

HARBÖUR

BAR RESTAURANT

MENÜ

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE BROT-VARIATION	12€
Hausgemachte Focaccia und Parmesanstange, Tomatenpaprika-Dip mit gebrannter schwarzer Auberginencreme, Confierter-Knoblauch und reduziertem Balsamico	
ROTER THUNFISCH	21€
Frischer roter Thunfisch fein geschnitten, Brat- und Bratkartoffeln, frische Orangensauce, Zitrone, Sesamöl, Olivenöl, Rucola, Rettich und geröstete Mandeln	
LACHS-CARPACCIO	19€
Lachs in feine Scheiben geschnitten, Avocado, Tomaten, frischer Koriander, Frühlingszwiebeln, Limetten-Olivenöl, Haselnüsse und reduziertem Balsamico	
MEDITERRANES TATAR	22€
Frisches Rinderfilet hauchfein geschnitten, Olivenöl, Zitrone, reduzierter Balsamico, Rucola, Parmesan Reggiano	
FRITO MISTO	18€
Bemehlte Garnelen, Calamari-Ringe, Calamari-Köpfe, Champagnerpilze, Kartoffeln frittiert auf heißer Tomatensauce und Parmesan	
POLENTA	17€
Cremige Maispolenta mit Trüffelcreme, Plancha Romana Artischocke und Parmesan Reggiano	
ARANCINI PALERMO	17€
Acquarello-Risottobällchen, mit Wurzelgemüse, Mozzarella, Parmesan Reggiano, in Semmelbrösel gewickelt und gebraten, serviert auf scharfer Rosé-sauce mit Parmesan Reggiano	
MEERESFRÜCHTESALAT AUS AMALFI	21€
frittierte bemehlte Garnelen, Calamari-Ringe, Calamari-Köpfe, Römersalat, Rucola, Minze, Koriander, getrocknete Kalamata-Oliven, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Ananaswürfel, geröstete Mandeln, Pfirsichvinaigrette und Weißweinessig	
SUPPE DER WOCHE SOUP DE LA SEMAINE	14€

HAUPTGERICHT

SPINAT TORTELLINI MIT MEERESFRÜCHTE	34€
Garnelen, Calamari-Ringe, schwarze Muscheln, feuchte Tomaten, rote Zwiebeln geröstete Haselnüsse, Rindfleischbrühe und Sahne	
RINDERFILET	43€
240 g Stück 3 Wochen gereiftes Rinderfilet gegrillt mit Gänsefett, knusprigen Butterkartoffelecken, Spargel, Lagerfeuerzwiebeln, Rotwein-Feigen Sauce	
HUHN IM NEST	38€
angebraten und gebacken in einem Eisentopf auf einem Nest aus Estragon Zweigen mit Kartoffeln, Spargel, Paprika, Zwiebeln und Rinderbrühe, serviert wird ein grüner Salat mit Haselnuss-Zitronen-Vinaigrette	
TRÜFFELLACHS	38€
250 g gegrillt und im Ofen gebacken, serviert auf cremigem französischem Kartoffelpüree, gebratenem Spargel, Confierter Knoblauch, Sahne, schwarzen Trüffeln und Pfifferlingen	
SIZILIANISCHER HARIMA Eintopf	40€
Dorado Royale Filet in Tomaten-Pfeffer Sauce, Garnelen, roten Zwiebeln, Confierter Knoblauch, schwarzer Auberginencreme, Koriander, in einen Hefeteig gewickelt und im Steinofen gebacken, serviert wird ein grüner Salat mit Haselnuss-Zitronen-Vinaigrette	
GANZE 500G FISCH	42€
Frische Forelle Frittiert serviert mit gebratenem Gartengemüse und cremigem französischem Kartoffelpüree	

HARBÖUR

BAR RESTAURANT

MENU

DESSERTS

FRANZÖSISCHES SCHOKOLADENSOUFFLÉ 12€
Valrhona-Schokolade, Vanilleeis, Himalaya-Rosensalz, natives Olivenöl, Mango,
Creme Anglaise, blanchierte kandierte Erdnüsse

APFEL CRUMBLE 12€
Äpfel gekocht in Butter und braunem Zucker, Vanille, Rum, getrocknete usbekische
Aprikosen, Haferstreusel und geröstete Erdnüsse, Vanilleeis, Creme Anglaise und
schwarze Beerensauce

KÄSE PAVLOVA 12€
Baiser, Mascarponecreme und Sauerrahm, Ananaswürfel, frische Heidelbeeren,
Orangenmelonenwürfel, Fenchelsauce, Mango Textur, Creme Anglaise, Minze,
Fenchelsauce, Walderdbeersorbet

TIRAMISU 12€
Mascarpone und Vanille-Bourbon-Schlagsahne wird auf italienischen Scotch-
Keksen geschichtet, die in Kaffee und Brandy mit feinem braunem Kakao
getränkt sind

PROKHTAN SALAT 12€
Ein Löffel Sorbet, Mango creme und Obstsalat, frische, schwarze Beerensauce,
karamellierte Erdnüsse und Minzblätter

HARBÖUR

BAR RESTAURANT

GETRÄNKE

SOFT

S. PELLGRINO	4/8€
ACQUA PANNA	4/8€
COCA-COLA	4€
COCA-COLA ZERO	4€
SPRITE	4€
FANTA	4€
BITTER LEMON THOMAS HENRY	5€
GINGER ALE THOMAS HENRY	5€
WILD BERRYSCHWEPPE	5€
TONIC WATER THOMAS HENRY	5€
EISTEE ZITRON	5€
EISTEE PFIRSISCH	5€
ORANGENSAFT	4€
ANANASSAFT	4€
KIRSCHSAFT	4€
APFELSAFT	4€
APFELSCHORLE NATURTRÜB	5€
RHABARBERSCHORLE	5€

COFFEE

ESPRESSO	3€
DOPPELTER ESPRESSO	5€
CAPPUCCINO	5€
KAFFEE CREMA	4€
LATTE MACCHIATO	6€
EILLES TEE	5€

BIER

BIER VOM FASS	0.3l\0.5l€
RADEBERGER PILSNER	4\6€
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	4\6€
FLASCHEN BIER	
BERLINER WEISSE	0.33l 5€
MÄRKISCHER LANDMANN	0.5l 5€
SCHÖFFERHOFER WEIZEN	0.5l 6€
ALKOHOLFREIES BIER	
SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI	0.5l 5€
RADELBERGER ALKOHOLFREI	0.33l 4€

COCKTAILS | 12€

SPICED POMEGRANATE	Homemade pomegranate and spices syrup, Rhubarb liquor, Vodka, Fresh lemon
APPEL BASIL MARTINI	Midori, Vodka lemon, Basil, Fresh lime
SAKURA	Lichy liquor, Raspberry vodka, Rose water, Fresh lemon, Sake
CUBAN ICED TEA	Havana 7, Chai syrup, Lime, Lemon iced tea
BEDOUIIN COFFE MARTINI	Khalua liquor, Vodka vanilla, Homemade coffe and Cardamom syrup, espresso
BLUEBERRY MOJITO	Fresh berries, Havana 3, Fresh lime, Mint leaves, Sparkling water