



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 <sup>L/5</sup>	0,1 l	6,90 €
726	Cava Rosado Brut Reserva Vilarnau <sup>L/5</sup>	0,1 l	6,90 €
695	Taittinger Champagner <sup>L/5</sup>	0,1 l	15,90 €
696	Taittinger Champagner <sup>L/5</sup>	0,375 l	52,00 €
697	Taittinger Champagner <sup>L/5</sup>	0,75 l	99,00 €
708	Aperol Sprizz ( Aperol, Sekt, Soda, Orange ) <sup>L/1/2/5/10/13</sup>		8,90 €
712	Veneziano ( Aperol, Pinot Grigio, Soda, Orange ) <sup>L/1/5/10/13</sup>		8,90 €
702	Martini Bianco   Rosso   Extra dry <sup>L/5/13</sup>	4 cl	6,50 €
705	Campari Soda   Orange <sup>L/1/5/13</sup>	4 cl	8,90 €
710	Hugo ( Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda ) <sup>L/5/13</sup>		8,90 €
711	Lillet Berry ( Lillet Blanc, Russian Wild Berry ) <sup>L/11/13</sup>		8,90 €
706	Grapfruit Sprizz ( Giffard Pamplemousse Rosè, Sekt, Soda ) <sup>L/1/5/13</sup>		8,90 €
689	Sanbittèr San Pellegrino ( Alkoholfrei ) <sup>1/10/13</sup>		6,90 €

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   | 7,50 €  |
| 21 | <b>Grosse Salatvariation</b> <sup>J/L/2/11</sup><br>mit unserem hausgemachtem Dressing   | 13,90 € |
| 25 | <b>Knackiger Chicken-Salat</b> <sup>J/L/2/11</sup><br>bunter, Reichenauer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen   | 18,90 € |
| 17 | <b>Portion Oliven</b> <sup>6</sup><br>eingelegte gemischte Oliven  | 5,90 €  |
| 24 | <b>Süsskartoffel-Körner Bowl</b> <sup>G/ H4/H3/J/L</sup><br>Belugalinsen fein abgeschmeckt mit Süsskartoffeln<br>dazu Mozzarella, Radiccio, Rucola, Brokkoli, Walnuss und Cashewkerne  | 17,90 € |
| 22 | <b>Bruschetta Tricolore</b> <sup>A1/G/L/6</sup><br>getoastete Pizzabrötchen mit hausgemachtem Rote Bete Hummus,<br>fein angemachten Tomaten und Oliventapenade   | 12,90 € |
| 28 | <b>Panzanella Toskanischer Brotsalat</b> <sup>A1/G/L/6/2/3</sup><br>mit pikanter Salami, Tomaten, Grana Padano,<br>Oliven, Rucola und ein Hauch von Knoblauch  | 13,50 € |
| 27 | <b>Vitello Tonnato</b> <sup>C/D/G/J/L</sup><br>ein alter italienischer Klassiker, mit rosa gegarten<br>Scheiben vom Kalbfleisch und Thunfischsauce   | 18,90 € |
| 23 | <b>„Fritto misto“</b> <sup>A1/B/C/D/N/G/13</sup><br>mit „Pulpillas“ Mini Calamaris, Garnelen, Zander und Thunfisch<br>dazu reichen wir eine hausgemachte „Aioli“ Knoblauch-Mayonnaise  | 19,90 € |
| 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... | 44,00 € |



## Suppen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 30 | Karotten-Ingwer-Cremesuppe <sup>G/L/1</sup><br>unter der Gin Sahne Haube serviert   | 7,90 €  |
| 31 | Thaicurry-Kokos-Suppe <sup>K/G/L/13</sup><br>mit gebratenem Hähnchenspieß   | 8,90 €  |
| 32 | Französische Bouillabaisse „nach Art des Hauses“ <sup>B/D/C/L/N</sup><br>Thunfisch, Zander, Garnelen, Muscheln und bunte Gemüsejulienne<br>dazu servieren wir eine hausgemachte Sauce Rouille | 13,90 € |

## Pasta & Wokgerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 33 | Pikantes Thaicurry <sup>K/G/13</sup><br>mit buntem Gemüse, verfeinert mit Ingwer,<br>Zitronengras und Kokosmilch serviert mit Basmatireis                                | 16,90 € |
| 34 | * mit 5 Stk. Riesengarnelen <sup>B/G/F</sup>   | 24,90 € |
| 35 | Linguine mit Garnelen <sup>A1/C/G/L/B</sup><br>gebratene Garnelen geschwenkt in Olivenöl<br>mit Champignons, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten                  | 19,90 € |
| 36 | Vollkornnudeln in cremiger Gorgonzolasauce <sup>A1/G/L</sup><br>verfeinert mit frischem Spinat und Knoblauch   | 17,80 € |
| 37 | Linguine „al ragù di agnello“ <sup>A1/C/1/L/2/3</sup><br>frische Pasta mit Salsiccia-Lamm-Ragout<br>abgestimmt in einer feinen Sauce aus Tomaten, Knoblauch und Kräutern | 21,90 € |



## 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 <sup>D/G/L/2</sup> mit cremigem Spitzkohl verfeinert mit Speck	22,90 €
45	Loup de mer <sup>D/G</sup> auch bekannt als Wolfsbarsch, für Sie im Ganzen gebraten, verfeinert mit Kräutern und Zitrone	22,90 €
46	Gegrilltes Lachsforellenfilet <sup>A1/C/D/G/V/L</sup> auf Linguine dazu eine Lauch-Weisswein Sauce	23,90 €
47	Filet vom Thunfisch <sup>D/K/1/F</sup> auf beiden Seiten kurz angebraten mit Sesam, dazu mariniertes Algensalat	25,90 €

### Wählen Sie zu Fisch

20	Kleiner Salat <sup>J/L/2/11</sup>	7,50 €
54	Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Rahmspinat <sup>G</sup>	7,50 €
55	Rosmarinkartoffeln	6,50 €
40	Portion Pommes Frites	6,90 €
56	Saisonales Gemüse	7,50 €
57	Rahmspinat <sup>G</sup>	7,50 €
58	Pasta <sup>A1/C</sup>	6,50 €
1143	Basmatireis	6,50 €
1140	Hausgemachte Kräuterbutter <sup>G</sup>	3,00 €
1141	Portweinjus <sup>L/1</sup>	3,50 €



# Terra

48	Paniertes Schweineschnitzel <sup>A1/G/C/</sup> mit Pommes Frites	17,90 €
49	Saftig gebratene Maispouardenbrust <sup>G/I</sup> auf gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons veredelt mit frischen Kräutern und Butter	21,90 €
	Zartes Rinderfilet <sup>B/G/I/L</sup> mit zwei gegrillten Riesengarnelen und Portweinsauce	
50	200 g im Rohgewicht	34,00 €
51	250 g im Rohgewicht	39,00 €
59	Zwiebelrostbraten <sup>I/L</sup> 300 g im Rohgewicht, ein gutes Stück vom Rinderrücken serviert mit einer kräftigen Jus und hausgemachten Röstzwiebeln	36,00 €

## Wählen Sie zu Fleisch

20	Kleiner Salat <sup>J/L/2/11</sup>	7,50 €
54	Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse u. Rahmspinat <sup>G</sup>	7,50 €
55	Rosmarinkartoffeln	6,50 €
40	Portion Pommes	6,90 €
56	Saisonales Gemüse	7,50 €
57	Rahmspinat <sup>G</sup>	7,50 €
58	Pasta <sup>A1/C</sup>	6,50 €
1143	Basmatireis	6,50 €
1140	Hausgemachte Kräuterbutter <sup>G</sup>	3,00 €
1141	Portweinjus <sup>L/I</sup>	3,50 €



# Pizza

60	<b>Margherita</b> <sup>A1/G</sup> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
61	<b>Salami</b> <sup>A1/G/2/3</sup> Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,20 €
62	<b>Giardiniera</b> <sup>A1/G</sup> mit Zucchini, Paprika, Aubergine, rote Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16,90 €
63	<b>„Betrunkene Birne“</b> <sup>A1/G/L/H3/5/13</sup> mit eingelegten Birnen, Ziegenkäse, Walnüssen, Orange, Honig, Mozzarella	17,90 €
64	<b>Diavolo (scharf)</b> <sup>A1/G/C/2/3</sup> pikante Salami, rote Zwiebeln, Pepperoni Tomaten, Mozzarella, Basilikum	15,90 €
65	<b>Proscuitto e funghi</b> <sup>A1/G/2/3/4</sup> Schinken, Champignons Tomaten, Mozzarella, Basilikum	15,90 €
66	<b>Hafenmeisterei</b> <sup>A1/G/2/3/4</sup> Italienischer Landschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano	17,90 €
67	<b>Tonno e cipolla</b> <sup>A1/D/G</sup> Thunfisch, rote Zwiebeln Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
68	<b>Quattro Formaggi</b> <sup>A1/G/H3</sup> mit Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola, Taleggio, Walnüssen	17,90 €
70	<b>„Lamm Griechische Art“</b> <sup>A1/G/1/6</sup> Lammfleisch, Paprika, Oliven, Fetakäse, Tomaten, Mozzarella dazu hausgemachtes Tsatsiki	17,90 €

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	6,90 €
41	Linguine mit fruchtiger Tomatensauce <sup>A1/G/C</sup>	6,90 €
43	Panierte Fischstäbchen mit Pommes Frites <sup>A1/C/D/G</sup>	11,90 €
42	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <sup>A1/C/G</sup>	11,90 €

## Desserts

73	Tiramisu <sup>A1/C/G/H1/L</sup> nach altem Familienrezept	7,50 €
74	Hausgemachtes Panna cotta <sup>G/L/5/13</sup> verfeinert mit Limette dazu ein Mango-Ragout	7,50 €
75	„Mousse au chocolat“ <sup>C/G/L/</sup> ein Traum von dunkler Schokolade locker und luftig vereint mit Kirschkompott	8,90 €
76	Muffin <sup>A1/C/E/F/H/K/L</sup> mit Schokoladenstückchen oder Blaubeeren	3,50 €
77	Ben & Jerry`s Eiscreme 100ml <sup>C/G/H1/H4/A1/F</sup> Caramel Chew Chew, Cookie Dough, Strawberry Cheesecake, Chocolate Fudge Brownie	3,50 €
		
	Frischer Kuchen vom Fuchshof <sup>A1/C/G/H3/H2/H1/13</sup>	4,70 €
117	Käseteller „Hafenmeisterei“ <sup>G/L/5</sup> verschiedene Käsesorten aus italienischem Ziegen-und Kuhmilchkäse dazu Feigensenf dazu empfehlen wir .....ein Glas Taylor`s Portwein	15,90 €
523	Taylor`s Portwein Late bottled Vintage Port 2015 <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	Latte Macchiato <sup>G/9</sup>	4,60 €
104	Latte Macchiato flavoured <sup>G/9/H1/2</sup> (Kokosnuss, Banane, Caramel, Vanille, Mandel)	4,90 €
102	Milchkaffee <sup>G/9</sup>	4,60 €
103	Cappuccino <sup>G/9</sup>	4,30 €
106	Kaffee Creme <sup>9</sup>	4,20 €
135	Espresso Macchiato <sup>G/9</sup>	3,30 €
108	Espresso <sup>9</sup>	3,00 €
109	Doppelter Espresso <sup>9</sup>	5,00 €
110	Kakaohaltiges Heissgetränk <sup>G</sup>	4,60 €
435	Kakaohaltiges Heissgetränk mit Sahne <sup>G</sup>	4,90 €
114	Eilles Tee Diamond ( im großen Glas serviert )	4,20 €



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	Eistee Pfirsich <sup>2</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,40 € / 5,30 €
123/124	Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	2,90 € / 4,20 €
125	Randegger Mineralwasser still	0,25 l	3,70 €
126	Randegger Mineralwasser	0,25 l	3,70 €
127	Randegger Mineralwasser	0,75 l	7,20 €
3125	Randegger Mineralwasser still	0,75 l	7,20 €
128/129	Süßer Sprudel <sup>3</sup>	0,2 l / 0,4	3,40 € / 5,30 €
130/131	Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,40 € / 5,30 €
132/133	Cola Limonade <sup>1/2/9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,40 € / 5,30 €
134	Coca-Cola Zero <sup>1/9/11</sup>	0,33 l	4,70 €
136/137	Orangenlimonade <sup>2</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,40 € / 5,30 €
138/139	Cola-Orangenmix <sup>1/2/9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,40 € / 5,30 €
140	Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3/10</sup>	0,2 l	4,20 €
141	Thomas Henry Tonic Water <sup>1/10</sup>	0,2 l	4,20 €
142	Thomas Henry Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	4,20 €
151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
153/154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
156/157	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
158/159	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
160/161	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
164/165	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
166/167	Ananassaft	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
146/147	Fruchtnektarschorle	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,20 €
163	Red Bull <sup>1/9/11</sup>	0,25 l	4,90 €



## Flaschenbiere

191	Ruppaner Kristall Weizen <sup>A1</sup>	0,5 l	5,20 €
192	Ruppaner Hefeweizen dunkel <sup>A1</sup>	0,5 l	5,20 €
193	Bitburger Alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,33 l	4,20 €
194	Maisel's Weisse Alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,5 l	5,20 €
195	Ruppaner „Schimmele“ (Hefe Pilsner) <sup>A1 / A3</sup>	0,33 l	4,20 €

## Biere vom Fass

171	Ruppaner Pils <sup>A1 / A3</sup>	0,3 l	4,30 €
172/172	Ruppaner Pils gespritzt süß oder sauer <sup>A1 / A3 / 3</sup>	0,3 l	4,30 €
173	Ruppaner Edel-Pils „Pfiff“ <sup>A1 / A3</sup>	0,2 l	3,50 €
174	Ruppaner 1414 Extra <sup>A1 / A3</sup>	0,3 l	4,30 €
175	Ruppaner Export <sup>A1 / A3</sup>	0,4 l	4,90 €
176/176	Radler süß oder sauer <sup>A1 / A3 / 3</sup>	0,4 l	4,70 €
177/178	Ruppaner Hefe Weizen hell <sup>A1</sup>	0,3 l / 0,5 l	4,50 € / 5,20 €
179	Cola Weizen <sup>A1 / 1 / 2 / 9</sup>	0,5 l	5,50 €



## Offene Weine weiß

201/202	Müller-Thurgau <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
203/204	Weißburgunder Königschaffhausen <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken, Königschaffhausen-Kichlingsbergen, Baden, Deutschland	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
205/206	Riesling <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
207/208	Chardonnay Bertoldi <sup>L/5</sup> Bertoldi Rotondo, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
209/2010	Sauvignon Blanc <sup>L/5</sup> Pfaffenweiler Weinhaus, Baden, Markgräflerland, Deutschland	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
301/302	Weinschorle <sup>L/3/5</sup> Weiß süß oder sauer	0,2 l	5,00 €

## Offene Weine rosé

211/212	Rosè Merlot <sup>L/5</sup> Pfaffenweiler Weinhaus, Baden, Deutschland	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
213/214	Spätburgunder Weißherbst <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €

## Offene Weine rot

215/216	Spätburgunder QbA <sup>L/5</sup> Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
219/220	Primitivo „Piane del Levante“ <sup>L/5</sup> Puglia Igt, Minini, Italien	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
221/222	Merlot del Veneto <sup>L/5</sup> Villa Santa Flavia, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 17,90 €
303/304	Weinschorle <sup>L/3/5/55</sup> Rot süß oder sauer	0,2 l	5,00 €



# 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)