



„MIT LIEBE GEKOCHT MIT LIEBE SERVIERT,  
WIRD DIE SPEISE ERST RICHTIG PROBIERT UND GOUTIERT.“

- Klaus Hübotter-

RESTAURANT | CAFÈ | VERANSTALTUNGEN



## Vorspeisen

**Rindercarpaccio trifft Jakobsmuschel** <sup>1,2,3,5</sup>  
Baby Leaf Salat, Wasabi Nüsse, Honig- Sesamdressing  
14,90€

**Antipasti Teller** <sup>1,2,3,5</sup>  
8,50€

**Bruschetta** <sup>2,8</sup>  
Strauchtomaten, rote Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch  
5,50€

**Flusskrebstörtchen** <sup>3,8</sup>  
Tomatengelee, Hummermayonnaise, Baby Leaf Salat  
11,50€

**Vorspeisenvariation à la PORT** <sup>1,2,3,6,14</sup>  
18,50€



## Salate

### Nizza Salat 1,3,5

großer gemischter Salat, rosa gebratener Thunfisch,  
Wachteleier, rote Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Gurken,  
Balsamico Dressing

12,50€

### Caesar Salad 2,3,11

Romana Salatherzen, Croûtons, Grana Padano  
6,50€ / 8,50€

- mit Black Tiger Garnelen

+ 2,80€

- mit Hähnchenbruststreifen

+ 4,50€

- mit Rinderfiletstreifen

+ 6,50€



## Suppen

### Kartoffelsuppe à la PORT <sup>2,3</sup>

Büsumer- Krabben, Kürbiskernöl

7,50€

### Milde Mango- Chilisuppe <sup>2</sup>

6,00€

- mit Black Tiger Garnelen

+ 2,80€

- mit Jakobsmuschel

+ 2,80€



## Fleisch

### Kalbsleber „Berliner Art“ <sup>8</sup>

Kartoffelstampf, geschmorte Apfel- Zwiebelringe, Jus  
17,00€

### Tournedos vom Schweinefilet <sup>2,3</sup>

im Speckmantel, Champignon- Zwiebelgemüse, Kartoffelrösti,  
Pfefferrahmsauce  
16,50€

### PORT Burger <sup>2,3,8,11</sup>

medium gegrilltes Beef, Rucola, Cheddar, Portweinzwiebeln,  
Barbecue Sauce, Süßkartoffelfritten, Coleslaw  
17,50€

### Maispoulardenbrust <sup>6</sup>

Sommergemüse, Oliven, La Ratte Kartoffeln, Salsa Verde  
20,50€

### Karree vom Ibérico- Schwein <sup>8</sup>

gebratener grüner Spargel, Kartoffelsäckchen,  
Cranberrysauce  
24,50€



## Fisch

Gebratenes Heilbuttsteak <sup>8</sup>  
fruchtiger Sommersalat, Joghurt- Minzdressing  
19,50€

Zanderfilet <sup>8</sup>  
Wildreis, gegrillter Römersalat, Safranschaum  
18,50€

rosa gegrilltes Thunfischsteak <sup>2,5,8</sup>  
im Sesammantel, Wasabi- Kartoffelstampf, Asia- Gemüse,  
Teriyakisauce  
22,50€

Gebratenes Lachsfilet <sup>8</sup>  
unter der Kräuterkruste, schwarzes Risotto,  
Baby Blattspinat, Safransauce  
17,60€



## Steak

Rinderfilet 200g

Argentinien

30,80€

Entrecôte 300g

Uruguay

31,60€

Flanksteak 250g

Irland

26,00€

Rumpsteak 220g

Neuseeland

23,50€

Surf and Turf

US- Rinderhüftsteak 180g, Black Tiger Garnele, Jakobsmuschel

28,50€

**RESTAURANT | CAFÈ | VERANSTALTUNGEN**



Zu allen Steaks reichen wir hausgemachte Barbecue Sauce<sup>2,3</sup>,  
Kräuterbutter<sup>8</sup> und zwei Beilagen zur Wahl:

Ofenkartoffel mit Sour Cream<sup>8</sup>

Süßkartoffelfritten<sup>4</sup>

gebratenes Gemüse

Speckbohnen<sup>2,3</sup>

gemischter Salat mit Joghurt- Minzdressing<sup>1,3,5</sup>



## Pizza

### Thunfisch 2,3,14

rosa gebratener Thunfisch, Blattspinat, milde Peperoni

13,50€

### Tomate Mozzarella 2,3,8

mit Basilikum

9,50€

### Peperoni- Salami 2,3,5,14

schwarze Oliven, rote Zwiebeln, Paprika, milde Chili

11,50€

### Rindersteakstreifen 2,3,11

Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano

13,50€

Unsere Pizzen werden mit Tomatensauce und Gouda  
zubereitet

**RESTAURANT | CAFÈ | VERANSTALTUNGEN**



## Pasta

### Penne Ricotta <sup>8</sup>

Baby Blattspinat, Pinienkerne, Käsesauce

11,50€

### Spaghetti Scampi <sup>7</sup>

Tomatensauce, Rucola, Knoblauch

14,90€

### hausgemachte Steinpilz-Ravioli <sup>8</sup>

Schweinefiletspitzen, Kirschtomaten, Frühlingslauch,

Kräuter Rahmsauce

16,50€

### Penne Rindersteakstreifen

Champignons, Rucola, Pfefferrahmsauce

14,50€



## Curry

gebratenes Gemüse

fruchtige Currysauce

9,50€

Hähnchenstreifen

mediterranes Gemüse, Currysauce

12,50€

Garnelen

buntes Gemüse, rote Currysauce

14,50€

Lamm

geschmort im Currysud, gebratenes Gemüse

14,50€

Wir servieren unsere Currys mit Basmatireis oder Mie-Nudeln  
und Mangochutney

**RESTAURANT | CAFÈ | VERANSTALTUNGEN**



## Dessert

**knusprig gebackenes Vanilleeis** 2,4,8

Himbeer- Coulis, weißer Minzschaum

6,90€

**Trilogie von der Schokolade** 8

Malheur, Lasagne, Eis

7,90€

**Zitronentarte** 2,8

Schokoladeneis im Walnussmantel

6,50€

**Dessertvariation für Zwei** 2,4,8

ein Streifzug durch unsere Pâtisserie

14,90€



## Kinder

### **Pasta Bambino** 2

Penne, Tomatensauce

4,50€

### **Pizza Piccola** 2,3

mit Salami oder Schinken

5,00€

### **Piratenteller** 2,3,4,8,14

Fischstäbchen, Kartoffelstampf, Erbsen- Möhrengemüse

5,00€

### **Chicken Nuggets** 2,3,4,14

panierte Hähnchenbrustfilets, Pommes,  
Ketchup und Mayonnaise

6,50€



## offene Weißweine

### **2014 Grauburgunder Vulkanfelsen QbA**

Baden – Königsschaffhausen (14 Vol. %)

Knackig frischer Grauburgunder mit leichter Fruchtnote.

Passend zu allen Gelegenheiten.

0,2l 5,50€  
1,0l 26,00€

### **2014 Grüner Veltliner**

Traisental – Markus Huber (12 Vol. %)

Der Grüne Veltliner namens „HUGO“ ist ein fruchtiger, frischer Vertreter seiner Art. Aromen von Ananas und Grapefruit verschmelzen mit der leichten Säure zu einem wunderbar lang im Abgang anhaltenden Geschmackserlebnis.

0,2l 6,50€  
0,75l 24,00€

### **2015 Chenin blanc / Chardonnay**

Western Cape – Südafrika – Millers Mile (13 Vol. %)

Frische Cuvée vom Kap aus Chenin Blanc und Chardonnay mit Aromen von Aprikose und Melone.

0,2l 6,00€  
0,75l 22,50€

### **2014 Chardonnay IGT**

Venetien – Weingut Botter (12 Vol. %)

Strohgelbe Farbe mit grünlichen und glänzenden Nuancen.

Frisch, weich und angenehm.

0,2l 5,20€  
0,75l 19,50€



## offene Rotweine

### **2014 Trollinger mit Lemberger QbA**

Württemberg – Staatsweingut Weinsberg (12,5 Vol. %)

Zinnoberrot, frisch und leicht. Einer der beliebtesten Weine Württembergs.

0,2l 6,00€  
1,0l 28,00€

### **2013 Le P'tit Spencer AOC Corbières**

Corbière – Château Spencer (14 Vol. %)

Eine tiefdunkle Cuvée aus Carignan, Mourvèdre, Grenache und Syrah. Ein leichter Wein mit ansprechenden roten Fruchtnoten.

0,2l 6,50€  
0,75l 23,50€

### **2014 Pinotage Shiraz**

Western Cape – Südafrika – Millers Mile (14 Vol. %)

Aromen vom schwarzen Pfeffer und Johannisbeere lassen ihn zum kleinen Verführer werden.

0,2l 6,20€  
0,75l 23,00€

### **2014 Merlot IGT**

Venetien – Weingut Botter (12 Vol. %)

Rubinrot, Elegant, mit Nuancen von Waldfrüchten.

Vollmundig, harmonisch, fruchtig.

0,2l 5,20€  
0,75l 19,50€



## halbtrockene Weine

### **2014 Riesling Hochgewächs QbA halbtrocken**

Mosel – Weingut Selbach (12 Vol. %)

Wunderschöner, halbtrockener Riesling der Mittelmosel mit knackiger Säure und Aromen von Weinbergpfirsich und reifem Apfel.

0,2l 5,90€  
0,75l 21,50€

### **2015 Dornfelder QbA feinherb**

Nahe – Tobias Rickes (12,5 Vol. %)

Wenn alle Dornfelder so wären. Der perfekte Essenbegleiter und auch Solo ein Genuss. Ein samtig fruchtiger Typ, der mit Kraft und Struktur besticht.

0,2l 5,90€  
0,75l 21,50€

## offener Rosé

### **2013 Cabernet Rosé IGP „Cerf Volant“**

Languedoc – Vignerons Catalans (13 Vol. %)

Aromen von roten Früchten. Lebendig und süffig, mit einer feinen Säure. Der perfekte Sommerwein.

0,2l 6,20€  
0,75l 22,00€



## Weißwein Deutschland

### **2014 Weisser Burgunder QbA**

Baden – Bercher Burkheim (12,5 Vol. %)

Unglaublich saftiger Weißburgunder mit Aromen von Fliederbeeren und Mirabelle. Mach Lust auf ein weiteres Glas.

0,75l 24,50€

### **2014 Riesling UNPLUGGED QbA**

Nahe – Weingut Tesch (12 Vol. %)

Das Prinzip Unplugged steht im Zeitalter der technischen Reproduzierbarkeit für die Besinnung auf handwerkliche Fähigkeiten und für die Erkenntnis, dass nicht jede Innovation die Musik und den Wein automatisch besser macht. In diesem Sinne. Der Ur-Riesling.

0,75l 28,00€

### **2015 KAITUI Sauvignon Blanc QbA**

Pfalz – Markus Schneider (12 Vol. %)

Der Wein besticht mit üppiger, frischer und grüner Aromatik in der Nase und zeigt sich im Gaumen sehr konzentriert. Die Fruchtsäure ist knackig aber gut abgestimmt und trägt ein langes facettenreiches Finale.

0,75l 35,00€

### **2014 Silvaner Muschelkalk QbA Bio**

Franken – Weingut am Stein (12 Vol. %)

Kräutrig- mineralische Noten eröffnen bereits in der Nase viel Fülle und Charakter. Elegante Karamellnoten begeistern vor einem langen Finale.

0,75l 26,00€



## **Rotwein Deutschland**

### **2014 Spätburgunder**

Baden – Winzergenossenschaft Königsschaffhausen  
(13 Vol. %)

Typische Spätburgunder mit erdigen Aromen. So samtig, wie man eben nur die badischen Burgunder kennt.

0,75l 23,00€

### **2014 Black Print QbA**

Pfalz – Markus Schneider (14 Vol. %)

Eine bestechende Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa und Cabernet Sauvignon. Zeigt sich in der Nase ungemein dicht und komplex. Am Anfang dominieren würzige Noten, mit etwas mehr Luft tritt schließlich auch die Frucht in den Vordergrund.

0,75l 45,00€

### **2011 Pinot Noir QbA**

Ahr – Weingut Kreuzberg (11,5 Vol. %)

Ein klasse Spätburgunder. Duftiges, blumiges Bukett von frischen roten Beeren und Kirschen. Gute Säurestruktur, angenehme Balance.

0,75l 26,00€



## Frankreich

### Weißwein

#### **2014 Sancerre AOC Bio**

Loire – Domaine Fouassier (12,5 Vol. %)

Rote Stachenbeeren und Äpfel bringen diesen Sauvignon Blanc zur Ekstase. Die frische Säure wirbelt die Aromen von Blutorange und Grapefruit auf.

0,75l 44,00€

#### **2014 Chablis AC**

Burgund – Jean Marc Brocard (12,5 Vol. %)

Genialer Säurener, Aromen von weißem Pfeffer, grüner Papaya, Nessel und edlem Parfüm. Supersaftig findet er seinen Höhepunkt.

0,75l 46,00€

### Rotwein

#### **2012 Château Croix Mouton Bordeaux AOC**

Bordeaux – Jean- Philippe Janoueix (14 Vol. %)

Eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc Petit Verdot. Intensiver Duft nach Kirschen und Rostnöten. Am Gaumen mit tiefgründiger Frucht und dichter Struktur. Deutliche Extraktsüße im stoffigen Finale.

0,75l 52,00€

#### **2013 Côtes du Rhône Nature AOC Bio**

Rhône – Famille Perrin (13 Vol. %)

Schöne dunkelrote Farbe. Aromen von Karamell, Gewürzen und kleinen roten Früchten. Der perfekte Begleiter für die Küche mit mediterraner Inspiration.

0,75l 28,00€



## Übersee

### Weißwein

#### **2014 Chardonnay**

Kalifornien – Weingut Panamera (13,5 Vol. %)

Gelbe Birnen in der Nase, Fruchtbetont im Geschmack.  
Angenehme Säure. Passt wunderbar zu Fisch- und Pasta-Gerichten.

0,75l 26,00€

#### **2014 Sauvignon Blanc**

Neuseeland – Weingut Matua (13 Vol. %)

Saftiger, frischer und von grünen Aromen dominierter Wein.  
Klassisch neuseeländische Aromatik, perfekt vinifiziert.

0,75l 43,00€

### Rotwein

#### **2014 Malbec Vino fino**

Malbec – Argentinien – Bodega Septima (14 Vol. %)

Tiefrote Farbe, in der Nase kandierte Früchte, reife Pflaumen und Brombeeren. Am Gaumen Noten von Vanille und etwas Lakritz, sehr weich und opulent mit langem Finish.

0,75l 26,00€



## Europa

### Weißwein

#### **2014 Fabelhaft Branco DOC**

Douro Portugal – Niepoort (12,5 Vol. %)

Aromatische Nase mit intensivem mineralischem Charakter und frischen Zitrusnoten. Lebhafte Säure, kompakter Körper, mit Noten von Steinobst.

0,75l 33,00€

#### **2014 I Frati Lugana DOC**

Veneto – Cá dei Frati (13 Vol. %)

Die Rebsorte Lugana spiegelt die Tradition im Weinbau am südlichen Gardasee wieder. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln.

0,75l 42,00€

### Rotwein

#### **2014 Fabelhaft Tinto DOC**

Douro Portugal – Niepoort (12,5 Vol. %)

Ein komplexer Einstiegswein; im Geschmack weich und warmherzig, elegante, leicht süßliche Tannine und eine ausgewogene Säurestruktur.

0,75l 32,00€

#### **2012 Edulis Rioja Crianza DOC**

Rioja – Bodega Altanza (13,5 Vol. %)

Herbstlich präsentiert sich dieser Rioja mit gebrannten Kastanien, Lehm und Rumtopf. Das Säurekorsett bringt diesen Wein in Einklang.

0,75l 28,00€



## Rosé

### **2015 Abadia Rosé DO**

Costers del Serge – Spanien – Weingut Raimat (12,5Vol. %)  
Ein himbeerfarbener Traum aus Cabernet und Tempranillo.  
Anhaltende Aromen von Himbeere und Kirsche spiegeln den  
optischen Eindruck in der Nase wider. Gute Balance zwischen  
Struktur und Säure, angenehm zu Trinken mit gutem Finale.  
Ein wunderbarer Terrassenwein für heiße Tage.

0,75l 25,00€