

Menü 1

Aperitif:

Prosecco

Vorspeisen:

Cremige Tomatensuppe
oder
Bruschetta

Hauptgänge :

Knusprig gebratenes Zanderfilet
mit Prinzessbohnen, Cherrytomaten, Butterkartoffeln
und dazu Zitronen-Safransauce
oder
Schweinefilet im Speckmantel
mit Prinzessbohnen, gebratene Kartoffeln
und dazu grüner Pfeffersauce

Dessert :

Tiramisu

29,80 €



Menü 2

Aperitif:

Aperitivo Rosato

Vorspeisen:

Avocado Garnelen
oder
Überbackene Ziegenkäse

Hauptgänge :

Gebratenes Lachsfilet
mit Prinzessbohnen, Cherrytomaten, Butterkartoffeln
und dazu Zitronen-Safransauce
oder
Rosa gegrilltes Rumpsteak
mit karamellisierten Zwiebeln im Rotweinsauce
und dazu servieren wir gebratene Drillinge

Dessert :

Tiramisu

39,80 €



Suppen

23. Tomatensuppe *G
mit Basilikum & Sahne 6,80€

Vorspeisen

27. Bruschetta *A 6,80€
mit Tomatenwürfel, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch
29. Avocado Garnelen *B *D *G 11,80€
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Kräuter auf Avocado serviert
30. Beef Tartar *A *C *M *F 13,80€
frisch zubereitet mit allem was dazu gehört
31. Antipasti Teller *G 14,80€
Gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, Parmaschinken, Brikäse und Honigmelone
32. Ziegenkäse 11,80€
überbackener Ziegenkäse mit Honig, Rote-Bete auf Rucola serviert

Salate

47. Yachthafen Salatteller *G *W 14,80€
Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen, Birnen, getrockneten Cranberries, Parmesankäse, karamellisierten Walnüssen und Joghurt Dressing
48. Caesar Salat *A *G *D 14,80€
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Cherrytomaten, Gurken, knusprigen Croûtons, Parmesankäse und Caesar Dressing
49. Garnelensalat *B *D *G *M 14,80€
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Kapernäpfel und Zitrone
50. Ziegenkäse auf Mediterranem Salat *G *M *W 14,80€
Gemischter Salat mit überbackenem Ziegenkäse, Cherrytomaten, Gurken, und karamellisierten Walnüssen

Wählen Sie dazu: Honig-Senf Dressing, Joghurt Dressing, Caesar Dressing

Legende: A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, F-Soya, G-Laktose, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, S-Sulfite, P-Lupine, Q-Konservierungsstoffe, R-Weichtiere, W-Nüssen

Pasta & Risotto

- | | |
|---|--------|
| 76. Safranrisotto mit Garnelen *B *D *G
Cremiges Risotto, veredelt mit Safran, Weißwein und Parmesankäse | 15,80€ |
| 77. Spaghetti mit Garnelen *A *B *D *G
Knoblauch, Cherrytomaten, Oliven, Petersilie in Tomatensauce | 15,80€ |
| 78. Tagliatelle mit Lachs *A *C *D *G
frische Bandnudeln mit Lachswürfel, Cherrytomaten, Petersilie, Knoblauch in Sahnesauce | 15,80€ |
| 79. Spaghetti Putenstreifen *A *G
mit Zucchini, Knoblauch, Basilikum in Tomatensauce und Parmesankäse | 14,80€ |

Hauptgerichte

- | | |
|---|--------|
| 60. Hähnchenbrust Mozzarella *G
überbacken mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum und dazu Ratatouillegemüse, Cremiges Kartoffelpüree | 19,80€ |
| 65. Geschmorte Lamm-Haxe *L *G
mit kräftiger Sauce auf Ratatouillegemüse und Cremiges Kartoffelpüree | 22,80€ |
| 70. Wiener-Schnitzel *A *C *G
Original vom Kalb, in der Pfanne gebraten mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren | 23,80€ |
| 75. Schweinefilet im Speckmantel *G
mit Prinzessbohnen, gebratenen Drillingen und grüner Pfeffersauce | 21,80€ |
| 80. Zanderfilet auf der Haut gebraten *A *D *G
mit Prinzessbohnen, Butterkartoffeln und Zitronen-Safransauce | 21,80€ |
| 85. Gebratenes Lachsfilet *D
mit Prinzessbohnen, Butterkartoffeln und Zitronen-Safransauce | 26,80€ |
| 90. Rumpsteak 280g *S
Rosa gegrilltes Rumpsteak mit karamellisierten Zwiebeln im Rotweinsauce und dazu servieren wir gebratene Drillinge | 26,80€ |

95. Riesengarnelen in Oliven-Öl *A *B
mit Chili, Knoblauch, Petersilie und dazu geröstetes Brot



Vegan & Vegetarisch

- | | |
|--|--------|
| 51. Spaghetti Zucchini
mit Tomatensauce | 12,80€ |
| 52. Ratatouillegemüse
mit geröstetes Brot | 13,80€ |
| 53. Falafel
mit Couscous und Salatbouquet | 16,80€ |

Kindermenü

- | | |
|--|-------|
| 55. Kinder Schnitzel *A*C*G
kleines Hähnchenschnitzel mit gebratenen Kartoffeln | 7,80€ |
| 56. Kinder Spaghetti oder Bandnudeln *A *G
mit Tomatensauce oder Buttersauce | 6,80€ |

Aperitif

- | | |
|--|-------|
| Aperol Spritz
mit Aperol, Prosecco, Soda und Orange | 7,20€ |
| Aperol Spritz Alkoholfrei
mit Bitter, Sprite, Soda und Orange | 7,20€ |
| Hugo
mit Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze und Limette | 7,20€ |
| Lillet Berry
mit Lillet Blanc, Wildberry und verschiedene Beeren | 7,60€ |
| Lillet Vive
mit Lillet Blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, Erdbeeren und Minze | 7,60€ |
| Rosato Tonic
mit Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water und Limettenachtel | 7,60€ |
| Rosato Mio
mit Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco und Basilikumblätter | 7,60€ |
| Malfy Original Tonic
Malfy Gin Originale, Tonic Water und Limette | 8,80€ |

Malfy Arancia Tonic
Malfy Gin Arancia, Tonic Water, Orange



Offene Weine

	0,25l	0,5l	1,0l
Riesling Weiß Trocken – Mosel, Deutschland	300 5,80 €	301 10,80€	302 20,80€
Grauburgunder Weiß Trocken – Baden, Deutschland	303 5,80€	304 10,80€	305 20,80€
Pinot Grigio Weiß Trocken – Veneto, Italia	303 5,80€	304 10,80€	305 20,80€
Chardonnay Weiß Trocken – Veneto, Italia	294 5,80€	295 10,80€	296 20,80€
Frizzantino Weiß Lieblich - Emilia Romagna, Italia	298 5,80€	299 10,80€	297 20,80€
Rosé Rosé Trocken – Veneto, Italia	309 5,80€	310 10,80€	311 20,80€
Lambrusco Roter Perlwein – Emilia Romagna, Italia	312 5,80€	313 10,80€	314 20,80€
Merlot Rot Trocken – Veneto, Italia	306 5,80€	307 10,80€	308 20,80€
Nero d' Avola Rot Trocken – Sicilia, Italia	320 5,80€	321 10,80€	322 20,80€
Primitivo di Manduria Rot Trocken – Puglia, Italia	323 10,80€	324 20,80€	

Kaffeespezialitäten

101. Tasse Kaffee	2,30€
102. Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50€
103. Pott Kaffee	3,80€
105. Kaffee Crème	2,70€
106. Cappuccino	2,70€
107. Cappuccino mit Sahne	3,20€
108. Espresso	2,30€
110. Espresso doppelt	3,80€
112. Espresso Macchiato	2,70€
114. Milchkaffee	3,60€
116. Latte Macchiato	3,80€
118. Bailey`s Macchiato	4,60€
120. Karamell Macchiato	4,40€
122. Vanille Macchiato	4,40€
128. Heiße Schokolade	3,20€
129. Heiße Schokolade mit Sahne	3,80€
130. Schokolade Am Yachthafen (mit Espresso und Sahne)	4,80€
140. Lumumba (mit Rum und Sahne)	4,80€
141. Irish Coffee (mit Whiskey und Sahne)	4,80€
142. Whittington Special Tee	3,40€
Earl Grey, Ceylon, Bio-Minze, Rooibos -Vanille, Grüner Tee, Kräuter, Früchte	

Bier

198. König Pilsener vom Fass	0,25l	3,40€
199. König Pilsener vom Fass	0,4l	4,80€
200. Bitburger 0,0% Alkoholfrei	0,33l	3,80€
202. Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,80€
203. Benediktiner Weißbier	0,5l	4,90€
204. Benediktiner Weißbier (AKF)	0,5l	4,90€
205. Alster	0,25l	3,40€
206. Alster	0,4l	4,80€

Erfrischungsgetränke

	0,2l	0,4l	0,75l
160. Mineralwasser	2,10€	3,60€	
162. Gerolsteiner Sprudel/Naturell	2,70€		6,80€
164. Coca Cola *1 *2	2,70€	4,20€	
165. Coca Cola Zero *1	2,70€	4,20€	
166. Fanta	2,70€	4,20€	
167. Sprite	2,70€	4,20€	
168. Spezi *1 *2	2,70€	4,20€	
169. Apfelschorle	2,70€	4,20€	
180. Tonic Water	2,70€	4,20€	
181. Ginger Ale	2,70€	4,20€	
182. Bitter Lemon *3	2,70€	4,20€	
191. Kiba	2,90€	4,60€	
192. Orangensaft	2,90€	4,60€	
193. Apfelsaft	2,90€	4,60€	
194. Bananensaft	2,90€	4,60€	
195. Kirschsft	2,90€	4,60€	
196. Johannisbeersaft	2,90€	4,60€	

Liköre

211. Martini Bianco	5cl	5,20€
212. Jägermeister	2cl	2,80€
213. Rostocker –Kümmel	2cl	2,80€
214. Ramazzotti	2cl	2,80€
216. Three Sixty Vodka	2cl	2,80€
217. Tanqueray London Dry Gin	2cl	3,80€
218. Beluga Vodka Transatlantic	2cl	3,80€
219. Singleton Scotch Whisky 12j	2cl	3,80€
220. Obstbrand Birne/Mirabelle	2cl	3,80€
221. Don Papa Rum	2cl	3,80€
222. Hennessy Cognac	2cl	3,80€
223. Grappa di Prosecco	2cl	3,80€