



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}	0,1 l	6,90 €
726	Cava Rosado Brut Reserva Vilarnau ^{L/5}	0,1 l	6,90 €
697	Taittinger Champagner ^{L/5}	0,75 l	99,00 €
729	Moët ICE Impèrial ^{L/5}	0,75 l	150,00 €
728	Ruinart Brut Rosé ^{L/5}	0,75 l	150,00 €
722	Ruinart Brut Rosé ^{L/5}	1,5 l	350,00 €
708	Aperol Sprizz (Aperol, Sekt, Soda, Orange) ^{L/1/2/5/10/13}		8,90 €
712	Veneziano (Aperol, Pinot Grigio, Soda, Orange) ^{L/1/5/10/13}		8,90 €
702	Martini Bianco Rosso Extra dry ^{L/5/13}	4 cl	6,90 €
705	Campari Soda Orange ^{L/1/5/13}	4 cl	8,90 €
710	Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda) ^{L/5/13}		8,90 €
711	Lillet Berry (Lillet Blanc, Russian Wild Berry) ^{L/11/13}		8,90 €
706	Grapfruit Sprizz (Giffard Pamplemousse Rosè, Sekt, Soda) ^{L/1/5/13}		8,90 €

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



Vorspeisen & Salate

20	Kleine Salatvariation ^{J/L/2/11} mit unserem hausgemachtem Dressing		8,90 €
21	Grosse Salatvariation ^{J/L/2/11} mit unserem hausgemachtem Dressing		15,90 €
17	Portion Oliven ⁶ in Olivenöl eingelegte gemischte Oliven verfeinert mit frischen Kräutern		7,90 €
24	Bowl „Hafenmeisterei“ ^{J/4} Linsen, Quinoa, Kürbis, Brokkoli, Gurke Avocado, Rucola und Radiccio verfeinert an einem hausgemachten Kürbisdressing dazu Walnüsse und Kürbiskerne		18,90 €
22	Bruschetta Tricolore ^{A1/G/L/6} getoastete Pizzabrötchen mit hausgemachtem Rote Bete Hummus, fein angemachten Tomaten und pikanter Dattelcreme		12,90 €
28	Tatar vom argentinischem Rinderfilet ^{A1/G/J/L} fein angemacht, leicht pikant mit Zwiebeln, Essiggurke, Cognac und Pommerysenf dazu servieren wir geröstetes Toastbrot und Butter	Vorspeise (150g) Hauptgang (250g)	21,00 € 29,00 €
27	Lauwarmer Pulpo Salat ^{L/N} verfeinert mit Avocado, Mango, Chili und frischem Koriander		21,00 €
23	„Fritto misto“ ^{A1/B/C/D/N/G/13} mit „Pulpillas“ Mini Calamaris, Garnelen, Dorade, Tintenfisch und Lachs dazu reichen wir eine hausgemachte „Aioli“ Knoblauch-Mayonnaise		21,50 €
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, Satè Spieße, scharfe Salami und vieles mehr...		49,00 €



Suppen

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | Kürbiscremesüppchen ^{G/1/L}
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen | 8,90 € |
| 31 | Getrüffelte Kartoffel-Steinpilzsuppe ^{A1/G/L/1}
dazu geröstete Croûtons | 9,50 € |
| 32 | Französische Bouillabaisse „nach Art des Hauses“ ^{B/D/C/L/N}
Dorade, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Lachs und bunte Gemüsejulienne
dazu servieren wir eine hausgemachte Sauce Rouille | 16,90 € |

Pasta & Wokgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 33 | Pikantes Thaicurry ^{K/G/13}
mit buntem Gemüse, verfeinert mit Ingwer,
Zitronengras und Kokosmilch serviert mit Basmatireis | 18,90 € |
| 34 | * mit 5 Stk. Riesengarnelen ^{B/G/F} | 29,00 € |
| 35 | Ravioli ^{A1/C/G/H3}
Pink Quadroni gefüllt mit roter Bete
geschwenkt in Butter und frischem Salbei dazu Walnusskerne | 17,90 € |
| 36 | Tortiglioni mit Entenragout ^{A1/C/L}
Pasta (italienische Röhrennudeln) mit geschmortem Entenfleisch aus der Keule
dazu ein hausgemachtes Feigenchutney „rundet den Geschmack ab“ | 19,90 € |
| 37 | Meeresfrüchte - Risotto ^{B/G/4}
cremigtes Risotto mit Garnelen, Pulpo, Venus- und Miesmuscheln, Calamari.
Verfeinert mit Knoblauch, Butter und Weißwein obenauf italienischer Grana Padano | 25,00 € |



Feuer & Flamme

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

Mare

45	Loup de mer ^{D/G} auch bekannt als Wolfsbarsch, für Sie im Ganzen gebraten verfeinert mit Kräutern und Zitrone	24,90 €
44	Doradenfilet kross gebraten ^{D/G/L/H3/H4} auf Kürbisragout mit Nusspesto verfeinert	25,90 €
46	Gegrilltes Lachsfilet ^{D/G/L} serviert mit einem fein abgeschmeckten Zitronen-Risotto und Rucolapesto	25,90 €

Wählen Sie zu Fisch

20	Kleiner Salat ^{J/L/2/11}	8,90 €
54	Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Rahmspinat ^G	8,90 €
55	Rosmarinkartoffeln	7,90 €
40	Portion Pommes Frites	7,90 €
56	Saisonales Gemüse	7,90 €
57	Rahmspinat ^G	7,90 €
58	Zitronen-Polenta ^{A1/C}	6,90 €
1143	Basmatireis	6,90 €
1140	Hausgemachte Kräuterbutter ^G	3,50 €
1141	Portweinjus ^{L/I}	4,50 €



Terra

48	Piccata Milanese „der italienische Klassiker“ ^{A1/G/C/I} zartes Kalbsschnitzel in einer Käse-Eihülle gebraten dazu servieren wir Tomaten-Nudeln	19,90 €
49	Ossobucco ^{G/I/L} geschmorte Kalbshaxenscheiben auf cremiger Zitronen-Polenta serviert mit grünen Bohnen	26,00 €
59	Entenkeule ^{I/L/G} an einer kräftigen Entenjens dazu hausgemachte Kartoffelknödel und deftiges Blaukraut	26,00 €
	Zartes Rinderfilet ^{B/G/I/L} mit zwei gegrillten Riesengarnelen und Portweinjus	
50	200 g im Rohgewicht	34,00 €
51	250 g im Rohgewicht	39,00 €

Wählen Sie zu Fleisch

20	Kleiner Salat ^{J/L/2/11}	8,90 €
54	Mix aus Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Rahmspinat ^G	8,90 €
55	Rosmarinkartoffeln	7,90 €
40	Portion Pommes	7,90 €
56	Saisonales Gemüse	7,90 €
57	Rahmspinat ^G	7,90 €
58	Zitronen Polenta ^{A1/C}	6,90 €
1143	Basmatireis	6,90 €
1140	Hausgemachte Kräuterbutter ^G	3,50 €
1141	Portweinjus ^{L/I}	4,50 €



Pizza

60	Margherita ^{A1/G} Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,50 €
61	Salami ^{A1/G/2/3} Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,50 €
62	Giardiniera ^{A1/G} mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, rote Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19,90 €
63	„Betrunkene Birne“ ^{A1/G/L/H3/5/13} mit eingelegten Birnen, Ziegenkäse, Walnüssen, Orange, Honig, Mozzarella	19,90 €
64	Siciliana (scharf) ^{A1/G/C/2/3} pikante Salami, rote Zwiebeln Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
65	Proscuitto e funghi ^{A1/G/2/3/4} Schinken, Champignons Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
66	„Imperia“ ^{A1/G/2/3/4} Italienischer Landschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano	19,90 €
67	Ente ^{A1/G/L} gezupfte Stücke von der Entenkeule, Blaukraut, Feige, Röstzwiebeln, Mozzarella	19,90 €
68	Quattro Formaggi ^{A1/G/H3} mit Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola, Taleggio, Walnüsse	18,90 €

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	7,90 €
41	Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce ^{A1/G/C}	9,90 €
43	Panierte Fischstäbchen mit Pommes Frites ^{A1/C/D/G}	12,90 €
42	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites ^{A1/C/G}	13,90 €

Desserts

73	Tiramisu ^{A1/C/G/H1/L} nach altem Familienrezept	8,90 €
74	Winterliches Zimt Panna cotta ^{G/L} serviert mit Zwetschgenröster	8,90 €
75	„Mousse au chocolat“ ^{C/G/L/} ein Traum von dunkler Schokolade locker und luftig vereint mit Kirschkompott	9,90 €
76	Muffin ^{A1/C/E/F/H/K/L} mit Schokoladenstückchen oder Blaubeeren	4,50 €
77	Ben & Jerry`s Eiscreme 100ml ^{C/G/H1/H4/A1/F} Caramel Chew Chew, Cookie Dough, Strawberry Cheesecake, Chocolate Fudge Brownie	4,50 €
		
	Frischer Kuchen vom Fuchshof ^{A1/C/G/H3/H2/H1/13}	5,20 €
117	Käseteller „Hafenmeisterei“ ^{G/L/5} verschiedene Käsesorten aus italienischem Ziegen-und Kuhmilchkäse dazu Feigensenf dazu empfehlen wirein Glas Taylor`s Portwein	16,90 €
523	Taylor`s Portwein Late bottled Vintage Port 2015 ^{L/5} im Bukett des Taylor`s Late bottled Vintage Port vereinen sich vielschichtige Noten	9,90 €



Heiße Getränke

101	Latte Macchiato ^{G/9}	4,60 €
104	Latte Macchiato flavoured ^{G/9/H1/2} (Kokosnuss, Banane, Caramel, Vanille, Mandel)	4,90 €
102	Milchkaffee ^{G/9}	4,60 €
103	Cappuccino ^{G/9}	4,30 €
106	Kaffee Creme ⁹	4,20 €
135	Espresso Macchiato ^{G/9}	3,30 €
108	Espresso ⁹	3,00 €
109	Doppelter Espresso ⁹	5,00 €
110	Kakaohaltiges Heissgetränk ^G	4,60 €
435	Kakaohaltiges Heissgetränk mit Sahne ^G	5,10 €
114	Eilles Tee Diamond (im großen Glas serviert)	4,20 €



Schwarz: Assam Special⁹

Schwarz: Earl Grey Premium⁹

Kräuter: Pfefferminze

Kräuter: Kräutergarten

Kräuter: Bio Vervenia

Grün: Asia Superior⁹

Rotbusch: Bio Rooibos

Früchte: Bio Früchte Natur





Alkoholfreie Getränke

121/122	Eistee Pfirsich ²	0,2 l / 0,4 l	3,60 € / 5,90 €
123/124	Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	3,20 € / 4,50 €
125	Randegger Mineralwasser still	0,25 l	3,90 €
126	Randegger Mineralwasser classic	0,25 l	3,90 €
3125	Randegger Mineralwasser still	0,75 l	7,40 €
127	Randegger Mineralwasser classic	0,75 l	7,40 €
128/129	Süßer Sprudel ³	0,2 l / 0,4	3,60 € / 5,90 €
130/131	Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,60 € / 5,90 €
132/133	Cola Limonade ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,60 € / 5,90 €
134	Coca-Cola Zero ^{1/9/11}	0,33 l	4,90 €
136/137	Orangenlimonade ²	0,2 l / 0,4 l	3,60 € / 5,90 €
138/139	Cola-Orangenmix ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,60 € / 5,90 €
140	Thomas Henry Bitter Lemon ^{3/10}	0,2 l	4,50 €
141	Thomas Henry Tonic Water ^{1/10}	0,2 l	4,50 €
142	Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2 l	4,50 €
151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
153/154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
156/157	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
158/159	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
160/161	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
164/165	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
166/167	Ananassaft	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
146/147	Fruchtnektarschorle	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
163	Red Bull ^{1/9/11}	0,25 l	5,50 €



Flaschenbiere

191	Ruppaner Kristall Weizen ^{A1}	0,5 l	5,50 €
192	Ruppaner Hefeweizen dunkel ^{A1}	0,5 l	5,50 €
193	Bitburger Alkoholfrei ^{A1}	0,33 l	4,50 €
194	Maisel's Weisse Alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	5,50 €

Biere vom Fass

171	Ruppaner Pils ^{A1 / A3}	0,3 l	4,50 €
172/172	Ruppaner Pils gespritzt süß oder sauer ^{A1 / A3 / 3}	0,3 l	4,50 €
175	Ruppaner Export ^{A1 / A3}	0,4 l	4,90 €
176/176	Radler süß oder sauer ^{A1 / A3 / 3}	0,4 l	4,90 €
177/178	Ruppaner Hefe Weizen hell ^{A1}	0,5 l	5,50 €
179	Cola Weizen ^{A1 / 1 / 2 / 9}	0,5 l	5,60 €



Offene Weine weiß

201/202	Müller-Thurgau ^{L/5} Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
203/204	Weißburgunder Königschaffhausen ^{L/5} Qualitätswein trocken, Königschaffhausen-Kichlingsbergen, Baden, Deutschland	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
205/206	Riesling ^{L/5} Qualitätswein trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
207/208	Chardonnay Bertoldi ^{L/5} Bertoldi Rotondo, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
301/302	Weinschorle ^{L/3/5} Weiß süß oder sauer	0,2 l	5,50 €

Offene Weine rosé

211/212	Frati Rosè ^{L/5} Ca de Frati Trebbia Lombardei/ Italien	0,2 l / 0,5 l	11,00 € / 26,00 €
213/214	Spätburgunder Weißherbst ^{L/5} Qualitätswein trocken Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €

Offene Weine rot

215/216	Spätburgunder QbA ^{L/5} Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
219/220	Primitivo „Piane del Levante“ ^{L/5} Puglia Igt, Minini, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
221/222	Merlot del Veneto ^{L/5} Villa Santa Flavia, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,50 € / 19,90 €
303/304	Weinschorle ^{L/3/5/5} Rot süß oder sauer	0,2 l	5,50 €



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

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

Besuchen Sie uns auch auf hafenmeisterei.de