

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO ^{A,H,1,3} // 9.50

Geröstete Weißbrotscheiben
mit Tomaten-Kräuter-Concassée

BRUSCHETTA AL TONNO ^{A,H,1,3} // 9.50

Geröstete Weißbrotscheiben
mit Thunfischcreme

ANTIPASTI ITALIANO // 10.50

Kleinigkeit als Wein-Begleiter

CARPACCIO DI MANZO ^C // 16.50

Hauchdünne Rindfleischscheiben,
garniert mit Rucola und
Parmesanraspeln

VITELLO TONNATO ^D // 16.50

Gekochter Kalbsrücken in dünnen
Scheiben, bedeckt von einer herzhaften
Thunfischcreme und Kapern

CARPACCIO DI PESCE ^D // 17.50

Hauchdünne Lachs-Seeteufel
Scheiben an Rosa-Pfeffer Vinaigrette

ZU UNSEREN VORSPEISEN
WIRD BROT ^{A1} SERVIERT

IL CLASSICO DELLE INSALATE

INSALATA MISTA // 9.50

Gemischter Salat mit Cherrytomaten,
roten Zwiebeln und Gurkenscheiben

RUCOLA E GRANA ^C // 11.50

Der klassische Rucola mit
Parmesanraspeln in Parmesanschale

INSALATA ALLA CAPRESE ^C // 10.50

Mozzarella- und Tomatenscheiben,
bestreut mit gartenfrischen
Basilikumblättern

INSALATA MISTA CON TACCHINO E BALSAMICO ^L // 15.50

In Balsamico gebratene
Putenbruststreifen auf
gemischtem Salat

INSALATA DI CESARE ^{A,G,H} // 15.50

In Mandeln und Nachos
panierte Putenbrust auf Salat
der Saison mit Joghurtsoße

INSALATA DI MARE ^{B,D} // 16.50

Salat mit Meeresfrüchten

INSALATA MISTA CON SALMONE ^D // 16.50

Gemischter Salat mit frischen
Lachswürfeln und Avocado



MANZO RIND

UNSERE STEAKS WERDEN
AUSSCHLIEßLICH AUS
ARGENTINISCHEM ANGUS
RINDFLEISCH ZUBEREITET

COSTATA ALLA GRIGLIA // 27.50

Gegrilltes Rumpsteak

TAGLIATA DI MANZO // 25.50

In Scheibengeschnittenes
Rindfleisch auf Rucola und
Parmesanraspeln

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA // 26.50

Rib-Eye-Steak mit
hausgemachtem Grildip

WAHLWEISE DAZU EINE SOSSE ^{G,L} // 2,00

Barolo (Rotweinssoße) /
Pepe Verde (Pfefferssoße) /
Gorgonzola / Kräuterbutter

MAIALE – SCHWEIN

PICCATA MILANESE ^{A,C,G,10} // 22.50

Schweineschnitzel
ummantelt mit herzhaftem
Parmaschinken und
Eier-Parmesan-Panade

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{L,10} // 22.50

Schweineschnitzel umhüllt
mit delikatem Parmaschinken
in Weißweinssoße

ZU ALLEN FISCH- &
FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN
WIR EINE BEILAGE NACH WAHL!

PESCE – FISCH

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA AL LIMONE ^D // 26.50

Gegrillter Lachs auf Zitronensoße
mit Limettenabrieb

PULPO ALLA GRIGLIA ^M // 28.50

Gegrillte Oktopusarme

SCAMPI ALLA GRIGLIA ^B // 33.50

Gegrillte Scampis

EXTRAS // 4.90

ROSMARINKARTOFFELN

BEILAGENSALAT

MEDITERRANES GEMÜSE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PASTA AL BURRO^{A,G} // 7.50

Penne in Butter

PASTA AL POMODORO^A // 7.50

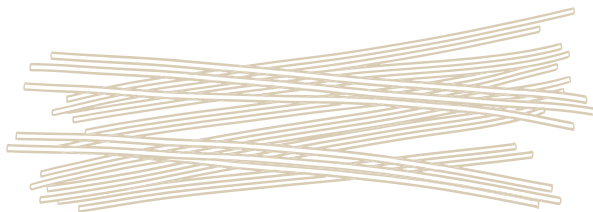
Penne in Tomatensoße

PASTA ALLA PANNA^{A,G} // 8.50

kleine Nudeltaschen
gefüllt mit Ricotta und
Spinat in Sahnesoße

COTOLETTA TACCHINO^{A,C} // 10.50

Hausgemachtes paniertes Putenschnitzel
mit Pommes frites



PASTA – NUDELN

SPAGHETTI

AGLIO OLIO E PEPERONCINO^{A,B,D} // 11.50

Spaghetti mit Cherrytomaten, Knoblauch,
Peperoncini und Petersilie

- mit frischen Meeresfrüchten // 18.50

CALABRESE^A // 11.50

Spaghetti in Tomatensoße, mit Cherrytomaten,
Peperoncini, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

- mit Rinderstreifen // 17.50

CARBONARA ITALIANA^{A,C,G,2,10} // 12.50

Spaghetti nach italienischer
Art mit Bacon, Eigelb und
geriebenem Parmesan

PENNE

VEGETARIANA^A // 12.50

Penne in Tomatensoße, mit frischem
saisonalen Gemüse, Knoblauch

TAGLIATELLE

TACCHINO E SEDANO^{A,C,G,I,L} // 16.50

Bandnudeln mit Putenbrust, Sellerie
und Basilikum in einer leichten
Weißwein-Sahne-Soße

SALMONE^{A,C,D,F,G,2,6} // 16.50

Bandnudeln mit frischen
Lachswürfeln in Hummersoße

DELLA CASA^{A,C,G} // 13.50

Bandnudeln mit Zucchini-scheiben
und Cherrytomaten in einer leichten
Butter-Mascarpone Soße



DESSERTS

TIRAMISU^{A,G,7} // 7.90

PANNA COTTA^{G,2} // 7.90

mit Waldfrüchten

MANGOCREME^{G,2} // 7.90

mit Joghurtmousse

Hinweis Allergene: ¹Glutenhaltiges Getreide (¹Weizen, ²Roggen, ³Gerste, ⁴Hafer, ¹Dinkel, ⁶Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁸Krebstiere und Krebserzeugnisse, ⁵Eier und -erzeugnisse, ⁹Fisch und -erzeugnisse, ¹Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ¹⁰Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹¹Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ¹²Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹³Sellerie und -erzeugnisse, ¹⁴Senf und -erzeugnisse, ¹⁵Sesam und -erzeugnisse, ¹⁶Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ¹⁷Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁸Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

© 2023 designed by Finestyle.eu | Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.

WIR FREUEN UNS, SIE IM RESTAURANT HAFENBLICK IN WIESBADEN-SCHIERSTEIN BEGRÜßEN ZU DÜRFEN!

Gehobene mediterrane Gastronomie, eine erlesene Auswahl an Weinen und Spirituosen und die einmalig am Wasser gelegene Location, sollen Ihnen einen Rundum-Genuss für alle Sinne bereiten.

Wir laden Sie ein, bei uns zu verweilen, zu genießen, zu schlemmen, zu feiern und einfach eine gute Zeit zu verbringen.

The Hafenblick Team

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE // 3.20
CAPPUCCINO // 3.70
LATTE MACCHIATO // 3.90
MILCHKAFFEE // 3.90
ESPRESSO // 2.50
ESPRESSO DOPPIO // 3.60
ESPRESSO MACCHIATO // 2.70
HEIßE SCHOKOLADE // 3.90
TEE // 3,20
Grün / Schwarz / Rooibos / Kamille



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA ORIGINAL TASTE ^{1,2}	0,3L	3.70
COCA-COLA ZERO SUGAR ^{1,2,8}		3.70
FANTA ² / SPRITE / MEZZO MIX ^{1,2,8}		3.70
SCHWEPPEs		3.90
Bitter Lemon ^{3,9} / Tonic Water ³ / Ginger Ale ²		
STAATL. FACHINGEN GOURMET	0.25L	2.90
Naturell / Medium	0.75L	6.90
SPRUDELWASSER aus der Karaffe	0.5L	3.70

FRUCHTIGES

VON DER KELTEREI HEIL	0,3L	
APFELSAFT		3,90
ORANGENSAFT		3,90
MARACUJANEKTAR		3,90
SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR		3,90
RHABARBERNEKTAR		3,90

ALLE SÄFTE AUCH ALS LECKERE SCHORLE ERHÄLTlich

BIERE VOM FASS

	0.2L	0.4L
VELTINS PREMIUM PILSENER	3.20	5.40
GREVENSTEINER ORIGINAL LANDBIER	3.20	5.40
GREVENSTEINER HELL	3.20	5.40

FLASCHENBIERE

ERDINGER WEIßBIER	0.5L	5.20
ERDINGER DUNKEL	0.5L	5.20
ERDINGER KRISTALL	0.5L	5.20
ERDINGER ALKOHOLFREI	0.5L	5.20
VELTINS ALKOHOLFREI	0.33L	3.90

APFELWEIN

HEIL APFELWEIN	0.25L	3,20
	0.5L	5,20

APÉRITIF

MARTINI BIANCO	4CL	6.50
MARTINI ROSSO	4CL	6.50
CAMPARI ORANGE	4CL	6.90
APEROL SPRITZ ^{2,3}	0.2L	7.90
Aperol, Prosecco, Soda		
HUGO	0.2L	7.90
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Soda		
MIAMÉE ROUGE	0.2L	7.90
Prosecco, Waldbeeren, Limettenzeste		
MIAMÉE ORANGE	0.2L	7.90
Prosecco, Orangenzeste, Limettenzeste		

PROSECCO

	0.1L	0.75L
VALDO ORIGINE	6.90	36.50
VALDO ORIGINE ROSÉ	6.90	36.50
VALDO CUVÉE DI BOJ		39.50

OFFENE WEINE ^L

KARAFFE
0.25 L

CASALE LAGO – „CHARDONNAY“ TROCKEN, ITALIEN – VENETO	6.90
CASALE LAGO „LUGANA“ TREBBIANO DI LUGANA DOC TROCKEN, ITALIEN – VENETO	6.90
CASALE LAGO – „PINOT GRIGIO“ DELLE VENEZIE DOC TROCKEN, ITALIEN – VENETO	6.90
RIESLING – „ALEXANDER FREIMUTH“ QBA TROCKEN, DEUTSCHLAND – RHEINGAU	6.90
WEIßBURGUNDER „FREINSHEIM“ QBA TROCKEN, DEUTSCHLAND – PFALZ	6.90
CASALE LAGO – „ROSATO“ ROSATO DELLE VENEZIE I.G.T., ITALIEN – VENETO	6.90
FARNESE „FANTINI“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C., ITALIEN – ABRUZZEN	6.90
MELINI – CHIANTI „ROSA DEI VENTI“ CHIANTI D.O.C.G., ITALIEN – TOSKANA	6.90
PRIMITIVO DI PUGLIA I.G.T., ITALIEN – LATIUM	6.90

SPIRITUOSEN

OUZO OF PLOMARI	2 CL	4,00
FERNET BRANCA	2 CL	4,00
AVERNA	2 CL	4,00
RAMAZZOTTI	2 CL	4,00
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	4,00
BAILEYS ²	2 CL	4,00
AMARETTO ²	2 CL	4,00
LIMONCELLO	2 CL	4,00
ABSOLUT	2 CL	4,00
THE BOTANIST DRY GIN	2 CL	5.50
METAXA 5 STERNE	2 CL	5.50
CARDENAL MENDOZA	2 CL	5.50
LA TRENTINA „MORBIDA“	2 CL	6.80
LA TRENTINA „TRADIZIONALE“	2 CL	6.80
GIARE „GEWÜRZTRAMINER“	2 CL	9.90
GIARE „CHARDONNAY“	2 CL	9.90
GIARE „AMARONE“	2 CL	9.90
„LE DICIOOTTO LUNE“ GRAPPA STRAVECCHIA	2 CL	8.50
RISERVA „BASSANO“ 60%	2 CL	7.50
RISERVA „BASSANO“ 50%	2 CL	5.50
„BASSANO“ WEISS	2 CL	5.50
ALLA MANDORLA	2 CL	6.50
ACQUA DI CEDRO	2 CL	6.50
JACK DANIEL'S	2 CL	6.50
CAOL ILA 12Y SINGLE MALT, SCOTCH WHISKEY	2 CL	7.50
LAPHROAIG 10Y SINGLE MALT, SCOTCH WHISKEY	2 CL	7.50

LONGDRINKS

JACK DANIEL'S COLA ^{1,2}	8.50
VODKA ORANGE	8.50
VODKA LEMON ^{3,9}	8.50
VODKA MARACUJA	8.50
THE BOTANIST DRY GIN TONIC ³	9.50

