



Die Konstanzer Hafenpromenade ist so vielseitig und lebendig, wie kaum ein anderer Platz hier am Bodensee. Mittendrin liegt die Hafenmeisterei.



## Aperitif

691	<b>Cava Brut Reserva Vilarnau</b> <sup>L/5</sup>	0,1l	5,50 €
726	<b>Cava Rosado Brut Reserva Vilarnau</b> <sup>L/5</sup>	0,1l	5,70 €
695	<b>Taittinger Champagner</b> <sup>L/5</sup>	0,1l	11,90 €
696	<b>Taittinger Champagner</b> <sup>L/5</sup>	0,375 l	44,00 €
697	<b>Taittinger Champagner</b> <sup>L/5</sup>	0,75 l	83,00 €
728	<b>Ayala Champagner</b> <sup>L/5</sup>	0,75 l	83,00 €
708	<b>Aperol Sprizz</b> ( Aperol, Sekt, Soda, Orange ) <sup>L/1/2/5/10/13</sup>		7,50 €
712	<b>Veneziano</b> ( Aperol, Pinot Grigio, Soda, Orange ) <sup>L/1/5/10/13</sup>		7,50 €
702	<b>Martini Bianco   Rosso   Extra dry</b> <sup>L/5/13</sup>	4 cl	5,50 €
705	<b>Campari Soda   Orange</b> <sup>L/1/5/13</sup>	4 cl	6,90 €
710	<b>Hugo</b> ( Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda ) <sup>L/5/13</sup>		7,50 €
711	<b>Lillet Berry</b> ( Lillet Blanc, Russian Wild Berry ) <sup>L/11/13</sup>		7,50 €
689	<b>Sanbittèr San Pellegrino</b> ( Alkoholfrei ) <sup>1/10/13</sup>		5,50 €

Alle Zusatzstoffe und Allergene befinden sich auf der letzten Seite in der Legende.  
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.



## Vorspeisen & Salate

20	<b>Kleine Salatvariation</b> <sup>J/L/2/11</sup> mit unserem hausgemachtem Dressing	4,90 €
21	<b>Grosse Salatvariation</b> <sup>J/L/2/11</sup> mit unserem hausgemachten Dressing	9,50 €
28	<b>Portion Oliven</b> <sup>6</sup>	4,90€
30	<b>Knackiger Chicken-Salat</b> <sup>J/L/2/11</sup> bunter, Reichenauer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90 €
24	<b>Grüner Salat mit Ziegenfrischkäse-Crumble</b> <sup>G/H2/H3/J/L</sup> Variation von Wildkräutersalaten mit Brokkoli und Romanesco, verfeinert mit Nüssen und frischer Honig-Melone	14,90 €
29	<b>„Take a Break“ lauwarmer Linsensalat</b> <sup>J/L/1/2</sup> obenaufl kross gebratene Chorizo (pikante Wurst aus Spanien)	12,90 €
25	<b>Gegrilltes Rotbarbenfilet</b> <sup>D/L</sup> serviert mit Gurken-Tomaten-Tatar verfeinert mit Kräutern	13,90 €
22	<b>Bruschetta Tricolore</b> <sup>A1/K/L/5/6</sup> getoastete Pizzabrötchen mit hausgemachtem Humus, fein angemachten Tomaten und Oliventapenade	10,90 €
27	<b>„Vitello Tonnato“</b> <sup>C/D/G/J/L/5</sup> ein alter italienischer Klassiker mit rosa gegarten Scheiben vom Kalbsfleisch und Thunfischsauce	14,90 €
23	<b>„Fritto misto“</b> <sup>A1/B/C/D/N/13</sup> mit „Pulillas“ Mini Calamaris, Garnelen, Lachs und Thunfisch dazu reichen wir eine hausgemachte „Aioli“ Knoblauch-Mayonnaise	15,90 €
26	<b>Antipasti-Teller für 2 Personen</b> <sup>A1/B/C/D/G/J/K/L/N/1/2/3/4/5/6/8</sup> mit italienischem Landschinken, mariniertem Fetakäse, lauwarmem Grillgemüse, gebratenen Riesengarnelen, marinierte Hähnchenspieße, scharfe Salami und vieles mehr...	35,00 €



## Suppen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 38 | <b>Möhren-Ingwer-Crème-Suppe</b> <sup>G/L</sup><br>unter der Gin-Sahne Haube serviert | 5,90 € |
| 31 | <b>Maiscremesuppe</b> <sup>A1/I/L/1</sup><br>„pikant gewürzt“ mit Tortillachips       | 6,30 € |
| 32 | <b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>A1/G/L/C</sup><br>auf Klassische Art zubereitet | 6,30 € |

## Pasta & Wokgerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 33 | <b>Pikantes Thaicurry</b> <sup>K/G/13</sup><br>mit buntem Gemüse, verfeinert mit Ingwer,<br>Zitronengras und Kokosmilch serviert mit Basmatireis | 13,90 € |
|    | <b>* mit 5 Stk. Riesengarnelen</b> <sup>B/G</sup>  | 21,90 € |
| 35 | <b>Spaghetti mit Garnelen</b> <sup>A1/C/G/L</sup><br>gebratene Garnelen geschwenkt in Olivenöl<br>mit Lauchzwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten | 18,90 € |
| 36 | <b>Vollkornnudeln in cremiger Gorgonzolasauce</b> <sup>A1/G/L</sup><br>verfeinert mit frischem Blattspinat, Knoblauch und Kräutern               | 16,90 € |
| 37 | <b>Tagliatelle auf hausgemachtem Lammragout</b> <sup>A1/C/G/I/L</sup><br>dazu geriebener Grana Padano  | 17,90 € |



## Feuer & Flamme

Wir lieben unseren Fisch und unser Fleisch! Pur - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz, schonend gegrillt. Die Beilagen wählen Sie selbst und wir servieren sie separat.

## Mare

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 44 | <b>Zanderfilet „Konstanzer Art“</b> <sup>D/G/L</sup><br>kross gebraten, mit Champignons und Cocktailstrauchtomaten                           | 19,50 € |
| 45 | <b>Dorade „Royal“</b> <sup>D/G</sup><br>auch Goldbrasse genannt, für Sie im Ganzen gebraten,<br>verfeinert mit Zitrone und frischen Kräutern | 18,50 € |
| 46 | <b>Gegrilltes Lachsfilet</b> <sup>A1/C/D/G/I/L</sup><br>auf Tagliatelle in einer cremigen Lauch-Weißwein-Sauce geschwenkt                    | 21,90 € |
| 46 | <b>Rosa gebratenes Thunfisch-Steak</b> <sup>A1/D/F/K/1</sup><br>im Sesammantel auf mariniertem Algen-Salat dazu eine Chili-Tapenade          | 23,90 € |

## Wählen Sie zu Fisch

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 20   | Kleiner Salat <sup>J/L/2/11</sup>   | 4,90 € |
| 54   | Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Rahmspinat <sup>G</sup> | 5,20 € |
| 55   | Rosmarinkartoffeln  | 4,90 € |
| 40   | Portion Pommes Frites   | 4,90 € |
| 56   | Saisonales Gemüse   | 4,90 € |
| 57   | Rahmspinat <sup>G</sup>   | 4,90 € |
| 58   | Pasta <sup>A1/C</sup>   | 4,90 € |
| 1140 | Hausgemachte Kräuterbutter <sup>G</sup>                                   | 2,50 € |
| 1141 | Portweinjus <sup>L/I</sup>  | 2,50 € |
| 1143 | Basmatireis   | 4,90 € |



## Terra

48	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>A1/C/G</sup> serviert mit Pommes Frites	16,90 €
49	<b>Saftig gebratene Maispouardenbrust</b> <sup>G/L</sup> auf cremigem Pfifferlingsragout	17,90 €
	<b>Zartes Rinderfilet</b> <sup>B/G/I/L</sup> mit zwei gegrillten Riesengarnelen und Portweinsauce	
51	<b>200 g im Rohgewicht</b>	28,00 €
53	<b>250 g im Rohgewicht</b>	32,50 €
52	<b>Geschmorte Lammstelze (ein „Klassiker“)</b> <sup>I/L</sup> Das saftige und aromatische Fleisch wird für Sie im Rotweinsud butterweich geschmort	18,50 €
59	<b>Australisches Entrecôte vom getreidegefütterten Weiderind</b> <sup>G/J/L</sup> 300 g im Rohgewicht, mit hausgemachtem Beeren-Ketchup	44,00 €

### Wählen Sie zu Fleisch

20	Kleiner Salat <sup>J/L/2/11</sup>	4,90 €
54	Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse u. Rahmspinat <sup>G</sup>	5,20 €
55	Rosmarinkartoffeln	4,90 €
40	Portion Pommes	4,90 €
56	Saisonales Gemüse	4,90 €
57	Rahmspinat <sup>G</sup>	4,90 €
58	Pasta <sup>A1/C</sup>	4,90 €
1140	Hausgemachte Kräuterbutter <sup>G</sup>	2,50 €
1141	Portweinjus <sup>L/I</sup>	2,50 €
1143	Basmatireis	4,90 €



## Pizza

60	<b>Margherita</b> <sup>A1/G</sup> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,20 €
61	<b>Salami</b> <sup>A1/G</sup> Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,50 €
62	<b>Giardiniera</b> <sup>A1/G</sup> Zucchini, Artischocken, Paprika, Champignons, Brokkoli, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,20 €
63	<b>„Betrunkene Birne“</b> <sup>A1/G/L/H3/5/13</sup> mit eingelegten Birnen, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig, Orangen, Mozzarella	15,20 €
64	<b>Siciliana (scharf)</b> <sup>A1/G/C/2/3</sup> pikante Salami, rote Zwiebeln, scharfe Peperoni, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,20 €
65	<b>Pizza „a la Giovanni“</b> <sup>A1/G/C/2/3/4</sup> mit Pancetta (italienischem Speck), Taleggio, Rucola, Mozzarella, Spiegelei	15,20 €
66	<b>Hafenmeisterei</b> <sup>A1/G/2/3/4</sup> Italienischer Landschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano	15,90 €
67	<b>„Autunno“</b> <sup>A1/G/2/3/4</sup> mit Gorgonzola, Schinken, Spinat, Mozzarella, Tomaten, Basilikum	15,20 €
68	<b>„Gamberetti“</b> <sup>A1/B/G/C/1/1/1/2/3</sup> mit Garnelen, Zucchini, Pinienkernen, Eisbergsalat, Tomaten, Mozzarella, Cocktailsauce	15,90 €
70	<b>Filetto di manzo</b> <sup>A1/G</sup> Rinderfiletspitzen, grüner Pfeffer, Gorgonzola, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19,50 €

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Pizzen und andere Gerichte nicht immer gleichzeitig serviert werden können. Änderungen können nur berücksichtigt werden, wenn es der Betrieb zulässt.**


Alle Zusatzstoffe und Allergene befinden sich auf der letzten Seite in der Legende.  
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.



## Für unsere Kleinen bis 12 Jahre

40	<b>Pommes Frites</b> <sup>2/3/J/C</sup>	4,90 €
41	<b>Nudeln mit Tomatensauce</b> <sup>A1/G/C</sup>	5,50 €
43	<b>Panierte Fischstäbchen mit Pommes Frites</b> <sup>A1/C/D/G</sup>	9,80 €
42	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</b> <sup>A1/C/G</sup>	8,90 €

## Desserts

73	<b>Tiramisu</b> <sup>A1/C/G/H1/L</sup> nach altem Familienrezept	6,20 €
74	<b>Hausgemachtes Panna cotta</b> <sup>G/L/5/13</sup> verfeinert mit Limette dazu ein Mango-Ragout	6,50 €
75	<b>„Mousse au chocolat“</b> <sup>C/G/L/5</sup> Locker, luftig und schön schokoladig... serviert mit Kirschkompott	7,00 €
76	<b>Muffin</b> <sup>A1/C/E/F/H/K/L</sup> mit Schokoladenstückchen oder Blaubeeren	2,70 €
77	<b>Ben &amp; Jerry`s Eiscreme 100ml</b> <sup>C/G/H1/H4/A1/F</sup> Caramel Chew Chew, Cookie Dough, Strawberry Cheesecake, Chocolate Fudge Brownie	2,70 €
		
	<b>Frischer Kuchen vom Fuchshof</b> <sup>A1/C/G/H3/H2/H1/13</sup>	3,90 €
117	<b>„Käse schließt den Magen“</b> <sup>G/L/5</sup> Käseteller aus italienischem Ziegen- und Kuhmilchkäse dazu Feigensenf	12,90 €



## Heiße Getränke

101	<b>Latte Macchiato</b> <sup>G/9</sup>	4,20 €
104	<b>Latte Macchiato flavoured</b> <sup>G/9/H1/2</sup> (Kokosnuss, Banane, Caramel, Vanille, Mandel)	4,50 €
102	<b>Milchkaffee</b> <sup>G/9</sup>	4,20 €
103	<b>Cappuccino</b> <sup>G/9</sup>	3,90 €
106	<b>Kaffee Creme</b> <sup>9</sup>	3,80 €
107	<b>Kaffee Hag</b>	3,80 €
108	<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	2,80 €
109	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>9</sup>	5,00 €
110	<b>Kakaohaltiges Heissgetränk</b> <sup>G</sup>	4,20 €
111	<b>Kakaohaltiges Heissgetränk mit Sahne</b> <sup>G</sup>	4,50 €
114	<b>Eilles Tee Diamond</b> ( im großen Glas serviert )	3,90 €

Schwarz: Assam Special <sup>9</sup>

Schwarz: Earl Grey Premium <sup>9</sup>

Kräuter: Pfefferminze

Kräuter: Kräutergarten

Kräuter: Bio Vervenia

Grün: Asia Superior <sup>9</sup>

Rotbusch: Bio Rooibos

Früchte: Bio Früchte Natur







## Alkoholfreie Getränke

121/122	<b>Eistee Pfirsich</b> <sup>2</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,90 €
123/124	<b>Tafelwasser</b>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,90 €
125	<b>Randegger Mineralwasser still</b>	0,25 l	3,30 €
126	<b>Randegger Mineralwasser</b>	0,25 l	3,30 €
127	<b>Randegger Mineralwasser</b>	0,75 l	6,80 €
3125	<b>Randegger Mineralwasser still</b>	0,75 l	6,80 €
128/129	<b>Süßer Sprudel</b> <sup>3</sup>	0,2 l / 0,4	3,00 € / 4,90 €
130/131	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,90 €
132/133	<b>Cola Limonade</b> <sup>1/2/9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,90 €
134	<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1/9/11</sup>	0,33 l	4,30 €
136/137	<b>Orangenlimonade</b> <sup>2</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,90 €
138/139	<b>Cola-Orangenmix</b> <sup>1/2/9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,90 €
140	<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b> <sup>3/10</sup>	0,2 l	3,90 €
141	<b>Thomas Henry Tonic Water</b> <sup>1/10</sup>	0,2 l	3,90 €
142	<b>Thomas Henry Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,2 l	3,90 €
151/152	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
153/154	<b>Orangensaft</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
156/157	<b>Sauerkirschnektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
158/159	<b>Bananensaft</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
160/161	<b>Maracujanektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
164/165	<b>Johannisbeernektar</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
166/167	<b>Ananassaft</b>	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
146/147	<b>Fruchtsaftschorle</b>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,90 €
163	<b>Red Bull</b> <sup>1/9/11</sup>	0,25 l	4,50 €

Alle Zusatzstoffe und Allergene befinden sich auf der letzten Seite in der Legende.  
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.



## Flaschenbiere

191	<b>Ruppaner Kristall Weizen</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,50 €
192	<b>Ruppaner Hefeweizen dunkel</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,50 €
193	<b>Bitburger Alkoholfrei</b> <sup>A1</sup>	0,33 l	3,80 €
194	<b>Maisel's Weisse Alkoholfrei</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,50 €
195	<b>Ruppaner „Schimmele“ (Hefe Pilsner)</b> <sup>A1/A3</sup>	0,33 l	3,80 €

## Biere vom Fass

171	<b>Ruppaner Pils</b> <sup>A1/A3</sup>	0,3 l	3,90 €
172/1172	<b>Ruppaner Pils gespritzt süß oder sauer</b> <sup>A1/A3/3</sup>	0,3 l	3,90 €
173	<b>Ruppaner Edel-Pils „Pfiff“</b> <sup>A1/A3</sup>	0,2 l	3,00 €
174	<b>Ruppaner 1414 Extra</b> <sup>A1/A3</sup>	0,3 l	3,90 €
175	<b>Ruppaner Export</b> <sup>A1/A3</sup>	0,4 l	4,30 €
176/1176	<b>Radler süß oder sauer</b> <sup>A1/A3/3</sup>	0,4 l	4,30 €
177/178	<b>Ruppaner Hefe Weizen hell</b> <sup>A1</sup>	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,50 €
179	<b>Cola Weizen</b> <sup>A1/1/2/9</sup>	0,5 l	4,70 €
180	<b>Bananen Weizen</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,90 €



## Offene Weine weiß

201/202	<b>Müller-Thurgau</b> <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
203/204	<b>Weißburgunder</b> <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken, Dreissigacker, Rheinhessen	0,2 l / 0,5 l	6,30 € / 14,70 €
205/206	<b>Riesling</b> <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
207/208	<b>Chardonnay del Veneto</b> <sup>L/5</sup> Villa Santa Flavia, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	5,50 € / 12,70 €
301/302	<b>Weinschorle</b> <sup>L/3/5</sup> Weiß süß oder sauer	0,2 l	4,50 €

## Offene Weine rosé

211/212	<b>Santa Digna</b> <sup>L/5</sup> Cabernet Sauvignon Rosé Miguel Torres, Chile	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 18,90 €
213/214	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €

## Offene Weine rot

215/216	<b>Spätburgunder QbA</b> <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	6,30 € / 14,70 €
219/220	<b>Primitivo „Piane del Levante“</b> <sup>L/5</sup> Puglia Igt, Minini, Italien	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
221/222	<b>Merlot del Veneto</b> <sup>L/5</sup> Villa Santa Flavia, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	5,50 € / 12,70 €
223/224	<b>Ruby Cabernet</b> <sup>L/5</sup> Mc Gregor Winery, Robertson, Südafrika	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
303/304	<b>Weinschorle</b> <sup>L/3/5/5</sup> Rot süß oder sauer	0,2 l	4,50 €



# Zusatzstoffe & Allergene

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (Fleischerzeugnisse)
- 9 koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

## Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide ( A1-Weizen / A2-Roggen / A3-Gerste )
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja ( Bohnen ) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte ( H1-Mandel / H2-Haselnuss / H3-Walnuss / H4-Cashew )
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



**Hafenmeisterei GmbH & Co. KG**

Hafenstrasse 8  
78462 Konstanz

T +49 (0) 7531 36 97 21 2

F +49 (0) 7531 36 97 64 2

[info@hafenmeisterei.de](mailto:info@hafenmeisterei.de)

[facebook.com/hafenmeisterei](https://facebook.com/hafenmeisterei)

**Besuchen Sie uns auch auf [hafenmeisterei.de](http://hafenmeisterei.de)**