Heimathafen

RESTAURANT AN DER WAKENITZ

Aus der Kombüse

Hausgemachtes Brot mit Dip
für zwei Personen
5,00 €

Suppe mit Brot
(bitte fragt, was es heute leckeres gibt!)

kleine Portion **6,90 € |** große Portion **8,90 €**

Gebratene Black-Tiger Garnelen
mit hausgemachtem Brot und Dip
12,50 €

Tartar vom Räucherlachs
Gurkensalat, hausgemachtes Brot
14,50 €

Aus dem Garten

Kleiner gemischter Blattsalat
nach Saison, mit Wildkräutern und Hausdressing (vegetarisch)
7,90 €
*mit Feta **12,40 €**
*mit hausgemachten Falafel **12,40 €**
*mit gebratenen Garnelen **15,90 €**
*mit gebratener FairMast Hähnchenbrust **15,90 €**
*mit gebratenen Rumpsteakstreifen **17,90 €**

Großer gemischter Blattsalat
nach Saison, mit Wildkräutern und Hausdressing (vegetarisch)
10,90 €
*mit Feta **15,40 €**
*mit hausgemachten Falafel **15,40 €**
*mit gebratenen Garnelen **18,90 €**
*mit gebratener FairMast Hähnchenbrust **18,90 €**
*mit gebratenen Rumpsteakstreifen **20,90 €**

Pasta

Tagliatelle
mit hausgemachtem grünen Pesto, Kirschtomaten und mediterranem Grillgemüse (vegetarisch)
17,90 €
*mit gebratenen Garnelen **24,90 €**
*mit gebratener FairMast Hähnchenbrust **24,90 €**

Seegang

Frischer Matjes mit hausgemachter Hausfrauensoße
Bratkartoffeln und Salat

kleine Portion (zwei Matjes) **17,50 € |** normale Portion (drei Matjes) **19,50 €**

Gebratenes Kabeljaufilet
an Kohlrabi in Kräuterrahm mit Salzkartoffeln

kleine Portion **19,90 € |** normale Portion **24,90 €**

Hamburger Pannfisch
auf frischem Blattspinat, mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln
23,90 €

Landgang

Sauerfleisch aus dem Nacken
mit Bratkartoffeln und Salat

kleine Portion **17,50 € |** normale Portion **19,50 €**

Roastbeef von der Holsteiner Färse
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salat
20,90 €

FairMast Hähnchenbrustfilet
an Tomaten-Basilikum-Rahm, mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
20,90 €

Schnitzel vom Sußländer Schwein aus Schleswig Holstein
mit frischen Pommes frites, hausgemachtem Gurkensalat und Preiselbeeren
18,90 €

Jägerschnitzel vom Sußländer Schwein aus Schleswig Holstein
mit Champignons in Rahm, frischen Pommes frites und hausgemachtem Gurkensalat
21,90 €

Hamburger Schnitzel vom Sußländer Schwein aus Schleswig Holstein
mit zwei Spiegeleiern, frischen Pommes frites und hausgemachtem Gurkensalat
20,90 €

Heimathafen 3erlei
Sauerfleisch aus dem Nacken, Matjes und Roastbeef, dazu Bratkartoffeln,
Remoulade, Hausfrauensoße und einem kleinen Beilagensalat
21,50 €

Rumpsteak ca. 220g (medium gegrillt)
mit mediterranem Grillgemüse, hausgemachter Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln
29,90 €

Currywurst
mit frischen Pommes frites
11,90 €

Für die Lütten

Kleines Schnitzel vom Sußländer Schwein aus Schleswig Holstein
mit frischen Pommes frites
8,50 €

Bandnudeln mit Tomatensoße oder Butter
5,90 €

Hausgemachte FairMast Chicken Nuggets
mit frischen Pommes frites
8,50 €

Dit und Dat

Umbestellung auf Bratkartoffeln 2,50 €
Portion Bratkartoffeln 5,50 €
Portion Gurkensalat 4,50 €
Portion Pommes frites 4,50 €
Portion Remoulade 1,00 €
Portion Ketchup oder Mayo 0,50 €

Zu guter Letzt

Kugel Eis
Sorten: Erdbeer, Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie **1,80 €**
Portion frische Sahne 1,00 €

Crème Brûlée nach Art des Hauses **7,90 €**

Mascarponecreme mit Früchten **8,90 €**

Hausgemachter, warmer Chocolate-Chip-Brownie mit Vanilleeis **8,90 €**

Affogato (doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) **4,90 €**

Weisswein

Grauburgunder der Villa Wolf aus der Pfalz (trocken)
Grauer Burgunder mit Kraft und Körper. Tropische Früchte, Honigmelone und Zitrus vereinen sich mit Noten von Mandeln und Vanille im zarten Schmelz. Vollmundig und frisch-belebender Genuss aus Meisterhand.
0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

Weißburgunder aus dem Weingut Stefan Rinklin in Baden (trocken)
Ein frischer Weißburgunder mit den schönen Aromen von Aprikose und Apfel im zarten Schmelz. Ein Hauch von Mandel und Karamell.
0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

Riesling vom Weingut Sander aus Mettenheim in Rheinhessen (trocken)
Wein aus ökologischem Anbau. Ein Riesling wie er sein muss. Anregend und frisch mit den duftigen Aromen von Pfirsich und Birne.
0,2l 7,90 € / 0,75l 27,50 €

Chardonnay aus dem Weinhaus Schneider Pfaffmann aus der Pfalz (trocken)
Kräftiger Wein mit Aromen von Mandarine, Aprikose und Birne im schmelzenden Genuss. Mit Kräuteraromen, Karamell, Honig und einem Hauch Zitrus.
0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

Weinschorle
0,2l 5,00 €

Rosé

Merlot Rosé aus dem Weinhaus Schneider Pfaffmann aus der Pfalz (trocken)
fruchtig, frisch und lebendig, volle Frucht gepaart mit charaktervoller Würze und harmonischer Säure.
0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

Rotwein

Merlot vom Weingut Lergenmüller aus der Pfalz (trocken)
Die französische Seite der Pfalz- weich und vielschichtig mit dunklen Noten von Pflaumen. Körperreich mit Nuancen von Veilchen und Schokolade im Finale
0,2l 6,20 € / 0,75l 21,00 €

Spätburgunder aus dem Weingut Stefan Rinklin in Baden (trocken)
vollmundig und samtig mit klaren Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren. Feinwürzig mit einem Hauch Pfeffer - so muss er sein.
0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

Dornfelder und Regent vom Weingut Sander in Rheinhessen Bio (halbtrocken)
natürliche Rotweinpower - mild und samtig mit den gehaltvollen Aromen roter Beeren in einem harmonischen Geschmackserlebnis.
DelikateWürznoten in weichem Tannin.
0,2l 6,50 € / 0,75l 21,00 €

Primitivo Salento Rosso IGT/Donna Marzia (trocken)
Der Klassiker aus dem Süden - vollmundig und kraftvoll mit deutlichen Aromen reifer, roter Früchte im saftig-langen Geschmack. Feinwürzig mit leicht pikanten Noten.
Ein Genuss für jeden Tag.
0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

Alkoholfreie Erfrischungen

Selters Classic	0,25L.	2,70 €
oder Naturell	0,75L.	6,50 €
Pepsi Cola	0,33L.	3,80 €
Pepsi Cola Max (zuckerfrei)	0,33L.	3,80 €
Mirinda Orangenlimonade	0,33L.	3,80 €
7 Up Zitronenlimonade	0,33L.	3,80 €
Schwip Schwap Cola & Orange	0,33L.	3,80 €
Thomas Henry (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry)	0,2L.	3,30 €
Voelkel BioZisch (Blutorange, Himbeer-Cassis, Zitrone-trüb)	0,33L.	4,00 €
Red Bull Dose	0,25L.	4,50 €

Säfte

Klindworth Säfte (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Mango, Johannesbeere)	0,2L.	2,60 €
	0,4L.	4,80 €
auch als Schorle erhältlich	0,2L.	2,40 €
	0,4L.	4,60 €

Heissgetränke

Großer Pott Filterkaffee	3,50 €
Tasse Café Creme	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,80 €
Großer Pott Schokolade	4,00 €
Latte Macchiatto	4,20 €
Espresso	1,90 €
Espresso doppelt	3,20 €
Espresso Macchiatto	2,10 €
Espresso doppelt Macchiatto	3,40 €

gerne auch mit Bio-Hafermilch von Voelkel

Tee von TeeGschwendner

im Glas serviert

Assam Tonga Bio, Darjeeling Pussimbing Bio, Green Manjolai Bio, Heiß und Innig Früchtetee, Rooibos Sahne Karamel, Gourmet Kräutertee,Pfefferminze Bio — 3,50 €

Alkoholhaltige Erfrischungen

Bier vom Fass

Jever Pilsener	0,3L.	3,80 €
(auch als Alster)	0,5L.	5,80 €
Radeberger Pilsener	0,3L.	3,80 €
(auch als Alster)	0,5L	5,80 €

Aus der Buddel

Jever Fun (Alkoholfrei)	0,3L.	3,80 €
Allgäuer Büble Edelweißbier (naturtrüb o. naturtrüb alkoholfrei)	0,5L.	5,80 €

Aperitifs zum Anregen

Sherry Medium DRY (Sandeman) 2 cl	3,00 €
Martini bianco 5 cl	3,80 €
Campari 4 cl	4,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Hugo	7,50 €
Campari Orange	7,50 €
Lillet Berry	8,00 €

Longdrinks

Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic Water	
- Bombay Sapphire	8,50 €
- Hendricks Gin	9,50 €
- Monkey 47	12,50 €
Wodka Absolut Lemon	7,50 €
Cuba Libre (kubanischer Rum, Cola, Limette)	7,50 €

Aus dem Eisfach

Helbing Kümmel aus Hamburg 2cl	3,00 €
Krummesser Korn 2 cl	3,00 €
Jägermeister 2 cl	3,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit 2 cl	3,00 €
Absolut Wodka 2 cl	3,00 €
Ramazotti /Ramazotti rosato / Averna 4 cl auf Eis mit Zitrone	4,50 €
Baileys 4 cl auf Eis	4,50 €

Ungekühlte Absacker

Cognac Martell VSOP Med. 2 cl	4,20 €
Grappa 2 cl	3,20 €
Havanna 3 Jahre 2 cl	3,00 €
Molinari Sambuca 2 cl	3,00 €
Glenfiddich Single Malt Scotch 2 cl	4,50 €
Jack Daniels Tennessee Bourbon 2 cl	4,20 €
Botucal Reserva Exclusivar , Venezuela 2 cl	5,50 €
Obstler (Apfel/Birne)	3,00 €

Sekt / Prosecco

Rieslingsekt Flaschengärung	0,1L.	3,80 €
Sektkellerei Drathen/ Mosel	0,75L.	24,50 €
Prosecco Veneto Italien	0,1L.	3,20 €
	0,75L.	18,50 €

Herzlichen Dank für euren Besuch!

Ihr möchtet den Heimathafen für eine Familien- oder Firmenfeier inklusive Catering buchen?

Wir stellen euch gerne ein individuelles Angebot zusammen!

Telefon: 0451 69395949
E-Mail: moin@heimathafen-luebeck.de

Habt ihr Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Speisen, sprecht uns bitte an!