



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 €
728	Ruinart Brut Rosé ^{L/5}	0,75 l	150,00 €
722	Ruinart Brut Rosé ^{L/5}	1,5 l	350,00 €
708	Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Soda, Orange) ^{L/1/2/5/10/13}		9,50 €
712	Veneziano (Aperol, Chardonnay, Soda, Orange) ^{L/1/5/10/13}		9,50 €
702	Martini Bianco Rosso ^{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 Spritz (Giffard Pamplemousse Rosè, Sekt, Soda) ^{L/1/5/13}		9,50 €
689	Sanbittèr San Pellegrino (Alkoholfrei) ^{1/10/13}		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 | Kleine Salatvariation ^{J/L/2/11}
Gurke / Karotte / Paprika / Blattsalat / Hausdressing |  | 9,90 € |
| 21 | Große Salatvariation ^{J/L/2/11}
Gurke / Karotte / Paprika / Blattsalat / Hausdressing |  | 16,90 € |
| 22 | Portion Oliven ⁶
Grün / Schwarz / Kräuter / Olivenöl |  | 8,50 € |
| 23 | Bruschetta Tricolore ^{A1/G/L/K}
Süßkartoffel-Hummus / Bärlauch-Frischkäse / angemachte Tomatenwürfel
auf gerösteten Pizzabrötchen | | 14,90 € |
| 24 | Bowl „Hafenmeisterei“ ^{J/L/H3/H4}
Quinoa / Belugalinsen / Süßkartoffel / Avocado / Rucola / Gurke / Radiccio /
Walnuss / Cashew |  | 19,90 € |
| 25 | Fritto Misto ^{A1/B/C/D/N}
Tintenfisch / Garnelen / Lachs / Calamari / Zanderfilet / Knoblauchmayo / Zitrone | | 22,50 € |
| 26 | Grüner Hähnchensalat mit Ziegenfrischkäse ^{J/L/G}
Romanasalat / Romanesco / grüner Spargel / grüne Bohnen / frische Kräuter /
Rucola / Honig / Senf | | 22,90 € |
| 27 | Vitello „Avocado“ ^{G/L}
Kalte Kalbsfleischscheiben / Avocadocreme / Kapern | | 22,90 € |
| 28 | Spargelsalat „Pulpo“ ^{L/N}
Grüner und weißer Spargel / gebratener Pulpo / Erdbeeren / Zitrone / Balsamico | | 24,90 € |
| 29 | Antipasti-Teller (für 2 Personen) ^{A1/B/C/D/G/J/K/L/N/1/2/3/4/5/6/8}
Landschinken / Salami Piccante / Rohmilchziegenkäse / Grillgemüse /
Garnelen / Lachs / Tintenfisch / Satèspieße / und mehr | | 49,00 € |



Suppen

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | Grüne Spargelsuppe ^{G/I/L}
Verfeinert mit Bärlauchpesto | 9,90 € |
| 32 | Französische Bouillabaisse ^{B/D/C/L/N}
Tintenfisch / Garnelen / Zander / Muscheln / Lachs / Karotte / Lauch / Rouille | 17,90 € |

Pasta & Wokgerichte

- | | | |
|----|---|--|
| 33 | Hot Green Thaicurry ^{K/E/13}
Aubergine / Brokkoli / Zucchini / Pilze / Kokosmilch /
Erdnuss / Sesam / Thaibasilikum / Basmati Reis | 
19,90 € |
| 34 | * mit fünf Riesengarnelen ^{B/G/F} | 29,90 € |
| 35 | Cremiges Risotto ^{G/L/I}
Grüner und weißer Spargel / Stracciatella di Burrata | 22,90 € |
| 36 | Lammragout mit Salsiccia ^{A1/C/I/L}
Strozzapreti / Tomate / Sellerie / Karotte / Lauch / Knoblauch | 22,90 € |
| 37 | Polenta-Lasagne mit Pilzen ^{S/I/L}
Pancetta / Mozzarella / Grana Padano / Tomate | 19,90 € |



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

44	Loup de mer ^{D/G} Butter / Zitrone / Kräuter	24,90 €
45	Kross gebratenes Zanderfilet ^{D/G/L/I} Spargelragout / Süsskartoffelstampf	29,90 €
46	Lachsfilet Teriyaki ^{D/G/F} Linguine / Pilze / Karotte / Lauch / Soja	29,90 €

Wir servieren seperat Ihre Beilage

20	Kleiner Salat ^{J/L/2/11}	9,90 €
40	Pommes Frites	8,50 €
80	Mix aus Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse	8,90 €
81	Speck-Bohnen ^G	8,50 €
82	Kartoffelgratin ^G	8,50 €
83	Saisonales Gemüse	8,50 €
85	Hausgemachte Kräuterbutter ^G	3,50 €
86	Portweinjus ^{L/I/G}	4,50 €



Terra

50	Piccata Milanese ^{A1/G/C/I} Kalbfleisch / Eimantel / Grana Padano / Tomatennudeln	24,90 €
51	Geschmorte Kalbsbäckchen ^{G/I/L} Süßkartoffelstampf / Rotweinsauce	26,90 €
52	Rosa Lammrücken ^{G/I/L} Portweinjus / Speck-Bohnen / Kartoffelgratin	34,50 €
	Rinderfilet „Surf and Turf“ ^{B/G/I/L} Riesengarnelen / Portweinjus	
53	200 g im Rohgewicht	35,50 €
54	250 g im Rohgewicht	39,50 €
	Australisches Flank Steak ^{G/I/L} Pommes Frites / Kräuterbutter	
55	300 g im Rohgewicht	39,00 €

Wir servieren seperat Ihre Beilage

20	Kleiner Salat ^{J/L/2/11}	9,90 €
40	Pommes Frites	8,50 €
80	Mix aus Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse	8,90 €
81	Speck-Bohnen ^G	8,50 €
82	Kartoffelgratin ^G	8,50 €
83	Saisonales Gemüse	8,50 €
85	Hausgemachte Kräuterbutter ^G	3,50 €
86	Portweinjus ^{L/I/G}	4,50 €



Pizza

60	Margherita ^{A1/G} Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	14,50 €
61	Salami ^{A1/G/2/3} Salami / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	17,90 €
62	Siciliana (scharf) ^{A1/G/2/3} Pikante Salami / rote Zwiebeln / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	18,90 €
63	Proscuitto e funghi ^{A1/G/2/3/4} Schinken / Champignons / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	18,90 €
64	Giardiniera „Gemüse“ ^{A1/G} Zucchini / Romanesco / Spargel / Rucola / Cocktailtomaten / Paprika Mascarpone Creme / Stracciatella di Burrata / Basilikum	19,90 €
65	„Bolognese“ Pizza al Ragu ^{A1/G/I} Sauce Bolognese (Rind) / Mozzarella / Grana Padano / Basilikum	19,90 €
66	Imperia ^{A1/G/2/3/4} Italienischer Landschinken / Rucola / Tomatensauce / Mozzarella / Grana Padano	19,90 €
67	Tonno ^{A1/G/D} Thunfisch / rote Zwiebeln / Kapern / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	19,90 €
68	Mare Bianco ^{A1/G/D/B/N} Garnelen / Lachs / Jakobsmuscheln / Mascarpone Creme / Mozzarella / Avocado	21,90 €
69	Vitello Rustico ^{A1/G/I/L} geschmorte Kalbsbäckchen / Süsskartoffel / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	21,90 €

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	8,50 €
41	Linguine Bolognese ^{A1/I}	11,90 €
43	Panierte Fischstäbchen / Pommes Frites ^{A1/C/D}	13,90 €
42	Paniertes Schweineschnitzel / Pommes Frites ^{A1/C/G}	13,90 €

Desserts

73	Tiramisu ^{A1/C/G/H1/L} nach altem Familienrezept	9,90 €
74	Hausgemachtes Panna cotta ^{G/L} Rhabarbar - Erdbeeren Kompott	8,90 €
75	Mousse au Chocolat ^{C/G/L} Kirschkompott	10,90 €
76	Muffin ^{A1/C/E/F/H/K/L} mit Schokoladenstückchen oder Blaubeeren	4,90 €
	Frischer Kuchen vom Fuchshof ^{A1/C/G/H3/H2/H1/13}	5,90 €
77	Ben & Jerry`s Eis im Becher ^{A1/H4/H1/H2/H3/F/G/C/E/1} (100ml)	5,50 €
	„Cookie Dough“ (Vanille-Eiscreme/Cookieteigstückchen/Kakaohaltige Chunks) „Chocolate Fudge Brownie“ (Kakaohaltige-Eiscreme/Brownie-Gebäckstückchen) „Strawberry Cheesecake“ (Erdbeer-Käsekuchen-Eiscreme/Erdbeerstücke/Keksstrudel) „Brookies“ (Vanille-Eiscreme/Browniegebäckstücke/Keksstrudel) „Dulce De-lish“ (Gesalzene Karamell-Eiscreme/gesalzene Karamellstückchen) VEGAN: „Cookies on Cookie Dough“ (Karamell-Eis/Keksstrudel/Cookieteigstückchen/Kakaohaltige Stückchen)	
78	Ben & Jerry`s Eis im Becher ^{A1/H4/H1/H2/H3/F/G/C/E/1} (465ml)	13,90 €
	„Half Baked“ (Kakaohaltige-/Vanille-Eiscreme/Browniegebäckstückchen/Cookieteigstückchen) „Netflix & Chilll`d“ (Erdnussbutter-Eis/Brezel-Swirl/Browniegebäckstückchen) „Brookieees & Cream“ (Vanille-Eiscreme/Kakaohaltiger Cookieteigstückchen/Keksstrudel) „Chocolatey Love A-Fair“ (Kakaohaltige-Eiscreme/Kakaohaltige Chunks/Gesalzene Karamellsauce und Stückchen) „Sundae Oh My! Banoffee Pie!“ (Fruchteiscreme Banane/Karamelldrops/Keksstrudel/Eiscremetopping) VEGAN: „Bohemian Raspberry“ (Vanille-Eis/Brownie-Gebäckstückchen/Himbeersauce)	



Heiße Getränke

101	Latte Macchiato ^{G/9}	4,90 €
104	Latte Macchiato flavoured ^{G/9/H1/2} (Kokosnuss, Banane, Caramel, Vanille, Mandel)	5,20 €
102	Milchkaffee ^{G/9}	4,90 €
103	Cappuccino ^{G/9}	4,50 €
106	Kaffee Creme ⁹	4,50 €
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	5,60 €
114	Eilles Tee Diamond (im großen Glas serviert)	4,90 €
	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	8,50 €





Alkoholfreie Getränke

121/122	Eistee Pfirsich ²	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,50 €
123/124	Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	3,20 € / 4,50 €
125	Randegger Mineralwasser still	0,25 l	4,30 €
126	Randegger Mineralwasser classic	0,25 l	4,30 €
3125	Randegger Mineralwasser still	0,75 l	8,60 €
127	Randegger Mineralwasser classic	0,75 l	8,60 €
128/129	Süßer Sprudel ³	0,2 l / 0,4	3,90 € / 6,50 €
130/131	Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,50 €
132/133	Cola Limonade ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,50 €
134	Coca-Cola Zero ^{1/9/11}	0,33 l	5,90 €
136/137	Orangenlimonade ²	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,50 €
138/139	Cola-Orangenmix ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,50 €
140	Thomas Henry Bitter Lemon ^{3/10}	0,2 l	4,90 €
141	Thomas Henry Tonic Water ^{1/10}	0,2 l	4,90 €
142	Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2 l	4,90 €
151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,90 €
153/154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,90 €
156/157	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,90 €
158/159	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,90 €
160/161	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,90 €
164/165	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,90 €
166/167	Ananassaft	0,2 l / 0,4 l	4,50 € / 6,90 €
146/147	Fruchtnektarschorle	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 6,20 €
163	Red Bull ^{1/9/11}	0,25 l	6,50 €



Flaschenbiere

191	Ruppaner Kristall Weizen ^{A1}	0,5 l	5,90 €
192	Ruppaner Hefeweizen dunkel ^{A1}	0,5 l	5,90 €
193	Bitburger Alkoholfrei ^{A1}	0,33 l	4,90 €
194	Maisel's Weisse Alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	5,90 €

Biere vom Fass

171	Ruppaner Pils ^{A1 / A3}	0,3 l	4,90 €
172/1172	Ruppaner Pils gespritzt süß oder sauer ^{A1 / A3 / 3}	0,3 l	4,90 €
175	Ruppaner Export ^{A1 / A3}	0,4 l	5,40 €
176/1176	Radler süß oder sauer ^{A1 / A3 / 3}	0,4 l	5,40 €
177/178	Ruppaner Hefe Weizen hell ^{A1}	0,5 l	5,90 €



Offene Weine weiß

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

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	8,90 € / 21,90 €

Offene Weine rot

215/216	Spätburgunder QbA ^{L/5} Qualitätswein trocken, Spitalkellerei Konstanz	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
219/220	Primitivo „Centurio“ ^{L/5} Puglia Igt, Minini, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
221/222	Merlot del Veneto ^{L/5} Villa Santa Flavia, Venetien, Italien	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €
303/304	Weinschorle ^{L/3/5/5} Rot süß oder sauer	0,2 l	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)
- 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