



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



Aperitif

691	Cava Brut Reserva Vilarnau ^{L/5}	0,1l	5,70 €
726	Cava Rosado Brut Reserva Vilarnau ^{L/5}	0,1l	5,90 €
695	Taittinger Champagner ^{L/5}	0,1l	12,50 €
696	Taittinger Champagner ^{L/5}	0,375 l	44,00 €
697	Taittinger Champagner ^{L/5}	0,75 l	85,00 €
708	Aperol Sprizz (Aperol, Sekt, Soda, Orange) ^{L/1/2/5/10/13}		7,90 €
712	Veneziano (Aperol, Pinot Grigio, Soda, Orange) ^{L/1/5/10/13}		7,90 €
702	Martini Bianco Rosso Extra dry ^{L/5/13}	4 cl	5,50 €
705	Campari Soda Orange ^{L/1/5/13}	4 cl	6,90 €
710	Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda) ^{L/5/13}		7,90 €
711	Lillet Berry (Lillet Blanc, Russian Wild Berry) ^{L/11/13}		7,50 €
706	Grapfruit Sprizz (Giffard Pamplemousse Rosè, Sekt, Soda) ^{L/1/5/13}		7,90 €
689	Sanbittèr San Pellegrino (Alkoholfrei) ^{1/10/13}		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	Kleine Salatvariation ^{J/L/2/11} mit unserem hausgemachtem Dressing	5,20 €
21	Grosse Salatvariation ^{J/L/2/11} mit unserem hausgemachtem Dressing	10,50 €
17	Portion Oliven ⁶	4,90 €
25	Knackiger Chicken-Salat ^{J/L/2/11} bunter, Reichenauer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90 €
24	Wildkräuter Salat mit Ziegenfrischkäse-Crumble ^{G/H2/H3/J/L} Variation von Wildkräutersalaten mit Brokkoli und Romanesco, verfeinert mit Nüssen und Honigmelone	15,90 €
29	Panzanella „Toskanischer Brotsalat“ ^{A1/G/L/2/3/6} mit pikanter Salami, Tomaten, Grana Padano, Oliven, Rucola und einem Hauch Knoblauch	14,90 €
22	Bruschetta Tricolore ^{A1/G/L} getoastete Pizzabrötchen mit hausgemachtem Rote Bete Hummus, fein angemachten Tomaten und Hüttenkäse mit Radieschen-Bärlauch verfeinert	11,90 €
27	Vitello Tonnato ^{C/D/G/J/L} ein alter italienischer Klassiker mit rosa gegarten Scheiben von Kalbsfleisch und Thunfischsauce	15,90
23	„Fritto misto“ ^{A1/B/C/D/N/13} mit „Pulillas“ Mini Calamaris, Garnelen, Thunfisch und Lachs dazu reichen wir eine hausgemachte „Aioli“ Knoblauch-Mayonnaise	15,90 €
28	Burrata con Tesa ^{G/D/L} ein italienischer Frischkäse vom Typ Filata aus Apulien auf Tomatenmarmelade aus sonnengereiften getrockneten Tomaten mit Sardellenpesto verfeinert	14,90 €
26	Antipasti-Teller für 2 Personen ^{A1/B/C/D/G/J/K/L/N/1/2/3/4/5/6/8} mit italienischem Landschinken, mariniertem Fetakäse, lauwarmem Grillgemüse, gebratenen Riesengarnelen, marinierte Hähnchenspieße, scharfe Salami und vieles mehr...	37,00 €



Suppen

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | Karotten-Ingwer-Cremesuppe ^{G/L/I}
unter der Gin Sahne Haube serviert | 6,50 € |
| 31 | Thaicurry-Kokos-Suppe ^{K/G/L/13}
mit gebratenem Hähnchenspiess | 6,90 € |
| 32 | Französische Bouillabaisse von Krustentieren ^{B/D/I/L/N}
dazu bunte Gemüsejulienne | 10,90 € |

Pasta & Wokgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 33 | Pikantes Thaicurry ^{K/G/13}
mit buntem Gemüse, verfeinert mit Ingwer,
Zitronengras und Kokosmilch serviert mit Basmatireis | 14,90 € |
| 34 | * mit 5 Stk. Riesengarnelen ^{B/G/F} | 22,90 € |
| 35 | Linguini mit Garnelen ^{A1/C/G/L}
dazu Miesmuscheln verfeinert mit Knoblauch, Butter,
Champignons, Lauchzwiebeln und Tomaten | 18,90 € |
| 36 | Vollkornnudeln in cremiger Gorgonzolasauce ^{A1/G/L}
mit frischem Blattspinat und Knoblauch verfeinert | 17,50 € |
| 37 | Strozzaprete „al ragù di agnello“ ^{A1/C/I/L/2/3}
frische Pasta mit Salsiccia-Lamm-Ragout
abgestimmt in einer feinen Sauce aus Tomaten, Knoblauch und Kräutern | 18,90 € |



Feuer & Flamme

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

Mare

- | | | |
|----|---|---------|
| 44 | Zanderfilet kross gebraten ^{D/G/L/2}
auf cremigem Spitzkohl verfeinert mit Speck | 19,90 € |
| 45 | Loup de mer ^{D/G}
auch bekannt als Wolfsbarsch, für Sie im Ganzen gebraten,
verfeinert mit Rosmarin und Zitrone | 18,90 € |
| 46 | Gegrilltes Lachsfilet ^{A1/C/G/I/L}
auf Linguini in einer cremigen Lauch-Weisswein-Sauce | 21,90 € |
| 47 | Rosa gebratenes Thunfisch- Steak ^{A1/D/K/F/J}
im Sesammantel auf mariniertem Algen-Salat
dazu eine Chili-Tapenade | 23,90 € |

Wählen Sie zu Fisch

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



Terra

48	Paniertes Schweineschnitzel ^{G/1/L/3/4} serviert mit Pommes Frites	16,90 €
49	Saftig gebratene Maispouardenbrust ^{G/H/L} auf cremigem Pfifferlingsragout	17,90 €
	Zartes Rinderfilet ^{B/G/1/L} mit zwei gegrillten Riesengarnelen und Portweinsauce	
50	200 g im Rohgewicht	29,00 €
51	250 g im Rohgewicht	34,00 €
52	Lammkarree „Provenzial“ ^{1/J/H5/L/2/3} rosa gebraten, unter der Kräuterkruste dazu Auberginen-Zucchini Salsa	34,00 €
59	Australisches Entrecôte vom getreidegefütterten Weiderind ^G 300 g im Rohgewicht, mit Duett von hausgemachter Kräuter und Mango-Chilibutter	44,00 €

Wählen Sie zu Fleisch

20	Kleiner Salat ^{J/L/2/11}	5,20 €
54	Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse u. Rahmspinat ^G	5,20 €
55	Rosmarinkartoffeln	5,20 €
40	Portion Pommes	5,20 €
56	Saisonales Gemüse	5,20 €
57	Rahmspinat ^G	5,20 €
58	Pasta ^{A1/C}	5,20 €
1140	Hausgemachte Kräuterbutter ^G	2,50 €
1141	Portweinjus ^{L/1}	2,50 €
1143	Basmatireis	5,20 €



Pizza

60	Margherita ^{A1/G} Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,20 €
61	Salami ^{A1/G/2/3} Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
62	Giardiniera ^{A1/G} Zucchini, Artischocken, Paprika, Champignons, Brokkoli, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,90 €
63	„Betrunkene Birne“ ^{A1/G/L/H3/5/13} mit eingelegten Birnen, Ziegenkäse, Walnüssen, Orange, Honig, Mozzarella	15,50 €
64	Siciliana (scharf) ^{A1/G/C/2/3} pikante Salami, rote Zwiebeln, scharfe Peperoni, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,50 €
65	Pizza „a la Giovanni“ ^{A1/G/C/2/3/4} mit Pancetta (italienischem Speck), Taleggio, Rucola, Mozzarella, Spiegelei	15,50 €
66	Hafenmeisterei ^{A1/G/2/3/4} Italienischer Landschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano	15,90 €
67	„Autunno“ ^{A1/G/2/3/4} mit Gorgonzola, Schinken, Spinat, Mozzarella, Tomaten, Basilikum	15,50 €
68	Quattro Formaggi ^{A1/G/H3} mit Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola, Taleggio, Walnüssen	14,90 €
70	„Lamm Griechische Art“ ^{A1/G/1/6} Lammfleisch, Paprika, Oliven, Fetakäse, Tomaten, Mozzarella dazu ein Schälchen Tsatsiki	15,90 €

**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.**



Für unsere Kleinen bis 12 Jahre

40	Pommes Frites	5,20 €
41	Linguini mit fruchtiger Tomatensauce ^{A1/G/C}	5,20 €
43	Panierte Fischstäbchen mit Pommes Frites ^{A1/C/D/G}	7,90 €
42	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites ^{A1/C/G}	7,90 €

Desserts

73	Tiramisu ^{A1/C/G/H1/L} nach altem Familienrezept	6,50 €
74	Hausgemachtes Panna cotta ^{G/L/5/13} verfeinert mit Limette dazu ein Mango-Ragout	6,50 €
75	„Mousse au chocolat“ ^{C/G/L/} ein Traum von dunkler Schokolade locker und luftig vereint mit Kirschkompott	7,20 €
76	Muffin ^{A1/C/E/F/H/K/L} mit Schokoladenstückchen oder Blaubeeren	3,00 €
77	Ben & Jerry`s Eiscreme 100ml ^{C/G/H1/H4/A1/F} Caramel Chew Chew, Cookie Dough, Strawberry Cheesecake, Chocolate Fudge Brownie	3,00 €
		
	Frischer Kuchen vom Fuchshof ^{A1/C/G/H3/H2/H1/13}	3,90 €
117	Käseteller „Hafenmeisterei“ ^{G/L/5} verschiedene Käsesorten aus italienischem Ziegen- und Kuhmilchkäse dazu Feigensenf dazu empfehlen wirein Glas Taylor`s Portwein	13,50 €
523	Taylor`s Portwein Late bottled Vintage Port 2015 ^{L/5} im Bukett des Taylor`s Late bottled Vintage Port vereinen sich vielschichtige Noten von schwarzer Frucht, Kräutern und Nuancen von Lakritz und dunkler Schokolade	9,90 €



Heiße Getränke

101	Latte Macchiato ^{G/9}		4,20 €
104	Latte Macchiato flavoured ^{G/9/H1/2} (Kokosnuss, Banane, Caramel, Vanille, Mandel)		4,50 €
102	Milchkaffee ^{G/9}		4,20 €
103	Cappuccino ^{G/9}		3,90 €
106	Kaffee Creme ⁹		3,80 €
135	Espresso Macchiato ^{G/9}		3,00 €
108	Espresso ⁹		2,80 €
109	Doppelter Espresso ⁹		5,00 €
110	Kakaohaltiges Heissgetränk ^G		4,20 €
435	Kakaohaltiges Heissgetränk mit Sahne ^G		4,50 €
114	Eilles Tee Diamond (im großen Glas serviert)		3,90 €
	Schwarz: Assam Special ⁹		
	Schwarz: Earl Grey Premium ⁹		
	Kräuter: Pfefferminze		
	Kräuter: Kräutergarten		
	Kräuter: Bio Vervenia		
	Grün: Asia Superior ⁹		
	Rotbusch: Bio Rooibos		
	Früchte: Bio Früchte Natur		
169	Eiskaffee ^G		5,90 €



Alkoholfreie Getränke

121/122	Eistee Pfirsich ²	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
123/124	Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 3,90 €
125	Randegger Mineralwasser still	0,25 l	3,40 €
126	Randegger Mineralwasser	0,25 l	3,40 €
127	Randegger Mineralwasser	0,75 l	6,80 €
3125	Randegger Mineralwasser still	0,75 l	6,80 €
128/129	Süßer Sprudel ³	0,2 l / 0,4	3,10 € / 4,90 €
130/131	Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
132/133	Cola Limonade ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
134	Coca-Cola Zero ^{1/9/11}	0,33 l	4,40 €
136/137	Orangenlimonade ²	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
138/139	Cola-Orangenmix ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
140	Thomas Henry Bitter Lemon ^{3/10}	0,2 l	3,90 €
141	Thomas Henry Tonic Water ^{1/10}	0,2 l	3,90 €
142	Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2 l	3,90 €
151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
153/154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
156/157	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
158/159	Bananensaft	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
160/161	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
164/165	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
166/167	Ananassaft	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
146/147	Fruchtsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
163	Red Bull ^{1/9/11}	0,25 l	4,50 €



Flaschenbiere

191	Ruppaner Kristall Weizen ^{A1}	0,5 l	4,60 €
192	Ruppaner Hefeweizen dunkel ^{A1}	0,5 l	4,60 €
193	Bitburger Alkoholfrei ^{A1}	0,33 l	3,80 €
194	Maisel's Weisse Alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	4,60 €
195	Ruppaner „Schimmele“ (Hefe Pilsner) ^{A1/A3}	0,33 l	3,80 €

Biere vom Fass

171	Ruppaner Pils ^{A1/A3}	0,3 l	3,90 €
172/1172	Ruppaner Pils gespritzt süß oder sauer ^{A1/A3/3}	0,3 l	3,90 €
173	Ruppaner Edel-Pils „Pfiff“ ^{A1/A3}	0,2 l	3,00 €
174	Ruppaner 1414 Extra ^{A1/A3}	0,3 l	3,90 €
175	Ruppaner Export ^{A1/A3}	0,4 l	4,40 €
176/1176	Radler süß oder sauer ^{A1/A3/3}	0,4 l	4,40 €
177/178	Ruppaner Hefe Weizen hell ^{A1}	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,60 €
179	Cola Weizen ^{A1/1/2/9}	0,5 l	4,80 €
180	Bananen Weizen ^{A1}	0,5 l	5,00 €



Offene Weine weiß

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

Offene Weine rosé

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

Offene Weine rot

215/216	Spätburgunder QbA ^{L/5} Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	6,30 € / 14,70 €
219/220	Primitivo „Piane del Levante“ ^{L/5} Puglia Igt, Minini, Italien	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
221/222	Merlot del Veneto ^{L/5} Villa Santa Flavia, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	5,50 € / 12,70 €
223/224	Ruby Cabernet ^{L/5} Mc Gregor Winery, Robertson, Südafrika	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
303/304	Weinschorle ^{L/3/5/55} 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/ H5-Maronen)
- 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

facebook.com/hafenmeisterei

Besuchen Sie uns auch auf hafenmeisterei.de