



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	7,30 €
726	Cava Rosado Brut Reserva Vilarnau ^{L/5}	0,1 l	7,30 €
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}		9,50 €
712	Veneziano (Aperol, Pinot Grigio, Soda, Orange) ^{L/1/5/10/13}		9,50 €
702	Martini Bianco Rosso Extra dry ^{L/5/13}	4 cl	7,50 €
705	Campari Soda Orange ^{L/1/5/13}	4 cl	9,50 €
710	Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda) ^{L/5/13}		9,50 €
711	Lillet Berry (Lillet Blanc, Russian Wild Berry) ^{L/11/13}		9,50 €
706	Grapfruit Sprizz (Giffard Pamplemousse Rosè, Sekt, Soda) ^{L/1/5/13}		9,50 €

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		8,90 €
21	Grosse Salatvariation ^{J/L/2/11} mit unserem hausgemachtem Dressing		15,90 €
25	Knackiger Chicken Salat ^{J/L/2/11} Reichenauer Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		19,90 €
25	Portion Oliven ⁶ in Olivenöl eingelegte gemischte Oliven verfeinert mit frischen Kräutern		7,90 €
24	Bowl „Hafenmeisterei“ ^{G/ H4/H3/J/L/F} Linsen, Quinoa, Süßkartoffel, Gurke, Brokkoli, Avocado, Radiccio und Rucola serviert mit Walnüssen und Cashewkernen		18,90 €
22	Bruschetta Tricolore ^{A1/G/L/6} getoastete Pizzabrötchen mit hausgemachter Oliventapenade, fein angemachten Tomaten und pikanter Dattelcreme		12,90 €
28	Spargelsalat mit gebratenen Eglifilets ^{L/D/J} grüner und weisser Spargel fein angemacht mit Bärlauch, Radieschen und Tomaten		22,00 €
27	Vitello Tonnato ^{C/D/G/J/L} ein alter italienischer Klassiker, mit rosa gegarten Scheiben vom Kalbfleisch dazu Thunfischsauce mit Sardellenfilets und Kapern		19,90 €
23	„Fritto misto“ ^{A1/B/C/D/N/ G/13} mit „Pulillas“ 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 | Spargelcremesüppchen ^{G/L}
verfeinert mit hausgemachtem Bärlauchpesto | 9,90 € |
| 31 | Karotten-Ingwer Suppe ^{G/L/I}
unter der Gin Sahne Haube serviert | 9,40 € |
| 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 | 19,90 € |
| 37 | Spargel-Risotto mit Riesengarnelen ^{G/B/I/L}
grüner und weisser Spargel
verfeinert mit Bärlauch, Butterflocken und italienischem Hartkäse | 24,00 € |



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 „Konstanzer Art“ ^{D/G} mit Champignons, Cherrytomaten, Butter und Lauchzwiebeln	25,90 €
46	Gegrilltes Lachsfilet ^{D/G/L} mit Spargelragout von grünem und weißem Spargel, mit Bärlauchpesto verfeinert	26,90 €

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	8,20 €
40	Portion Pommes Frites	8,20 €
56	Saisonales Gemüse	8,20 €
57	Rahmspinat ^G	8,20 €
1143	Basmatireis	7,90 €
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	22,90 €
59	Maispouladenbrust ^{I/L/G} auf cremigen Pilz- und Erbsenragout	25,50 €
49	Rosa gebratenes Lammrückenfilet ^{G/I/L} auf mediterranem Gemüse aus Paprika, Aubergine und Zucchini abgeschmeckt mit Knoblauch und Tomate	28,00 €
	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	8,20 €
40	Portion Pommes	8,20 €
56	Saisonales Gemüse	8,20 €
57	Rahmspinat ^G	8,20 €
1143	Basmatireis	7,90 €
1140	Hausgemachte Kräuterbutter ^G	3,50 €
1141	Portweinjus ^{L/I}	4,50 €



Pizza

60	Margherita ^{A1/G} Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,50 €
61	Salami ^{A1/G/2/3} Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
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, Orangen, Honig, Mozzarella	19,90 €
64	Siciliana (scharf) ^{A1/G/C/2/3} pikante Salami, rote Zwiebeln Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18,90 €
65	Proscuitto e funghi ^{A1/G/2/3/4} Schinken, Champignons Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18,90 €
66	„Imperia“ ^{A1/G/2/3/4} Italienischer Landschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano	19,90 €
67	Tonno e cipolla ^{A1/G/D} Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19,90 €

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	8,20 €
41	Linguine mit fruchtiger Tomatensauce ^{A1/G/C}	9,90 €
43	Panierte Fischstäbchen mit Pommes Frites ^{A1/C/D/G}	13,90 €
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	Hausgemachtes Panna cotta ^{G/L} verfeinert mit Waldbeeren	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	4,90 €
77	Ben & Jerry`s Eiscreme 100ml ^{C/G/H1/H4/A1/F} Caramel Chew Chew, Cookie Dough, Strawberry Cheesecake, Chocolate Fudge Brownie	4,90 €
	Frischer Kuchen vom Fuchshof ^{A1/C/G/H3/H2/H1/13}	5,70 €





Heiße Getränke

101	Latte Macchiato ^{G/9}		4,80 €
104	Latte Macchiato flavoured ^{G/9/H1/2} (Kokosnuss, Banane, Caramel, Vanille, Mandel)		5,10 €
102	Milchkaffee ^{G/9}		4,80 €
103	Cappuccino ^{G/9}		4,50 €
106	Kaffee Creme ⁹		4,40 €
135	Espresso Macchiato ^{G/9}		3,30 €
108	Espresso ⁹		3,00 €
109	Doppelter Espresso ⁹		5,00 €
110	Kakaohaltiges Heissgetränk ^G		4,90 €
435	Kakaohaltiges Heissgetränk mit Sahne ^G		5,40 €
114	Eilles Tee Diamond (im großen Glas serviert)		4,60 €
	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/9}		



Alkoholfreie Getränke

121/122	Eistee Pfirsich ²	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,20 €
123/124	Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	3,20 € / 4,50 €
125	Randegger Mineralwasser still	0,25 l	4,20 €
126	Randegger Mineralwasser classic	0,25 l	4,20 €
3125	Randegger Mineralwasser still	0,75 l	8,40 €
127	Randegger Mineralwasser classic	0,75 l	8,40 €
128/129	Süßer Sprudel ³	0,2 l / 0,4	3,90 € / 6,20 €
130/131	Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,20 €
132/133	Cola Limonade ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,20 €
134	Coca-Cola Zero ^{1/9/11}	0,33 l	5,50 €
136/137	Orangenlimonade ²	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,20 €
138/139	Cola-Orangenmix ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,20 €
140	Thomas Henry Bitter Lemon ^{3/10}	0,2 l	4,70 €
141	Thomas Henry Tonic Water ^{1/10}	0,2 l	4,70 €
142	Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2 l	4,70 €
151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
153/154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
156/157	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
158/159	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
160/161	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
164/165	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
166/167	Ananassaft	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,50 €
146/147	Fruchtnektarschorle	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 5,80 €
163	Red Bull ^{1/9/11}	0,25 l	6,50 €



Flaschenbiere

191	Ruppaner Kristall Weizen ^{A1}	0,5 l	5,70 €
192	Ruppaner Hefeweizen dunkel ^{A1}	0,5 l	5,70 €
193	Bitburger Alkoholfrei ^{A1}	0,33 l	4,70 €
194	Maisel's Weisse Alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	5,70 €

Biere vom Fass

171	Ruppaner Pils ^{A1/A3}	0,3 l	4,90 €
172/172	Ruppaner Pils gespritzt süß oder sauer ^{A1/A3/3}	0,3 l	4,90 €
175	Ruppaner Export ^{A1/A3}	0,4 l	5,20 €
176/176	Radler süß oder sauer ^{A1/A3/3}	0,4 l	5,20 €
177/178	Ruppaner Hefe Weizen hell ^{A1}	0,5 l	5,70 €



Offene Weine weiß

201/202	Müller-Thurgau ^{L/5} Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2l / 0,5l	8,90 € / 21,90 €
203/204	Weißburgunder Königschaffhausen ^{L/5} Qualitätswein trocken, Königschaffhausen-Kichlingsbergen, Baden, Deutschland	0,2l / 0,5l	8,90 € / 21,90 €
205/206	Riesling ^{L/5} Qualitätswein trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,2l / 0,5l	8,90 € / 21,90 €
207/208	Chardonnay Bertoldi ^{L/5} Bertoldi Rotondo, Venetien, Italien	0,2l / 0,5l	8,90 € / 21,90 €
301/302	Weinschorle ^{L/3/5} Weiß süß oder sauer	0,2l	6,50 €

Offene Weine rosé

211/212	Frati Rosè ^{L/5} Ca de Frati Trebbia Lombardei/ Italien	0,2l / 0,5l	11,00 € / 26,00 €
213/214	Spätburgunder Weißherbst ^{L/5} Qualitätswein trocken Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2l / 0,5l	8,90 € / 21,90 €

Offene Weine rot

215/216	Spätburgunder QbA ^{L/5} Qualitätswein trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden	0,2l / 0,5l	8,90 € / 21,90 €
219/220	Primitivo „Piane del Levante“ ^{L/5} Puglia Igt, Minini, Italien	0,2l / 0,5l	8,90 € / 21,90 €
221/222	Merlot del Veneto ^{L/5} Villa Santa Flavia, Venetien, Italien	0,2l / 0,5l	8,90 € / 21,90 €
303/304	Weinschorle ^{L/3/5/5} Rot süß oder sauer	0,2l	6,50 €



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

Besuchen Sie uns auch auf hafenmeisterei.de