

# Heimathafen

RESTAURANT AN DER WAKENITZ

## *Aus der Kombüse*

**Hausgemachtes Brot mit Dip**  
für zwei Personen  
5,00 €

**Suppe mit Brot**  
(bitte fragt, was es heute leckeres gibt!)  
kleine Portion 6,90 € | große Portion 8,90 €

**Gebratene Garnelen**  
mit Brot und Dip  
12,50 €

**Risotto**  
(vegetarisch), wechselnde Zubereitung  
(fragt gerne unseren Service)  
11,50 €  
\*mit gebratenen Garnelen 19,50 €  
\*mit gebratener FairMast Hähnchenbrust 19,50 €

## *Aus dem Garten*

**Kleiner gemischter Blattsalat**  
nach Saison, mit Wildkräutern und Hausdressing (vegetarisch)  
7,90 €

\*mit Feta 12,40 €  
\*mit hausgemachten Falafel 12,40 €  
\*mit gebratenen Garnelen 15,90 €  
\*mit gebratener FairMast Hähnchenbrust 15,90 €

**Großer gemischter Blattsalat**  
nach Saison, mit Wildkräutern und Hausdressing (vegetarisch)  
10,90 €

\*mit Feta 15,40 €  
\*mit hausgemachten Falafel 15,40 €  
\*mit gebratenen Garnelen 18,90 €  
\*mit gebratener FairMast Hähnchenbrust 18,90 €

## *Pasta*

**Tagliatelle**  
mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln  
und Parmesan in Weißweinsauce (vegetarisch)  
17,90 €

\*mit gebratenen Garnelen 24,90 €  
\*mit gebratener FairMast Hähnchenbrust 24,90 €

## *Seegang*

**Frischer Matjes mit hausgemachter Hausfrauensoße**  
Bratkartoffeln und Salat

kleine Portion (zwei Matjes) **16,50 €** | normale Portion (drei Matjes) **18,50 €**

**Zanderfilet (auf der Haut gebraten)**  
mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und Weißwein-Dillsauce

kleine Portion **18,90 €** | normale Portion **23,90 €**

**Hamburger Pannfisch**  
auf frischem Blattspinat, mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln  
**23,90 €**

## *Landgang*

**Hausgemachtes Labskaus**  
Rote Beete Salat, Matjes, Gewürzgurke und Spiegelei

kleine Portion **16,90 €** | normale Portion **20,90 €**

**Sauerfleisch aus dem Nacken (hausgemacht)**  
mit Bratkartoffeln und Salat

kleine Portion **15,90 €** | normale Portion **17,90 €**

**Roastbeef von der Holsteiner Färse**  
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salat  
**19,90 €**

**Schnitzel vom Sußländer Schwein aus Schleswig Holstein**  
mit frischen Pommes frites und hausgemachtem Gurkensalat  
**17,90 €**

**Jägerschnitzel vom Sußländer Schwein aus Schleswig Holstein**  
mit Champignons in Rahm, frischen Pommes frites und hausgemachtem Gurkensalat  
**20,90 €**

**Heimathafen 3erlei**  
Sauerfleisch, Matjes und Roastbeef, dazu Bratkartoffeln, Remoulade,  
Hausfrauensoße und einem kleinen Beilagensalat  
**19,90 €**

**Medaillons vom Schweinefilet**  
mit mediterranem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und  
hausgemachter Kräuterbutter  
**18,90 €**

**Currywurst**  
mit frischen Pommes frites  
**11,90 €**

## *Für die Lütten*

**Kleines Schnitzel vom Sußländer Schwein aus Schleswig Holstein**  
mit frischen Pommes frites  
8,50 €

**Bandnudeln mit Tomatensoße oder Butter**  
5,90 €

**Hausgemachte FairMast Chicken Nuggets**  
mit frischen Pommes frites  
8,50 €

## *Di und Da*

Umbestellung auf Bratkartoffeln 2,50 €  
Portion Bratkartoffeln 5,50 €  
Portion Gurkensalat 4,50 €  
Portion Pommes frites 4,00 €  
Portion Remoulade 1,00 €  
Portion Ketchup oder Mayo 0,50 €

## *Zu guter Letzt*

**Kugel Eis**  
Sorten: Erdbeer, Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie **1,80 €**  
**Portion frische Sahne 1,00 €**  
**Crème Brûlée** nach Art des Hauses **7,90 €**  
**Mascarpone Creme** mit Früchten **7,90 €**  
**Affogato** (doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) **4,90 €**

## *Weisswein*

### **Grauburgunder der Villa Wolf aus der Pfalz (trocken)**

Grauer Burgunder mit Kraft und Körper. Tropische Früchte, Honigmelone und Zitrus vereinen sich mit Noten von Mandeln und Vanille im zarten Schmelz. Vollmundig und frisch-belebender Genuss aus Meisterhand.

0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

### **Weißburgunder aus dem Weingut Stefan Rinklin in Baden (trocken)**

Ein frischer Weißburgunder mit den schönen Aromen von Aprikose und Apfel im zarten Schmelz. Ein Hauch von Mandel und Karamell.

0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

### **Riesling vom Weingut Sander aus Mettenheim in Rheinhessen (trocken)**

Wein aus ökologischem Anbau. Ein Riesling wie er sein muss. Anregend und frisch mit den duftigen Aromen von Pfirsich und Birne.

0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

### **Chardonnay aus dem Weinhaus Schneider Pfaffmann aus der Pfalz (trocken)**

Kräftiger Wein mit Aromen von Mandarine, Aprikose und Birne im schmelzenden Genuss. Mit Kräuteraromen, Karamell, Honig und einem Hauch Zitrus.

0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

### **Weinschorle**

0,2l 5,00 €

## *Rosé*

### **Merlot Rosé aus dem Weinhaus Schneider Pfaffmann aus der Pfalz (trocken)**

fruchtig, frisch und lebendig, volle Frucht gepaart mit charakturvoller Würze und harmonischer Säure.

0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

## *Rotwein*

### **Merlot vom Weingut Lergenmüller aus der Pfalz (trocken)**

Die französische Seite der Pfalz- weich und vielschichtig mit dunklen Noten von Pflaumen. Körperreich mit Nuancen von Veilchen und Schokolade im Finale

0,2l 6,20 € / 0,75l 21,00 €

### **Spätburgunder aus dem Weingut Stefan Rinklin in Baden (trocken)**

vollmundig und samtig mit klaren Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren. Feinwürzig mit einem Hauch Pfeffer - so muss er sein.

0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

### **Dornfelder und Regent vom Weingut Sander in Rheinhessen Bio (halbtrocken)**

natürliche Rotweinpowers - mild und samtig mit den gehaltvollen Aromen roter Beeren in einem harmonischen Geschmackserlebnis.

Delikate Würznoten in weichem Tannin.

0,2l 6,50 € / 0,75l 21,00 €

### **Primitivo Salento Rosso IGT/Donna Marzia (trocken)**

Der Klassiker aus dem Süden - vollmundig und kraftvoll mit deutlichen Aromen reifer, roter Früchte im saftig-langen Geschmack. Feinwürzig mit leicht pikanten Noten.

Ein Genuss für jeden Tag.

0,2l 6,90 € / 0,75l 24,00 €

## Alkoholfreie Erfrischungen

Selters Classic oder Naturell	0,25L. 2,70 € 0,75L. 6,50 €
Pepsi Cola	0,33L. 3,80 €
Pepsi Cola Max (zuckerfrei)	0,33L. 3,80 €
Mirinda Orangenlimonade	0,33L. 3,80 €
7 Up Zitronenlimonade	0,33L. 3,80 €
Schwip Schwap Cola & Orange	0,33L. 3,80 €
Thomas Henry (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry)	0,2L. 3,30 €
Voelkel BioZisch (Blutorange, Himbeer-Cassis, Zitrone-trüb)	0,33L. 4,00 €
Red Bull Dose	0,25L. 4,50 €

## Säfte

Klindworth Säfte (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Mango, Johannesbeere)	0,2L. 2,60 € 0,4L. 4,80 €
auch als Schorle erhältlich	0,2L. 2,40 € 0,4L. 4,60 €

## Heissgetränke

Großer Pott Filterkaffee	3,00 €
Tasse Café Creme	2,50 €
Cappuccino	2,70 €
Milchkaffee	3,50 €
Großer Pott Schokolade	4,00 €
Latte Macchiato	4,20 €
Espresso	1,90 €
Espresso doppelt	3,20 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Espresso doppelt Macchiato	3,40 €

gerne auch mit Bio-Hafermilch von Voelkel

## Tee von TeeGeschwendner

im Glas serviert

Assam Tonga Bio, Darjeeling Pussimbing Bio, Green Manjulai Bio, Heiß und Innig Früchtetee, Rooibos Sahne Karamel, Gourmet Kräutertee, Pfefferminze Bio	3,00 €
--	--------

## Alkoholhaltige Erfrischungen

### Bier vom Fass

Jever Pilsener (auch als Alster)	0,3L. 3,60 € 0,5L. 5,50 €
Radeberger Pilsener (auch als Alster)	0,3L. 3,60 € 0,5L. 5,50 €

## Aus der Buddel

Jever Fun (Alkoholfrei)	0,3L. 3,60 €
Allgäuer Büble Edelweißbier (naturtrüb o. naturtrüb alkoholfrei)	0,5L. 5,50 €

## Aperitifs zum Anregen

Sherry Medium DRY (Sandeman) 2 cl	3,00 €
Martini bianco 5 cl	3,80 €
Campari 4 cl	4,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Hugo	7,50 €
Campari Orange	7,50 €
Lillet Berry	8,00 €

## Longdrinks

Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic Water	
- Bombay Sapphire	8,50 €
- Hendricks Gin	9,50 €
- Monkey 47	12,50 €
Wodka Absolut Lemon	7,50 €
Cuba Libre (kubanischer Rum, Cola, Limette)	7,50 €

## Aus dem Eisfach

Helbing Kümmel aus Hamburg 2cl	3,00 €
Krummesser Korn 2 cl	3,00 €
Jägermeister 2 cl	3,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit 2 cl	3,00 €
Absolut Wodka 2 cl	3,00 €
Ramazotti /Ramazotti rosato / Aversa 4 cl auf Eis mit Zitrone	4,50 €
Baileys 4 cl auf Eis	4,50 €

## Ungekühlte Absacker

Cognac Martell VSOP Med. 2 cl	4,20 €
Grappa 2 cl	3,20 €
Havana 3 Jahre 2 cl	3,00 €
Molinari Sambuca 2 cl	3,00 €
Glenfiddich Single Malt Scotch 2 cl	4,50 €
Jack Daniels Tennessee Bourbon 2 cl	4,20 €
Botucal Reserva Exclusivar , Venezuela 2 cl	5,50 €
Obstler (Apfel/Birne)	3,00 €

## Sekt / Prosecco

Rieslingsekt Flaschengärung	0,1L. 3,80 €
Sektkellerei Drathen/ Mosel	0,75L. 24,50 €
Prosecco Veneto Italien	0,1L. 3,20 € 0,75L. 18,50 €

# *Herzlichen Dank für euren Besuch!*

Ihr möchtet den Heimathafen für eine Familien- oder Firmenfeier inklusive Catering buchen?

Wir stellen euch gerne ein individuelles Angebot zusammen!



Telefon: 0451 69395949  
E-Mail: [moin@heimathafen-luebeck.de](mailto:moin@heimathafen-luebeck.de)



53°51'09.8"N 10°43'52.8"E

Habt ihr Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Speisen,  
sprecht uns bitte an!