



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



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzliche Mehrwertsteuer.
Für Informationen zu Allergenen, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.
Die Jahrgänge von den Weinen können abweichen.



Meereszeiten[®]
★★★★★ DAS HAFENHOTEL

KULINARISCHE *Röstlichkeiten*

Vorweg

KÜRBISSUPPE ^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

KABELJAUFILET AUF DER HAUT GEBRATEN ^{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 BRÛLÉE ^{C,G}

Fruchtgel | Sauerrahmeis
11,90

ZWETSCHGENRÖSTER ^{G,E}

Walnussseis
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 0,5 l 5,50
(hell, dunkel, alkoholfrei)

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)

Trocken

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

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

PUNKTLANDUNG WEISSER BURGUNDER

Trocken

2024, Weißburgunder, Lorenz & Söhne, Nahe, Deutschland
Feinkräutrig mit Steinobstaromaten, harmonisch und säurearm

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

DR. LOOSEN RIESLING

Trocken

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

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

CHANGE CHARDONNAY « ACT FOR THE PLANET »

Trocken

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

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

LERGENMÜLLER SCHEUREBE

feinherb

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

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

KAISERSTUHL GRAUBURGUNDER

Trocken

2024, Grauburgunder, Landerer, Baden, Deutschland
Reife Äpfel, Birnen, Kräuter, typischer ‚Grauburgunder Schmelz‘

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

CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC

Trocken

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

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





UNSERE Weine Rot

ODIN (HAUSWEIN) <i>Trocken</i>	0,2l 6,50 0,75l 21,00
2024, Cuvée, Vollmer, Pfalz, Deutschland Samtig mit Aromen von reifen Beeren und Kirschen	
VULKANLÖSS SPÄTBURGUNDER <i>Trocken</i>	0,2l 7,90 0,75l 28,00
2023, Spätburgunder, Martin Schmidt, Baden, Deutschland Eingelegte Sauerkirschen, dunkle Schokolade, angenehm ausbalanciert	
KOONUNGA HILL SHIRAZ <i>Trocken</i>	0,2l 7,90 0,75l 28,00
2023, Shiraz, Penfolds, South Australia, Australien Opulentes Bouquet, dunkle Pflaumen, Pfeffer, Vanille, vollmundig	
LERGENMÜLLER SPÄTBURGUNDER <i>feinherb</i>	0,2l 7,90 0,75l 28,00
2024, Spätburgunder, Lergenmüller, Pfalz, Deutschland Saftiges Kirscharoma und leichte Noten von Bitterschokolade	
NEPRICA PRIMITIVO <i>Trocken</i>	0,2l 8,50 0,75l 30,00
2024, Primitivo, Tormaresca Antinori, Apulien, Italien Würzige und doch charmante Frucht, Waldbeeren, Veilchen, Lakritz	
» ALTOS IBÉRICOS « RIOJA CRIANZA <i>Trocken</i>	0,2l 8,90 0,75l 32,00
2021, Tempranillo, Familie Torres, Rioja, Spanien amtiges Purpurrot, perfekte Balance aus Frucht- und Reifearomatik	
MERLOT RESERVA <i>Trocken</i>	0,2l 8,90 0,75l 32,00
2023, Merlot, Montes, Valle Central, Chile Kraftvoll und strukturiert, Aromen von dunklen Beeren	
KAIKEN MALBEC <i>Trocken</i>	0,2l 8,90 0,75l 32,00
2022, Malbec, Kaiken Estate, Mendoza, Argentinien Schwarze Beeren, Kaffee und Schokolade, perfekte Mischung aus Frucht- und Holzaromen	



FLASCHEN

Weine
Weiss

WEISSBURGUNDER (VDP. GUTSWEIN)

Trocken

0,75l

35,00

2022, Weißburgunder, Salwey, Baden, Deutschland
Melone und grüner Apfel, angenehme Cremigkeit

LUGANA

Trocken

0,75l

39,00

2023, Trebbiano di Lugana, Ottella, Veneto, Italien
Exotische Früchte, würzig und finessenreich

MONTEVERRO VERMENTINO

Trocken

0,75l

44,00

2023, Vermentino, Monteverro, Toskana, Italien
Goldgelb, Birne, Banane, weißer Pfeffer, mineralischer Nachhall

ROERO ARNEIS DOCG

Trocken

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)

Trocken

0,75l

49,00

2022, Riesling, Künstler, Rheingau, Deutschland
Limone, Papaya, Passionsfrucht, saftig und konzentriert,
langer Nachhall

SAUVIGNON BLANC „KALKSTEIN“ (VDP. GUTSWEIN)

Trocken

0,75l

49,00

2023, Sauvignon Blanc, Künstler, Rheingau, Deutschland
Stachelbeerig mit feiner Feuersteinnote, gute Säurestruktur,
saftig und komplex

VOUVRAY SEC AOP

Trocken

0,75l

49,00

2021, Chenin Blanc, Vincent Carême, Loire, Frankreich
Aromatisches Bouquet nach weißfleischigem Obst, elegant und fein

ROC DE BOUTIRES POILLY FUISSÉ

Trocken

0,75l

49,00

2021, Chardonnay, Roc de Boutires, Burgund, Frankreich
Reduktiver Duft, feinwürzig, Steinobstaromatik, eleganter und
langer Abgang

JEAN-PAUL DROIN CHABLIS AOC

Trocken

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)

Trocken

0,75l

69,00

2020, Grauburgunder, Salwey, Baden, Deutschland
Intensive Nase, Kräuter- und Steinobstaromatik, leichte Röst-
noten, komplex und kraftvoll



FLASCHEN

Weine

Rot

ASSMANNSHÄUSER ROTSCHIEFER (VDP. ORTSWEIN)

Trocken

0,75l 44,00

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 finessenreich

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 (VDP. GROSSES GEWÄCHS)

Trocken

0,75l 69,00

2020, Spätburgunder, Salwey, Baden, Deutschland
Schlehen und Sauerkirsche, leichte äthrische 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
Bailey's		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