



## 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 täglich wechselnde 3-Gang-Menüs, 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 Serviceteam verwöhnen und erleben Sie unvergessliche Genussmomente in maritimer Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend  
und einen guten Appetit!

Ihr Team vom Hafenhôtel 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 der Weine können abweichen.

# KULINARISCHE *Köstlichkeiten*

## *Vorweg*

### **BURRATINA** <sup>G</sup>

Französische Bio-Tomaten | Olivenöl | Maldon Salz | Basilikum  
15,90 €

### **BEEF TATAR** <sup>A,C,D,M</sup>

Senfcreme | Kapern | Schalotte | Sardelle | Röstzwiebeln | Chips  
15,90 €

### **TATAKI VON DER OCHSENHERZTOMATE** <sup>G,F,L,M,N</sup>

Ponzu | Sesamöl | Kirsche | Misomayo  
11,90 €

### **TRÜFFEL DIPPERS** <sup>G</sup>

Kartoffel Dippers | Parmesan | Trüffelöl  
8,90 €



## *Mittendrin*

### **RUMPSTEAK VOM GRILL CA.250 GR.** <sup>L</sup>

Pilze | Zwiebeln | Wilder Broccoli | Jus | Kartoffel Dippers  
31,90 €

### **KALBSSCHNITZEL** <sup>A,C,L,M,S</sup>

aus der Kalbsoberschale | gemischter Salat | Bratkartoffeln |  
Preiselbeeren  
28,90 €

### **DORSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN** <sup>D,M,L</sup>

Dijon- Senfsauce | Gurkensalat | Salzkartoffeln  
29,90 €

### **LACHSFILET GEBRATEN** <sup>A,F</sup>

Wilder Blumenkohl | grüner Spargel | Teriyaki | La Ratte Kartoffeln  
27,90 €

### **ROTE BETE GNOCCHIS** <sup>A,G,E,L</sup>

Burrattina | Spinat | Haselnuss | Pflanzencreme  
~Vegan mit Gondino~ Parmesanalternative  
17,90 €

## *Danach*

### **CREME BRÛLÉE** <sup>C,G</sup>

Früchte | Sauerrahmeis  
11,50 €

### **KARAMELLISIERTER BLÄTTERTEIG** <sup>A,C,G</sup>

Mousse au Chocolat | Fruchtgel | Himbeersorbet  
10,90 €

### **HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS** <sup>G</sup>

Fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Sorten  
je Kugel 3,50 €

# 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

# 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 zero 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 0,25 l 3,00

0,75 l 6,00



# UNSERE *Weine* Rosé

**BLEIBTREU ROSÉ (HAUSWEIN)** *Trocken* 0,2l 6,50  
0,75l 21,00  
2023, Cuvée, Vollmer, Pfalz, Deutschland  
Frische Beerenaromatik, unkompliziert und anregend

**WERKSTOFF ROSÉ** *Trocken* 0,2l 7,40  
0,75l 26,00  
2023, Spätburgunder, Pfannebecker, Pfalz, Deutschland  
Leicht und fruchtig mit frischem Zug und zarter Fruchtsüße

**SANTA CRISTINA GIARDINO ROSATO** *Trocken* 0,2l 7,90  
0,75l 28,00  
2023, Cuvée, Antinori, Toskana, Italien  
Saftig frisch mit einem feinem Schmelz und schönem Nachhall

**SPÄTBURGUNDER ROSÉ** *Trocken* 0,75l 35,00  
2023, Spätburgunder, Künstler, Rheingau, Deutschland  
Erd- und Himbeeraromatik, elegantes Säurespiel

**TERES PUGLIA ROSÉ** *Trocken* 0,75l 40,00  
2023, Primitivo, Fatalone, Apulien, Italien  
Reife Erdbeeren und weißer Pfeffer, körperreich  
mit toller Balance

**LA GRAND MOULIN SANCERRE ROSÉ** *Trocken* 0,75l 45,00  
2023, Pinot Noir, Girault Pierre & Fils, Loire, Frankreich  
Saftige Sauerkirsche, Orangenschale und etwas Feuerstein





# UNSERE Weine Weiss

## **STELLA POLARIS (HAUSWEIN)**

*Trocken*

2023, Cuvée, Vollmer, Pfalz, Deutschland  
Gelbfruchtig und unkompliziert

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

## **PUNKTLANDUNG WEISSER BURGUNDER**

*Trocken*

2023, Weißburgunder, Lorenz & Söhne, Nahe, Deutschland  
Feinkräutrig mit Steinobstaromaten, harmonisch und säurearm

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

## **HIMMELSTIEGE GRÜNER VELTLINER**

*Trocken*

2023, Grüner Veltliner, Domäne Wachau, Wachau, Österreich  
Mineralisch mit intensiver Frucht und leichter Pfefferaromatik

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

## **CHANGE CHARDONNAY « ACT FOR THE PLANET »**

*Trocken*

2022, Chardonnay, Gerard Bertrand, Languedoc, Südfrankreich  
Goldgelb, Duft von Blumen und Butternoten

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

## **KAISERSTUHL GRAUBURGUNDER**

*Trocken*

2023, Grauburgunder, Landerer, Baden, Deutschland  
Reife Äpfel, Birnen, Kräuter, typischer ‚Grauburgunder Schmelz‘

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

## **RIESLING ROTSCIEFER**

*Trocken*

2023, Riesling, St. Antony, Rheinhessen, Deutschland  
Reifes und intensives Steinobst, feine Säure

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

## **CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC**

*Trocken*

2023, 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) Trocken** 0,2l 6,50  
0,75l 21,00  
2023, Cuvée, Vollmer, Pfalz, Deutschland  
Samtig mit Aromen von reifen Beeren und Kirschen

**VULKANLÖSS SPÄTBURGUNDER Trocken** 0,2l 7,90  
0,75l 28,00  
2022, Spätburgunder, Martin Schmidt, Baden, Deutschland  
Eingelegte Sauerkirschen, dunkle Schokolade,  
angenehm ausbalanciert

**KOONUNGA HILL SHIRAZ Trocken** 0,2l 7,90  
0,75l 28,00  
2022, Shiraz, Penfolds, South Australia, Australien  
Opulentes Bouquet, dunkle Pflaumen, Pfeffer, Vanille, vollmundig

**NEPRICA PRIMITIVO Trocken** 0,2l 8,50  
0,75l 30,00  
2023, Primitivo, Tormaresca Antinori, Apulien, Italien  
Würzige und doch charmante Frucht, Waldbeeren,  
Veilchen, Lakritz

**» ALTOS IBÉRICOS « RIOJA CRIANZA Trocken** 0,2l 8,90  
0,75l 32,00  
2020, Tempranillo, Familie Torres, Rioja, Spanien  
amtiges Purpurrot, perfekte Balance aus Frucht-  
und Reifearomatik

**MERLOT RESERVA Trocken** 0,2l 8,90  
0,75l 32,00  
2022, Merlot, Montes, Valle Central, Chile  
Kraftvoll und strukturiert, Aromen von dunklen Beeren

**KAIKEN MALBEC Trocken** 0,2l 8,90  
0,75l 32,00  
2021, Malbec, Kaiken Estate, Mendoza, Argentinien  
Schwarze Beeren, Kaffee und Schokolade, perfekte  
Mischung aus Frucht- und Holzaromen



# FLASCHE

## 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, mineralische 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 ROTSCIEFER (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



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

# 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



Am Yachthafen 2-4  
23774 Heiligenhafen

04362-500 500  
info@hafenhotel-meereszeiten.de