



HAFEN MITTAGESSEN

Mittwoch, 12. August 2026
Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN

Graved Lachs Ceviche
Avocado Schmand | Melonen-Chili Salsa

Gebratenes Kalbs Carpaccio
Tomate-Gurke-Walnuss | Focaccia Crostini

SUPPE

Blumenkohlsuppe
Kürbiskernöl | Kurkuma Sahne

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele
Krustentier Sauce | Ratatouille-Auberginen Röllchen | Bandnudeln

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

DESSERT

Schoko Ganache Tart
Marillenröster | Walnuss Eis | 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 Tart
Marillenröster | Walnuss Eis | Vanille Schlagobers

WEINEMPFEHLUNG

2025 Kaapzicht

Chenin Blanc
Stellenbosch, Südafrika, trocken
0,25 l • € 6,50

2025 Covila Crianza

Rioja, Spanien, trocken.
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.“*