



# LIEBLINGSESSEN UND ZEIT ZU GENIESSEN

In unserer Hafenliebe legen wir größten Wert auf frische, möglichst regionale in jedem Fall aber qualitativ hochwertige Zutaten. Mit leidenschaftlicher Wertschätzung werden sie appetitlich und schnell von unserer Küchencrew auf die Teller gezaubert. Freuen Sie sich auf neu interpretierte Klassiker und junge charaktervolle Köstlichkeiten. Genießen Sie maßvoll, bewusst und schmecken Sie aufmerksam mit allen Sinnen.

Mit uns den Alltag für einen Moment vergessen und auf kulinarische Reise gehen. Entdecken Sie bewegende Geschichte und leckere Gerichte mit einem ausgesuchten Glas Wein bei einem Spaziergang durch unsere Speisekarte. Unser engagiertes Serviceteam freut sich, Ihnen mit maritimer Gastfreundschaft und einem herzlichen Lächeln zu begegnen.

Sie und Ihre Gaumenfreuden stehen bei uns ganz im Mittelpunkt!







HO-Laden mit eigenem Charme



### **VORSPEISEN**

Meersalzkartoffeln mit Sour Cream und Aioli-Dip	9,90€
Hausgemachtes Aioli mit geröstetem Knusperbrot und mariniertem Babyleafs	7,90€
<b>Flambierter Ziegenkäse</b> mit Mango-Teriyaki-Dip, Walnussbrot und marinierten Babyleafs	14,90€
Beef Tatar vom Uckermärker Rind mit Knusperbrot, Riesenkaper, gebeiztem Eigelb und marinierten Babyleafs	15,90€
<b>Hähnchen-Karaage »fernöstliche Art«</b> zartes rosarotes Fleisch aus der Keule, frittiert, im Römersalatbett mit Mango, Avocado-Tatar, Sesam-Kresse-Lauch-Topping und Teriyakisauce	14,90€
<b>Gegrillter Rinderfiletspieß</b> mit geröstetem Römersalat, Kirschtomaten, Avocado-Tatar, Frühlingslauch und Teriyakisauce	15,90€



Postkarte aus herrschaftlichen Zeiten



### **SUPPEN**

<b>Paprika-Schmandsuppe</b> fruchtig-aromatisch aus roten Paprika mit feinen Raucharomen	8,50€
Cocos-Curry-Suppe Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse, Hähnchenfleisch und mit einer gebratenen Garnele	9,90€
<b>Hummersuppe</b> Klassische Cremesuppe mit Sahne und Weißwein verfeinert	9,50€
SALATE	
<b>Great Ceasar Salad at its Best</b> Romanasalat, Parmesanflocken, Croûtons, Kirschtomaten, French-Dressing	15,90€
Auf Wunsch zusätzlich: mit saftigen Hähnchenflakes aus der Oberkeule mit gebratenem Rinderfiletspieß	19,90 € 22,90 €



## Heimische Leckerbissen!

#### **FISCH**

<b>Dorsch »König der Nordmeere«</b> Rote-Bete-Gemüse, Sauce Beurre Blanc, Kartoffelstampf und Babyleafs	27,90€
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Kartoffelstampf und Babyleafs	28,90€
Hafenliebe-Labskaus mit Rote-Bete-Gemüse, Setzei, Rotweinglace und feinem Rollmops garniert	21,90 €

### **FERNWEH-FISCH**

Lachs »Beurre Blanc« gebraten mit Kartoffelstampf, Sauce Beurre Blanc und marinierten Babyleafs	28,90€
Hafenliebe-Riesengarnelenpfanne 5 Riesengarnelen mit feinem Asia-Sweet-Sour-Gemüse, hausgemachtem Aioli, Avocado-Tatar, Babyleafs und geröstetem Knusperbrot	26,90€
PASTA & REIS	
<b>Trüffell-Tagliarini</b> mit Pilzen à la crème, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und einem Rinderfiletspieß	21,50 €
<b>Veganes Chicken-Teriyaki</b> mit Reis, Avocado-Tatar und marinierten Babyleafs	19,90€
Hafenliebe-Special: Hähnchen-Karaage frittiertes, zartes, rosarotes, leicht scharfes Fleisch aus der Keule mit asiatischem Gemüsemix, Teriyakisauce, Kresse-Sesam-Topping und Reis	22,50€

# Unære Highlighta

Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak (350 g)

bei 950°C medium rare gebeeft, mit Kräuterbutter und geröstetem Römersalat

33,90€

Black Angus Rumpsteak (250 g)

bei 950°C gebeeft, mit Kräuterbutter und geröstetem Römersalat

29,50€

Black Angus Barrel Cut (200 g)

aus der Hüfte geschnitten, zart und medium gebraten, mit Kräuterbutter an geröstetem Römersalat

26,50€

- \* Beilagen nach Wahl je 5,50 €
- \*\* Dips nach Wahl je 2,90 €



### **FLEISCH & BURGER**

Harbour Love Burger vom Uckermärker Rind Schmorzwiebeln, Bernsteinkäse, Beef-Bacon, Tomate und Burgersauce	16,90€
<b>Lachsburger</b> gebratenes Lachsfilet auf Babyleafs, Mango-Teriyaki, Avocado-Tatar und Purple-Curry-Mayonnaise	21,90 €
Alle Steaks und Burger servieren wir wahlweise mit: Gemüse der Saison, Schiffchen-Pommes, Meersalzkartoffeln Aioli, BBQ Steaksauce, Beef-Chili-Dip, Avocado-Tatar, Sour Cream	je 5,50 € je 2,90 €
<b>Zwiebelrostbraten in kräftiger Sauce</b> Kernig-aromatisch geschmortes Rindfleisch, sous-vide gegart, in kräftiger Zwiebelsauce mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	25,90€
Königsberger vom Landschwein auf Kartoffelstampf mit Kapernsauce, Rote-Bete-Gemüse und Kresse	21,90 €
	Lachsburger gebratenes Lachsfilet auf Babyleafs, Mango-Teriyaki, Avocado-Tatar und Purple-Curry-Mayonnaise  Alle Steaks und Burger servieren wir wahlweise mit: Gemüse der Saison, Schiffchen-Pommes, Meersalzkartoffeln Aioli, BBQ Steaksauce, Beef-Chili-Dip, Avocado-Tatar, Sour Cream  Zwiebelrostbraten in kräftiger Sauce Kernig-aromatisch geschmortes Rindfleisch, sous-vide gegart, in kräftiger Zwiebelsauce mit Sauerkraut und Kartoffelstampf  Königsberger vom Landschwein auf Kartoffelstampf mit Kapernsauce, Rote-Bete-Gemüse



### **NACHTISCH**

Ofenfrischer Apfelstrudel	Contract of the second
an Vanille-Espuma und Bourbon-Vanilleeis	9,90€
<b>Pfannenfrischer Kaiserschmarrn</b> mit Vanilleeis und feiner Rotwein-Zimt-Pflaume	14,90€
<b>Hafenliebe-Waffel</b> mit Vanilleeis und Haselnusskrokant	9,90€
<b>Cheesecake</b> mit Erdbeerpüree, Crunch und feiner Minze	6,90€
Ofenfrische Variationen vom Blechkuchen mit Sahne, wahlweise warm serviert! Schokoladen-Kuchen Kirsch-Sand-Kuchen	4,90€
Erdbeer-Rhababer-Kuchen	



Sandsäcke stapeln, noch heute hilfreich bei Hochwasser





#### **BIER**

Weizenbier		Regionale Biere & Bierspezialitäte			I		
Schöfferhofer Hefeweizen	0,3	4,20€	vom Fass gezapft				
vom Fass gezapft	0,5	5,90€	Rostocker Pils	0,3 l 0,5 l	4,20 € 5,90 €		
Schöfferhofer Grapefruit	0,33	4,20€			2.2		
Flasche			Rostocker Zwickel naturtrüb	0,3 l 0,5 l	4,20 € 5,90 €		
Alkoholfreies Bier			Destruit and the				
Schöfferhofer, Flasche	0,5	5,90€	Rostocker Dunkel	0,3 l 0,5 l	4,20 € 5,90 €		
Jever Fun, Flasche	0,33	4,20€	Mahn & Ohlerich	0,3 l 0.5 l	4,20 € 5.90 €		











### WEINE

#### Weißwein

Riesling »Manz«, trocken, saftig mit herausragender Mineralik, Noten von Wein- bergspfirsich und Apriko-	0,2 l 0,75 l	8,00 € 29,00 €	Chardonnay »Hafenliebe«, trocken, zartes Aroma nach tropischen Früchten, ausgewog Säure,Terre Serena Venetien	o,2 l ene	7,90€
»Hafenliebe« Cuvée 2024	0,2	7,50€	Chardonnay »Hafenliebe«, trocken, Weinschorle	0,2	6,90€
Rivaner, Weißburgunder, Scheurebe, Rheinhessen trocken	0,75	27,00€	Grauburgunder »Manz«, trocken, elegant und leicht, feingliedrige Mineralik,	0,2 l 0,75 l	8,50 € 32,00 €
Scheurebe »Manz«, trocken, intensive Noten von	0,2 l 0,75 l	8,00 € 29,00 €	Rheinhessen		
Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren, Nuancen von Litschi, Rheinhessen			Sauvignon Blanc »Manz«, trocken, Schwarze Johannis- beere, Anklänge von Holunder, Stachelbeere und Kiwi, kräuterwürzige Nuancen, Rheinhessen	0,2   0,75	8,50 € 32,00 €

Zusatzstoffe und Allergene können beim Personal erfragt werden.

#### **Rotwein**

Merlot »Hafenliebe«

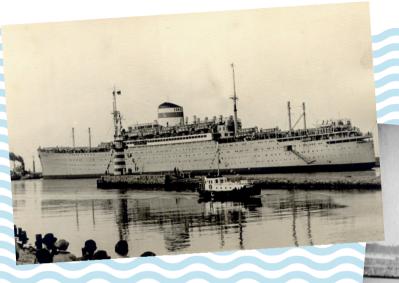
Pfalz 2018	0,75	27,00€
Blackhole »Manz«, trocken Herzkirsche und Waldbeere pur, feine Säure, Rheinhessen		
Gänsehaut Pur »Manz«, trocken reif, würzige, Aroma dunkle Waldbeeren, Hauch von Kakao und Vanille, Rheinhessen		
Herzallerliebst »Manz«, halbtrocken Rotweincuvée, feinherb, Brombeeren und Kirschen, tiefdunkel, sehr vollmundig, würzig, Rheinhessen		8,00 € 29,00 €

0,2 |

7,50€

#### Roséwein

Lustspiel »Manz«, trocken frischer, betörender Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, Rheinhessen	0,2   <b>8,50 €</b> 0,75   <b>32,00 €</b>
AIX Rosé, fruchtig, frisch feine Himbeeraromatik, ergänzt von Süß- und Sauer- kirsche, inspirierend und knackig, dezente Süße und Säure, Coteaux d'Aix-en-Provence	0,2   <b>9,90 €</b> 0,75   <b>38,00 €</b> 1,5   <b>72,00 €</b>



MAKER DES FR

# 1952

Warnemünde – auch schon zu DDR-Zeiten fesch



### **ALKOHOLFREIES**

Säfte & Nektare			Softdrinks		
Ananas, Apfel, Cranberry, Banane, Maracuja, Erdbeer, Orange, Pfirsich, Rhabarber,	0,3	5,40€	Softdrinks Sprite Fanta	0,3	4,90€
Kirsche, Johannisbeere			Coca-Cola		
Coff Caboulan	ا م م ا	6	Coca-Cola Light		
Saft-Schorlen	0,3	4,90€	Spezi Fuzetea Zitrone		
Wasser			Unser Wachmacher		
Mineralwasser klassik (Fl.)	0,25 l	3,60€	Red Bull Energydrink	0,25	4,90€
Mineralwasser klassik (Fl.)	0,75	7,90€			
Mineralwasser still (Fl.)	0,25	3,60€			
Mineralwasser still (Fl.)	0,75	7,90€			

**II** Blick von der Ostseite des Stroms



#### TONIC & CO.



## Thomas Henry Die klassischen Bar-Sodas aus Berlin

Tonic Water	0,2	4,90€
Bitter Lemon	0,2	4,90€
Ginger Ale	0,2	4,90€
Spicy Ginger	0,2	4,90€
Botanical	0,2	4,90€

#### Gin & Tonic (6 cl Gin)

Beefeater Dry Gin & Botanical	14,90€
Hendricks & Tonic, Gurke	15,50€
Brockmanns & Botanical,	
Blaubeer-Grapefruit	15,90€
Gin Mare & Botanical,	
Blaubeer-Grapefruit	15,90€
Monkey 47 & Tonic, Orange	15,90€
Gin Sul & Botanical, Limette	15,90€



Panorama aus zweiter und erster Reihe

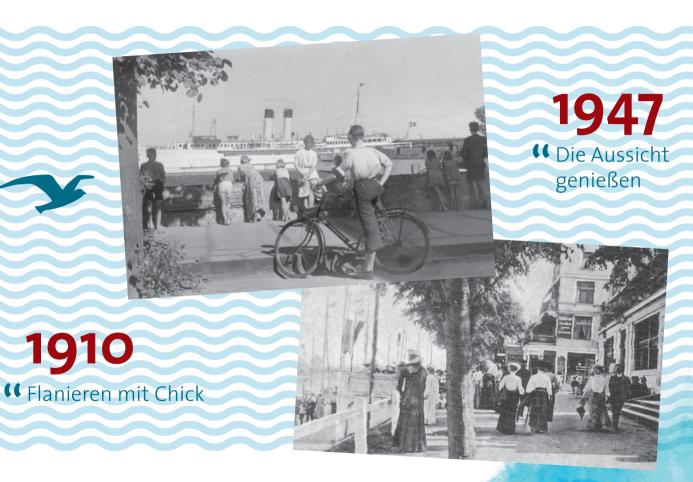


### **BAR & SUMMER DRINKS**

4 cl »Schuss«: Absolut Vodka,	
Jim Beam, Havana Club,	
Captain Morgan, Campari, Martini –	
pro Drink wahlweise gemixt:	
mit Coca-Cola, Sprite oder Fruchtsaft	8,90€
mit Red Bull	9,90€
Cuba Libre Havana 3 J./7 J.	
Coca-Cola, Limette 8,90 €/	′10,90 €
An and Coulty with Durance	
Aperol Spritz mit Prosecco	9,90€
<b>Ingo</b> Ingwersirup, Limette, Minze,	_
Prosecco	9,90€
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Limette,	
	_
Minze, Prosecco	9,90€
Hugo Black schwarzer Johannisbeer-	
•	9,90€ 9,90€

# PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

Secco & Prosecco Manz Secco »Hafenliebe« Prosecco	0,75   <b>28,00 €</b> 0,1   <b>4,90 €</b>
<b>Sekt</b> Manz Riesling, trocken	o,75 <b>∣ 29,00</b> €
Champagner Moët & Chandon Brut Impérial Moët & Chandon Ice Impérial Moët & Chandon Ice Rosé Impérial	0,75   <b>110,00 €</b> 0,75   <b>120,00 €</b> 0,75   <b>130,00 €</b>



#### **COCKTAILS**

#### **Tropical Drinks**

<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker, Crushed Ice	9,50€	<b>Kingston</b> Malibu, Apricot Brandy, frisches Erdbeersirup, Sahne, Maracujanektar	10,90€
<b>Mojito</b> Havana 3 J., Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Crushed Ice	9,90€	<b>Planter's Punch</b> Weißer Rum, brauner Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	10,90€
<b>Piña Colada</b> Havana 3 J., Cocos, Sahne, Ananassaft	10,90€	<b>Sex on the beach</b> Absolut Vodka, Peachtree, Cranberrynektar, Maracujanektar	10,90€
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	10,90 €	<b>Scorpion</b> Weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft,	10,90€
Mai Tai	14,90€	Maracujanektar, Grenadine	
Myer's Rum, Havana Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft, Old Pascas 73 %		<b>Long Island Iced Tea</b> Absolut Vodka, Gin, Havana 3 J., Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Coca Cola	14,90€
<b>Zombie</b> Myer's Rum, Havana Rum, Grenadine, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft, Apricot Brandy,	14,90€		

Old Pascas 73 %



#### **COCKTAILS**

			0			
ы	ZZ	2	Š	~	וור	rc
			-		Ju	

Gin Fizz 10,90€ Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

11,90€

9,90€

**Erdbeer Daiquiri** Havana 3 J., Rohrzucker, frisches Erdbeerpüree, Lime Juice, Erdbeersirup,

Crushed Ice

#### **Highballs**

**Moscow Mule** 10,90€ Absolut Vodka, Limettensaft, Gurke, Ingwer,

Spicy Ginger oder Ginger Ale

**Hexe Baba Jaga** Absolut Vodka, Lime Juice, Rhabarbersaft & Pfirsichnektar

#### **Alkoholfreie Cocktails**

Virgin Colada Cocos, Sahne, Ananassaft

**Tropic Punch** 

Pfirsichnektar, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujanektar

**Mojito Light** Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale

**Caipi Light** Limette, Rohrzucker, Lemon Squash,

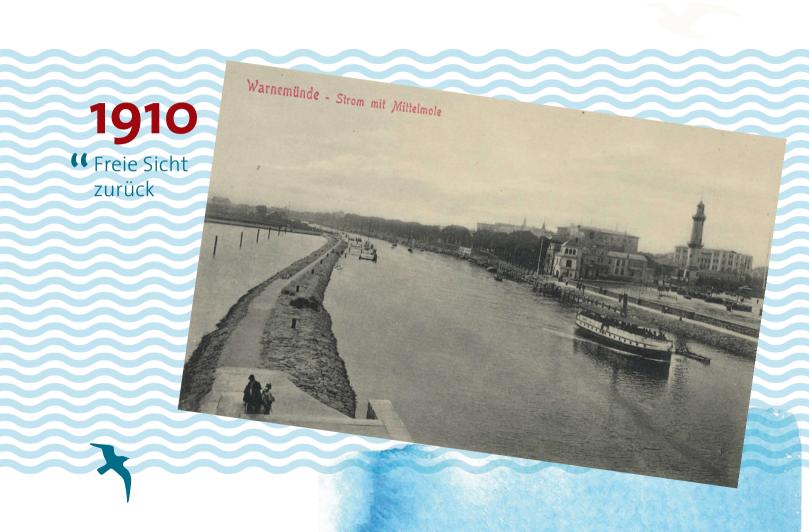
Ginger Ale

8,90€

8,90€

8,90€

8,90€



### **SPIRITUOSEN**

Rum	4 cl	Kräuter	4 cl
Havana 7 Jahre	7,50 €	Fischergeist	8,00€
Pampero Aniversario	9,00€	Ramazzotti	7,00€
Don Papa Gayuma	9,00€	Jägermeister	7,00€
		Küstennebel	7,00€
Vodka	4 cl		
Absolut	7,00€	Whisky (pur oder on the Rocks)	4 cl
Belvedere	8,00€	Chivas Regal 12	12,00€
		Talisker Storm	12,00€
Aquavite	4 cl	Lagavulin	12,00€
Linie Aquavit	8,00€	Jameson	8,00€
Lehment Rostocker			
Doppelkümmel	7,00€	Anisees & Tequila	4 cl
		Sambuca	7,00€
Cognac & Obstbrände	4 cl	Tequila Gold	7,00€
Hennesy	9,00€		
Williams Birne	8,00€	Vermouth	5 cl
Grappa Mazadro	9,00€	Martini Bianco	8,00€

Leuchtturm und
Promenade –
Aussicht vom
Strand





## HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade		Spezialitäten	
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90€	Hafenliebe-Kaffee	8,50€
Lumumba mit Rum und Sahne	8,90€	mit 2 cl Licor 43, Cocos & Sahne	
Baileys Schokolade mit Sahne	8,90€	Baileys Coffee	8,90€
		mit 4 cl Baileys & Sahne	
Kaffee		Irish Coffee	8,90€
Pott Café Crème	4,70 €	mit 4 cl Irish Whiskey,	
Espresso	3,90€	braunem Zucker & Sahne	
Espresso double	4,50 €	Pharisäer	8,90€
Espresso Macchiato	4,90 €	mit 4 cl Rum & Sahne	
Cappuccino	4,90 €	Holländischer Kaffee	8,90€
Café au lait	4,90€	mit 4 cl Eierlikör & Sahne	
Latte Macchiato	4,90€	Tee	
Latte Caramelliato	5,40€	EILLES Tea Diamond	
Latte Mandelito	5,40€	Grüner Tee	4,90€
Baileys Macchiato	8,90€	Darjeeling	4,90€
		Kräutergarten	4,90€
		Sommerbeeren	4,90€
		Pfefferminztee	4,90€

