

# HafenWirtschaft

RESTAURANT in ECKERNFÖRDE

## Vorweg

- Ofenfrische Brötchen mit Dips  € 9,90  
Kräuterbutter, Aioli und Rouille
- Kleiner Salat HafenWirtschaft  € 7,90  
Blattsalate, Wildkräuter, French Dressing,  
Nüsse, Kerne, Tomaten, Rote Beete,  
Radieschen und Brotchips
- Büffel Mozzarella  € 13,90  
mit einem Ragout aus Tomaten, Balsamico Reduktion und  
Brotchips
- Gebratene Garnelen € 17,90  
mit Knoblauch Queller, confierten Fenchel,  
verfeinert mit einem Schuss Weißwein,  
dazu gegrillte Zitrone und Aioli
- Tartar von der Roten Beete  € 16,90  
mit gebratenem Ziegenkäse, Walnüsse,  
marinierten Wildkräuter und Balsamico Reduktion
- Vitello Cipriani € 18,90  
Rosa gebratenes Kalb,  
kalt aufgeschnitten mit Senf Dip, eingelegten Zwiebeln
- Octopus vom Grill € 17,90  
mit rauchiger Paprikacreme und eingelegten Zwiebeln

In die Mitte zum Teilen

Brötchen, Dips, Oliven, gebackene Garnelen,  
Rote Beete Tartar, Büffel Mozzarella, mariniertes &  
eingelegtes Gemüse, Vitello Cipriani

als Vorspeisen-Teller, klein (für 1 – 2 Personen) € 16,90

als Vorspeisen-Brett, groß (für 3 – 4 Personen) € 29,90

 = vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service

# HafenWirtschaft

RESTAURANT in ECKERNFÖRDE

## Mittendrin

Fischsuppe von Nord- und Ostseefischen sowie Schalen- und Krustentieren, tomatisiert, mit Queller & Fenchel, Brot & Rouille	€ 22,90
Großer Salat HafenWirtschaft  Blattsalate, Wildkräuter, French Dressing, Nüsse, Kerne, Tomaten, Rote Beete, Radieschen und Brotchips	€ 14,90
mögliche Toppings:	
Garnelen vom Grill, Fenchel & Queller	€ 9,50
Tagliata vom Entrecote, Frühlingslauch & Jus	€ 9,90
Lettmann's Currywurst mit Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes	€ 15,50
Rote Beete Pasta  mit Rote Beete Würfeln, Frühlingszwiebeln, Tomaten & geriebenem Parmesan	€ 15,90
Pasta mit Garnelen mit Tomaten und Knoblauch	€ 19,90
Pasta mit Meeresfrüchten Schalen- und Krustentieren, Nord- und Ostseefisch, tomatisiert, mit Queller & Fenchel	€ 24,90
Matjes ‚Hausfrauen Art‘ Portion mit 2 Filets	€ 18,90
Portion mit 3 Filets	€ 23,90
Klassisch mit Apfel, Zwiebel & Schmand, dazu Bratkartoffeln mit Speck	
Backfisch vom Seelachs, in Bierteig ausgebacken mit Remoulade, Zitrone, eingelegten Zwiebeln sowie Kartoffelsalat mit Essig & Öl	€ 20,90

 = vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service

# HafenWirtschaft

RESTAURANT in ECKERNFÖRDE

## Mittendrin

- Octopus vom Grill € 29,90  
mit rauchiger Paprikacreme, eingelegten Zwiebeln & Pommes
- Wiener Schnitzel, klassisch vom Kalb € 26,90  
in Butterschmalz gebacken,  
mit Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffelsalat mit Essig & Öl
- Schnitzel vom Blumenkohl „Wiener Art“  € 19,90  
mit Kräutern, geschmorten Tomaten, Drillingen und Hollandaise
- Entrécote vom Husumer Rind, ca 300g € 32,90  
aus der Hohen Rippe, 5 Wochen am Knochen gereift,  
vom Grill mit Sauce Bernaise, Pommes und einem  
kleinen Beilagensalat

## Für die Kleinen (und tatsächlich nur für die Kleinen)

- Kleines Schnitzel vom Kalb € 12,90  
mit Preiselbeeren & Pommes Frites
- Kinder Backfisch € 12,90  
mit Erbsen und Drillingen
- Portion Pommes Frites € 5,90
- Pasta mit Tomatensoße  € 8,90  
und geriebenem Parmesan

 = vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service

# HafenWirtschaft

RESTAURANT in ECKERNFÖRDE

## Hinterher



Coup HafenWirtschaft Eierlikör, Schokoladeneis & Sahne	€ 9,90
Affogato Vanilleeis mit Espresso	€ 6,90
Spaghetti Eis Vanilleeis mit Erdbeersauce & Sahne	€ 10,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce & Puderzucker	€ 7,90
Zitronentarte mit Lemon Curd & Butterstreusel	€ 8,90
Tiramisu Classico	€ 8,90
Kugel Eis zu den aktuellen Sorten fragen Sie bitte den Service	€ 3,50

 = vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service

# HafenWirtschaft

RESTAURANT in ECKERNFÖRDE

## Spargelkarte

Spargel Suppe mit Spargel Einlage	☙	€ 8,90
Spargelsalat Tagliatelle vom weißen Spargel, roh mariniert, mit Ingwer und gebratenen Garnelen		€ 18,90
Spargel Carbonara Bandnudeln mit gebratenem Spargel, Pecorino, Eigelb, Pfeffer		€ 19,90
Stangenspargel mit Butter oder Hollandaise, dazu gekochte Drillinge in Meersalz	☙	€ 22,90
→ mit zusätzlich Katenschinken		+ € 6,90
→ mit zusätzlich einem Wiener Schnitzel		+ € 11,90
→ mit zusätzlich einem gebratenem Lachsfilet		+ € 14,90
→ mit zusätzlich einem Entrécote, ca 180g		+ € 17,90
Fischer Platte jeweils 2 gebratene Fischfilets mit Garnelen, gebratenem Spargel, Hollandaise und Drillingen in Meersalz gekocht	pro Person	€ 27,90

### Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

Villa Antinori Bianco Toscana 2022	0,75l	€ 29,90
	0,2l	€ 7,90

Hellgelb, mit leicht grünlich leuchtenden Reflexen,  
Bouquet aus Frühlingsblüten und Fruchtnoten von Apfel, Birne, eventuell  
auch Ananas und Maracuja.

Am Gaumen garniert von italienischen Kräutern  
wie Salbei, Thymian oder Basilikum

☙ = vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service