

waterkant

Nimm uns mit, Kapitän, auf die Reise!

Imposante Schiffe, maritimes Flair und ein Hauch von Fernweh – das verbindet alle Hafenstädte dieser Welt. Und doch hat jede einzelne Stadt ihren eigenen Charakter – auch kulinarisch!

Starten Sie sprichwörtlich an der Küste Norddeutschlands in unserem Restaurant „Waterkant“ und begeben Sie sich auf eine genussvolle Entdeckungsreise durch die verschiedensten internationalen Hafenstädte und lassen Sie sich von deren landestypischen Spezialitäten verwöhnen!



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Iggy Vandycke
Küchenchef

Fred Nowack
Direktor Gastronomie



VORSPEISEN



Pata Negra-Schinken mit Büffelricotta, Brunnenkresse und tasmanischem Pfeffer	EUR 16,00 VALENCIA
„Der Labskaussalat“ mit Roter Bete, Kartoffeln und mariniertem Tafelspitz	EUR 9,00 HAMBURG
Dreierlei von der Gänseleber -Gänselebermousse mit Kumquatgelee und Honigbrot -Gänseleber-Eis -Gänseleberpraline in der Nusshülle	EUR 17,00 CALAIS
Austernvariation als Shooter im Schnapsglas serviert: -Auster mit Norialge, Soja-Honigmarinade und Wasabischaum -Auster mit Avocado, Limonensaft und Koriander -Auster mit Schalotte, Schnittlauch und Champagneressig	EUR 12,00 NEWYORK
Knusperhummer mit lauwarmem Meerrettich-Kartoffelsalat und Petersilienaioli	EUR 22,00 HAMBURG
Brust und Keule vom Hamburger Stubenküken mit Spargelremoulade, Brunnenkresse und Paprika-Mousse	EUR 13,00 HAMBURG
Cesar Salat „waterkant“ mit Sardelle und pochiertem Landei	EUR 9,00 SAN FRANCISCO

SUPPEN



Bouillabaisse mit verschiedenen Muscheln, Saint Pierre und Hummer-Croustillon	EUR 12,00 TOULON
Curry-Zitronengras-Schaumsüppchen mit geröstetem Pulpo	EUR 8,00 RANGOON
Geflügel-Essenz mit Involtni von der Wachtel und einer Grießpraline	EUR 9,00 NIZZA

FISCH



Chili-Kaffir Lime-Scampi mit Wokgemüse und Duftreis	EUR 19,00 BANGKOK
Auf der Haut gebratene Gelbschwanzmakrele auf Bohnen-Cassoulet mit schwarzem Knoblauch und lauwarm mariniertem Feta	EUR 24,00 THESSALONIKI
Steinbuttsschnitte - gebraten oder pochiert - mit Salzkartoffeln, brauner Butter und frischem Sahne-Meerrettich	EUR 32,00 HAMBURG
Gebratener Zander mit Chorizo-Brandade auf würzigem Spitzkohlkraut und Büsumer Krabben	EUR 22,00 BREMERHAVEN

FLEISCH



Hausgemachte Kräuterbratwurst
„Empire Riverside“ vom Grill
auf Altländer Apfel-Sauerkraut
mit Zwiebelmarmelade und Stampfkartoffeln

EUR 17,00
HAMBURG

Gefüllte Perlhuhnbrust
auf Kartoffel-Mango-Curry
und Raita

EUR 21,00
BOMBAY

Grillkotelett vom Bio-Schwein
auf Erbsengemüse, Ofentomaten
und Kartoffelschaum

EUR 23,00
WARNEMÜNDE

Braisierte Kalbshaxe
mit Gremolata
und Risotto Milanaise

EUR 19,00
CHIOGGIA

In Olivenöl gegartes Rinderfilet
mit Frühlingsgemüse im Kräuter-Crêpe
und sardischen Karotten-Gnocchis

EUR 34,00
CAGLIARI

Rosa gebratener Lammrücken
auf arabischer Jus
mit Auberginen-Zucchini-Roulade
und gebackener Powerade

EUR 25,00
CASABLANCA

VEGETARISCH



Duett vom Kürbis - Ravioli und Risotto -
mit Kürbiskern-Pesto

EUR 14,00
GENUA

Buchweizen-Mille Feuille
mit Paprika-Auberginen-Füllung,
dazu eine indische Zwiebeltarte
und eingelegte Birnen

EUR 16,00
CHENNAI

DESSERT



Hamburgs „Süße Impression“
aus Eierlikör, Rum und Schokolade

EUR 8,50
HAMBURG

Erbeersüppchen mit Orangen
und gepfeffertem Quark-Sorbet

EUR 8,00
CONSTITUCIÓN

Waldmeister-Schokoladentörtchen
mit Himbeer-Sorbet

EUR 9,00
KOPENHAGEN

Dessertvariation
„Empire Riverside“

EUR 10,50
WELTWEIT

Käseauswahl
aus Käsen von Nah und Fern

EUR 8,50
EUROPAWEIT

OFFENER WEISSWEIN



Deutschland

2008 „Ahoi“ Riesling QbA trocken Weingut Keller Rheinhessen	0,2 l	EUR 9,00
2009 Grauburgunder trocken Gehring Rheinhessen	0,2 l	EUR 9,00

Frankreich

2008 Sauvignon Touraine „Le Petiot“ Vincent Ricard Loire	0,2 l	EUR 9,50
--	-------	----------

Südafrika

2008 „Hope Marguerite“ Chenin Blanc Barrique Beaumont Estates Walker Bay	0,2 l	EUR 11,00
--	-------	-----------

OFFENER ROTWEIN



Österreich

2008 „Ahoi“ Zweigelt-Blaufränkisch Weingut Heinrich Burgenland	0,2 l	EUR 9,50
--	-------	----------

Deutschland

2007 „Ahr de Vivre“ Dornfelder-Spätburgunder Weingut Adeneuer Ahr	0,2 l	EUR 10,00
---	-------	-----------

Spanien

2005 Izadi Crianza Tempranillo Rioja Alavesa	0,2 l	EUR 10,50
--	-------	-----------

Süd-Afrika

2007 Shiraz-Cabernet Sauvignon Raoul's Constable House Beaumont Walker Bay	0,2 l	EUR 10,00
---	-------	-----------

OFFENER ROSÉWEIN



Deutschland

2008 „von Unserm“ Rosé trocken Balthasar Ress Rheingau	0,2 l	EUR 8,00
--	-------	----------

DESSERTWEIN



2008 „Clos Uroulat“ Charles Hours Jurancon	0,05 l	EUR 7,50
--	--------	----------

SCHAUMWEIN



Riesling Sekt Brut Lergenmüller	0,75 l	EUR 33,00
	0,1 l	EUR 8,00
Pol Roger, Champagner Brut white foil	0,75 l	EUR 75,00
	0,1 l	EUR 11,50
Bouvet Ladubay, „Tresor“ Rosé, Cremant de Loire	0,75 l	EUR 48,00
	0,1 l	EUR 8,50
Moët & Chandon, Champagner Brut Rosé	0,75 l	EUR 85,00
Taittinger, Champagner Brut Réserve	0,75 l	EUR 125,00
Dom Perignon Champagner Vintage 2000	0,75 l	EUR 175,00

APERITIF



Lustau Sherry dry „Jarana“	5 cl	EUR 6,50
Lustau Sherry medium „Los Arcos Amontillado“	5 cl	EUR 6,50
Lustau Sherry Rare cream „Solera“	5 cl	EUR 8,00
Lustau Sherry „Pedro Ximenez“	5 cl	EUR 9,00
Campari	5 cl	EUR 6,00
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	EUR 5,50
Kir Royal	0,1 l	EUR 11,50
Kir	0,1 l	EUR 5,50
Pernod	5 cl	EUR 6,00
Ricard	5 cl	EUR 6,50
Niepoort White	5 cl	EUR 7,50
Niepoort Tawny	5 cl	EUR 8,00
Niepoort LBV 2003	5 cl	EUR 9,50
Aperol	5 cl	EUR 5,50
Noilly Prat	5 cl	EUR 6,00

HEISSE GETRÄNKE



Kaffee Creme		EUR 2,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee		EUR 2,50
Glas Tee		EUR 2,50
Milchkaffee		EUR 3,50
Espresso		EUR 2,50
Espresso doppelt		EUR 3,50
Cappuccino		EUR 3,50
Latte Macchiato		EUR 3,50
Tasse heiße Schokolade		EUR 2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Aqua Panna	0,75 l	EUR 7,00
Aqua Panna	0,25 l	EUR 3,00
San Pellegrino	0,75 l	EUR 7,00
San Pellegrino	0,25 l	EUR 3,00
Saftschorle	0,4 l	EUR 5,00
Saftschorle	0,2 l	EUR 3,00
Coca Cola / Cola light	0,2 l	EUR 3,00
Fanta / Sprite	0,2 l	EUR 3,00
Spezi	0,4 l	EUR 5,00
Spezi	0,2 l	EUR 3,00
Bitter Lemon	0,2 l	EUR 3,00
Tonic Water	0,2 l	EUR 3,00
Ginger Ale	0,2 l	EUR 3,00
Soda Wasser	0,2 l	EUR 3,00

SÄFTE



Apfelsaft	0,2 l	EUR 3,00
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	EUR 5,50
Orangensaft	0,2 l	EUR 3,00
Tomatensaft	0,2 l	EUR 3,00
Grapefruitsaft	0,2 l	EUR 3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	EUR 3,00

LONGDRINKS



Stellen Sie sich Ihren eigenen Longdrink zusammen	4 cl	EUR 8,00
Campari, Gin, Wodka, Rum, Bacardi, Pernod, Whiskey		

BIERE VOM FASS



Astra	0,25 l	EUR 3,50
Alsterwasser	0,25 l	EUR 3,50
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	EUR 6,00
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	EUR 3,50

FLASCHENBIER



Holsten, alkoholfrei	0,33 l	EUR 3,50
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	EUR 6,00

SPIRITUOSEN



Finlandia Vodka	4 cl	EUR 6,00
Smirnoff Black Label Wodka	4 cl	EUR 6,50
Russian Standard Wodka	4 cl	EUR 7,00
Gordon's Gin	4 cl	EUR 6,00
Tanqueray No. 10	4 cl	EUR 11,00
Hendrick's Gin	4 cl	EUR 12,50
Bacardi Rum white	4 cl	EUR 6,00
Bacardi Rum black	4 cl	EUR 6,00
Havana Club 3 Jahre	4 cl	EUR 6,00
Havana Club 7 Jahre	4 cl	EUR 8,00
Myers's Rum	4 cl	EUR 7,00
Malteserkreuz	2 cl	EUR 3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	EUR 3,00
Linie Aquavit	2 cl	EUR 3,00
Fürst Bismarck Korn	2 cl	EUR 3,00
Hamburger Kümmel	2 cl	EUR 3,00
Bommerlunder	2 cl	EUR 3,00

BITTERS



Jägermeister	4 cl	EUR 5,00
	2 cl	EUR 3,00
Fernet Branca	4 cl	EUR 5,00
	2 cl	EUR 3,00
Fernet Mentha	4 cl	EUR 5,00
	2 cl	EUR 3,00
Ramazotti	4 cl	EUR 5,00
Averna	4 cl	EUR 5,00
Underberg	2 cl	EUR 3,00
Cynar	4 cl	EUR 5,50

LIKÖRE



Amaretto	4 cl	EUR 6,00
Grand Marnier	4 cl	EUR 6,00
Cointreau	4 cl	EUR 6,00
Southern Comfort	4 cl	EUR 6,00
Baileys	4 cl	EUR 6,00
Drambuie	4 cl	EUR 6,00
DOM Bénédictine	4 cl	EUR 6,00
Sambuca	4 cl	EUR 6,00

WHISKY/ WHISKEY



Talisker 10y	4 cl	EUR 10,50
Lagavulin 16y	4 cl	EUR 10,50
Ardbeg 10y	4 cl	EUR 13,50
Glenmorangie 10y	4 cl	EUR 8,50
Glenfiddich 12y	4 cl	EUR 7,50
Chivas Regal 12y	4 cl	EUR 9,00
Chivas Royal Salute 21y	4 cl	EUR 17,50
Jameson	4 cl	EUR 6,50
Ballantine's	4 cl	EUR 6,00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	EUR 8,00
Jim Beam	4 cl	EUR 6,50
Jack Daniel's	4 cl	EUR 7,00
Ardbeg 10y	4 cl	EUR 13,50

COGNAC & BRANDY



Vecchia Romagna	4 cl	EUR 6,00
Veterano	4 cl	EUR 6,00
Samalens Armagnac 15y	4 cl	EUR 9,50
Remy Martin	4 cl	EUR 8,00
Hennessy VSOP	4 cl	EUR 9,00
Otard	4 cl	EUR 10,00
Courvoisier	4 cl	EUR 9,00
Cardenal Mendoza	4 cl	EUR 9,50
LePanto	4 cl	EUR 9,50
Carlos I	4 cl	EUR 8,00

OBSTBRÄNDE & GRAPPA & TRESTER



Guglhof Alter Zwetschgenbrand	2 cl	EUR 4,50
Guglhof Williamsbirne „Reserve“	2 cl	EUR 5,50
Guglhof Alter Apfelbrand	2 cl	EUR 4,50
Guglhof Mirabellenbrand „Reserve“	2 cl	EUR 5,50
Guglhof Wildkirsche	2 cl	EUR 8,50
Rebholz Kirschwasser	2 cl	EUR 3,50
Dirker Haselnussgeist	2 cl	EUR 4,00
Etter Quitte	2 cl	EUR 4,50
Lergenmüller Ben Gun	2 cl	EUR 5,50
Ribaude Calvados	2 cl	EUR 4,00
Nonino Chardonnay Grappa	2 cl	EUR 4,50
Frattina Chardonnay Grappa	2 cl	EUR 5,00