



Die Konstanzer Hafenpromenade ist so
vielseitig und lebendig, wie kaum ein anderer Platz hier am



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	110,00 €
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, Holunderblüten sirup, 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 <small>J/L/2/11</small>		8,50 €
	Gurke / Kartoffelsalat / Karotte / Paprika / Blattsalat / Hausdressing		
21	Große Salatvariation <small>J/L/2/11</small>		16,90 €
	Gurke / Kartoffelsalat / Karotte / Paprika / Blattsalat / Hausdressing		
22	Portion Oliven <small>6/13</small>		8,50 €
	Grün / Schwarz / Kräuter / Olivenöl		
23	Bruschetta Tricolore <small>A1/G/L/K</small>		14,90 €
	Kürbis - Hummus / Mediterrane Grillgemüsecreme / angemachte Tomatenwürfel auf gerösteten Pizzabrötchen		
24	Bowl „Hafenmeisterei“ <small>J/L/H3/H4</small>		19,90 €
	Quinoa / Belugalinsen / Kürbis / Avocado / Brokkoli Feldsalat / Gurke / Radicchio / Walnuss / Kürbiskerne / Cashew		
25	Fritto Misto <small>A1/B/C/D/N</small>		23,50 €
	Tintenfisch / Garnelen / Lachs / Calamari / Zanderfilet / Knoblauchmayo / Zitrone		
26	Herbstsalat mit Ziegenkäse <small>J/L/G/H3</small>		22,90 €
	Feldsalat / Wildkräutersalat / grüne Bohnen / Birne / Trauben / Walnuss / Honig		
27	Tatar vom Rinderfilet <small>A1/G/J/L/4</small>		19,90 €
	Zwiebeln / Essiggurke / Pommerysenf / Cognac / geröstetes Toastbrot / Butter	150gr.	29,90 €
		250gr.	
29	Antipasti-Teller (für 2 Personen) <small>A1/B/C/D/G/J/K/L/N/1/2/3/4/5/6/8</small>		49,00 €
	Landschinken / Salami Picante / Rohmilchziegenkäse / Grillgemüse / Garnelen / Lachs / Tintenfisch / Satèspieße / und mehr		

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



Suppen

30	Kürbissuppe <small>I/L</small>		9,90 €
	Ingwer / Kokosmilch / Kürbiskernöl		
31	Allgäuer Käsesuppe <small>A1/G/L/I</small>		9,90 €
	Bergkäse / Emmentaler / Petersilie / Croûtons		
32	Französische Bouillabaisse <small>B/D/C/L/N</small>		17,90 €
	Tintenfisch / Garnelen / Zander / Muscheln / Lachs / Karotte / Lauch / Rouille		

Pasta & Wokgerichte

33	Rotes Erdnuss Curry <small>K/E/13</small>		19,90 €
	Ingwer / Zitronengras / Kokosmilch / Knackiges Gemüse / Basmatireis		
34	* mit fünf Riesengarnelen <small>B/G/F</small>		29,90 €
35	Südtiroler Apfelspeck-Risotto <small>G/L/I/3</small>		23,90 €
	Südtiroler Speck / Butter / Grana Padano		
36	Kürbisravioli <small>A1/C/G</small>		23,90 €
	Salbei / Butter / Pilze		
37	Hausgemachtes Hirschgulasch <small>A1/G/I/L</small>		24,90 €
	Tagliatelle / Preiselbeeren		



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	Dorade <small>D/G</small>	24,90 €
	im ganzen gebraten / Butter / Zitrone / Kräuter	
45	Kross gebratenes Zanderfilet <small>D/G/L</small>	29,90 €
	Waldpilzragout / Kürbispüree	
46	Gegrilltes Lachsfilet <small>D/G/J/L</small>	29,90 €
	Rahmwirsing / Kartoffelstampf / Senfsauce	

Wir servieren separat Ihre Beilage

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



Terra

50	Piccata Milanese <small>A1/G/C</small>	22,90 €
Kalbsschnitzel / Ei / Grana Padano / Tomatennudeln		
51	Geschmorte Entenkeule <small>L/I/13</small>	26,90 €
Rotkohl / Kartoffelklösse / Orangensauce		
52	Rosa Lammrücken <small>G/I/L</small>	34,50 €
Portweinjus / Speck-Bohnen / Kartoffelgratin		
Rinderfilet „Surf and Turf“ <small>B/G/I/L</small>		
Riesengarnelen / Portweinjus		
53	200 g im Rohgewicht	35,50 €
54	250 g im Rohgewicht	39,50 €
Australisches Flank Steak <small>G/I/L</small>		
Pommes Frites / Kräuterbutter		
55	300 g im Rohgewicht	39,00 €

Wir servieren separat Ihre Beilage

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



Pizza

60	Margherita ^{A1 / G}	14,50 €
	Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	
61	Salami ^{A1 / G / 2 / 3}	17,90 €
	Salami / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	
62	Siciliana (scharf) ^{A1 / G / 2 / 3}	18,90 €
	Pikante Salami / rote Zwiebeln / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	
63	Proscuitto e funghi ^{A1 / G / 2 / 3 / 4}	18,90 €
	Schinken / Champignons / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	
64	Giardiniera „Gemüse“ ^{A1 / G}	19,90 €
	Zucchini / Brokkoli / Rucola / Cocktailltomaten / Paprika / Kürbis / Mascarpone Creme / Stracciatella di Burrata / Petersilie	
65	„Bolognese“ Pizza al Ragu ^{A1 / G / 1}	19,90 €
	Sauce Bolognese (Rind) / geriebener Grana Padano / Mozzarella / Petersilie	
66	Imperia ^{A1 / G / 2 / 3 / 4}	21,90 €
	Italienischer Landschinken / Rucola / Tomatensauce / Mozzarella / Grana Padano	
68	Mare Bianco ^{A1 / G / D / B / N}	23,90 €
	Garnelen / Lachs / Jakobsmuscheln / Mascarpone Creme Avocado / Cherrytomate / Petersilie	
70	„Betrunkene Birne“ ^{A1 / G / 13 / H2}	21,90 €
	eingelegte Birnen / Ziegenkäse / Orange / Pekanüsse / Honig / Mozzarella	

**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	Nudeln mit Tomatensauce oder Bolognese <small>A1 / I</small>	12,90 €
42	Panierte Fischstäbchen / Pommes Frites <small>A1 / C / D</small>	13,90 €
43	Paniertes Schweineschnitzel / Pommes Frites <small>A1 / C / G</small>	14,90 €

Desserts

73	Tiramisu <small>A1 / C / G / H1 / L</small> nach altem Familienrezept	9,90 €
74	Hausgemachtes Panna cotta <small>G / L</small> mit Bratapfelkompott	9,90 €
75	Schokoladenküchle <small>C / G / L</small> mit Kirsche / Pistazieneis	10,90 €
76	Muffin <small>A1 / C / E / F / H / K / L</small> mit Schokoladenstückchen oder Blaubeeren	4,90 €
	Frischer Kuchen vom Fuchshof <small>A1 / C / G / H3 / H2 / H1 / 13</small>	5,90 €
77	Ben & Jerry's Eis im Becher <small>A1/H4/H1/H2/H3/F/G/C/E/I</small> „Cookie Dough“ (Vanille-Eiscreme/Cookiestückchen/Kakaohaltige Chunks) „Chocolate Fudge Brownie“ (Kakaohaltige-Eiscrem/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/Cookiestückchen/Kakaohaltige Stückchen)	(100ml) 5,50 €
78	Ben & Jerry's Eis im Becher <small>A1/H4/H1/H2/H3/F/G/C/E/I</small> „Half Baked“ (Kakaohaltige-/Vanille-Eiscreme/Browniegebäckstückchen/Cookiestückchen) „Netflix & Chilll'd“ (Erdnussbutter-Eis/Brezel-Swirl/Browniegebäckstückchen) „Brookiees & Cream“ (Vanille-Eiscreme/Kakaohaltiger Cookiestückchen/Keksstrudel) „Chocolatey Love A-Fair“ (Kakaohaltige-Eiscreme/Kakaohaltige Chunks/Gesalzene Karamellsauce und Stückchen) „Sundae Oh My! Banoffee Pie!“ (Fruchteiscreme Banane/Karameldrops/Keksstrudel/Eiscremetopping) VEGAN:“Bohemian Raspberry“ (Vanille-Eis/Brownie-Gebäckstückchen/Himbeersauce)	(465ml) 13,90 €



Heiße Getränke

101	Latte Macchiato <small>G/9</small>	4,90 €
104	Latte Macchiato flavoured <small>G/9/H 1/2</small> (Kokosnuss, Banane, Caramel, Vanille, Mandel)	5,20 €
102	Milchkaffee <small>G/9</small>	 4,90 €
103	Cappuccino <small>G/9</small>	4,50 €
106	Kaffee Creme ⁹	4,50 €
135	Espresso Macchiato <small>G/9</small>	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	GLÜHWEIN	4,50 €



Alkoholfreie Getränke

NEU: UNSERE FRESH DRINKS LIMONADEN

173	„Lemon & Lime“ Limonade	0,4 l	6,50 €
177	„Mango & Lemongrass“ Limonade	0,4 l	6,50 €
<hr/>			
123/124	Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	3,20 € / 4,50 €
125/126	Randegger Mineralwasser still oder classic	0,25 l	4,30 €
3125/127	Randegger Mineralwasser still oder classic	0,75 l	8,60 €
121/122	Eistee Pfirsich ²	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,50 €
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€
1132/133	Cola Limonade ^{1/2/9}	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 6,50 €
134/144	Cola Zero ^{1/9/11}	0,2 l 0,4 l	3,90 € / 6,50 €
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	Maracujasaft	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 €

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



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 €
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 €
310/309	Weinschorle ^{L/3/55} 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 Glutenhaltiges 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