



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

- Klaus Hübötter -



Vorspeisen

Rindercarpaccio trifft Jakobsmuschel ^{1,2,3,5}

Baby Leaf Salat, Wasabi Nüsse, Honig- Sesamdressing

14,90€

Antipasti Teller ^{1,2,3,5}

8,50€

Bruschetta ^{2,8}

Strauchtomaten, rote Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch

5,50€

Flusskrebstörtchen ^{3,8}

Tomatengelee, Hummermayonnaise, Baby Leaf Salat

11,50€

Vorspeisenvariation à la PORT ^{1,2,3,6,14}

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 Garnele
+ 2,80€
- mit Hähnchenbruststreifen
+ 4,50€
- mit Rinderfiletstreifen
+ 6,50€



Suppen

Kartoffelsuppe à la PORT ^{2,3}

Büsumer- Krabben, Kürbiskernöl

7,50€

Milde Mango- Chilisuppe ²

6,00€

- mit Black Tiger Garnele

+ 2,80€

- mit Jakobsmuschel

+ 2,80€



Fleisch

Kalbsleber „Berliner Art“ ⁸

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

Tournedos vom Schweinefilet ^{2,3}

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

PORT Burger ^{2,3,8,11}

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

Maispouardenbrust ⁶

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

Karree vom Ibérico- Schwein ⁸

gebratener grüner Spargel, Kartoffelsäckchen,
Cranberrysauce
24,50€



Fisch

Gebratenes Heilbuttsteak ⁸

fruchtiger Sommersalat, Joghurt- Minzdressing

19,50€

Zanderfilet ⁸

Wildreis, gegrillter Römersalat, Safranschaum

18,50€

rosa gegrilltes Thunfischsteak ^{2,5,8}

im Sesammantel, Wasabi- Kartoffelstampf, Asia- Gemüse,

Teriyakisauce

22,50€

Gebratenes Lachsfilet ⁸

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€



Zu allen Steaks reichen wir hausgemachte Barbecue Sauce^{2,3},
Kräuterbutter⁸ und zwei Beilagen zur Wahl:

Ofenkartoffel mit Sour Cream ⁸

Süßkartoffelfritten ⁴

gebratenes Gemüse

Speckbohnen ^{2,3}

gemischter Salat mit Joghurt- Minzdressing ^{1,3,5}



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



Pasta

Penne Ricotta ⁸

Baby Blattspinat, Pinienkerne, Käsesauce

11,50€

Spaghetti Scampi ⁷

Tomatensauce, Rucola, Knoblauch

14,90€

hausgemachte Steinpilz-Ravioli ⁸

Schweinefiletspitzen, Kirschtomaten, Frühlingslauch,

Kräuterrahmsauce

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 Stachelbeeren 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 Säurenerv, 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. Lebhaftes 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€