



Herzlich willkommen im Restaurant Meeresbrise

Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, inspiriert von der Frische und Vielfalt der norddeutschen Küste. In unserem Restaurant Meeresbrise erwarten Sie eine saisonale Küche mit frischen Zutaten, die mit viel Liebe und Kreativität von unserem Küchenchef Götz-Achim Scholz und seinem Team zubereitet werden.

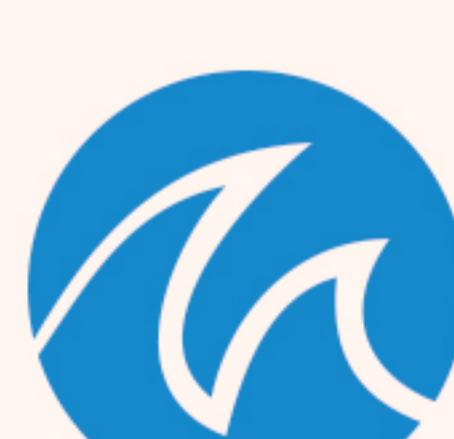
Zu den exquisiten Speisen präsentiert unser Geschäftsführer und Sommelier Jan Niklas Fröhlich eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl erlesener Weine.

Lassen Sie sich von unserem Serviceleiter Johannes Freudendahl und seinem Team verwöhnen und erleben Sie unvergessliche Genussmomente in maritimer Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend
und einen guten Appetit!

Ihr Team vom Hafenhotel Meereszeiten

RESTAURANT
MEERESBRISE



Meereszeiten®
★★★ DAS HAFENHOTEL

KULINARISCHE *Köstlichkeiten*

Vorweg

KÜRBIS SUPPE L (VEGAN)

Kokosmilch | Kerne | Öl

9,50

BEEF TATAR A,C,D,M

Senfcreme | Kapern | Schalotte | Sardelle | Röstzwiebeln | Chips

15,90

TRÜFFEL DIPPERS G

Kartoffel Dipper | Parmesan | Trüffelöl

8,90

HUMMUS N (VEGAN)

Avocado | Granatapfelkerne | Papadum

10,90

KLEINER WILDER SALAT A,C,L,M

Cherrytomaten, Gurke, Croutons, Hausdressing

6,90

Mittendrin

KALBSSCHNITZEL A,C,S

Kalbsoberschale | Gurkensalat | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

29,90

ROASTBEEF (KALT) C,M,S

Eingelegte Zwiebeln | Bratkartoffeln | Remoulade

23,90

RUMPSTEAK VOM GRILL CA. 250 GR. D,L,F

Buchenpilze | Zwiebeln | Kimchi | Bratenfond | Kartoffel Dipper

32,90

GESCHMORTE OCHSENBACKE A,G,LM,S

Ur-Karotte | Röstzwiebel | Schmorfond | Kartoffelpüree

30,90

KABELJAFILET AUF DER HAUT GEBRATED G,L,M

Spitzkohl | Sahne – Senfsauce | Salzkartoffeln

29,90

LACHSFILET GEGRILLT A,L

Grüner Spargel | Weißweinrisotto | Parmesan

28,50

KULINARISCHE Köstlichkeiten

Mittendrin

CATCH OF THE DAY G,L

Wintergemüse | Zitronen – Kräutersauce | Drillinge gebraten
28,90

MATJESFILETS G,L,S

Apfel – Zwiebel Schmand | rote Zwiebel | Bratkartoffeln
19,90

ROTE BEETE GNOCCHI A,G,E,L (VEGAN MÖGLICH)

Spinat | Haselnuss | Parmesan
17,90

WEISSWEIN - RISOTTO A (VEGAN MÖGLICH)

Gebratene Pilze | Parmesan | wilder Salat | Kräuteröl
18,90

Danach

ORANGEN CREME BRÛLÈE C,G

Fruchtgel | Sauerrahmeis
11,90

ZWETSCHGENRÖSTER G,E

Walnusseis
9,90

AVOCADO NOIR (VEGAN)

Karamellisierte Erdnuss
10,50

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS G

Fragen Sie unseren Service nach den
aktuellen Sorten. Je Kugel
3,50

Portion Sahne
0,70

Allergenlegende: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere , C – Ei, D – Fisch ,E –
Erdnuss ,F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf ,
N – Sesam, O – Sulfite, P Lupinen, R – Weichtiere, S – Schwefeldioxid
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen
Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der
Küche verwendet werden.

APERITIFS

Saisonaler Aperitif "Meeresbrise"

Mit Alkohol	9,50
Ohne Alkohol	8,50
Aperol Spritz	9,00
Sanddorn Spritz	9,50
Hugo	9,50
Limoncello Spritz	9,50
Lillet Wildberry	9,50

SCHAUMWEINE



Sekt Hausmarke, trocken	0,1 l	5,50
	0,75 l	24,00
Serena Prosecco DOC, Brut	0,1 l	6,50
	0,75 l	26,00
Bouvet Trésor Rosé, Brut, Loire	0,75 l	39,00
2021, Krack Blanc de Blancs Sekt, Brut Nature, Pfalz	0,75 l	45,00
Blanc de Blanc « Horizon », Pascal Doquet, Extra Brut, Champagne	0,75 l	79,00

BIER

Flensburger Pils vom Fass	0,3 l	4,10
	0,5 l	5,90
Flensburger alkoholfrei Flasche	0,33 l	3,90
Weizen Schneider Weisse Flasche (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5 l	5,50

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola, Cola light	0,2 l	3,50
Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,2 l	3,50

Fruchtige Schorlen:

Apfel, Maracuja, Rhabarber,	0,33 l	4,00
Stachelbeere, Grapefruit	0,33 l	4,00



WASSER

Magnus still oder feinperlig	0,2 l	3,00
	0,75 l	6,00



UNSERE *Weine* AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

Seit 2009 wird auf dem Ingenhof in Malkwitz Wein angebaut – damit gehörte er zu den ersten Betrieben in Schleswig-Holstein, die offizielle Rebrechte erhielten. Inmitten der Holsteinischen Schweiz entstehen hier charaktervolle, elegante Weine mit maritimem Einfluss und regionalem Charme.

SOLARIS TROCKEN *weiss*

0,2l 8,50
0,75l 30,00

Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von reifen, saftigen Pfirsichen, fein eingebundene Säure und leichte Perlage

BLANC DE NOIR TROCKEN *weiss*

0,75l 32,00

Lebendiger, fruchtig trockener Wein, weiß gekeltert aus roten Trauben der Rebsorte Cabernet Cortis. Feine Aromen von Williamsbirne, Vanille und Karamell

CABERNET CANTOR TROCKEN *rot*

0,2l 8,90
0,75l 32,00

Saftige Frucht mit Aromen von Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Mittellanger, kräutrig-beeriger Abgang

UNSERE *Weine* Rosé

BLEIBTREU ROSÉ (HAUSWEIN) *Trocken*

0,2l 6,50
0,75l 21,00

2024, Cuvée, Vollmer, Pfalz, Deutschland

Frische Beerenaromatik, unkompliziert und anregend

SANTA CRISTINA GIARDINO ROSATO *Trocken*

0,2l 7,90
0,75l 28,00

2024, Cuvée, Antinori, Toskana, Italien

Saftig frisch mit einem feinem Schmelz und schönem Nachhall

SPÄTBURGUNDER ROSÉ *Trocken*

0,75l 35,00

2024, Spätburgunder, Künstler, Rheingau, Deutschland

Erd- und Himbeeraromatik, elegantes Säurespiel



UNSERE Weine Weiss

STELLA POLARIS (HAUSWEIN)

2024, Cuvée, Vollmer, Pfalz, Deutschland
Gelbfruchtig und unkompliziert

Trocken

0,2l 6,50
0,75l 21,00

PUNKTLANDUNG WEISSE BURGUNDER

2024, Weißburgunder, Lorenz & Söhne, Nahe, Deutschland
Feinkräutig mit Steinobstaromen, harmonisch und säurearm

Trocken

0,2l 7,40
0,75l 26,00

DR. LOOSEN RIESLING

2024, Riesling, Weingut Dr. Loosen, Mosel, Deutschland
Klare Frische, feine Mineralität und lebendige Zitrusfrucht,
elegant ausbalanciert durch eine rassige Säure

Trocken

0,2l 7,90
0,75l 28,00

CHANGE CHARDONNAY « ACT FOR THE PLANET »

2023, Chardonnay, Gerard Betrand, Languedoc, Südfrankreich
Goldgelb, Duft von Blumen und Butternoten

Trocken

0,2l 7,90
0,75l 28,00

LERGENMÜLLER SCHEUREBE

2024, Scheurebe, Lergenmüller, Pfalz, Deutschland
Frisch, blumig-fruchtig mit harmonischer Struktur

feinherb

0,2l 7,90
0,75l 28,00

KOLONNE NULL

SAUVIGNON BLANC 0,0 %

alkoholfrei

2024, Sauvignon Blanc, Kolonne Null, Deutschland
Tropische Früchte, belebende Säure und ausgewogene Süße

0,2l 8,50
0,75l 30,00

KAISETERSTUHL GRAUBURGUNDER

2024, Grauburgunder, Landerer, Baden, Deutschland
Reife Äpfel, Birnen, Kräuter, typischer „Grauburgunder Schmelz“

Trocken

0,2l 8,50
0,75l 30,00

CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC

2024, Sauvignon Blanc, Sileni Estate, Marlborough, Neuseeland
Intensiver Duft nach tropischen Früchten und frisch
gemähten Rasen

Trocken

0,2l 8,90
0,75l 32,00





UNSERE Weine Rot

ODIN (HAUSWEIN) *Trocken*

2024, Cuvée, Vollmer, Pfalz, Deutschland

Samtig mit Aromen von reifen Beeren und Kirschen

0,2l 6,50
0,75l 21,00

VULKANLÖSS SPÄTBURGUNDER *Trocken*

2023, Spätburgunder, Martin Schmidt, Baden, Deutschland

Eingelegte Sauerkirschen, dunkle Schokolade,
angenehm ausbalanciert

0,2l 7,90
0,75l 28,00

KOONUNGA HILL SHIRAZ *Trocken*

2023, Shiraz, Penfolds, South Australia, Australien

Opulentes Bouquet, dunkle Pflaumen, Pfeffer, Vanille, vollmundig

0,2l 7,90
0,75l 28,00

LERGENMÜLLER SPÄTBURGUNDER *feinherb*

2024, Spätburgunder, Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

Saftiges Kirscharoma und leichte Noten von Bitterschokolade

0,2l 7,90
0,75l 28,00

NEPRICA PRIMITIVO *Trocken*

2024, Primitivo, Tormaresca Antinori, Apulien, Italien

Würzige und doch charmante Frucht, Waldbeeren,
Veilchen, Lakritz

0,2l 8,50
0,75l 30,00

» ALTOS IBÉRICOS « RIOJA CRIANZA *Trocken*

2021, Tempranillo, Familie Torres, Rioja, Spanien

amtiges Purpurrot, perfekte Balance aus Frucht-
und Reifearomatik

0,2l 8,90
0,75l 32,00

MERLOT RESERVA *Trocken*

2023, Merlot, Montes, Valle Central, Chile

Kraftvoll und strukturiert, Aromen von dunklen Beeren

0,2l 8,90
0,75l 32,00

KAIKEN MALBEC *Trocken*

2022, Malbec, Kaiken Estate, Mendoza, Argentinien

Schwarze Beeren, Kaffee und Schokolade, perfekte
Mischung aus Frucht- und Holzaromen

0,2l 8,90
0,75l 32,00



FLASCHEN

Weine Weiss

WEISSBURGUNDER (VDP. GUTSWEIN)	<i>Trocken</i>	0,75l	35,00
2022, Weißburgunder, Salwey, Baden, Deutschland Melone und grüner Apfel, angenehme Cremigkeit			
LUGANA	<i>Trocken</i>	0,75l	39,00
2023, Trebbiano di Lugana, Ottella, Veneto, Italien Exotische Früchte, würzig und finessenreich			
MONTEVERRO VERMENTINO	<i>Trocken</i>	0,75l	44,00
2023, Vermentino, Monteverro, Toskana, Italien Goldgelb, Birne, Banane, weißer Pfeffer, mineralischer Nachhall			
ROERO ARNEIS DOCG	<i>Trocken</i>	0,75l	44,00
2022, Arneis, Tibaldi, Piemont, Italien Frisch und intensiv, weißer Pfirsich und Wildblumen, mineralische Nuancen			
HOCHHEIMER STIELWEG „ALTE REBEN“ (VDP. ERSTE LAGE)	<i>Trocken</i>	0,75l	49,00
2022, Riesling, Künstler, Rheingau, Deutschland Lime, Papaya, Passionsfrucht, saftig und konzentriert, langer Nachhall			
SAUVIGNON BLANC „KALKSTEIN“ (VDP. GUTSWEIN)	<i>Trocken</i>	0,75l	49,00
2023, Sauvignon Blanc, Künstler, Rheingau, Deutschland Stachelbeerig mit feiner Feuersteinnote, gute Säurestruktur, saftig und komplex			
VOUVRAY SEC AOP	<i>Trocken</i>	0,75l	49,00
2021, Chenin Blanc, Vincent Carême, Loire, Frankreich Aromatisches Bouquet nach weißfleischigem Obst, elegant und fein			
ROC DE BOUTIRES POILLY FUISSE	<i>Trocken</i>	0,75l	49,00
2021, Chardonnay, Roc de Boutires, Burgund, Frankreich Reduktiver Duft, feinwürzig, Steinobstaromatik, eleganter und langer Abgang			
JEAN-PAUL DROIN CHABLIS AOC	<i>Trocken</i>	0,75l	54,00
2023, Chardonnay, Jean-Paul Benoit Droin, Burgund, Frankreich Zitrusaromen, frische Kräuter, mineralsiche Noten, tolles Volumen und würziger Abgang			
GRAUBURGUNDER HENKENBERG GG (VDP. GROSSES GEWÄCHS)	<i>Trocken</i>	0,75l	69,00
2020, Grauburgunder, Salwey, Baden, Deutschland Intensive Nase, Kräuter- und Steinobstaromatik, leichte Röst- noten, komplex und kraftvoll			

FLASCHEN

Weine Rot

ASSMANNSHÄUSER ROTSCHEFER *Trocken* 0,75l 44,00
(VDP. ORTSWEIN)

2021, Spätburgunder, Künstler, Rheingau, Deutschland
Reife Kirschen und Granatapfel, Rauch- und Lederaromatik,
komplex

LINDES DE REMELLURI RIOJA *Trocken* 0,75l 44,00

2020, Cuvée, Remelluri, Rioja, Spanien
Dunkle Kirsche, feine Lakritze, Eukalyptus, reif und dennoch frisch

NOBLES ORIGINES CHATEAUNEUF DU PAPE *Trocken* 0,75l 44,00

2020, Cuvée, Tardieu-Laurent, Rhône, Frankreich
Fleischig, ledrig, Backpflaume und Brombeere, körperreich

EMILIO MORO TEMPRANILLO *Trocken* 0,75l 47,00

2021, Tempranillo, Emilio Moro, Ribera del Duero, Spanien
Waldbeere und Lakritz, feine Holznoten, mollig und elegant

DAS KLEINE KREUZ *Trocken* 0,75l 49,00

2022, Cuvée, Rings, Pfalz, Deutschland
Brombeere, Kirsche, Waldboden, dicht und vollmundig
mit feiner Säurestruktur

BLAUFRÄNKISCH BONSAI *Trocken* 0,75l 49,00

2022, Blaufränkisch, Claus Preisinger, Burgenland, Österreich
Aromen von Himbeeren und roten Johannisbeeren, zart und
fruchtig mit feinem Tannin

CHIANTI CLASSICO DOCG *Trocken* 0,75l 49,00

2022, Cuvée, San Giusto a Rentennano, Toskana, Italien
Dunkle Kirschen, zarte Kräuterwürze und Zedernholz,
elegant und feingliedrig

BORDEAUX ST. EMILION GRAND CRU *Trocken* 0,75l 54,00

2021, Cuvée, Château Coutet, Bordeaux, Frankreich
Reife Zwetschken und Cassis, kraftvoll mit würzigem Finale

CÔTES DE NUITS DAMES HUGUETTES *Trocken* 0,75l 54,00

2022, Pinot Noir, Joseph Faiveley, Burgund, Frankreich
Komplexe Kirschfrucht, pfeffrige Frische,
komplex und finessereich

LE BARÒNCOLE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG *Trocken* 0,75l 59,00

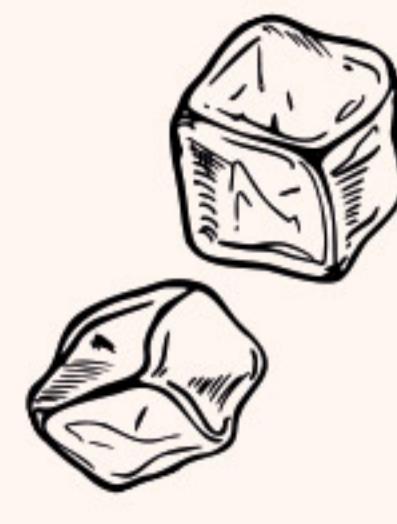
2017, Sangiovese, San Giusto a Rentennano, Toskana, Italien
Leuchtendes Rubinrot, reife Zwetschke, leicht balsamisch,
tiefgründiges Tannin

SPÄTBURGUNDER EICHBERG GG *Trocken* 0,75l 69,00
(VDP. GROSSES GEWÄCHS)

2020, Spätburgunder, Salwey, Baden, Deutschland
Schlehen und Sauerkirsche, leichte ätherische Noten, griffiges
Tannin und mittlere Säure

SPIRITUOSEN

Eisgekühlt serviert



Helbing Kümmel	0,04 l	5,50
Linie Aquavit	0,04 l	6,50
Ramazotti	0,04 l	6,50
Jägermeister	0,04 l	6,50
Sambuca	0,04 l	6,50
Baileys		6,50

VON UNSEREM DIGESTIFWAGEN

Dolleruper Destille: Himbeer- oder Vanilla Fudge-Likör	0,02 l / 0,04 l	4,00 / 8,00
Gölles Obstbrände: Williams Birne oder Marille	0,02 l / 0,04 l	4,50 / 9,00
The Ostholsteiner: Doppelkorn	0,02 l / 0,04 l	4,50 / 9,00
Nonino Grappa: Moscato oder Chardonnay Barrique	0,02 l / 0,04 l	5,00 / 10,00
Bowen: VSOP Cognac	0,02 l / 0,04 l	6,00 / 12,00

HEISS GETRÄNKE

Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,50
Kaffee Crema	3,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,50
Glas Tee	3,50
Heiße Schokolade	3,50



Meereszeiten®
★★★ DAS HAFENHOTEL

Am Yachthafen 2-4
23774 Heiligenhafen

04362-500 500
info@hafenhotel-meereszeiten.de