure	4,5g/l	0,2l	8,50
	Restzucker	12,2g/l	Fl 0,75l	29,90

## Faude feine Brände

### Urlaub für den Geist und die Sinne

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

fein abgestimmt mit 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 intensiv-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 mit 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 Krabbeln auf der Zunge und den rhabarbertypischen Duft.

## Digestif

<i>Doppelkorn</i>	38%	2 cl	3,00
<i>Malteser</i>	40%	2 cl	3,50
<i>Linie Aquavit</i>	42%	2cl	3,80
<i>Obstler</i>	40%	2 cl	3,80
<i>Obstbrand - Williams Christ Birne</i>	40%	2 cl	3,80
<i>Vodka</i>	38%	2 cl	3,00
<i>Rum</i>	40%	2 cl	3,00
<i>Asbach Uralt Weinbrand</i>	38%	2 cl	4,80
<i>Scotch Whisky (Ballantines)</i>	43%	2 cl	4,00
<i>Meyers Bitter</i>	38%	2 cl	3,80
<i>Fernet Branca</i>	40%	2 cl	3,80
<i>Averna</i>	29%	4 cl	5,80
<i>Jägermeister</i>	35%	2 cl	3,80
<i>Moorbock</i>	35%	2 cl	3,00
<i>Amaretto</i>	21%	2 cl	2,50
<i>Baileys</i>	17%	4 cl	5,80
<i>Eierlikör</i>	20%	2 cl	2,50
<i>Vecchia Grappa di Prosecco 8 Jahre</i>	42%	2 cl	7,50

## Teekarte

<p><b><u>BIO DARJEELING</u></b></p> <p>Eine besondere Bio Mischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“.      Samtig, nussig und erlesen im Geschmack.      Schwarzer Tee 01 Happy Valley</p>	<p><b><u>BIO ROOIBOS</u></b></p> <p>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</p>
<p><b><u>BIO EARL GREY</u></b></p> <p>Ein schwarzer Biotee aus dem chinesischen Yunnan-Distrikt, klassisch aromatisiert mit natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack.      Schwarzer Tee 02 Secret of Bergamotte</p>	<p><b><u>BIO MINZE</u></b></p> <p>Eine Bio Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten - Pfeffer- und Krauseminze und Apfelminze. Frisch, gesund und auch kalt zu genießen.      Kräutertee 08      Mint Blend</p>
<p><b><u>BIO GRÜNER TEE</u></b></p> <p>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</p>	<p><b><u>BIO HIBISKUS - ROTE BEETE</u></b></p> <p>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</p>
<p><b><u>BIO INGWER-ZITRONENGRAS</u></b></p> <p>Eine Bio Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt - gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat.      Kräutertee 04      A Touch of India</p>	<p><b><u>BIO FRIESENTÉE</u></b></p> <p>Ein kraftvoller, aromatischer Schwarztee mit satter, rotbrauner Farbe in der Tasse - wie ihn nicht nur die Friesen lieben.      Schwarzer Tee 14      Malty Assam</p>
<p><b><u>BIO AYURVEDA</u></b></p> <p>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</p>	<p><b><u>BIO WIESENKRÄUTER</u></b></p> <p>Vertraute und beliebte Kräuter - in einer mild-aromatischen modern interpretierten Neuauflage.      Kräutertee 10 Meadow Herbage</p>

# Menu

## Restaurant Hafenblick



### Soups

<b>Schaumburg Wedding Soup</b> with meatballs, egg custard, and noodles	<b>7.40</b>
<b>Steinhude Fish Soup</b> with plenty of fish and fresh vegetables	<b>7.90</b>
<b>Tomato Soup (vegan)</b> with Italian herbs	<b>6.90</b>
<b>Spicy Goulash Soup</b> with beef and veal	<b>8.50</b>
<b>Flädle Soup</b> Vegetable broth with pancake strips and fresh vegetables	<b>7.40</b>
<b>Pumpkin-Ginger Soup</b> refined with Styrian pumpkin seed oil	<b>7.90</b>
<b>Vegetable Cream Soup “Gardener’s Style”</b> with seasonal vegetables and finished with cream	<b>7.40</b>
<b>Asparagus Cream Soup</b> made from freshly harvested asparagus	<b>7.40</b>

## Starters

<b>Smoked Salmon</b>	<b>13.90</b>
Two slices of smoked salmon with herb yogurt and a small potato rösti	
<b>Five Prawns (pan-fried in shell)</b>	<b>19.90</b>
with aioli and bread	
<b>Tomato Mozzarella</b>	<b>9.90</b>
with mozzarella (cow's milk) and fresh basil	
<b>Beetroot Carpaccio</b>	<b>13.90</b>
with arugula, pine nuts, pomegranate, and feta cheese (cow's milk)	
<b>Seafood Trilogy</b>	<b>16.50</b>
Smoked salmon, matjes fillet, fried herring fillet with fresh onion rings, baguette, and butter	
<b>Scampi Pan</b>	<b>19.90</b>
4 prawns pan-fried in shell with Pimientos in garlic and white wine served with baguette bread	

## Salads

With our house balsamic dressing, served with baguette bread

<b>Side Salad (vegan)</b>	<b>5.50</b>
Mixed leaf salad with cucumber, tomato	
<b>Coleslaw</b>	<b>3.50</b>
<b>Cucumber Salad (vegan)</b>	<b>5.90</b>
with a dressing of lemon and dill	
<b>Tomato Salad (vegan)</b>	<b>5.90</b>
with a vinegar/oil dressing and fresh basil	
<b>Arugula Salad</b>	<b>8.90</b>
with cherry tomatoes, pine nuts, and parmesan shavings	
<b>Large Mixed Salad</b>	<b>11.50</b>
Seasonal mixed leaf salads with cucumber, tomato optionally with	
<b>3 prawns</b>	<b>11.70</b>
<b>Pike and salmon fillet</b>	<b>10.50</b>
<b>Turkey steak</b>	<b>6.90</b>
<b>Chicken steak</b>	<b>6.90</b>
<b>Tuna and egg</b>	<b>6.00</b>

## Prawns

### **Five prawns pan-fried in shell**

with aioli and baguette bread

**19.90**

### **Pasta with Prawns**

Fettuccine with 5 peeled prawns in basil pesto with cherry tomatoes

**29.90**

### **Scampi Pan**

**large**

**7 prawns pan-fried in shell with Pimientos**

**32.20**

l

in garlic and white wine, served with baguette bread

**small**

**4 prawns pan-fried in shell with Pimientos**

**19.90**

in garlic and white wine, served with baguette bread

### **Our Wine Recommendation**

**From the Saxon Winegrowers' Cooperative in Meissen**

**Riesling Meißner Kapitelberg 2023, QbA dry, 11.5%**

**Fruity aromas of apple and peach, with a lively acidity and a balanced sugar-acid interplay.**



## Fish Dishes

<b>Three matjes fillets “Holsteiner style”</b> with bacon beans and boiled potatoes	<b>19,90</b>
<b>Fried herring fillets</b> mildly pickled with boiled potatoes	<b>17,90</b>
<b>“Fish and Chips”, breaded and fried fish fillet</b> with fried potato wedges and remoulade	<b>16,20</b>
<b>Fried pangasius fillet</b> with potato salad	<b>18,90</b>
<b>Grilled sea bass fillet (Loup de mer)</b> with garden vegetables and boiled potatoes	<b>29,50</b>
<b>Steamed cod fillet</b> on steamed root vegetables, with mustard sauce and boiled potatoes	<b>24,50</b>
<b>Salmon fillet Trapanese</b> with tomato pesto noodles, cherry tomatoes, and ground almonds	<b>27,50</b>
<b>Mediterranean-style hake, grilled</b> on a sauce of cherry tomatoes, black olives, capers, with herb potatoes	<b>26,50</b>
<b>Scampi Pan</b>	
<b>Large: 7 prawns pan-fried in shell with Pimientos –</b> in garlic and white wine, served with baguette bread	<b>32.20</b>
<b>Small: 4 prawns pan-fried in shell with Pimientos –</b> in garlic and white wine, served with baguette bread	<b>19.90</b>

## Meat Dishes

<b>Pork Schnitzel, 250 grams, breaded and fried</b>	<b>20.50</b>
with garden vegetables and French fries optionally	
<b>with fresh mushrooms in cream</b>	<b>4.50</b>
<b>Turkey breast, natural, fried 250g</b>	<b>21.50</b>
with garden vegetables and boiled potatoes	
<b>Chicken breast, natural, fried</b>	<b>21.50</b>
with garden vegetables and boiled potatoes	
<b>Curry sausage, 160 grams</b>	<b>12.90</b>
a sausage with Curry sauce comes with French fries	
<b>Iberico pork chop, fried</b>	<b>33.80</b>
with basil pesto noodles	
<b>Rump steak 250 grams</b>	<b>37.60</b>
with herb butter, beans, and herb potatoes	

## Traditional Dishes from German Cuisine

<b>Head cheese, homemade</b>	<b>18.90</b>
With remoulade sauce, pickled cucumber, and herb potatoes	
<b>Labskaus, homemade</b>	<b>20.90</b>
Made from corned beef, onions, potatoes, and spices	
Served with matjes fillet, pickled cucumber, beetroot, and fried egg	

## Meat Dishes (Winter)

**Braised venison roulade** **27.80**

With a filling of pork, onions, and mushrooms  
 served with homemade red cabbage and croquettes

**Homemade kale** **21.90**

with Bregenwurst sausage, smoked pork (Kasseler), and boiled potatoes

**Roast pork** **25.90**

with garden vegetables and boiled potatoes



**Roast beef** **25.90**

with homemade red cabbage and boiled potatoes

**Crispy half duck, fresh from the oven** **35.80**

with homemade red cabbage and croquettes, cranberry baked apple

**Goose**

Goose dishes are always prepared whole. Available upon request, guaranteed with pre-order. Please feel free to ask us!

**Whole goose** **240.00**

For 4–5 people



**Half goose** **135.00**

For 2–3 people

**We serve the crispy goose fresh from the oven with an apple-onion-raisin filling, homemade red cabbage, Brussels sprouts, potato dumplings and croquettes, pickled cucumber and herb potatoes, as well as a baked cranberry apple.**



## Pasta / Noodle Dishes

<b>Pasta Pomodori (Spaghetti)</b>	<b>14.80</b>
Noodles with tomato sauce, cherry tomatoes, and parmesan	
<b>Pasta Arrabiata, spicy (Spaghetti)</b>	<b>15.80</b>
Noodles with spicy tomato sauce, cherry tomatoes, and parmesan	
<b>Pasta al verdura (Fettuccine)</b>	<b>15.80</b>
Noodles with garden vegetables in tomato sauce, cherry tomatoes, and parmesan	
<b>Pasta Funghi (Fettuccine)</b>	<b>15.80</b>
Noodles with fresh mushrooms in cream sauce	
<b>Pasta Pollo (Chicken, Fettuccine)</b>	<b>20.50</b>
Noodles with chicken breast, fresh mushrooms in cream sauce	
<b>Pasta frutti di mare (Spaghetti)</b>	<b>25.80</b>
Noodles with seafood in tomato sauce, cherry tomatoes, and garlic	
<b>Pasta anatra (Fettuccine, Duck)</b>	<b>25.80</b>
Noodles with duck meat	
<b>Pasta Garnelen (Fettuccine, 5 prawns)</b>	<b>29.90</b>
Fettuccine with 5 peeled prawns in basil pesto with cherry tomatoes	
<b>Pasta Zucca (Fettuccine)</b>	<b>17.90</b>
Noodles with roasted pumpkin cubes, ginger and pumpkin seeds, parmesan	

## Vegetarian Dishes

<b>Golubzi, homemade</b>	<b>21.20</b>
2 small cabbage rolls filled with kidney beans, chickpeas, lentils, bulgur, onions in a tomato-pepper sauce	
<b>Flammkuchen from the oven</b>	<b>12.90</b>
Classic with cheese and leeks	
<b>alternatively</b>	
with bacon and onions (not vegetarian)	
<b>Pasta al verdura (Fettuccine)</b>	<b>15.80</b>
Noodles with garden vegetables in tomato sauce, cherry tomatoes, and parmesan	
<b>Pasta Pomodori (Spaghetti)</b>	<b>14.80</b>
Noodles with tomato sauce, cherry tomatoes, and parmesan	
<b>Pasta Arrabiata, spicy (Spaghetti)</b>	<b>15.80</b>
Noodles with spicy tomato sauce, cherry tomatoes, and parmesan	
<b>Pasta Funghi (Fettuccine)</b>	<b>15.80</b>
Noodles with fresh mushrooms in cream sauce	

## Childrens Menu

<b>“Spongebob”</b>	<b>6.00</b>
Two <b>potato pancakes</b> with applesauce	
<b>“Captain Blaubär”</b>	<b>10.80</b>
Small <b>salmon fillet</b> with butter noodles (fettuccine)	
<b>“Dino Plate”</b>	<b>10.80</b>
<b>Chicken nuggets</b> with French fries	
<b>“Moby Dick”</b>	<b>10.80</b>
<b>Fish nuggets</b> with French fries	
<b>“Rudi Rüssel”</b>	<b>10.80</b>
Small <b>pork Schnitzel</b> with French fries	
<b>“Witwe Bolte”</b>	<b>10.80</b>
Small <b>turkey Schnitzel</b> , naturally fried, with French fries	



## Dessert Menu

<b>Tartuffo Limoncello</b>	<b>9.50</b>
Lemon cream with a core of limoncello liqueur (contains alcohol 1.2%)	
<b>Tartuffo classico</b>	<b>9.50</b>
Zabaione and chocolate cream (contains alcohol 0.2%)	
<b>Soufflé al Pistacchio</b>	<b>9.50</b>
Chocolate tartlet with pistachio filling	
<b>Small pancakes</b>	<b>8.50</b>
With apple, raisins, and vanilla ice cream	

•



Restaurant  
**Hafenblick**  
Terrasse mit Meerblick

*Mosaik des guten Geschmacks*

Tel.: 05033 - 390 63 34 · [www.hafenblick-steinhude.de](http://www.hafenblick-steinhude.de)

  
WINZER  
MEISSEN

*Sehr geehrte Gäste,*

*wir freuen uns, Sie in unserem Haus direkt am Steinhuder Meer begrüßen zu dürfen. Genießen Sie regionale und internationale Spezialitäten in einem gepflegten Ambiente mit einem wunderbaren Blick auf das Steinhuder Meer und den Hafen.*

*Gerne beantworten wir Ihnen Fragen zu Speisen und Getränken und den jeweiligen Zutaten unserer frisch zubereiteten Gerichte.*

*Sprechen Sie uns auch gerne an, wenn Sie größere Feierlichkeiten planen oder auch bei der Vorbereitung von Firmenevents oder Jubiläen.*

***Unsere Öffnungszeiten:***

***Täglich ab 12:00 geöffnet***

***Warme Küche von 12:00 -14:30***

***und ab 17:00 Uhr***

***Mittwoch und Donnerstag Ruhetag***

***(In der Saison erweiterte Öffnungszeiten)***

***Tel.: 05033/3906334***

## VERANSTALTUNGEN 2026

### **Die Landesgartenschau 2026**

Vom 29. April bis 18. Oktober 2026 findet in Bad Nenndorf die achte niedersächsische Landesgartenschau statt. Vor den Toren Steinhudes und Hannovers entsteht auf rund 34 Hektar ein Erlebnisraum für Gartenkunst, Kultur und Gemeinschaft.

Gerne können Sie nach Ihrem Besuch bei der Landesgartenschau zu späterer Stunde bei uns einkehren und den unvergleichlichen Sonnenuntergang am Meer genießen.

### **Jazz, Swing und Evergreens**

Am Mittwoch, 12.08.2026, 18:00 Uhr laden das Restaurant Hafenblick und

#### **Walt Kracht & his Orchestra**

zu einem musikalischen Abend auf der Terrasse des Restaurants Hafenblick ein. Die Veranstaltung ist kostenfrei. Für das kulinarische Wohl bei dieser Veranstaltung ist bestens gesorgt. Es besteht die Möglichkeit an einem Grillbuffet teilzunehmen.

Wir bitten Sie, uns Ihre Teilnahme im Vorfeld mitzuteilen und entsprechend Plätze zu reservieren, da die Anzahl an Plätzen begrenzt ist.

Walt Kracht & his Orchestra und das Team vom Restaurant Hafenblick freuen sich schon heute auf Ihren Besuch!

### **Kultur auf der Seebühne Juli/August 2026**

Im Sommer liegt die Seebühne wieder im Hafen vor Anker. Genießen Sie direkt von der Terrasse aus auf einer 6 mal 9 m breiten Bühne auf schwimmenden Pontons Konzerte und Kulturveranstaltungen. Achten Sie auf die aktuellen Angebote