



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	5,70 €
726	<b>Cava Rosado Brut Reserva Vilarnau</b> <sup>L/5</sup>	0,1l	5,90 €
695	<b>Taittinger Champagner</b> <sup>L/5</sup>	0,1l	12,50 €
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	85,00 €
708	<b>Aperol Sprizz</b> ( Aperol, Sekt, Soda, Orange ) <sup>L/1/2/5/10/13</sup>		7,90 €
712	<b>Veneziano</b> ( Aperol, Pinot Grigio, Soda, Orange ) <sup>L/1/5/10/13</sup>		7,90 €
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>		7,90 €
711	<b>Lillet Berry</b> ( Lillet Blanc, Russian Wild Berry ) <sup>L/11/13</sup>		7,50 €
706	<b>Grapfruit Sprizz</b> ( Giffard Pamplemousse Rosè, Sekt, Soda ) <sup>L/1/5/13</sup>		7,90 €
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><br>mit unserem hausgemachtem Dressing   | 5,50 €  |
| 21 | <b>Grosse Salatvariation</b> <sup>J/L/2/11</sup><br>mit unserem hausgemachtem Dressing   | 11,50 € |
| 17 | <b>Portion Oliven</b> <sup>6</sup><br>eingelegte grüne und schwarze Oliven   | 4,90 €  |
| 24 | <b>Kürbis-Körner Bowl</b> <sup>G/ H3/J/L</sup><br>Belugalinsen fein abgeschmeckt mit mariniertem Kürbis<br>dazu Mozzarella, Radiccio, Feldsalat, Kürbis und Walnusskerne   | 15,90 € |
| 22 | <b>Bruschetta Tricolore</b> <sup>A1/G/J/6</sup><br>getoastete Pizzabrötchen mit hausgemachtem Rote Bete Hummus,<br>Spinat-Artischocken Tapenade und Tomaten-Oliven-Fetacreme   | 11,90 € |
| 27 | <b>Carpaccio von Kräuterseitlingen</b> <sup>A1/G</sup><br>serviert mit Kräuter-Zitronenschmand dazu frisch gebackenes<br>Knoblauchbrot aus dem Steinofen   | 15,90   |
| 23 | <b>„Fritto misto“</b> <sup>A1/B/C/D/N/G/H3</sup><br>mit „Pulillas“ Mini Calamaris, Garnelen, Zander und Lachs<br>dazu reichen wir eine hausgemachte „Aioli“ Knoblauch-Mayonnaise   | 16,90 € |
| 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><br>mit italienischem Landschinken, mariniertem Fetakäse,<br>lauwarmem Grillgemüse, gebratenen Riesengarnelen,<br>marinierte Hähnchenspieße, scharfe Salami und vieles mehr... | 39,00 € |



## Suppen

- 30 **Kürbis-Cremesuppe** <sup>G/L/I</sup> 7,50 €  
verfeinert mit Curry, steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
- 31 **Thaicurry-Kokos-Suppe** <sup>K/G/L/13</sup> 7,90 €  
mit gebratenem Hähnchenspieß
- 32 **Französische Bouillabaisse „nach Art des Hauses“** <sup>B/D/C/L/N</sup> 11,90 €  
Lachs, Zander, Garnelen, Muscheln und bunte Gemüsejulienne  
dazu servieren wir eine hausgemachte Sauce Rouille

## Pasta & Wokgerichte

- 33 **Pikantes Thaicurry** <sup>K/G/13</sup> 15,90 €  
mit buntem Gemüse, verfeinert mit Ingwer,  
Zitronengras und Kokosmilch serviert mit Basmatireis
- 34 **\* mit 5 Stk. Riesengarnelen** <sup>B/G/F</sup> 23,90 €
- 35 **Kürbis-Risotto** <sup>I/G/L</sup> 18,90 €  
vom Hokkaido-Kürbis verfeinert mit Butterflocken  
und Grana Padano
- 36 **„Pink Quadroni“** <sup>A1/G/C/H3</sup> 17,50 €  
Ravioli gefüllt mit roter Bete  
geschwenkt in Butter dazu Walnusskerne und Orangenfilets
- 37 **Tagliatelle „al ragù di agnello“** <sup>A1/C/1/L/2/3</sup> 18,90 €  
frische Pasta mit Salsiccia-Lamm-Ragout  
abgestimmt in einer feinen Sauce aus Tomaten, Knoblauch und Kräutern



## 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 | <b>Zanderfilet kross gebraten</b> <sup>D/G/L/2</sup><br>auf cremigem Spitzkohl verfeinert mit Speck                                   | 19,90 € |
| 45 | <b>Loup de mer</b> <sup>D/G</sup><br>auch bekannt als Wolfsbarsch, für Sie im Ganzen gebraten,<br>verfeinert mit Rosmarin und Zitrone | 18,90 € |
| 46 | <b>Gegrilltes Lachsfilet</b> <sup>D/G</sup><br>auf Kartoffel-Kürbis-Pürée mit Brokkoli-Röschen  | 22,90 € |

### Wählen Sie zu Fisch

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 20   | Kleiner Salat <sup>J/L/2/11</sup>   | 5,50 € |
| 54   | Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Rahmspinat <sup>G</sup> | 5,50 € |
| 55   | Rosmarinkartoffeln  | 5,50 € |
| 40   | Portion Pommes Frites   | 5,50 € |
| 56   | Saisonales Gemüse   | 5,50 € |
| 57   | Rahmspinat <sup>G</sup>   | 5,50 € |
| 58   | Pasta <sup>A1/C</sup>   | 5,50 € |
| 1140 | Hausgemachte Kräuterbutter <sup>G</sup>                                   | 2,50 € |
| 1141 | Portweinjus <sup>L/1</sup>  | 3,20 € |
| 1143 | Basmatireis   | 5,50 € |
| 1144 | Zitronen-Thymian Polenta <sup>G</sup>                                     | 5,50 € |



## Terra

48	<b>Piccata Milanese „der italienische Klassiker“</b> <sup>A1/G/C/I</sup> zartes Kalbsschnitzel in einer Grana-Padano-Eihülle gebraten dazu servieren wir Tomaten-Tagliatelle	19,90 €
49	<b>Saftig gebratene Maispouardenbrust</b> <sup>G/I/L</sup> auf gebratenen Kräuterseitlingen	17,90 €
	<b>Zartes Rinderfilet</b> <sup>B/G/I/L</sup> mit zwei gegrillten Riesengarnelen und Portweinsauce	
50	<b>200 g im Rohgewicht</b>	29,00 €
51	<b>250 g im Rohgewicht</b>	34,00 €
52	<b>geschmorte Lammstelze</b> <sup>I/L/G</sup> mit Zitronen-Thymian Polenta „eine Südtiroler Spezialität“	21,00 €
59	<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>I/L</sup> 300 g im Rohgewicht, ein gutes Stück vom Rinderrücken serviert mit einer kräftigen Jus und hausgemachten Röstzwiebeln	32,00 €

### Wählen Sie zu Fleisch

20	Kleiner Salat <sup>J/L/2/11</sup>	5,50 €
54	Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse u. Rahmspinat <sup>G</sup>	5,50 €
55	Rosmarinkartoffeln	5,50 €
40	Portion Pommes	5,50 €
56	Saisonales Gemüse	5,50 €
57	Rahmspinat <sup>G</sup>	5,50 €
58	Pasta <sup>A1/C</sup>	5,50 €
1140	Hausgemachte Kräuterbutter <sup>G</sup>	2,50 €
1141	Portweinjus <sup>L/I</sup>	3,20 €
1143	Basmatireis	5,50 €
1144	Zitronen-Thymian Polenta <sup>G</sup>	5,50 €



## Pizza

60	<b>Margherita</b> <sup>A1/G</sup> Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, Basilikum	9,90 €
61	<b>Salami</b> <sup>A1/G/2/3</sup> Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
62	<b>Vegetaria</b> <sup>A1/G</sup> mit Zucchini, Aubergine, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum	14,90 €
63	<b>„Betrunkene Birne“</b> <sup>A1/G/L/H3/5/13</sup> mit eingelegten Birnen, Ziegenkäse, Walnüssen, Orange, Honig, Mozzarella	15,50 €
64	<b>Diavolo (scharf)</b> <sup>A1/G/C/2/3</sup> pikante Salami, rote Zwiebeln, Pepperoni Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,50 €
65	<b>Pizza „del Pizzaiolo“</b> <sup>A1/G</sup> Pilze, Taleggio, Spinat, Ricotta, Mozzarella, Basilikum	15,90 €
66	<b>Hafenmeisterei</b> <sup>A1/G/2/3/4</sup> Italienischer Landschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano	15,90 €
67	<b>„Saporita“</b> <sup>A1/G/2/3</sup> mit Fenchel-Salsiccia, getrocknete Tomaten, Ricotta, Tomaten, Basilikum	15,90 €
68	<b>Quattro Formaggi</b> <sup>A1/G/H3</sup> mit Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola, Taleggio, Walnüssen	15,50 €
70	<b>„Mortadella“</b> <sup>A1/H5/H3/G/1/1/2/3/4</sup> Mortadella, Crema di Pistazie, Stracciatella di Burrata, Pistazienkerne, Mozzarella, Basilikum	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	<b>Pommes Frites</b>	5,50 €
41	<b>Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensauce</b> <sup>A1/G/C</sup>	5,50 €
43	<b>Panierte Fischstäbchen mit Pommes Frites</b> <sup>A1/C/D/G</sup>	7,90 €
42	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</b> <sup>A1/C/G</sup>	7,90 €

## Desserts

73	<b>Tiramisu</b> <sup>A1/C/G/H1/L</sup> nach altem Familienrezept	6,50 €
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/</sup> ein Traum von dunkler Schokolade locker und luftig vereint mit Kirschkompott	7,20 €
76	<b>Muffin</b> <sup>A1/C/E/F/H/K/L</sup> mit Schokoladenstückchen oder Blaubeeren	3,00 €
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	3,00 €
		
	<b>Frischer Kuchen vom Fuchshof</b> <sup>A1/C/G/H3/H2/H1/13</sup>	3,90 €
117	<b>Käseteller „Hafenmeisterei“</b> <sup>G/L/5</sup> verschiedene Käsesorten aus italienischem Ziegen- und Kuhmilchkäse dazu Feigensenf <b>dazu empfehlen wir .....ein Glas Taylor`s Portwein</b>	13,50 €
523	<b>Taylor`s Portwein Late bottled Vintage Port 2015</b> <sup>L/5</sup> 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	<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 €
135	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>G/9</sup>	3,00 €
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 €
435	<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	3,10 € / 4,90 €
123/124	<b>Tafelwasser</b>	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 3,90 €
125	<b>Randegger Mineralwasser still</b>	0,25 l	3,40 €
126	<b>Randegger Mineralwasser</b>	0,25 l	3,40 €
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	3,10 € / 4,90 €
130/131	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
132/133	<b>Cola Limonade</b> <sup>1/2/9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
134	<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1/9/11</sup>	0,33 l	4,40 €
136/137	<b>Orangenlimonade</b> <sup>2</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,90 €
138/139	<b>Cola-Orangenmix</b> <sup>1/2/9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 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	3,10 € / 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	4,60 €
192	<b>Ruppaner Hefeweizen dunkel</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	4,60 €
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	4,60 €
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	4,40 €
176/1176	<b>Radler süß oder sauer</b> <sup>A1/A3/3</sup>	0,4 l	4,40 €
177/178	<b>Ruppaner Hefe Weizen hell</b> <sup>A1</sup>	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,60 €
179	<b>Cola Weizen</b> <sup>A1/1/2/9</sup>	0,5 l	4,80 €
180	<b>Bananen Weizen</b> <sup>A1</sup>	0,5 l	5,00 €



## 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/3/5/55</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/ H5-Pistazien)
- 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)**