



RHEINISCHER HAFEN®

Schön, dass Sie heute bei uns sind.

Wir werden
einen lustvollen Abend
zusammen haben.



Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Rheinischer Hafen Hamburg

Der Köbes

Das Wort Köbes (die kölsche Form des Namen Jakob), gilt im Alltag einer kölschen „Weetschaff“ mehr als das von St. Peter Gambrinus, Dionysos und all der anderen Säulenheiligen des Zechertums zusammen. Beim Köbes handelt es sich nicht um einen "Ober" oder "Kellner", wie man ihn aus anderen gastronomischen Betrieben kennt.

Der Köbes versteht sich nicht als "Dienstleister"; er ist eine Respektperson, ein autonom handelndes Köbes Subjekt, stets dem Bier verpflichtet und nie dem Gast.

Der Köbes hat als jemand zu gelten, der in erster Linie das Bier liebt und sich daher gern in seiner Nähe aufhält; allein sein inneres Bedürfnis, diese Liebe mit anderen zu teilen, bewirkt, dass er zu einem an den Tisch tritt und ein leer getrunkenes Glas durch ein volles ersetzt.

Er tut dies ganz selbstverständlich ohne Ihre Aufforderung oder Zustimmung, stören Sie ihn nicht dabei. Stehen Sie ihm nicht im Weg. Widersprechen Sie ihm nicht. *Wenn Sie ein Wasser bestellen, wundern Sie sich nicht, wenn er Handtuch und Seife mitbringt. Er kann nicht anders.*

Das beste was Sie machen können um sein Gunst zu erlangen: Hinsetzen, Kölsch bestellen, austrinken. So einfach ist das.

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Bei uns gibt's auch
**Hugo oder
Aperol Sprizz**
für 7,90 €

und aus unsere Weinkiste

Silvaner

Pfälzer Tradition

0,2 L € 5,30
0,5 L € 13,20
Fl. 1 L € 26,50

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Altdeutsche, sämige Kartoffel-Suppe^{2,3} mit Croutons

Das haben die Geschichtsbücher bis heute verschwiegen: Wegen dieser Suppe hat Rom gebrannt – aber nur, weil es Düsseldorf noch nicht gab.

€ 8,10

Das gibt´s sonst nur auf dem Fischmarkt. Hummel. Hummel.

Hamburger Fisch-Eintopf

mit Wurzelgemüse, Fisch und Meeresfrüchte

€ 20,90

Auch als kleine Vorspeisen Portion - **€ 12,10**

GAFFEL-SALAT

seit 24 Jahren unser Salat-Renner

mit würzig mariniertem Hähnchenbrustfilet
und den bunten, frischen und knackigen Feld- und Gartensalaten

€ 18,20

Gemischter Salat-Teller

mit Knoblauchbaguette. Schmeckt gut. Sieht gut aus und ist supergesund.
Darf eigentlich auf Deutschen Tischen niemals fehlen

€ 11,70

Dill-Gurkensalat in Rahmdressing^{1,8}

Deutsche Küche ohne Gurkensalat geht gar nicht

€ 6,50

So funktioniert das Ding mit dem Dressing:

Unser Salat ist „angemacht“ mit unserem Haus-Balsamico-Dressing.

Auf Wunsch erhalten Sie außerdem folgende hausgemachte Dressing-Variationen:

Senf-Honig-Dill- oder Himbeer-Dressing¹

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Rheinische Brotzeit Platte

Du denkst, du bist zu Hause bei Oma. (ab 2 Personen)

Ne Schale Griebenschmalz, Mett^{2,3}, Mittelalter Gouda und Rotwurst^{2,3}, Katenschinken, grobe Pfälzer Leberwurst dazu Butter, Mixed Pikels, Zwiebeln, Röggelchen und Krustenbrot

€ 12,60 pro Person

Gefüllte, dampfende Ofen-Kartoffel

mit Soure Creme und Mini-Salätchen zum Sattwerden

dazu ein leckerer Garnelen-Spieß **€ 17,70**

oder goldbraunem Hähnchenbrustfilet **€ 17,70**

oder gesunder Gemüseteller **€ 15,30**

oder aber ganz einfach NATUR mit Soure Creme € 11,70

Rheinisch-Deutsches Kanzler-Filet

„Schröder Art“ (Geheim-Rezeptur)

Als bekennender Curry-Wurst-Fanatiker ließ sich der Ex-Kanzler bisweilen an eine Curry-Wurst-Bude am Prenzlauer Berg fahren. Sein Motto: „Ich esse was ich will“.

Weltbeste Kult-Curry-Wurst^{2,3} nach streng geheimer Haus-Rezeptur –
mit Steakhouse Pommes, pikanter Soße⁸,
natürlichen Zwiebel-Würfelchen und Röstzwiebeln

€ 13,90

Rheinischer Sauerbraten⁵ (Soorbrode).

Willy Brandt: „Da könnte ich mich reinsetzen“.

mit geschmortem Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

€ 20,00

Rheinisches Nationalgericht: Himmel un Ääd

Konrad Adenauer: „Ohne Himmel un Ääd je ech kapott“

Gebratene Rotwurst^{2,3} auf hausgemachtem Apfelkompott,

Kartoffelpüree und sautierten Zwiebeln

€ 18,80

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Ich glaub ich bin im Schlaraffenland!
Stimmt – wenn Sie den Rheinischen Hafen so nennen wollen.

Paradiesisch, knusprige Spanferkel-Haxe³

mit saftigem Sauerkraut, dampfenden Kartoffelpüree und leckerer Soße^{2,3}

€ 20,40

Saftiges Rumpsteak

dazu Ofenkartoffel mit Soure Creme, Kräuterbutter
gebratenen Champignons und Zwiebeln

Kenner sprechen bei Rumpsteak auch von Manneskraft. Na dann Mann los!

€ 38,90

Gebratenes Rinder-Hüft-Steak

dazu Ofenkartoffel mit Soure Creme, Kräuterbutter
und gebratenen Champignons mit Zwiebeln

€ 27,80

Pulled Beef Burger im Brioche-Brötchen

Rindfleisch von der deutschen Färsche mit BBQ-Soße⁸ angemacht

dazu Cole Slaw und Cheddar-Käse

Steakhouse Pommes und gebackene Zwiebelringe

€ 20,80

Black Angus Burger

im Rustikalem Burger Bun, Burger Sauce

Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke, Rucola

Cheddar-Käse und Pommes

€ 21,70

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Saftiges Hähnchen Cordon Bleu^{2,3}

gefüllt mit Serrano-Schinken und Edamer
auf Rahm-Sauerkraut und umzingelt von knusper-röstigen Kartoffel-Kroketten

€ 20,00

Spaghetti aglio olio

Scharfe Spaghetti mit Chili und Knoblauch,
dazu Kirschtomaten, Oliven⁵, Parmesankäse und Rucola
Die machen dir Feuer unterm Hintern. Kleiner Tipp: Kölsch zum Löschen hinstellen

€ 13,00

Hamburger Pannfisch

auf leckeren Bratkartoffeln mit Speck^{2,3} und Zwiebeln
mit Premium Französischer - Senfsoße und Gemüse der Saison

€ 22,20

Holländische Matjesfilets

mit klassischer Hausfrauen Soße ^{1,8} (Äpfel, Zwiebeln, Gurke, Schmand)
Salatbeilage und kleinen Kartoffeln

€ 17,70

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Deutsch. Deutscher. Am Schnitzelsten.

Schweine Schnitzel Wiener Art

mit Steakhouse Pommes,
und einer halben Christo-Zitrone, mit der Du Dein Schnitzel „adeln“ kannst.

€ 17,70

Rahm Schnitzel vom Schwein. Das muss sein.

mit Steakhouse Pommes und Champignons in Rahmsauce
Da schnalzt der Deutsche Michel mit der Zunge

€ 19,40

Hamburger Schweine Schnitzel

mit geschmorten Zwiebeln, einem Spiegelei oben druff
Christo-Zitrone und Steakhouse Pommes

€ 19,40

Da kann man sagen was man will: Vom Essen verstehen die Schweizer was.

Schwiezer-Dütsches Schnitzel

mit Tomate und leckerem Edamer Käse überbacken,
dazu Steakhouse Pommes und Champignons in Rahmsauce

€ 20,50

Atemberaubendes XXL-Schnitzel

mit Kräuter-Champignons mit blonden Zwiebeln, Steakhouse Pommes
und einer legendären Christo-Quetsch-Zitrone

€ 24,40

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln mit Speck^{2,3} und Zwiebeln, kleiner Salatbeilage
Preiselbeeren und einer halben Christo-Quetsch-Zitrone
„Da gibt’s nix zu mosern“, sagte Hans Moser

€ 28,90

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Warnung vor dem Reibekuchen:

Er macht süchtig und zerstört gnadenlos die Figur.

Rievkooche/Reibekuchen

Die Kartoffel-Puffer-Bestell-Nummer funktioniert wie folgt:

<u>Bestelle zwei</u>	<u>zahle € 3,40</u>
<u>Bestelle drei</u>	<u>zahle € 4,90</u>
<u>Bestelle vier</u>	<u>zahle € 6,20</u>
<u>Bestelle fünf</u>	<u>zahle € 6,80</u>

Lassen Sie sich Ihre persönliche Geschmacksrichtung servieren:

Natur, Zucker, Apfelmus oder Sauerrahm

Ne Schale Apfelmuss oder Sauerrahm extra, € 1,- bitte

„Metthäppche“

Was besseres zum Kölsch „jibbet ja net“.

Frisches Zwiebelmett^{2,3}, Zwiebelwürfelchen, Gewürzgurkenfächer⁸
Butter und Roggenbrötchen. Plus Mini-Salätchen.

€ 7,70

„Halver Hahn“

Mein Jott – schmeckt dat lecker.

mittelalter Holländer-Gouda, Zwiebelwürfelchen, Gewürzgurkenfächer⁸
Butter und Roggenbrötchen. Plus Mini-Salätchen.

€ 7,70

„Kölsch-Kaviar“

Ein rheinisches „Must“

Frische Rotwurst-Scheiben^{2,3}, Zwiebelwürfelchen, Gewürzgurkenfächer⁸
Butter und Roggenbrötchen. Plus Mini-Salätchen.

€ 7,70

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Flammkuchen

Der Ordinaire

Sauerrahm mit magerem Speck^{2,3}, Zwiebeln und Lauchzwiebeln

€ 13,80

Der Klassiker

Sauerrahm mit magerem Speck^{2,3}, Zwiebeln, Lauchzwiebeln
zusätzlich mit leckerem Goudakäse gratiniert

€ 14,90

Der Italienische – für Bella's und Bello's.

Tomatenpüree, mit pikanter Salami^{1,2,3}
gewürfelten Tomaten, Mozzarella, Rucola, Balsamicoglace und Valgrana

€ 15,40

Der Herzhafte – mit Serrano-Schinken^{2,3}

Auf Tomatenpüree mit Tomatenwürfel, Mozzarella,
Rucola, Balsamicoglace und Valgrana

€ 16,00

Der Vegetarische – damit die Figur „schmeckt“.

Tomatenpüree mit Spinat, Pestosoße und Mozzarella überbacken

€ 14,50

Der Würzige

Sauerrahm mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Lauchzwiebeln,
Tomatenwürfeln und Schnittlauch

€ 14,90

Flammkuchen – Der Nordische

Sauerrahm, Rauchlachs, Brokkoli,
rote Zwiebeln, Hollondaise und Goudakäse

€ 17,50

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

Etwas Süßes?

Wiener Apfelstrudel

aus gezogenem Strudelteig
einer Kugel Vanilleeis und Sahne

€ 8,80

Topfenknödel mit Marillen Füllung

im Zimt-Brösel-Mantel und Fruchtkompott garniert

€ 9,20

Dreierlei vom Schokomousse

mit Salted Karamelsoße und Schokodekor

€ 8,30

Restaurantschecks: Montag – Freitag 12:00 – 16:00 Uhr

DRINKSTE ENE MET – STELL DICH NET SU AN. BIERE VOM FASS – DAS MACHT SPASS

SION KÖLSCH - DIE REVOLUTION DER FRISCHE	0,20L € 2,90
SION KÖLSCH - DIE REVOLUTION DER FRISCHE	0,30L € 3,90
RADEBERGER - PILSENER BIER	0,30L € 4,20
SCHÖFFERHOFER – HEFEWEISSBIER	0,50L € 5,50
SCHÖFFERHOFER – HEFEWEISSBIER	0,30L € 4,70
HEFEWEIZEN MIT BANANE ODER KIRSCHER ODER COLA	0,50L € 5,50
ALSTER / RADLER²	0,30L € 3,90
KRANZ SION KÖLSCH (ZAHLE ZEHN ABER TRINKE ELF)	2,20L € 29,00

PITTERMÄNNCHEN

KLEINES FASS SION KÖLSCH – MIT ZAPFHAHN AM TISCH	10L € 97,00
KANN MAN AUCH MIT NACH HAUSE NEHMEN	10L € 75,00

(EURO 80,00 PFAND FÜR ZAPFBESTECK UND FASS)

FLASCHENBIERE – GLUCK, GLUCK, GLUCK,

ASTRA-ST. PAULI'S BUNDESLIGA-BIER ZUM IN DEN KOPP KNALLEN	0,33L € 3,90
SCHLÖSSER ALT – AUS DER PULLE	0,33L € 3,90
SCHÖFFERHOFER, HEFEWEISSBIER, DUNKEL	0,50L € 5,50
SCHÖFFERHOFER – KRISTALLWEIZEN	0,50L € 5,50
SCHÖFFERHOFER – ALKOHOLFREI	0,50L € 5,50
JEVER -PILS/ JEVER FUN- ALKOHOLFREI	0,33L € 3,90
BERLINER WEISSE-HIMBEERE¹	0,33L € 3,90
MALZBIER¹	0,33L € 3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SELTERS Mineralwasser, blubber oder still 0,25L € 3,60

SELTERS Mineralwasser, blubber oder still 0,75L € 8,90

PEPSI^{1*}, PEPSI-MAX^{1,2,8*}, MIRINDA^{1,2,4}, 7-UP², SPEZI^{1,2,4*}
0,40L € 5,30

PEPSI^{1*}, PEPSI-MAX^{1,2,8*}, MIRINDA^{1,2,4}, 7-UP², SPEZI^{1,2,4*}
0,20L € 3,30

ALMDUDLER¹, LECKERE ÖSTERREICHISCHE KRÄUTER-LIMONADE 0,35L € 5,10

BIONADE MIT HOLUNDER-GESCHMACK ODER LITCHI 0,33L € 4,70

LECKERE RIXDORFER FASS-BRAUSE 0,33L € 4,50

SCHWEPES

TONIC WATER^{}, BITTER LEMON^{**}, GINGER ALE¹, FLASCHE**
0,20L € 4,10

RED BULL^{1*}, ENERGY-DRINK VERLEIHT FLÜGEL 0,25L € 4,70

**OHLENHOF SÄFTE: APFEL, MANGO, TOMATE, RHABARBER, KIRSCH⁴,
BANANE, KIBA, TRAUBE, JOHANNISBEERE, MARACUJA, ANANAS.**

0,20L € 3,80

0,40L € 6,00

SAFT-SCHORLEN 0,20L € 3,60

0,40L € 5,40

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE CREME*	€ 3,20
JUMBO TASSE KAFFE CREME*	€ 5,50
MILCHKAFFEE*	€ 3,50
ESPRESSO*	€ 2,90
DOPPELTER ESPRESSO*	€ 4,30
CAPPUCCINO*	€ 3,50
ESPRESSO MACCHIATO*	€ 3,10
LATTE MACCHIATO*	€ 4,90
HEISSE SCHOKOLADE	€ 3,70
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	€ 3,90
HEISSE SCHOKOLADE MIT BAILEYS¹	€ 5,40
LUMUMBA (HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM)	€ 5,40
KAFFEE-BAILEYS	€ 5,40
RUMGROG	€ 5,10
FLAVOR: Vanille², Caramel¹, Schokolade¹, Haselnuss^{1,2}.	Je € 0,70

RHEINISCHER HAFEN – TEEGARTEN-SPEZIALITÄTEN

„DARJEELING-SINGELL“ (SCHWARZTEE)	€ 3,30
„EARL-GREY“ (SCHWARZTEE) DER KLASSIKER	€ 3,30
„OSTFRIESEN-TEE“ (SCHWARZTEE) BASIS-FEINSTE ASSAM-TEES	€ 3,30
„CHINA SENCHA“ (GRÜNTEE) HERBST-TEE	€ 3,30
„PFEFFERMINZE“ (KRÄUTERTEE) SUPERERFRISCHEND	€ 3,30
„VANILLE“ ROTBUSCH-BIOTEE	€ 3,30
„KAMILLENTEE“ (KRÄUTERTEE)-BIOTEE	€ 3,30

LONGDRINKS & COCKTAILS

SMIRNOFF/RUSSIAN WODKA- LEMON** / TONIC** / COLA^{1*} / ORANGE / KIRSCH / APFEL	4CL € 8,20
SMIRNOFF WODKA-RED BULL^{1*}	4CL € 9,40
GORDON'S GIN TONIC**	4CL € 8,20
BOMBAY SAPPHIRE-TONIC**	4CL € 9,60
HENDRIK`S GIN-TONIC	4CL € 12,50
BACARDI-COLA^{1*}	4CL € 8,90
HAVANA CLUB-COLA^{1*}	4CL € 8,90
RED LABEL JOHNNIE WALKER-COLA^{1*}	4CL € 9,10
BLACK LABEL JOHNNIE WALKER- COLA^{1*}	4CL € 9,80
BALLANTINES-COLA^{1*}	4CL € 9,10
CAMPARI ORANGE	4CL € 8,30
PERNOD COLA^{1*}	4CL € 8,30
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE¹	4CL € 8,90
KORN COLA^{1*}	4CL € 6,20
JIM BEAM COLA^{1*}	4CL € 9,10
JACK DANIELS COLA^{1*}	4CL € 9,30
LICOR 43 MIT MILCH	4CL € 5,50
JÄGERMEISTER RED BULL^{1*}	4CL € 9,70
APEROL TONIC**	4CL € 7,20

KLARES & TRÜBES

HELBING KÜMMEL, DIE LETZTE HAMBURGER SPIRITUOSE	2CL €2,20
SMIRNOFF WODKA	2CL € 2,90
RUSSIAN STANDARD ORIGINAL WODKA	2CL € 3,20
GORDON'S GIN	2CL € 3,20
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN	2CL € 4,40
HENDRIK`S GIN	2CL € 5,40
NORDHÄUSER DOPPELKORN (38%)	2CL € 2,20
MALTESER AQUAVIT	2CL € 3,00
JUBILÄUMS AQUAVIT	2CL € 3,30
LINE AQUAVIT	2CL € 3,50
SIERRA TEQUILA SILVER	2CL € 2,70
SIERRA TEQUILA REPOSADO	2CL € 2,90

GRAPPA

NONINO GRAPPA CHARDONNAY 12 MESI IN BARRIQUES	2CL € 7,20
MARZADRO GRAPPA 18 LUNE	2CL € 5,80

Edelbrände, ABSOLUTE Spitzenprodukte

LANTENHAMMER-WILDKIRSCHKE	2CL € 7,70
LANTENHAMMER-MIRABELLE	2CL € 6,80
LANTENHAMMER-WILLIAMSBIERNE	2CL € 5,90
LANTENHAMMER-SAUERKIRSCHKE	2CL € 5,90
LANTENHAMMER-HASELNUSS	2CL € 5,90
CALVADOS	2CL € 4,90

COGNAC

REMY MARTIN V.S.O.P.¹	4CL € 6,40
MARTELL V.S.	4CL € 5,60

WEINBRAND UND BRANDY

ASBACH URALT	4CL € 4,10
OSBORNE VETERANO	4CL € 4,90
MARIACRON	4CL € 3,80

APERITIFS

MARTINI BIANCO, ROSSO, EXTRA DRY	5CL € 6,10
CAMPARI¹	4CL € 4,40
APEROL^{1**}	4CL € 4,20
SANDEMAN MEDIUM SHERRY	4CL € 6,10

KRÄUTER

KABÄNES, DER GÖTTLICHE AUS KÖLN	2CL € 2,60
KILLEPITSCH, DIE KATASTROPHE AUS DÜSSELDORF	2CL € 2,60
JÄGERMEISTER	2CL € 2,90
AVERNA AUF EIS	4CL € 4,60
RAMAZZOTTI AUF EIS UND ZITRONE	4CL € 4,60
FERNET BRANCA	2CL € 2,90
FERNET MENTA	2CL € 2,90

LIKÖRE

BAILEYS¹	4CL € 4,20
AMARETTO	4CL € 4,70
MOLINARI SAMBUCA	2CL € 3,00
SAMBUCA CAFFE	2CL € 3,20
COINTREAU	2CL € 4,10
LICOR 43¹	4CL € 4,20

RUM

BACARDI RUM LIGHT DRY	4CL € 5,00
BACARDI RUM BLACK	4CL € 5,20
BACARDI RUM 8 JAHRE	4CL € 6,40
HAVANA CLUB 3 JAHRE	4CL € 5,20
HAVANA CLUB 7 JAHRE	4CL € 6,40

WHISKY & WHISKEY

BOURBON

JIM BEAM¹	4CL € 5,10
JACK DANIELS¹	4CL € 5,30

SCOTCH

BALLANTINES¹	4CL € 5,30
CHEVAS REGAL	4CL € 6,90
JOHNNIE WALKER RED LABEL¹	4CL € 5,40
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12Y¹	4CL € 6,20
LAGAVULIN 16.¹	4CL € 8,20
DIMPLE¹	4CL € 7,80

Sekt & Schampus

REICHSRAT RIESLING, BRUT, GLAS	0,10L € 4,20
REICHSRAT RIESLING, BRUT, AUF EIS	0,10L € 4,60
REICHSRAT RIESLING-ORANGE	0,10L € 4,60
REICHSRAT RIESLING, BRUT, FLASCHE	0,75L € 28,50
MOET CHANDON PICCOLO	0,20L € 18,50
VEUVE CLIQUOT BRUT, FLASCHE	0,75L € 130,00

PROSECCO

LA RONCA DOC FRIZZANTE	0,10L € 3,80
LA RONCA DOC FRIZZANTE, AUF EIS	0,10L € 4,20
LA RONCA DOC FRIZZANTE, FLASCHE	0,75L € 25,70

Wein, Weib – und jede Menge Gesang

WEISSWEIN	0,2	0,5	Flasche
Weißburgunder, QbA, tr. Weingut Tesch, Nahe/Deutschland Cremiger und feinfruchtiger Burgunder	€ 5,70	€ 14,25	€28,50/1,00L
Grauer Burgunder, Abril, trocken Qualitätswein Baden, Kaiserstuhl/Deutschland Perfekt zu Steak oder in Kräuter gebratenem Fisch...	€ 6,40	€ 16,00	€32,00/1,00L
Riesling, QbA, trocken Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz/Deutschland Saftiger Pfälzer Riesling, spassige Aromen vom Pflirsich und Apfel und wenig Säure.	€ 6,40	€ 16,00	€ 32,00/1,00L
Grüner Veltliner, trocken Weingut Schwarzbök, Weinviertl/Österreich Typisch Veltliner-respektvolle Umgang mit der Natur	€ 5,70	€ 14,25	€ 28,50/1,00L
Gemischter Satz, trocken Weingut Schwarzböck, Weinviertl/Österreich	€ 7,00	€ 17,50	€ 26,30/0,75L
Leonhard, Sauvignon Blanc, trocken Rheinland-Pfalz	€ 7,00	€ 17,50	€ 26,30/0,75L
Veranza Rosado, tr. Bodegas Veranza, Valle dell Cinca/Spanien	€ 5,70	€ 14,25	€ 21,40/0,75L

Rosè-Schorle	€ 4,90	0,2l
Weisswein-Schorle	€ 4,90	0,2l
Veneto Aperol Spritz	€ 7,90	0,2l

Wir servieren Ihnen den jeweils aktuellen Jahrgang.
 Weil Frische einfach besser schmeckt.

Wein, Weib – und noch mehr Gesang

ROTWEIN	0,2	0,5	Flasche
----------------	------------	------------	----------------

Lergemüller, Dornfelder, trocken Qualitätswein Pfalz/Deutschland Regionales Terroir trifft auf internationale Weinstile....	€ 5,90	€ 14,75	€ 29,50/1,00L
---	--------	---------	---------------

Nero d`Avola, IGT,trocken Sizilien/Italien Wunderschöner trinkwein, mit Aromen von eingelegten Früchten und viel Vanille	€ 7,20	€ 18,00	€ 27,00/0,75L
---	--------	---------	---------------

Cabernet Sauvignon, Panamera, trocken Rutherford Ranch Estates, Kalifornien/USA Typische kalifornische Rebsorte-Sonne pur, top!	€ 6,70	€ 16,75	€ 25,10/0,75L
---	--------	---------	---------------

Syrah, trocken Swartland, Malmesbury/Südafrika Hubraum ist durch nichts zu ersetzen, außer durch mehr Hubraum: Saft & Kraft pur!!!	€ 7,70	€ 18,75	€ 28,80/0,75L
---	--------	---------	---------------

Rioja Alta, DO, trocken Bodegas Altanza, Rioja/Spanien Verbindet Tradition mit Moderne	€ 6,70	€ 16,75	€ 25,10/0,75L
--	--------	---------	---------------

Zweigelt, Schwarzböck, trocken Weingut Schwarzböck, Weinviertl/Österreich Saftig-leicht und elegant. Note von Schlehen, Pflaumen und süßlichen Backgewürzen.	€ 7,70	€ 19,25	€ 28,80/0,75L
---	--------	---------	---------------

ROTWEIN-SCHORLE	€ 4,90		0,2l
------------------------	--------	--	------

COCKTAILS

Mai Tai¹

Eine sauer fruchtige Mischung aus diversen Rum-Sorten. Dry Orange Curacao, Mandel und Zitrone. Welcome to Hawaii.

€ 8,20

Pina Colada

Diese cremig süsse Mischung Aus Rum, Ananas und Kokos schmeckt wie Kurzurlaub.

€ 8,20

Sex on the Beach¹

Warum dieser Cocktail so heißt weiss kein Mensch. Aber Wodka, Pfirsich, Orange und Maracuja gut gemixt sind Immer eine Sünde wert.

€ 8,20

Virgin Colada

Der cremige Mix aus Ananas und Kokos ist die kleine Schwester der Pina Colada – aber ohne Alkohol

€ 8,20

Long Island Ice Tea^{1*}

Mix aus Wodka, Rum(weißer), Tequila, Gin, Cointreau, Limettensaft und Cola

€ 8,20

Die guten alten Klassiker:

Cuba Libre	€ 8,70
Caipirinha	€ 8,90
Tequila Sunrise	€ 7,80
Caipirovka	€ 8,90

Promi Auflauf

im Rheinischer Hafen:

Ex-Bundeskanzler Schröder nebst Gattin, Steffi Graf,
Filzkugel Akrobatin, Horst Lichter, Küchenwitzbold,
Michael Stich, Wimbledon-Hero, Wladimir Klitschko,
Box-Wunder, Jan Fedder, Großstadtbulle, Otto,
Elefantenzeichner, Götz George, Kriminaler, Karl Dall,
Sprücheklopfer, Norbert Blüm, Rentensicherer, Bernhard
Brink, Schlagerfuzzi, Reinhard Mey, Wolkensänger, Toni
Marshall, Bora-Bora, Jürgen Drews pennt im Kornfeld,
Helge Schneider, Katzeklo, Mike Krüger, mein Gott
Walter, Rudi Völler, Fußballbesserwisser, Siegmар
Gabriel, Goslar ist der Nabel der Welt, Jürgen Trittin-
Umweltretter.

Zusatzstoffe Kennzeichnung

1. Mit Farbstoff
 2. Konserviert
 3. Antioxidationsmittel
 4. Geschmackverstärker
 5. Geschwefelt
 6. Geschwärzt
 7. Phosphat
 8. Süßungsmittel
- * Koffeinhaltig
 - ** Chininhaltig

	<u>Allergene</u>	Gluten	Milch	Krebstiere	Schalenfrüchte	Weichtiere	Sellerie	Eier	Senf	Fisch
<u>Gerichte</u>										
Der Ordinäre		X	X							
Der Klassiker		X	X							
Der Italienische		X	X		X					
Der Herzhafte		X	X		X					
Der Vegetarische		X	X							
Der Würzige		X	X							

	<u>Allergene</u>	Gluten	Milch	Krebstiere	Schalenfrüchte	Weichtiere	Sellerie	Eier	Senf	Fisch
Gerichte										
Kartoffelsuppe		X	X				X			
Fischsuppe				X	X	X	X			X
Bunter Salat									X	
Gaffel Salat									X	
Gurkensalat			X						X	
Vorspeisen Platte		X	X						X	
Ofenkartoffel			X					X	X	
Rucolasalat		X	X						X	
Kanzlerfilet							X		X	
Haxe			X						X	
Rumpsteak			X							
Sauerbraten		X					X		X	
Himmel & Ääd			X				X		X	
Minutensteak		X					X		X	
Burger		X	X				X	X	X	
Cordon Bleu		X	X				X		X	
Spaghetti Aglio olio		X						X		
Lachsfilet		X	X							X
Pannfisch		X	X				X		X	X
Matjesfilet			X					X	X	X
Schnitzel Wiener Art		X						X		
Rahm Schnitzel		X	X				X	X	X	
Schwiezer Schnitzel		X	X				X	X	X	
XXL Schnitzel		X						X		
Wiener Schnitzel		X						X	X	
Topfenknödel			X		X			X		
Apfelstrudel		X			X			X		
Reibekuchen		X						X		
Metthäppchen		X	X					X	X	
Halver Hahn		X	X					X	X	
Kölsch Kaviar		X	X					X	X	



RHEINISCHER HAFEN®

