



HAFEN MITTAGESSEN

Montag, 21. September 2026
Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN

Graved Lachs Ceviche
Avocado Schmand | Melonen-Chili Salsa

Gebratenes Kalbscarpaccio
Tomate-Gurke-Walnuss | Focaccia Crostini

SUPPE

Blumenkohlsuppe
Kürbiskernöl | Kurkuma Sahne

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch & Garnele
Krustentiersauce | Ratatouille-Auberginen Röllchen | Bandnudeln

Teriyaki Rinderfilet Steak
Tandoori Hollandaise | Sweet Chili Gemüse | Sesam Kartoffelpüree

DESSERT

Schoko-Ganache-Tarte
Marillenröster | Walnusseis | Vanille Schlagobers



GEDECK

Butter | Ziegenkäse-Feigen Dip | Pesto Rosso | Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel Marrakesch
Karotten Hummus | Zitronensalz | Geräucherte Mandeln

Blumenkohlsuppe
Kürbiskernöl | Kurkuma Sahne

Spinat-Champignon Quiche
Safran-Chiliflocken Sauce | Geschmorter Bauernsalat

Schoko-Ganache-Tarte
Marillenröster | Walnusseis | Vanille Schlagobers

WEINEMPFEHLUNG

2025 Blanc de Blanc

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland

0,25 l • € 6,50

*„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“*