

## SUPPE & VORSPEISEN

### Bärlauchcremesüppchen

- serviert mit Grissini & Bärlauch-Pesto -

**6,90 €**



### Rustikaler Brotkorb

- mit frischem rustikalem Baguette, hausgemachter Zwiebel-Marmelade & Kräuter-Schmand-Dip -


**6,20 €**



### Gebrannter Ziegenkäse

- an rustikalem Feigenbrot mit gebratenem Speck, frischem Salat & Himbeervinaigrette -

**9,70 €**



### Bruschetta

- drei Crostini mit mariniertem Tomatenzwiebelbelag & hausgemachtem Basilikumpesto -

**8,70 €**



### Carpaccio vom Rind


- Italienisch -

- mit Rucola, gehobeltem Parmesan, kleinem Salatbouquet & frischem Baguette -

- Asiatisch -

- mit Teriyaki-Lack, Rucola, geröstetem Sesam, Limette, Maldorn-Meersalzflöckchen & frischem Baguette -

**13,70 €**



### Feines Würzfleisch

- vom Hähnchen mit Käse überbacken, dazu servieren wir frisches Baguette & Zitrone -

**6,90 €**

## SALATE

Kleiner Blattsalat « Bunttes Glück », serviert im Glas  
*verschiedene Blattsalate, Tomate & Gurke, Mais, Frühlingszwiebel & Radieschen,  
garniert mit mediterranen Croutons & gerösteten Sonnenblumenkernen*

**7,50 €**



Großer Blattsalat « Bunttes Glück »  
*verschiedene Blattsalate, Tomate & Gurke, Mais, Frühlingszwiebel & Radieschen,  
garniert mit mediterranen Croutons & gerösteten Sonnenblumenkernen*

**13,90 €**

auf Wunsch servieren wir Ihnen unseren großen Salat auch mit

### Garnelen

*- gebratene Black Tiger Garnelen in Knoblauchbutter -*

**18,90 €**

### « Beschwipste Möwe »

*- Hähnchenbrustfilet im Bier-Tempura-Teig gebacken -*

**18,50 €**

### Roastbeef (250gr.) & Chimichurri

*- rosa gebraten, aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert -*

**26,50 €**



### Unsere Dressing-Auswahl für ihre Salat-Variation

*« Anjas » hausgemachte Joghurtsauce*

*Norditalienisches Balsamico-Dressing*

*Wiberg Olivenöl & Balsamico-Essig*


*« Tommy´s » Himbeervinaigrette*

## VEGETARISCHE GERICHTE

### Geschwenkte Teigtaschen

*Teigtaschen gefüllt mit Artischocken & Bärlauch, dazu Cherrytomaten,  
rote Zwiebeln & frischer Rucola mit gehobeltem Parmesan*


**14,90 €**



### Kartoffelkuchen « Stadthafenstyle »

*- aus frischen Eiern & Drillingsbratkartoffeln, serviert mit Sommergemüse -*

**14,90 €**




## STADTHAFEN KLASSIKER

### Rinderroulade

*Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Senf & Gewürzgurke,  
dazu servieren wir Apfelrotkohl & Kartoffelklöße mit Butterbrösel*

**18,90 €**



### Wildgulasch

*- an Apfelrotkohl, serviert mit Kartoffelklößen & Butterbrösel -*

**17,90 €**

**« WIR MÖCHTEN SIE AUCH GERN MAL ÜBERRASCHEN »**

**Unsere aktuelle Tagesempfehlung aus der Küche erfragen Sie gern bei  
unserem freundlichen Service-Personal.**

## VOM GRILL & AUS DER PFANNE


Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce  
- dazu servieren wir einen kleinen Salat & frische Pommes frites -

**18,90 €**




Schweineschnitzel « Wiener Art »  
- serviert mit Pfannengemüse & Drillingsbratkartoffeln -

**17,90 €**



« Beschwipste Möwe »  
Hähnchenbrustfilet im Bier-Tempura-Teig gebacken an Chili-Joghurt-Dip,  
mit Gemüse der Saison & frischen Pommes frites

**18,20 €**



Argentinisches Roastbeef (250 gr.) mit Chimichurri vom Küchenchef  
- aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert -  
- dazu servieren wir Pfannengemüse & frische Pommes frites mit einer argentinischen Kräutersauce -

**28,90 €**



« Chef Franz » Avantgardestück vom Iberico  
fächerförmiges, spanisches Schweinestück (250 gr.) vom Rücken  
- serviert mit Pfannengemüse, Tomaten-Barbecue-Salsa & frischen Pommes frites -

**26,90 €**



Schweinerückensteak « au four »  
- mit feinem Hähnchen-Würzfleisch & Käse gratiniert, dazu servieren wir einen kl. Salat & frische Pommes frites -

**17,90 €**

## SPARGELKARTE

### Spargelcremesuppe

- mit einem Hauch feiner Vanillenote -

**6,40 €**



### Große Portion Spargel (ca.250 gr.) mit Salzkartoffeln

- an hausgemachter Sauce Hollandaise -

**15,90 €**



### Schweineschnitzel

- mit Spargel an hausgemachter Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln -

**22,70 €**



### Argentinisches Roastbeef (250 gr.)

- mit Spargel an hausgemachter Sauce Hollandaise, serviert mit frischen Pommes frites -

**32,50 €**



### Neuseeländisches Lammfilet

- mit Spargel an hausgemachter Sauce Hollandaise, serviert mit Bärlauch-Krapfen & Kalbsjus -

**27,80 €**



### Spargel-Omelette « Stadthafenstyle »

- Spargelomelette mit Sommergemüse & Tuppern Sauce Hollandaise -

**16,90 €**



### Zanderfilet

- auf der Haut gebratenen, mit Spargel an hausgemachter Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln -

**24,90 €**

\*Sie können gern wählen zwischen Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise\*

## FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
- mit Zitronenpfeffersoße an Gemüse der Saison, serviert mit Herzoginkartoffeln -

**20,90 €**

Gebratene Black Tiger Garnelen  
- in Knoblauchsud, serviert mit gemischtem Salat & frischem Baguette -

**19,90 €**

Fisch - Knusperli  
- frittiertes Fischfilet mit hausgemachter Tartar-Sauce & frischen Pommes frites -

**15,90 €**

Plattierte Forelle « Müllerin Art »  
- aufgefächerte Forelle, aromatisch gebraten mit Petersilien-Salzkartoffeln & Sahnemeerrettich an Salatbouquet -

**18,90 €**

Auf Wunsch können Sie Ihre Beilage auch gern ändern, hierfür berechnen wir eine Service-Pauschale von 2,00 €. Sollten Sie Ihre Portion einmal nicht ganz schaffen, können Sie diese auch gern mitnehmen, für die Verpackung berechnen wir eine Umweltpauschale von 0,50 €.

## DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein  
- auf Kirschragout mit Vanilleeis & Streusel -

**6,90 €**

Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme  
- mit Schokoladenkern, bedeckt mit Haselnussstückchen auf Kirschragout -

**6,90 €**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicemitarbeiterinnen