

# Hafenblick

CAFÉ RESTAURANT BAR



## ANTIPASTI

### **BRUSCHETTA AL POMODORO<sup>A,H,1,3</sup> // 8.50**

Geröstete Weißbrotscheiben mit  
Tomaten-Kräuter-Concassée

### **BRUSCHETTA AL TONNO<sup>A,H,1,3</sup> // 8.50**

Geröstete Weißbrotscheiben mit Thunfischcreme

### **CARPACCIO DI MANZO<sup>C</sup> // 14.50**

Hauchdünne Rindfleischscheiben,  
garniert mit Rucola und Parmesanraspeln

### **VITELLO TONNATO<sup>D</sup> // 14.50**

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

### **CARPACCIO DI PESCE // 15.50**

Hauchdünne Lachs-Seeteufel Scheiben  
an Rosa-Pfeffer Vinaigrette



## IL CLASSICO DELLE INSALATE

### **INSALATA MISTA // 8.50**

Gemischter Salat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Gurkenscheiben

### **RUCOLA E GRANA<sup>c</sup> // 9.50**

Der klassische Rucola mit Parmesanraspeln in Parmesanschale

### **BOCCONCINI DI MOZZARELLA (CAPRESE)<sup>c</sup> // 9.50**

Mozzarella- und Tomatenscheiben, bestreut mit gartenfrischen Basilikumblättern

### **INSALATA MISTA CON TACCHINO E BALSAMICO<sup>l</sup> // 13.50**

In Balsamico gebratene Putenbruststreifen auf gemischtem Salat

### **INSALATA DI CESARE<sup>A,G,6</sup> // 13.50**

In Mandeln und Nachos panierte Putenbrust auf Salat der Saison

### **INSALATA DI MARE // 14.50**

Salat mit Meeresfrüchten



## MANZO — RIND

UNSERE STEAKS WERDEN  
AUSSCHLIEßLICH AUS ARGENTINISCHEM  
ANGUS RINDFLEISCH ZUBEREITET

### **COSTATA ALLA GRIGLIA // 24.50**

Gegrilltes Rumpsteak

### **FILETTO ALLA GRIGLIA // 29.50**

Gegrilltes Rinderfilet

### **WAHLWEISE DAZU EINE SOBE // 3.50**

Barolo (Rotweinsobe) /  
Pepe Verde (Pfeffersobe) /  
Gorgonzola



## MAIALE – SCHWEIN

### PICCATA MILANESE<sup>A,C,G</sup> // 19.50

Schweinemedallions ummantelt mit herzhaftem Parmaschinken und Eier-Parmesan-Panade

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA<sup>L,M,2</sup> // 19.50

Goldbraun gebratene Schweinemedallions umhüllt mit delikatem Parmaschinken in Weißweinsauce



## PESCE — FISCH

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

### SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA AL LIMONE // 24.50

Gegrillter Lachs auf Zitronensauce mit Limettenabrieb

### PULPO ALLA GRIGLIA // 25.50

Gegrillte Oktopusarme

### SCAMPI ALLA GRIGLIA<sup>B</sup> // 29.50

Gegrillte Scampis



**Allergene:** Hinweis Allergene: <sup>A</sup>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>B</sup>Krebstiere und Krebserzeugnisse, <sup>C</sup>Eier und -erzeugnisse, <sup>D</sup>Fisch und -erzeugnisse, <sup>E</sup>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>F</sup>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>G</sup>Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>H</sup>Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>I</sup>Sellerie und -erzeugnisse, <sup>J</sup>Senf und -erzeugnisse, <sup>K</sup>Sesam und -erzeugnisse, <sup>L</sup>Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, <sup>M</sup>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>N</sup>Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

## EXTRAS

ROSMARINKARTOFFELN // 4.50

BEILAGENSALAT // 4.50

MEDITERRANES GEMÜSE // 4.50

## PASTA – NUDELN

### SPAGHETTI

**AGLIO OLIO E PEPERONCINO<sup>A</sup> // 9.50**

Spaghetti mit frischem Knoblauch, scharfen Peperoncini und Petersilie

### SPAGHETTI

**CARBONARA ITALIANA<sup>A,C,G,2,10</sup> // 11.50**

Spaghetti nach italienischer Art mit Bacon, Eigelb und geriebenem Parmesan

### TORTELLONI

**GORGONZOLA E SPINACI<sup>A,C,G</sup> // 13.50**

Große Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat mit einer feinen Gorgonzolasoße

### TAGLIATELLE

**TACCHINO E SEDANO<sup>A,C,G,I,L</sup> // 13.50**

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

### TAGLIATELLE

**SALMONE<sup>A,C,D,F,G,2,6</sup> // 14.50**

Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln in Hummersoße

### TAGLIATELLE

**DELLA CASA<sup>A,C,G</sup> // 14.50**

Pasta mit Zucchinischeiben und Cherrytomaten in einer leichten Butter-Mascarpone Soße



## DESSERTS

**TIRAMISU<sup>A,C,7</sup> // 7.90**

**PANNA COTTA<sup>G,1,2,6</sup> // 7.90**  
mit Waldfrüchten

**MANGOCREME<sup>G,1,2,6</sup> // 7.90**  
mit Joghurtmousse

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**PASTA AL BURRO // 7.50**

Pasta in Butter

**PASTA AL POMODORO // 7.50**

Pasta in Tomatensoße

**PASTA ALLA PANNA // 8.50**

Große Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Sahnesoße

**COTOLETTA TACCHINO // 9.50**

Paniertes Putenschnitzel

## HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE //	2.80
CAPPUCCINO //	3.30
LATTE MACCHIATO //	3.60
MILCHKAFFEE //	3.60
ESPRESSO //	2.30
ESPRESSO DOPPIO //	3.40
ESPRESSO MACCHIATO //	2.40
ESPRESSO CORRETTO GRAPPA //	4.20
HEIÙE SCHOKOLADE //	3.60
TEE //	2.60
Grün / Schwarz / Rooibos / Kamille	

## FRUCHTIGES

VON DER KELTEREI HEIL	0.3L
APFELSAFT	3,70
ORANGENSAFT	3,70
MARACUJANEKTAR	3,70
SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR	3,70
RHABARBERNEKTAR	3,70

ALLE SÄFTE AUCH ALS LECKERE SCHORLE ERHÄLTlich

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0.3L	
COCA-COLA ORIGINAL TASTE <sup>4,7</sup>		3.50
COCA-COLA ZERO SUGAR <sup>4,6,7,10</sup>		3.50
FANTA / SPRITE / MEZZO MIX <sup>4,6,7</sup>		3.50
SCHWEPPEs		3.80
Bitter Lemon <sup>3,8</sup> / Tonic Water <sup>8</sup> / Ginger Ale <sup>4</sup>		
STAATL. FACHINGEN GOURMET	0.25L	2.90
Naturell / Medium	0.75L	6.90
SPRUDELWASSER aus der Karaffe	0.5L	3.90

## APFELWEIN

HEIL APFELWEIN	0.25L	2.90
	0.5L	4.90





## BIERE VOM FASS

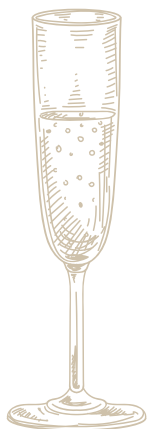
VELTINS PREMIUM PILSENER	0.2L	2.90
	0.4L	4.80
GREVENSTEINER	0.2L	2.90
ORIGINAL LANDBIER	0.4L	4.80
GREVENSTEINER HELL	0.2L	2.90
	0.4L	4.80

## FLASCHENBIERE

ERDINGER WEIßBIER	0.5L	4.90
ERDINGER DUNKEL / KRISTALL	0.5L	4.90
ERDINGER ALKOHOLFREI	0.5L	4.90
VELTINS ALKOHOLFREI	0.33L	3.60

## APÉRITIF

MARTINI BIANCO / ROSSO	4CL	5.90
CAMPARI ORANGE	4CL	6.90
APEROL SPRITZ / HUGO	0.2L	7.90
MIAMÉE ROUGE / ORANGE	0.2L	7.90



## CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

CUVÉE BLANC DE NOIRS BRUT TENDIL &  
LOMBARDI, CHAMPAGNE 0.75L // 76.50

VALDO ORIGINE 0.1L // 6.50 – 0.75L // 32.50

VALDO ORIGINE ROSÉ 0.1L // 6.50 – 0.75L // 32.50

VALDO CUVÉE DI BOJ 0.75L // 39.50



## OFFENE WEINE

CASALE LAGO – „CHARDONNAY“  
TROCKEN, ITALIEN – VENETO 0.25L // 5.90

CASALE LAGO „LUGANA“ TREBBIANO  
DI LUGANA DOC TROCKEN, ITALIEN – VENETO 0.25L // 5.90

CASALE LAGO – „PINOT GRIGIO“ DELLE  
VENEZIE DOC TROCKEN, ITALIEN – VENETO 0.25L // 5.90

RIESLING – „ALEXANDER FREIMUTH“  
QBA TROCKEN, DEUTSCHLAND – RHEINGAU 0.25L // 5.90

WEIßBURGUNDER „FREINSHEIM“ QBA  
TROCKEN, DEUTSCHLAND – PFALZ 0.25L // 5.90

RIESLING „WEINGUT JAKOB JUNG“  
TROCKEN, DEUTSCHLAND – RHEINGAU 0.25L // 5.90

CASALE LAGO – „ROSATO“ ROSATO DELLE VENEZIE I.G.T.,  
ITALIEN – VENETO 0.25L // 5.90

FARNESE „FANTINI“ MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO D.O.C., ITALIEN – ABRUZZEN 0.25L // 5.90

MELINI – CHIANTI „ROSA DEI VENTI“  
CHIANTI D.O.C.G, ITALIEN – TOSKANA 0.25L // 5.90

PRIMITIVO DI PUGLIA I.G.T., ITALIEN – LATIUM 0.25L // 5.90

## DIGESTIF

OUZO OF PLOMARI 2CL 3.50

FERNET BRANCA 2CL 3.50

AVERNA / RAMAZZOTTI 2CL 3.50

SAMBUCA MOLINARI / BAILEYS 2CL 3.50

AMARETTO / LIMONCELLO 2CL 3.50

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

© 03/2021 designed by  FINESTYLE – finestyle.eu

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>mit Konservierungsstoff(en), <sup>2</sup>mit Geschmacksverstärker(n),  
<sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Farbstoff(en), <sup>5</sup>mit Phosphat, <sup>6</sup>mit Süßungs-  
mittelmit Schwärzungsmittel, <sup>7</sup>koffeinhaltig, <sup>8</sup>chininhaltig, <sup>9</sup>mit Schwär-  
zungsmittel, <sup>10</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>11</sup>geschwefelt (enthält  
Sulfite)

## VODKA — WODKA

ABSOLUT / PLATINUM 2CL 3.50

FINLANDIA 2CL 3.90

## GIN

GREENALL'S LONDON DRY GIN 2CL 3.50

THE BOTANIST DRY GIN 2CL 4.50

OPIHR SPICED LONDON DRY GIN 2CL 5.50

## BRANDY

METAXA 5 STERNE	2CL	4.50
CARDENAL MENDOZA	2CL	4.50
ASBACH URALT	2CL	4.50

## GRAPPA NARDINI

RISERVA „BASSANO“ 60%	2CL	7.50
RISERVA „BASSANO“ 50%	2CL	5.50
„BASSANO“ WEISS	2CL	5.50
ALLA MANDORLA	2CL	6.50
ACQUA DI CEDRO	2CL	6.50

## GRAPPA MARZADRO

LA TRENTINA „MORBIDA“	2CL	6.80
LA TRENTINA „TRADIZIONALE“	2CL	6.80
GIARE „GEWÜRZTRAMINER“	2CL	9.90
GIARE „CHARDONNAY“	2CL	9.90
GIARE „AMARONE“	2CL	9.90
„LE DICHIOTTO LUNE“	2CL	8.50
GRAPPA STRAVECCHIA		



## LONGDRINKS

JACK DANIEL'S COLA	7.50
VODKA ORANGE / LEMON / MARACUJA	7.50
ASBACH COLA	7.50
GREENALL'S LONDON DRY GIN TONIC	7.50
THE BOTANIST DRY GIN TONIC	8.50

## WHISKEY 2CL

JACK DANIEL'S	5.50
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	7.50
WOODFORD RESERVE	6.50
CHIVAS REGAL 12 YEARS	6.50
CAOL ILA 12Y SINGLE MALT, SCOTCH WHISKEY	6.50
LAPHROAIG 10Y SINGLE MALT, SCOTCH WHISKEY	6.50