

Hafenküche Rankwitz

Speisen und Getränke

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in der Hafenküche Rankwitz!

Aus Sommercafé Rankwitz wird Hafenküche Rankwitz: da wir schon sehr lange kein Café mehr sind, sondern ein Restaurant und auch schon seit einiger Zeit nicht mehr nur im Sommer, sondern auch im Frühling und Herbst geöffnet haben, musste ein neuer Name her, der uns nicht beschränkt.

Wir freuen uns, Sie bei uns als Gast begrüßen zu dürfen.

Ihre Hafenküche Rankwitz

Suppen

Pommersche Fischsuppe

klein 4,90

groß 6,90

Kokos – Curry

Lachspraline & Selleriestroh

6,90

Kürbis - Süßkartoffel

klein 3,90

groß 5,90

Kartoffelsuppe, Räucherlachs

6,50

Vorspeisen

Lachstartar, Gurken, Wasabi

9,90

Carpaccio Wels & Lachs

10,90

gebackener Camembert, Fruchtmarmelade, Blattsalat

9,90

Jakobsmuscheln, Mango, Himbeer, Koriander

11,90

Flusskrebsschwanzsalat, dunkles Brot

9,90

geräucherter Fjordlachs, Kartoffelrösti

8,90

Salate

kleiner Beilagensalat

3,90

Seealgensalat, mariniert, Sesam

4,90

Fetakäse, Oliven & getrockneten Tomaten

9,90

Ziegenkäse & Feigen

10,90

Tomate, Mozzarella, Pesto

7,90

Dreierlei Fisch & Salat

13,90

Vegetarisch & Vegan

Gemüseauflauf, Salat (vegetarisch)

11,90

Parmigiana, Salat (vegan möglich ohne Parmesan)

Auberginen, Pinienkerne, Tomaten, Parmesan

10,90

Zucchininudeln, Gemüsebolognese, Parmesan

(vegan möglich ohne Parmesan)

12,90

Linsensalat (vegan)

Koriander, Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten

9,90

Spargel

wahlweise mit Sauce Hollandaise, brauner Butter oder Bärlauchpesto

Spargel, Petersilienkartoffeln

11,90

Rumpsteak vom Grill, Kräuterbutter,

Rosmarinkartoffeln, Spargel

24,90

Hähnchenschnitzel, Petersilienkartoffeln, Spargel

18,90

Zanderfilet, Linsensalat, Spargel

20,90

Lachsfilet, Petersilienkartoffeln, Spargel

19,90

Fisch

*Dillhappen, Kräuter – Joghurt – Sauce,
Petersilienkartoffeln*

13,90

Backfisch, Bierteig, Kartoffelsalat

14,90

Rankwitzer Heringsteller

3 Sorten Hering, Bratkartoffeln, Hausfrauensauce

14,90

*Dorschfilet gebraten, Dijonsenf – Sauce,
Fischtüft'n*

16,90

*Dorschfilet gedünstet, Julienne-Gemüse,
Petersilienkartoffeln*

16,90

Fisch

Zanderfilet, Rosmarinkartoffeln

16,90

Gegrilltes Lachsfilet

Blattspinat, Basmatireis

14,90

Kabeljau, Pastinakenstampf, Karotten

15,90

lauwarme Räucherforelle,

Linsensalat, Meerrettich

13,90

Fleisch

Rostbratwurst vom Grill

3,50

geschmorte Ochsenbäckchen

Pastinakenstampf, Karotten

18,90

Gulasch vom pommerschen Weiderind, Petersilienkartoffeln

17,90

Hähnchenschnitzel, Süßkartoffel Pommes Frites

15,90

Rumpsteak vom Grill,

Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter oder grüne Pfeffersauce

20,90

Spare Ribs, Pommes, Barbecuesosse

14,90

Kinderkarte

*Rostbratwurst, Pommes oder Süßkartoffelpommes
Ketchup oder Mayo auf Wunsch
7,-*

*Nudeln, Tomatensauce
7,90*

*Hähnchenschnitzel, Spinat, Salzkartoffeln
9,90*

*Backfisch, Kartoffelsalat
7,90*



Dessert

Rhabarber – Erdbeer – Süppchen, Vanilleeis

6,90

Honig – Mohn – Parfait, Himbeermark

6,90

Schokoladenfondant, Vanilleeis

6,90

Vanillequark, Mango, Maracuja

5,90

Crème Brûlée, Sanddorn

6,90

Vanilleeis, Kürbiskernöl, karamellisierte Kürbiskerne

4,90

Eis & Kuchen

Stück Kuchen

2,90

Stück Torte

3,40

3 Kugeln gemischtes Eis

3,90

Blaubeerbecher

Joghurteis, Blaubeeren & Sahne

6,90

Mango – Passionsfrucht – Becher
Vanilleeis, Mango, Passionsfrucht & Sahne

6,90

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

6,90

Nussbecher

Nuss Eis, Eierlikör, Schokoladensauce & Sahne

6,90

Kaltes

Wasser mit / ohne	0,2l	1,90
Fl. Wasser mit / ohne	0,7l	5,90
Apfelschorle naturtrüb	0,3l	2,60
	0,5l	3,90
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,30
O-Saft	0,2l	2,30
Kirschsaft	0,2l	2,30
Bananennektar	0,2l	2,30
Cola / Cola light	0,2l	2,20
Fanta / Spezi / Sprite	0,2l	2,20
Bitter Lemon / Tonic	0,2l	2,20
Eiskaffee / Eisschokolade		3,50

Warmes

<i>Tasse Kaffee</i>	1,90
<i>Pott Kaffee</i>	2,30
<i>Café Creme</i>	2,50
<i>Cappuccino</i>	2,80
<i>Espresso</i>	2,00
<i>Doppelter Espresso</i>	3,40
<i>Milchkaffee</i>	3,20
<i>Heiße Schokolade m. Sahne</i>	3,00
<i>Heiße Schokolade mit Rum und Sahne</i>	3,90
<i>Frischer Kräutertee</i>	3,60
<i>Ingwer-Limette, Minze-Limette oder Zitronengras</i>	

Alkoholisches

Longdrinks

<i>Vodka Lemon Orange Energy</i>	<i>6,90</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>6,90</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>6,90</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>6,90</i>
<i>Whisky Cola</i>	<i>6,90</i>
<i>Aperol Spritz mit Cremant</i>	<i>6,90</i>
<i>Bellini, weißer Pfirsich, Cremant</i>	<i>6,90</i>
<i>Caipirinha</i>	<i>6,90</i>
<i>Mojito</i>	<i>7,50</i>

Schnaps

<i>Grappa di Nonino</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40</i>
<i>Insel Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,10</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70</i>
<i>Baileys auf Eis</i>	<i>4cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>4cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Martini D'oro</i>	<i>4cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Borgmann Kräuterlikör</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90</i>

Malt Whiskys, Cognac, Rum

Glenmorangie 18 J. 2cl/4cl 5,90 | 11,50

Glenfiddich 12 J. 2cl/4cl 2,90 | 5,50

Glenlivet 16 J. 2cl/4cl 4,90 | 9,90

Lagavulin 16 J. 2cl/4cl 4,90 | 9,90

Hennessy Cognac Fine 2cl/4cl 3,90 | 6,90

Havanna Rum 3 J. 4cl 3,90

Havanna Rum 7 J. 4cl 5,20

El Dorado Rum 15 J. 2cl/4cl 6,50 | 11,90

El Dorado Rum 21 J. 2cl/4cl 8,50 | 15,90

Special Reserve

Geruch: frisch aufgeschnittene Vanilleschote, fruchtig-frische Feige

Geschmack: floral u. fruchtig, etwas Kakao, etwas Sauerrahm, liegt angenehm leicht, aber mit großer Komplexität am Gaumen, schöne Leichtigkeit, feiner, eleganter Nachklang, sehr empfehlenswert

Bier

<i>Lübzer Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Alster</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Kristall, Hefe hell u. dunkel</i>		
<i>Hefe hell alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50</i>
<i>Berliner Weiße mit Schuss</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50</i>
<i>Himbeer o. Waldmeister</i>		
<i>Störtebeker alkoholfrei</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40</i>

Weine

Weißwein

Weinschorle	0,2l	4,50
2014/15 Riesling trocken	0,2l	6,20
Weingut Daniel, Rheingau	0,7l	21,50
Viel Frucht, Pfirsich, unwiderstehlich		
2015 Grauburgunder trocken	0,2l	5,50
Karl Pfaffmann, Pfalz	0,7l	18,50
Vollmundig, fruchtig, mineralisch		
2015 Weißburgunder trocken	0,2l	5,50
Karl Pfaffmann, Pfalz	0,7l	18,50
Aromen von weißen Früchten		
saftig, elegant		
2015 Wilde Fünfzehn	0,2l	6,50
Sauvignon Blanc	0,7l	22,-
Chateau Schembs, Rheinhessen		
Exotische Frucht, Holunderblüte, Stachelbeere		

Weißwein

2014/15 Herrnberg Riesling trocken 0,7l 29,-

Weingut Künstler, Rheingau

Rassig, delikater, anregend

Ein Genuss zu allen Fischgerichten

2015 Chardonnay @ Weißburgunder trocken 0,7l 29,-

Weingut Knipser, Pfalz

Feine Cuvée mit der Würze des Chardonnay und dem

Schmelz des Weißburgunders

2013/14 Sancerre AOC 0,7l 36,-

Domaine Francois Crochet

Aromen von Birne, Citrus und Pfirsich

Frisch und lebendig

2013/14 Chablis Ancestrum 0,7l 35,-

Domaine Charly Nicolle

Zitrusfrüchte, weiße Blüten, Mineralik

Zart mit beeindruckender Länge

Roséwein

2015 "Clarette" Rosé trocken 0,2l 6,90

Weingut Knipser, Pfalz 0,7l 25,-
perfekter Terrassenwein, süffig,
schmeckt nach mehr

Rotwein

2012 Terraventoux AOC 0,2l 5,40

Terraventoux, Rhone 0,7l 18,-
Frucht von kleinen, dunklen Beeren,
rund und gefällig

2012 Primitivo Briaco 0,2l 6,50

Casa Vinicola Apollonia, Apulien 0,7l 23,-
Intensive Aromen v. Kirsche u. Pflaume
Fruchtig, weich und geschmeidig

2012 Rioja Ugarte Crianza 0,2l 7,20

Eguren Ugarte, Rioja Alavesa 0,7l 25,-
Harmonisch mit intensive, fructigen Kirscharomen
Ideal zu Fleischgerichten

2012 Langhe Rosso Baccanera DOC 0,7l 35,-

Lo Zoccolai, Piemont

Elegante Komposition aus Barbera, Nebbiolo

Cabernet Sauvignon aus den besten Lagen von Barolo

2008 Barolo del Comune di Barolo 0,7l 79,-

Marchesi di Barolo

Schaumwein

Erdbeerprosecco 0,1l 3,50

Weingut Nopper, Baden 0,7l 21,90

*Ohne Zusatz von Aromastoffen, Erdbeeren aus
eigenem Anbau, frisch, fruchtig und belebend*

Cremant

Grand Cuvee 1531 Crémant Brut 0,1l 4,50

Cremant de Limoux 0,7l 29,-

*feine Perlage, fruchtiges Bukett, Honig,
frisch mit viel Finesse*

Champagner

Ruinart 0,35l 39,-

0,7l 79,-