

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



Suppen

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

Pasta & Wokgerichte

- | | | |
|---|--|---------|
| 33 | Rotes Erdnuss Curry ^{K/E/13}  | 19,90 € |
| Ingwer / Zitronengras / Kokosmilch / Knackiges Gemüse / Basmatireis | | |
| 34 | * mit fünf Riesengarnelen ^{B/G/F} | 29,90 € |
| 35 | Südtiroler Apfelspeck-Risotto ^{G/L/1/3} | 23,90 € |
| Südtiroler Speck / Butter / Grana Padano | | |
| 36 | Kürbisravioli ^{A1/C/G} | 23,90 € |
| Salbei / Butter / Pilze | | |
| 37 | Hausgemachtes Hirschgulasch ^{A1/G/1/L} | 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 ^{D/G} im ganzen gebraten / Butter / Zitrone / Kräuter	24,90 €
45	Kross gebratenes Zanderfilet ^{D/G/L} Waldpilzragout / Kürbispüree	29,90 €
46	Gegrilltes Lachsfilet ^{D/G/J/L} Rahmwirsing / Kartoffelstampf / Senfsauce	29,90 €

Wir servieren separat Ihre Beilage

20	Kleiner Salat ^{J/L/2/11}	8,50 €
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} Kalbsschnitzel / Ei / Grana Padano / Tomatennudeln	22,90 €
51	Geschmorte Entenkeule ^{L/1/13} Rotkohl / Kartoffelklöße / Orangensauce	26,90 €
52	Rosa Lammrücken ^{G/1/L} Portweinjus / Speck-Bohnen / Kartoffelgratin	34,50 €
	Rinderfilet „Surf and Turf“ ^{B/G/1/L} Riesengarnelen / Portweinjus	
53	200 g im Rohgewicht	35,50 €
54	250 g im Rohgewicht	39,50 €
	Australisches Flank Steak ^{G/1/L} Pommes Frites / Kräuterbutter	
55	300 g im Rohgewicht	39,00 €

Wir servieren separat Ihre Beilage

20	Kleiner Salat ^{J/L/2/11}	8,50 €
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/1/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	Prosciutto e funghi ^{A1/G/2/3/4} Schinken / Champignons / Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	18,90 €
64	Giardiniera „Gemüse“ ^{A1/G} Zucchini / Brokkoli / Rucola / Cocktailtomaten / Paprika / Kürbis / Mascarpone Creme / Stracciatella di Burrata / Petersilie	19,90 €
65	„Bolognese“ Pizza al Ragù ^{A1/G/I} Sauce Bolognese (Rind) / geriebener Grana Padano / Mozzarella / Petersilie	19,90 €
66	Imperia ^{A1/G/2/3/4} Italienischer Landschinken / Rucola / Tomatensauce / Mozzarella / Grana Padano	21,90 €
68	Mare Bianco ^{A1/G/D/B/N} Garnelen / Lachs / Jakobsmuscheln / Mascarpone Creme Avocado / Cherrytomate / Petersilie	23,90 €
70	„Betrunkene Birne“ ^{A1/G/13/H2} eingelegte Birnen / Ziegenkäse / Orange / Pekanüsse / Honig / Mozzarella	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	Nudeln mit Tomatensauce oder Bolognese ^{A1 / I}	12,90 €
42	Panierte Fischstäbchen / Pommes Frites ^{A1 / C / D}	13,90 €
43	Paniertes Schweineschnitzel / Pommes Frites ^{A1 / C / G}	14,90 €

Desserts

73	Tiramisu ^{A1 / C / G / H1 / L} nach altem Familienrezept	9,90 €
74	Hausgemachtes Panna cotta ^{G / L} mit Bratapfelkompott	9,90 €
75	Schokoladenküchle ^{C / G / L} mit Kirsche / Pistazieneis	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/Cookieeigstückchen/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/Cookieeigstückchen/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/Cookieeigstückchen) „Netflix & Chill`d“ (Erdnussbutter-Eis/Brezel-Swirl/Browniegebäckstückchen) „Brookieees & Cream“ (Vanille-Eiscreme/Kakaohaltiger Cookieeigstückchen/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	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 Königshausen ^{L/5} Qualitätswein trocken, Königshausen-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	Fрати 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 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