

# Herzlich willkommen im Alten Hafen!

*„Als Fremder kommen – als Freund gehen  
... und mit allen Sinnen genießen.“*

Ganz im Sinne unseres Leitspruchs  
wünschen wir Ihnen einen wunderschönen und  
entspannten Aufenthalt in unserem Restaurant.

Genießen Sie die abwechslungsreichen Gaumenfreuden,  
die unsere Speisekarte für Sie bereit hält  
und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Bitte beachten Sie den Küchenschluss  
eine halbe Stunde vor der Schließzeit!

*Herzliche Grüße,  
das Team & Inhaberin Monika Schönberg*



**Zum Alten Hafen**

RESTAURANT ERLEBNIS PENSION

# Aperitifs

KIR ROYAL	0,1l	3,30 €
CAMPARI ORANGE ODER SODA	0,2l	4,70 €
BELSAZAR VERMOUTH RED	5 cl	3,60 €
BELSAZAR VERMOUTH DRY	5 cl	3,20 €

# Spritzig frisch

APEROL SPRITZ	0,2l	4,90 €
HUGO	0,2l	4,90 €
RHABARBER SPRITZ ( <i>Hausmarke</i> )	0,2l	4,50 €

# Sekt

GLAS SEKT ( <i>Hausmarke</i> )	0,1l	2,90 €
FLASCHE SEKT ( <i>Hausmarke</i> )	0,7l	16,90 €
SCHLOSS REINHARTSHAUSEN RIESLINGSEKT ( <i>aus Flaschengärung</i> )	0,1l 0,75l	3,10 € 24,90 €



# Spezielles Hafenmenü

CARPACCHIO VOM ANGUSRIND  
mit Parmesan und Pinienkernen <sup>(h,j,d,k,g,l)</sup>



KALTE GURKENSUPPE  
mit Knoblauch und Dill <sup>(i,d)</sup>



GEGRILLTE ZUCCHINI  
mit gebratenen Riesengarnelen <sup>(g,c,i)</sup>



SORBET VOM GRÜNEN APFEL  
mit Sekt aufgegossen <sup>(A,d)</sup>



RÖLLCHEN VOM SAALOWER SCHWEINERÜCKEN  
MEDITERRAN GEFÜLLT  
gebraten mit Serrano Schinken und Salbei,  
dazu sautiertes Gemüse und Steinpilz-Gnocchi <sup>(d,i,j,l,15,a)</sup>



DESSERTÜBERRASCHUNG

**3-GANG-MENÜ** (Suppe, Hauptgang, Dessert) ..... **20,50 € p. P.**

**4-GANG-MENÜ** (ohne Zwischengang u. Sorbet) ..... **29,50 € p. P.**

**6-GANG-MENÜ** ..... **44,50 € p. P.**



# Vorspeisen

CARPACCHIO VOM ANGUSRIND <i>mit Parmesan und Pinienkernen</i> <sup>(h,j,d,k,g,l)</sup>	10,50 €
ZIEGENKÄSE MIT AHORNSIRUP KARAMELLISIERT <i>auf gegrillter Zucchini und Schinchenchips</i> <sup>(j,d,g,l,15)</sup>	9,50 €
FRISCHKÄSE-GEMÜSETERRINE <i>mit marinierten Flusskrebsschwänzen</i> <sup>(c,d,j,g)</sup>	8,50 €

# Salate

VORSPEISENSALAT <i>mit bunten Sprossen</i> <sup>(i,g,l)</sup>	4,90 €
BROTSSALAT MIT MARINIERTEN HÄHNCHENSPIESSEN <i>knusprige Knoblauchcroûtons mit buntem Salat, Gurke, Tomate, Paprika und Fetakäse in einem Knoblauchdressing</i> <sup>(i,j,d)</sup>	13,50 €
TOMATE MOZZARELLA <i>sonnengreifte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Pesto</i> <sup>(d,j,k,h)</sup>	7,90 €

# Suppen

TOMATENCREMESUPPE <i>mit einem Basilikum-Espuma</i> <sup>(d,j)</sup>	4,50 €
KALTE GURKENSUPPE <i>mit Knoblauch und einer gebratenen Riesengarnele</i> <sup>(d,c,i)</sup>	5,50 €



# Spezialitäten vom Lavasteingrill

Statt der herkömmlichen Holzkohle befinden sich unter dem Grillrost die sogenannten Lavasteine. Lavasteine geben keinen Eigengeschmack an die Steaks ab und nehmen selbst auch keine Aromen auf. So bleiben sie absolut neutral, das Fleisch hingegen setzt sein eigenes Aroma frei, was wiederum für einen einzigartigen unverwechselbaren Geschmack des zubereiteten Grillgutes sorgt. Dadurch ist auf dem Lavasteingrill ein überaus schonendes Garen der Steaks gewährleistet.

**Unsere Steakspezialitäten vom Lavasteingrill werden mit Kräuterbutter serviert. <sup>(d,j)</sup>**

RUMPSTEAK, VOM ANGUSRIND mit Fettrand gebraten, ca. 300g	23,50 €
RINDERFILET, ca. 250g	22,50 €
„HAFEN BURGER“ aus 200g Rindfleisch aus Gülpe mit hausgemachtem Dressing, knusprigem Bacon, gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Salatherzen und Cheddar-Käse <sup>(a,h,i,j,d,k,15,1)</sup>	10,50 €
KALBSRIPPCHEN, ca. 500g mit amerikanischer BBQ-Soße <sup>(g,e,l,f,m,j,h,k)</sup>	13,50 €

## **BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE ZU DEN STEAKS:**

Marktfrisches Gemüse	2,00 €
Zuckerschoten	2,00 €
Pfeffersoße <sup>(d,j)</sup>	2,00 €
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark <sup>(d)</sup>	3,00 €
Steakhouse Pommes	2,00 €
knusprige Mini-Kartoffeln	2,00 €
Beilagensalat <sup>(j,l,g)</sup>	2,00 €



# Hauptgänge

<b>RAGOUT VOM LAMMRÜCKEN IN EINER KNOBLAUCHJUS</b>	16,50 €
<i>mit Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Champignons und Mini-Kartoffeln (i,g,l,A)</i>	
<b>HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT</b>	15,50 €
<i>mit Kräutern und Frischkäse auf Blattspinat in Sahnesoße, dazu frische Pasta (a,d,i,A)</i>	
<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>	14,50 €
<i>mit Apfelingern, Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree (d,i)</i>	
<b>RÖLLCHEN VOM SAALOWER SCHWEINERÜCKEN MEDITERRAN GEFÜLLT</b>	16,50 €
<i>gebraten mit Serrano Schinken und Salbei, dazu sautiertes Gemüse und Steinpilz-Gnocchi, abgerundet mit einem Kräuter-Espuma (d,i,j,l,15,a)</i>	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	16,50 €
<i>Kalbsschnitzel mit sautiertem Gemüse und knusprigen Mini-Kartoffeln (i,j,d,a)</i>	
<b>FRISCHE PASTA</b>	13,50 €
<i>mit hausgemachtem Pesto, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan (a,i,d,j,k,h)</i>	
<b>GNOCCHI MIT STEINPILZEN GEFÜLLT</b>	14,50 €
<i>begleitet von Zuckerschoten, Champignons, Kirschtomaten und grünem Spargel, abgerundet mit einem Kräuter-Espuma (a,i,d,j)</i>	
<b>STEAK „AU FOUR“</b>	14,50 €
<i>Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Pommes Frites (h,b,i,j,d,k,c,g,f,m,1,A)</i>	
<b>RINDERFILETSPITZEN IN EINER SAHNESOSSE</b>	15,50 €
<i>mit Frühlingszwiebeln, Champignons und bunter Pasta (a,i,d,l,A,j)</i>	



# Flammkuchen

<b>ZUM ALTEN HAFEN</b> <i>mit Rinderfiletstreifen, roten Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten und herzhaftem Gouda</i> <sup>(a,i,d,j,l,1)</sup>	12,50 €
<b>ELSÄSSER ART</b> <i>mit Sauerrahm, Speck, Frühlingszwiebeln und herzhaftem Gouda</i> <sup>(a,i,d,15,j,1)</sup>	8,50 €
<b>TOMATE MOZZARELLA</b> <i>mit sonnengreiften Tomaten, Büffelmozzarella und hausgemachtem Pesto</i> <sup>(a,i,d,j,k,h)</sup>	10,50 €

# Snacks

<b>WÜRZFLEISCH VOM SCHWEIN</b> <i>mit Käse überbacken und kleinem Salatbouquet</i> <sup>(i,d,b,c,n,m,f,e,g,1,j,A)</sup>	5,40 €
<b>CURRYWURST</b> <i>(von der Gülper Agrargenossenschaft) mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites</i> <sup>(1,j)</sup>	8,90 €
<b>OFENKARTOFFEL</b> <i>mit Kräuterquark und einem buntem Salat</i> <sup>(g,j,d,1)</sup>	8,90 €



# Getränkekarte

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD LIEBENWERDA MINERALWASSER	Fl. 0,25l	2,10 €
<i>Sprudel, medium, still</i>		
BAD LIEBENWERDA MINERALWASSER	Fl. 0,75l	5,60€
<i>Sprudel, medium, still</i>		
BAD LIEBENWERDA BITTERGETRÄNKE	Fl. 0,25l	2,30 €
<i>Bitter Lemon<sup>10</sup>, Tonic Water<sup>10</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup></i>		
COCA COLA LIGHT <sup>13,9</sup>	Fl. 0,2l	2,20€
COCA COLA <sup>13,9</sup> , FANTA <sup>13</sup> , SPRITE <sup>11</sup>	Fl. 0,2l	2,20€

## KYRITZER FRUCHTSÄFTE

ORANGENSAFT 100%	0,2l	2,30 €
APFELSAFT NATURTRÜB 100%	0,2l	2,30 €
TOMATENSAFT 100%	0,2l	2,30 €
BANANEN NEKTAR 25%	0,2l	2,30 €
SAUERKIRSCH NEKTAR 55%	0,2l	2,30 €
KIBA	0,2l	2,30 €
<b>ALLE SÄFTE</b>	0,4l	4,00€

APFELSCHORLE <i>naturtrüb</i>	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,50 €



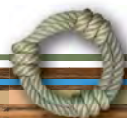


## PILS VOM FASS

RADEBERGER PILSNER	0,3l	2,40 €
	0,4l	3,10 €
JEVER PILSNER	0,3l	2,40 €
	0,4l	3,10 €
MÄRKISCHER LANDMANN „DUNKEL“	0,3l	2,40 €
	0,4l	3,10 €
SCHÖFFERHOFER HEFE „TRÜB“	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,80 €
ALSTER, POTSDAMER, DIESEL	0,3l	2,30 €
	0,4l	3,00 €

## FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER, ALKOHOLFREI	0,5l	3,80 €
JEVER FUN, ALKOHOLFREI	0,33l	2,80 €
MALZBIER	0,33l	2,60 €



## WEISSWEINE

**DEUTSCHLAND** RIESLING CLASSIC QbA  
Rheingau TROCKEN ..... 5,70 € (0,2l) 22,10 € (0,75l)  
WG Johannis Ohlig  
*Classic der Extraklasse  
rund und harmonisch mit den ausgewogenen Aromen  
von Apfel, Pfirsich und Ananas in einem feinen Spiel von  
Frucht und Säure. Kraftvoll am Gaumen mit einem eleganten  
Charakter – individueller Genuss mit ganz viel Charme.*

**DEUTSCHLAND** WEINHEIMER SYBILLENSTEIN SPÄTLESE  
Rheinessen LIEBLICH ..... 3,90 € (0,2l) 14,90 € (0,75l)  
*Ein richtig fruchtiger Weißwein mit einer feinen  
und milden Art. Saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln  
schmackhaft verpackt mit würzigen Nuancen in einer delikaten  
Fruchtsüße. Ein Kerner spät gelesen mit viel Sonne im Herzen.*

**DEUTSCHLAND** VILLA JL  
Pfalz GRAUBURGUNDER QbA  
Villa Wolf GmbH TROCKEN ..... 4,40 € (0,2l) 16,40 € (0,75l)  
*Ein echter „Grauer“ – kraftvoll und frisch mit den Nuancen von  
Honigmelone, Zitrus und feiner Exotik im zartschmelzenden  
Genuss. Ein Hauch Vanille und Mandel im langen Finale –  
ein Weißwein auf internationalem Niveau.*

**DEUTSCHLAND** GELBER MUSKATELLER QbA  
Pfalz FEINHERB ..... 5,80 € (0,2l) 22,20 € (0,75l)  
WG Lergenmüller  
*Die Renaissance einer sehr alten Rebsorte besticht durch ein  
eindrucksvolles, sehr charakteristisches Fruchtspiel von Holunder-  
blüten und Litschies. Der Wein präsentiert einen extraktreichen  
Körper, bei ausgereifter guter Säurestruktur und einem feinen  
Schmelz am Gaumen.*



DEUTSCHLAND  
Saale-Unstrut  
WG Frölich-Hake

KRANICHWEIN  
MÜLLER-THURGAU QbA  
TROCKEN ..... 5,40 € (0,2l) 20,40 € (0,75l)

*Höhenflüge im Glas –  
zart und fein aromatisch nach Birne und Apfel präsentiert sich  
dieser Müller. Leicht herb mit einer schönen Muskatnote  
in dezenter Säure – eine Hommage an den Kranich.*

## ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND  
Rheingau  
WG Johannis Ohlig

JOHANNISBERGER ERNTEBRINGER  
SPÄTBURGUNDER ROSÉ QbA  
FEINHERB ..... 5,30 € (0,2l) 19,80 € (0,75l)

*Rosiges Rheingau – fruchtige Eleganz  
mit belebender Frische. Leicht und aromatisch  
nach reifen Kirschen und kräftigen Beerenfrüchten  
im saftig-süffigen Genuss. Angenehm feinwürzig im Nachhall –  
ein anregender Rosé mit dezenter Süße.*

.....  
**Wir begrüßen Sie in unserer Weinlounge  
zu einem unvergesslichen Abend!**

*Für Sie haben wir ein ganz spezielles Abendmenü  
erdacht, welches in 5 Gänge unterteilt ist und  
mit dazu passenden erlesenen Weinen kredenzt wird.  
Eine ideale Gelegenheit für ein gemütliches Zusammensein  
mit Freunden oder Bekannten.*



..... buchbar ab 10 bis maximal 20 Personen



## ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Pfalz

Villa Wolf GmbH

VILLA JL

DORNFELDER QbA

HALBTROCKEN ..... 4,20 € (0,2l) 15,80 € (0,75l)

*Freche Früchtchen – vollmundig und üppig mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Himbeere und Erdbeere im süßigen Geschmack. Anregende Würznoten im feinen Spiel von Süße und Frucht – extra viel Wein.*

ITALIEN

Apulien

GRAN MAESTRO

ROSSO APPASSIMENTO IGT – CIELO

TROCKEN ..... 4,90 € (0,2l) 18,90 € (0,75l)

*Ein italienischer „Klassiker“ neu definiert. Ein dichter Wein mit vollfruchtigen Aromen von Beeren und Kirschen. Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale.*

SPANIEN

Rioja

Primicia

TINTO BARRICA RIOJA DOCa

BODEGAS PRIMICIA

TROCKEN ..... 4,70 € (0,2l) 17,80 € (0,75l)

*Der Einstieg in die Welt von Primicia – frisch mit den intensiven Noten von reife Beeren und Kirschen in feiner Eleganz. Dezente Tanninen in einer süßlichen Röstaromatik – der Rioja für jeden Tag.*

CHILE

La Palma

CABERNET SAUVIGNON

VINA LA ROSA

TROCKEN ..... 6,20 € (0,2l) 23,90 € (0,75l)

*Lateinamerika auf der Zunge – samtig und vollmundig mit den Noten von Kirschen, Cassis und Beeren im kräftigen Genuss. Orientalische Gewürze mit Noten von Minze im rauchigen Finale – Chile mit Genussgarantie.*



## FLASCHENWEINE WEISS 0,75l

DEUTSCHLAND SAUVIGNON BLANC QbA  
Pfalz TROCKEN ..... 29,40 €  
WG von Winning *Französische Lebensart aus der Pfalz.  
Ein kräftiger und vollmundiger Sauvignon  
getragen von seinen floralen Aromen, Stachelbeeren, Kiwi  
und den vegetabilen Noten von Kräutern.*

DEUTSCHLAND SANDER MICHELSBERG  
Rheinhessen WEISSBURGUNDER QbA  
WG Sander TROCKEN ..... 42,80 €  
*Kraftvoll und vielschichtig  
mit der reifen Frucht von Birne und Orange  
im herrlich fülligen Genuss. Noten von Vanille und Holunder  
in einer schmelzenden Röstaromatik – Natur pur.*

## FLASCHENWEINE ROT 0,75l

DEUTSCHLAND SPÄTBURGUNDER QbA  
Pfalz TROCKEN ..... 26,90 €  
WG von Winning *Ausdrucksstark und fruchtbetont mit einem Hauch  
dunkler Schokolade. Kraftvolle Aromen von süßlichen Kirschen  
und roten Johannesbeeren prägen diesen feurig-milden Roten.*

FRANKREICH DIANE DE BELGRAVE  
Bordeaux HAUT-MÉDOC AC  
VINS ET VIGNOBLES DOURTHE  
TROCKEN ..... 48,20 €  
*Ein eleganter und fruchtbetonter Bordolaiser.  
Sehr sanft im Geschmack mit den deutlichen Aromen von Beeren  
und Kirschen in einer unheimlich weichen Tanninstruktur.  
Etwas süßlich nach Vanille – ein angenehmer Essensbegleiter.*



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

HAFENLIKÖR <i>Rhabarber</i>	2 cl	1,60 €	4 cl	2,80 €
HAFENLUFT <i>Kräuter</i>	2 cl	1,60 €	4 cl	2,80 €
HAFENKÜMMEL	2 cl	1,60 €	4 cl	2,80 €
KILLEPITSCH <i>Düsseldorfer Kräuter</i>	2 cl	2,50 €	4 cl	4,80 €

## EDELBRAND

WILLIAMS CHRIST BIRNE	2 cl	3,50 €
-----------------------	------	--------

*Edelbrand aus dem Hause von Ribbeck, 45% Vol.*

„Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland“ – das berühmte Gedicht von Theodor Fontane verewigt die Familienlegende über den Gutsherren Georg von Ribbeck, der im 18. Jahrhundert in Zeiten des Hungers gut zu den Bauern war und den Kindern des Dorfes immer saftige Birnen schenkte. Nach seinem Tod wurde mit ihm eine Birne begraben, aus der ein Birnbaum wuchs, an dessen Früchten sich noch die nachfolgenden Generationen erfreuten: „So spendet Segen noch immer die Hand des von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland.“

Wecken Sie den Geist des Herrn von Ribbeck beim Genuss des hauseigenen Edelbrandes der Familie Friedrich von Ribbeck.



## OBSTLER AUS ÖSTERREICH

*von der Brennerei Prinz*

BIRNERLA	2 cl	2,50 €	4 cl	4,80 €
----------	------	--------	------	--------

*Obstschnaps mit William-Christ-Birnen-Brand mit feiner Frucht und nachhaltigem Abgang*

HAUSSCHNAPS MARILLE	2 cl	2,50 €	4 cl	4,80 €
---------------------	------	--------	------	--------

*das Original – schmeckt unverwechselbar nach Marille*



## SHERRY

*Die Heimat des Sherry ist Andalusien im Südwesten Spaniens.  
Glühende Sommersonne, frischer Wind vom Atlantik und milder Winter-  
regen geben den Trauben ihren unvergleichlichen Charakter.*

### EMILIO LUSTAU

FINO JARANA, 15,5 %, TROCKEN                      5 cl                      4,90 €  
*ein strohgelber bis hellgoldener Wein,  
leicht, trocken, mit geringer Säure und einem delikaten Aroma,  
das an Mandeln erinnert*

AMONTILLADO „LOS ARCCOS“,  
18,5 %, MEDIUM DRY                                      5 cl                      4,90 €  
*bernsteinfarben, mit deutlichem Nussaroma,  
weich, vollmundig, gelegentlich mit ausgeprägtem Eichenholzton*

DELUX CREAM, 20 %, LIEBLICH                      5 cl                      4,90 €  
*rotgoldener bis mahagonifarbener Sherry  
mit vollem, nussartigen Aroma, körperreich und vollmundig*

## WEINBRAND UND COGNAC

ASBACH URALT	2 cl	2,00 €	4 cl	3,80 €
REMY MARTIN VSOP	2 cl	2,60 €	4 cl	5,00 €
HENNESSY	2 cl	3,00 €	4 cl	5,60 €



## BELSAZAR VERMOUTH

Für BELSAZAR Wermut werden nur die besten Weine aus dem Südbadischen verwendet. Die vielfach ausgezeichneten Winzer bauen am Kaiserstuhl und im Markgräflerland an. Das garantiert Regionalität, Nachhaltigkeit, Ursprünglichkeit und kurze Wege für ein Produkt, das vor allem Zeit und Liebe braucht.

### BELSAZAR

ROSÉ 5 cl 3,20 €

Der leichte BELSAZAR Vermouth Rosé (17,5% Vol.) zeigt schon farblich, wohin die Reise geht. Pink Grapefruit, Orangenblüten, Pomeranze, Himbeeren und Johannisbeeren setzen die geschmacklichen Akzente und beweisen eindrucksvoll, dass sommerliche Fruchtsäure und die Wermut-typische Bittersüß-Note beste Freunde sein können.

RED 5 cl 3,60 €

Der rubinrote BELSAZAR Vermouth Red (18% Vol.) besticht mit warmen Noten von Vanille, kandierten Orangen und Bitterschokolade; Macis, Zimt und eine Spur Nelke setzen weitere Akzente. Die wohlig-fette Süße wird abgerundet durch einen Hauch von dunklem Karamell, Spuren vollreifer Kirschen und Gewürzaromen. So entsteht der Wermut-typische, leicht herbe Abgang.

DRY 5 cl 3,20 €

Der trockene BELSAZAR Vermouth Dry (19% Vol.) bringt zwar den höchsten Alkoholgehalt auf die Prozent-Waage, doch der fein duftende, fruchtige und blumige Geschmack streift zunächst Mirabelle, Aprikose und Kamille bis zu frischer Hefe bevor die Bitteraromen greifen und ein Feuerwerk aus Pomeranze, Enzian, Koriander, Wermutkraut und Chinarinde abfeuern.





## GIN

OriGINal	2 cl	4,10 €
	4 cl	7,90 €

*Gin finished in Cherry-Brandy casks*

*Dieser elegante Premium Gin ist in einem Cherry-Brandy Eichenfass gereift, was ihm sein einmaliges Bukett und sein roséfarbenedes Aussehen verleiht. Harmonisch klingen Wacholder, holzige Noten und Cherry mit einem zarten Brandy-Akzent zu einem außergewöhnlichen Konzert der Aromen zusammen.*

*IWSC-Quality-Award, London – Silver 2014*

TANQUERAY No. Ten	2 cl	2,70 €
	4 cl	5,20 €

*ist der jüngere Bruder vom Tanqueray London Dry Gin.*

*Seit 2000 auf dem Markt, ist er für den modernen Kenner Inbegriff von Eleganz und gutem Geschmack. Er ist der einzige Gin, der aus frischen Kräutern und Früchten in kleinen Kesseln gebrannt wird, damit er ein besonders intensives Aroma erreicht. Seine Feinheit und das fruchtig-frische Aroma erhält er durch eine Spur von Zitrus und einen leichten Hauch von Malz. Sein weicher und sanfter Nachklang prädestiniert ihn zum Mixen, zum Beispiel als Gin Tonic.*

BOMBAY SAPPHIRE	2 cl	2,40 €
	4 cl	4,60 €

*ist ein Premium-Gin, der durch ein besonderes*

*Herstellungsverfahren gewonnen wird. Hierbei wird ein mehrfach destillierter Kornfeinbrand mit Wacholderbeeren und Gewürzen versetzt. Die Herstellung durch das „Dampf-Infusions-Verfahren“ macht den Bombay Sapphire zu etwas ganz Besonderem.*



## WHISKY – CLASSIC SINGLE MALTS

**CRAGGANMORE 12 YEARS** 2 cl 3,80 €

*Single Malt Whisky, 12 Jahre gereift, 40% Vol.*

*Herkunft: Schottland, Speyside • Farbe: Bernsteinfarbenen (mit Farbstoff) • Geschmack: Gehaltvoll, malzig-rauchig, intensiv und ausgewogen • Abgang: Abgerundet und lang*

**DALWHINNIE 15 YEARS** 2 cl 3,60 €

*Single Malt Whisky, 15 Jahre gereift, 43% Vol.*

*Herkunft: Schottland, Highlands • Farbe: Bernsteinfarbenen (mit Farbstoff)  
Geschmack: Sanft, Noten von Heidekraut und leicht fruchtiges Aroma • Abgang: Angenehm*

**GLENKINCHIE 12 YEARS** 2 cl 3,60 €

*Single Malt Whisky, 12 Jahre gereift, 43% Vol.*

*Herkunft: Schottland, Lowlands • Farbe: Helles Goldbraun (mit Farbstoff)  
Geschmack: Rein, rauchig, sanft und leicht • Abgang: Trocken und delikate*

**LAGAVULIN 16 YEARS** 2 cl 5,80 €

*Single Islay Malt Whisky, 16 Jahre gereift, 43% Vol.*

*Herkunft: Schottland, Islay, South Shore • Farbe: Kräftiges Bernstein (mit Farbstoff)  
Duft: Alle Elemente, aber mehr Sherrynoten • Geschmack: Trocken mit deutlich hervortretendem Sherry-Charakter Abgang: Mächtig und kraftvoll, eingerahmt von Torf*

**OBAN 14 YEARS** 2 cl 4,80 €

*Single Malt Whisky, 14 Jahre gereift, 43% Vol.*

*Herkunft: Schottland, Highlands • Farbe: Kräftiges Bernsteinbraun (mit Farbstoff)  
Geschmack: Zartes Torfaroma, mit leichter Frische • Abgang: Sanft, überraschende Länge*

**TALISKER 10 YEARS** 2 cl 3,40 €

*Single Malt Whisky, 10 Jahre gereift, 45,8% Vol.*

*Herkunft: Schottland, Insel Skye • Farbe: Helles Bernsteinrot (mit Farbstoff)  
Duft: Scharf, leicht rauchig, abgerundet • Geschmack: Sehr scharf, rauchig, malzig-süß, herb, mit einer sich entwickelnden Pfeffernote • Abgang: Pfeffrig, lang*



## WHISK(E)Y

JIM BEAM	2 cl	2,10 €	4 cl	4,00 €
JOHNNIE WALKER	2 cl	2,30 €	4 cl	4,20 €
BALLANTINES	2 cl	2,30 €	4 cl	4,20 €

---

## WHISKY-TASTING

***Entdecken Sie in unserer Whiskylounge die Geschmacksvielfalt der 6 Classic Single Malts.***

*Vergessen Sie die Zeit und den Alltag an diesem besonderen Abend und genießen Sie außerdem Köstlichkeiten von der Teppanyaki-Platte, direkt am Tisch für Sie zubereitet.*

*Buchbar ab 6 bis maximal 10 Personen*



---

*Das Geburtsjahr des schottischen Whiskys liegt im Dunkeln der Vergangenheit. Seinen Namen verdankt er dem gälischen „Uisge-Beatha“, was später zu „Usky“ abgekürzt wurde und „Wasser des Lebens“ bedeutet.*



## COCKTAILS

LONG ISLAND ICED TEA	5,50 €
<i>mit Wodka, weißem Rum, Gin, Curacao Likör und Cola</i>	
PINA COLADA	5,00 €
<i>mit weißem Rum, Kokoslikör, Sahne und Ananassaft</i>	
GREEN BANANA	4,50 €
<i>mit Curacao Likör, Bananensaft und Orangensaft</i>	
CUBA LIBRE	5,00 €
<i>mit Havana, Limette und Cola</i>	
CAIPIRINHA	5,00 €
<i>mit Pitu und Limetten</i>	

## GRAPPA

*Grappa (von Grappolo = Traube) – In Italien und im schweizerischen Tessin verwendete Bezeichnung für Brände, die durch Gärung von Trester aus Weintrauben und anschließender Destillation hergestellt werden.*

*Seit mehr als hundert Jahren widmet sich die Familie Nonino der Kunst der Destillation und ist durch Professionalität und die Qualität hervorgehoben. Die Nonino Grappa zählen zu den edelsten Grappas Italiens.*

NONINO IL PROSECCO 38 %	2 cl	3,00 €	4 cl	5,80 €
NONINO IL MOSCATO 41 %	2 cl	3,00 €	4 cl	5,80 €
NONINO IL CHARDONNAY 41 %	2 cl	3,00 €	4 cl	5,80 €
<i>im Barrique gereift</i>				



## RUM

APPLETON V/X ESTATE 40 %			4 cl	5,50 €
BACARDI 37,5 %			4 cl	4,80 €
HAVANA CLUB 37,5 %			4 cl	5,20 €

## KORN, AQUAVIT UND KRÄUTERLIKÖR

NORDHÄUSER WEIZENKORN	2 cl	1,80 €	4 cl	3,20 €
MALTESER AQUAVIT	2 cl	2,20 €	4 cl	4,20 €
LINIE AQUAVIT	2 cl	2,80 €	4 cl	5,40 €
KÜMMERLING	2 cl	2,00 €		
JÄGERMEISTER	2 cl	2,00 €	4 cl	3,60 €
FERNET BRANCA	2 cl	2,00 €	4 cl	3,80 €
RAMAZZOTTI <i>auf Eis u. Zitrone</i>	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €

## LIKÖRE

BAILEYS <i>Crémelikör auf Eis</i>	2 cl	1,80 €	4 cl	3,20 €
GINie <i>Tropical Gin Likör</i>	2 cl	3,80 €	4 cl	7,40 €
SOUTHERN COMFORT <i>Whisky Likör</i>	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
COINTREAU <i>Orangen Likör</i>	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €



## HEISSE GETRÄNKE

TASSE CAFÉ CRÈME <sup>9</sup>	2,20 €
POTT CAFÉ CRÈME <sup>9</sup>	3,80 €
ESPRESSO <sup>9</sup>	2,10 €
DOPPELTER ESPRESSO <sup>9</sup>	3,40 €
CAPPUCCINO <sup>9</sup>	2,20 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>9</sup>	2,20 €
MILCHKAFFEE <sup>9</sup>	3,10 €
HEISSE SCHOKOLADE	2,90 €
LATTE MACCHIATO <sup>9</sup>	3,10 €
LATTE MACCHIATO MIT MONIN SIRUP <sup>9</sup>	3,40 €
GLAS EILLES TEE, <i>verschiedene Sorten</i> <i>Darjeeling, Earl Grey, grün,</i> <i>Früchte, Kamille, Pfefferminze, Roiboos</i>	2,00 €

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker,  
5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,  
11) mit Süßungsmitteln, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin



# DIE 14 HAUPTALLERGENE AUF EINEN BLICK



## a) Eier

alle Arten von Nutzgeflügelern  
z.B. Hühnererei sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß  
... und Eierzeugnisse  
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



## h) Erdnüsse

alle Erdnussorten  
... und Erdnusszeugnisse  
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



## b) Fisch

alle Fischarten  
... und Fischerzeugnisse  
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



## i) Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme  
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



## c) Krebstiere

alle Arten von Krebstieren  
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi  
... und Krebstierzeugnisse  
wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



## j) Lupinen

alle Lupinensorten  
... und Lupinenerzeugnisse  
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



## d) Milch

alle Arten von Nutztiermilch  
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd  
... und Milcherzeugnisse  
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kaseinate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



## k) Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse  
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



## g) Schwefeldioxid u. Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>)  
... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



## e) Sellerie

alle Selleriesorten  
... und Sellerieerzeugnisse  
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



## l) Senf

alle Senfsorten  
... und Senferzeugnisse  
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföle, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



## f) Sesamsamen

alle Sesamsorten  
... und Sesamerzeugnisse  
wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



## m) Soja

alle Sorten von Sojabohnen  
... und Sojaerzeugnisse  
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojaecithin



## n) Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren  
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken  
... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

**A – Alkohol, 1 – Farbstoff, 15 – Nitritpökelsalz**



**Position:**

Längengrad: 12.3334176 °E

Breitengrad: 52.6058401 °N

**Wir freuen uns  
auf Ihren  
nächsten Besuch!**



**Zum Alten Hafen**

RESTAURANT ERLEBNIS PENSION