
Kleiner gemischter Salat 4,50

Reichenauer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen 10,00

*Großer bunt gemischter Salatteller
mit gebratenem Bodensee-Felchenfilet* 10,00

Hauptspeisen

Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan 8,50

*Hafenhallenteller - Schweinefiletmedaillons auf
Kässpätzle mit Creme champignons und Röstzwiebeln* 13,00

*Zwei Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons
in Rahm, Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle* 11,50

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle 14,00

*Bodensee - Felchenfilet in Tomaten - Limonen - Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln* 15,00

Lasagne mit frischen Gemüsen an Tomaten - Thymian - Sauce 9,00

Desserts

Kleines gemischtes Eis mit Sahne 3,50

Tagesdessert 4,50

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,00

***Hafenhalle Konstanz, Hafenstr. 10, Tel. 07531/21126 Fax 21127
E-Mail: info@hafenhalle.com***

Sehr geehrter Gast

*Unsere Menuevorschläge sollen Ihnen helfen
bei der Auswahl zu Ihrem individuellen Anlaß.*

Wir behalten uns Änderungen bei Saisonprodukten vor.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß
bei der Planung Ihrer Veranstaltung
und sind jederzeit bereit, Sie tatkräftig zu unterstützen.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr "HAFENHALLEN-TEAM"

Restaurant Hafenhalle • Hafenstr. 10 • 78462 Konstanz

Tel. 07531 / 21126 • Fax 07531 / 21127

www.hafenhalle.com • info@hafenhalle.com

Menue - Vorschläge

Menue 1 20,-

Rinderkraftbrühe mit Flädle

*

*Ofenfrischer Schweinebraten
mit Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel*

*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Menue 2 22,-

Reichenauer Gemüsesuppe

*

*Tafelspitz -frisch aus dem Suppenkessel- an Apfel- Meerrettichsauce
mit Vichy-Karotten und Petersilienkartoffeln*

*

Joghurtcreme mit Himbeeren

Menue 3 24,50

Badische Grünkernsuppe mit Gemüswürfeln

*

*Bodensee-Felchenfilet in Tomaten-Zitronen-Butter gebraten
mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln*

*

Mandelcreme mit Erdbeersauce

Menue 4 29,-

Melone mit luftgetrocknetem Parmaschinken

*

*Lachsforellenschnitte - pochiert - im Gemüsesud
mit Brokkoli und zweierlei Reis*

*

*Cassisorbet mit Joghurtsauce
und frischen Früchten*

Menue 5 28,50

*Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
und Salatbouquet*

*

*Schweinefiletmedaillons mit Kartoffel-Käse-Kruste
an Dijon-Senf-Sauce, Gemüse der Jahreszeit und Schupfnudeln*

*

Kirschwasser-Parfait mit Beerenkompott

Menue 6 28,50

Dreierlei Bodenseefische im Gemüse Safran-Sud

*

*Schweinefilet im Spinatmantel
auf Pilzen in Kräuterrahm und hausgemachten Spätzle*

*

Limonen-Joghurt-Sorbet mit frischen Früchten

Menue 7 32,50

*Gugelhupf von geräucherten Felchen und Lachs
auf Felchenkaviarsauce mit Brunnenkresse*

*

Rinderkraftbrühe mit Flädleschnecken

*

*Kalbshaxe -im Ofen gebraten- an Salbeirahmsauce
mit Gemüse der Jahreszeit und hausgemachten Spätzle*

*

Bananen-Sorbet mit Schokoladensauce

Menue 8 34,-

Poulardengalantine mit Orangen-Pfeffer-Sauce und Salatbouquet

*

Pilzkraftbrühe mit Austernpilzen

*

*Roastbeef -am Stück gebraten- an Sauce Bernaise
mit Gemüse der Jahreszeit und überbackenen Kartoffeln*

*

Helles und dunkles Schokoladenmousse mit zweierlei Saucen

Menue 9 36,-

*Gemüseterrine mit Tomaten-Basilikumsauce
und Salatbouquet*

*

Curryschaumsuppe mit Apfelwürfeln

*

*Seeteufelmedaillons an Safransauce
mit Fenchelgemüse und feinen Nudeln*

*

Dessertteller "Hafenhalle"

Menue 10 44,50

Dreierlei Paprikaparfait mit gebratenen Riesengarnelen

*

Poulardenbrust im Kräutersud

*

Rosa Grapefruitsorbet

*

*Kalbsfilet im Pilznetz an Thymianrahmsauce
mit Gemüsebouquet und Sesamschupfnudeln*

*

Vanilleeis-Gugelhupf mit frischen Früchten

Menue 11 54,50

*Entenleberparfait mit roter Zwiebelmarmelade
und Salatbouquet*

*

*Hausgemachte Frischkäseravioli
in Kräuterschaum*

*

*Lachsforellenfilet mit Hechtmousse
überbacken an Safransauce*

*

Passionsfruchtsorbet

*

*Lammrückenfilet -am Stück gebraten- im Grünkernmantel
mit Rosmarinsauce*

Kartoffel-Zucchinigratin

*

Tiramisu mit frischen Früchten

Wildmenue 40,50

*Wildentenleberparfait
an Feldsalat mit Cumberland sauce*

*

Wildkraftbrühe mit Pilzroulade

*

*Rehrücken- am Stück gebraten -
im Strudelteig an Spätburgundersauce
mit Maronen, Wirsing und hausgemachten Spätzle*

*

Quittenvariationen

- Mousse, Sorbet, Gelee -

Bodenseefischmenue 36,50

*Aal - Zanderterrine an Kerbelsauerrahm
mit kleinem Salatbouquet*

*

Hechtklößchen im Safran - Gemüsesud

*

*Felchenfilet - gebraten -
mit Speck, Kracherle und Garnelen
dazu Petersileinkartoffeln*

*

*Flädle mit Waldbeeren gefüllt
und Vanilleeis*

Italienisches Menue 34,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

*

*Hausgemachte Frischkäseravioli
an Tomaten - Basilikumsauce*

*

*Ossobucco - Kalbshaxenscheiben
in Gemüsesauce mit Polenta*

*

Tirami Su mit frischen Früchten

Das Vegetarische Menue 25,50

*Reichenauer Blattsalate
mit Sprossen und Keimlingen
in Sesam - Honigdressing*

*

Kräuterschaumsuppe mit Grünkern

*

*Dreierlei Pilze in Rahm
im Gemüsenudelnest*

*

*Parfait von gerösteten
Sonnenblumenkernen
mit frischen Früchten*

Das Spargelmenue (leider nur von Mitte April bis Mitte Juni)

*Salat von grünem und weißem Spargel
in Kräuter - Tomatenvinaigrette* 8,50

*

Spargelrahmsuppe 4,00

*

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln 14,00

und

- kleinem Kalbssteak 21,00

- kleinem brasilianischen Rinderfilet 21,00

- Honigschinken 18,00

- Serranoschinken 19,00

- gebratenem Lachsforellenfilet 19,00

*

Limonen- Joghurtsorbet 5,00
mit frischen Früchten

Unsere Biergarten Specials (ab 30 Personen)

Das "Herkömmliche" 18,-

*Reichenauer Blattsalate
mit Sproßen und Keimlingen*

*

*Ganzes Spanferkel - vom Grill -
an Starkbiersauce mit Sauerkraut
und hausgemachtem Semmelknödel*

*

Dazu:

*Feines Augustiner - Edelstoff
aus dem Holzfaß
zum selber anstechen
(nicht im Preis enthalten)*

Das "Südländische" 21,50

*Feine Blattsalate in Kräuterdressing
mit Serranoschinkenstreifen*

*

Paella

*Reisgericht mit Meeresfrüchten,
Hähnchen und Gemüse-
vor Ihren Augen in der Pfanne zubereitet*

*

Dazu:

*Hausgemachter Sangria
(nicht im Preis enthalten)*

Zum Apéritif oder Stehempfang

Feine Kleinigkeiten

Canapées belegt mit:

Stück

<i>Brie und Trauben</i>	<i>1,30</i>
<i>Bavaria blue und Birnenspalten</i>	<i>1,40</i>
<i>Salami und Oliven</i>	<i>1,30</i>
<i>Schwarzwälder Schinken und Gürkle</i>	<i>1,40</i>
<i>Serrano Schinken und Melone</i>	<i>1,50</i>
<i>Rosa gebratenem Roastbeef mit Remoulade</i>	<i>1,60</i>
<i>Geräuchertem Bodensee-Felchenfilet an Sahnemeerrettich</i>	<i>1,70</i>
<i>Hausgebeiztem Lachs an Dill - Senfsauce</i>	<i>1,70</i>
<i>Gebratener Riesengarnele an Aioli</i>	<i>2,60</i>
<i>Felchenkaviarmousse</i>	<i>2,60</i>

Fingerfood (warm)

<i>Minifleischküchle mit Senf</i>	<i>1,40</i>
<i>Mozzarellasticks gebraten</i>	<i>1,30</i>
<i>Chicken Wings - extra hot - an süß - saurer Sauce</i>	<i>1,30</i>
<i>Minifrühlingsrolle an Sojasauce</i>	<i>1,40</i>
<i>Panierte Garnelen an Ananaschutney</i>	<i>2,10</i>
<i>Blätterteigtasche gefüllt mit Lachs</i>	<i>1,10</i>
<i>Blätterteigröllchen mit Thunfisch oder Muscheln oder Garnelen</i>	<i>1,10</i>
<i>Blätterteigtasche gefüllt mit Schinken oder Käse oder Pilzen</i>	<i>0,90</i>

Belegte Brötchen mit

Stück

<i>Frischem Bierschinken und Gürkle</i>	<i>1,30</i>
<i>Frischer Paprikalyoner</i>	<i>1,30</i>
<i>Salami</i>	<i>1,40</i>
<i>Luftgetrocknetem Schinken</i>	<i>1,60</i>
<i>Gekochtem Schinken</i>	<i>1,60</i>
<i>Emmentaler</i>	<i>1,50</i>

