

Høfde

SPEISE
KARTE



WAS BEDEUTET

Glück?

Wissen Sie, bei welcher Urlaubsfrage wir uns vom Hamburger *Mein Schiff*® Genuss-Team einig sind?

Wir lieben Skandinavien. Eine Region mit ihren weiten Stränden, der herzlichen Gemütlichkeit und ihrer rauen Küste.

Wenn wir Nordlichter dort sind, zieht es uns an eine Buhne - im Dänischen „Høfde“ genannt. Die Reihe an Steinen, die vom Strand ins Wasser führt, ist ein faszinierendes Symbol für Halt, Schönheit und Natur.

Genau dieses Sinnbild haben wir während der Konzeption in dieses Restaurant - eben ins Høfde - geholt, um einen Ort zu schaffen, an dem Sie zur Ruhe kommen, genießen und den Moment spüren können.

Suchen Sie sich die Leckereien aus, die ein Fest für Ihre Sinne sein werden. Gutes Essen ist eine wunderbare Art, im Moment Glück zu spüren. Unsere Fragekärtchen laden Sie außerdem dazu ein, gemeinsam mit Ihren Liebsten in Erinnerungen zu schwelgen, über das Leben zu plaudern und sich neu kennenzulernen. Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit.



Høfde

UNSERE SALZE

HAVSNØ / Havsnø-Salz ist ein Premium-Meersalz aus Vestlandet, Norwegen. Der Name „Havsnø“ („Meerschnee“) spiegelt die leichten, flockigen Kristalle wider. Es wird durch natürliche Verdunstung aus klarem Fjordwasser gewonnen und behält dabei wertvolle Mineralien wie Magnesium und Kalzium. Mit feinem Biss und dezenter Salzigkeit verleiht es Gerichten wie Fisch, Fleisch, Gemüse oder Desserts den perfekten Abschluss.

CORNISH SEA SALT / Dieses milde Meersalz vereint zitronige Frische mit Thymiannoten und verfeinert Speisen aromatisch. Gewonnen aus den klaren Gewässern vor Cornwalls Küste, entstehen die handgeernteten Kristalle in einem schonenden Verfahren, das über 60 Mineralien und Spurenelemente bewahrt. Die feine Textur schmilzt förmlich auf der Zunge. Ideal für Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Salate und gegrillten Käse. Nachhaltigkeit steht dabei im Fokus: Das Meerwasser wird gekühlt und umweltschonend zurückgeführt.

TRÜFFELSALZ / Das Trüffelsalz von Plantin kombiniert feines Meersalz mit aromatischen Sommertrüffeln und verleiht Gerichten eine elegante Note. Die erdigen, nussigen Aromen der Trüffel harmonieren ideal mit dem milden Salz und veredeln einfache Speisen zu Gourmetkreationen. Hergestellt in der Provence, steht es für höchste Qualität und authentischen Geschmack - perfekt für Feinschmecker, die Luxus und Raffinesse in ihre Küche bringen möchten.

FUERU WAKAME / Dieses Meersalz mit Wakame-Seetang verbindet milden Geschmack mit mineralreichen, umamibetonten Aromen. Die getrockneten Algen entfalten bei Feuchtigkeit ihr volles Aroma und eine weiche Textur. Ideal für Suppen, Salate, Fisch und Gemüse, verleiht es Speisen eine besondere Tiefe. Reich an Mineralstoffen und Vitaminen, bietet es nicht nur Geschmack, sondern auch Nährwert. Die nachhaltige Herstellung bewahrt die natürlichen Ressourcen und bringt die Vielfalt der Meeresküche auf den Teller.

Høfde

VORWEG

„Mein Schiff®“ Knäckebrot 🌱

Rustikales Bauernbrot mit Malz 🌱

Grissini-Stangen mit Meersalz 🌱

Körniger Frischkäse mit Koriander 🌱

Gesalzene Bauernbutter 🌱

Schwedischer Senf-Seegras-Dip
mit Kräutern 🌱

EIN MOMENT NUR FÜR SIE:

„MACHEN SIE ES SICH BEQUEM,
SPÜREN SIE DAS WEICHE KISSEN IM
RÜCKEN UND GENIESSEN SIE
DEN AUGENBLICK. HIER IST HYGGE –
DÄNISCH FÜR GEMÜTLICHKEIT –
MEHR ALS EIN WORT, ES IST
EIN VERSPRECHEN.“

🌱 vegan | 🌱 vegetarisch

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Høfde

NORDISKE START

BEEF*-TATAR-STULLE

- am Tisch zubereitet -

Geröstetes hauseigenes, würziges Bauernbrot mit eingelegten roten Zwiebeln und Kräutersalat in Beeren-Vinaigrette

12,50 €

CEVICHE

vom Heilbutt und Nordseekrabben mit Limette, Kerbel, Sesamöl und Chili

9,70 €

STREMELLACHS

mit Sesamsaat, Nussöl und Limette, dazu Fenchel, Avocado, Cranberrys, Kohlrabi, Radieschen und Rüben-Beeren-Salsa

8,60 €

NORDISCHER SALAT

Zupfsalat in leichtem Skyr-Joghurt-Dressing mit Dijon-Senf, Wachtelei*, jungem Bergkäse und Knäckebrot

5,40 €

wahlweise mit:

Hering

7,10 €

Hühnerbrust

6,90 €

gebratenen Garnelen

7,30 €

GEGRILLTE AVOCADO ♯

mit marinierter Tomate und Malz-Bauernbrot

7,90 €



Høfde

SUPPENGLÜCK

**NORDDEUTSCHE
KARTOFFELCREME-
SUPPE**

mit Räucherlachs, Nordseekrabben,
Lauch, Dillöl und knusprigen Chips
vom Kleeschwein

6,90 €

**SCHAUMSUPPE
AUS ROTER BETE**

mit Kumin, Perlzwiebeln und Kresse

5,90 €

**DÄNISCHE
ZWIEBELSUPPE
„LOGSOPPER“**

Rinderbouillon mit Thymian, Dijonsenf,
Estragon und Bauernbrot-Croûton mit
Heuwiesenkäse

5,90 €

GLÜCK SCHMECKT MAN:

„UNSERE GERICHTE SIND WIE EINE
WARME UMARMUNG – BESTE ZUTATEN,
SORGFÄLTIG ZUBEREITET UND MIT
GROSSEM GESCHMACK.“



Høfde

HAUPTSACHE GENUSS

HOCHRIPPE VOM RIND	- bei niedriger Temperatur geschmort - mit Portweinsauce, geräuchertem Kartoffelpüree, mariniertem Zupfsalat und einem Dip nach Wahl	19,50 €
ROSA GEGRILLTE KRONE* VOM LAMM	mit Karotten-Ingwer-Püree, Buchweizen- risotto mit nordischem Hartkäse, Oliven-Zitronen-Salsa und körnigem Pale-Ale-Thymian-Senf	24,90 €
KABELJAU UND MUSCHELRAGOUT	auf Graupenrisotto mit Meerrettich- sauce, Erbsenpüree, gepickeltem Kürbis und krossem Speck	19,20 €
SCHONEND GEGARTES STEINBUTTFILET	an Sanddorn-Beurre blanc mit Apfel-Fenchel-Gemüse, konfierten Kapern, Malzbrot-Erde und Kartoffel-Trüffel-Püree	20,50 €
MEIN SCHIFF® SIGNATUR	Premium-Filetsteak* vom Wiesenrind mit gegrilltem Pulpo, Dirty Fries und hausgemachtem süßsaurem Relish	45,00 €
GERÖSTETES GEMÜSE ♯	mit Ahornsirup und Melisse, dazu Karotten-Ingwerpüree, Hasselback-Kartoffel, Gemüsechips und -Erde	14,50 €
BUCHWEIZEN- RISOTTO ♯	und Wurzelgemüse in Buttermilch mit gegrillten Kräuterseitlingen, Limetten- Kefir und Kresse-Rucola-Salat	13,80 €

Høfde

GLÆDE VED AT GRILLE

Zudem servieren wir Ihnen zwei Beilagen Ihrer Wahl.

KALBS- TOMAHAWKSTEAK* Director's Cut	am Knochen gereift, für zwei Personen, Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten ca. 900 g	59,90 €
T-BONE-STEAK*	vom Pommernrind Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten ca. 550 - 600 g	35,90 €
FILETSTEAK*	vom Chianina-Rind 250 g	38,90 €
FÄRSEN- SIRLOIN-STEAK*	vom Wiesenrind 250 g 400 g	32,50 € 49,90 €
RIB-EYE-STEAK*	vom John-Stone-Rind 250 g 400 g	36,90 € 58,90 €
SIRLOIN-STEAK*	vom kanadischen Bison 250 g	34,90 €
KOTELETT	vom Fläminger Kleeschwein 300 g	18,90 €
GEGRILLTER HUMMER* ODER LANGUSTEN- SCHWANZ*	je nach Fahrgebiet	39,90 €

rare
medium rare
medium
medium well
well done

Bitte wählen Sie Ihre Garstufe:

außen braun, innen rot, in der Mitte roh
außen braun, innen rot
außen braun, innen ein breiter rosa Streifen
außen braun, innen ein leichter rosa Streifen
außen braun, innen durchgebraten

Høfde

BEILAGEN

Dirty Fries mit einem Dip nach Wahl	3,20 €
Steakhouse-Fritten mit einem Dip nach Wahl 🌿	3,20 €
Geräuchertes Kartoffelpüree 🌿	3,20 €
Apfel-Fenchel-Gemüse 🌿	3,20 €
Hasselback-Kartoffel 🌿	3,20 €
Ofengemüse 🌿	3,20 €
Grüne Bohnen 🌿	3,20 €
Grüne Bohnen mit krossem Speck	3,20 €
Pflücksalat 🌿	3,20 €
Sautierter Blattspinat 🌿	3,20 €
Buchweizenrisotto mit nordischem Hartkäse 🌿	3,20 €

BUTTER inklusive

- Kräuterbutter 🌿
- Knoblauchbutter 🌿
- Chilibutter 🌿
- Trüffelbutter 🌿



Høfde

DIPS & CHUTNEY

Gerösteter Knoblauch-Dip 🍷	1,90 €
Birnen-Sanddorn-Chili-Chutney 🍷	1,90 €
Barbecue-Dip 🍷	1,90 €
Sour Cream mit Buttermilch und Limette 🍷	1,90 €

SAUCEN

Cognac-Pfeffer-Jus	2,90 €
Sauce béarnaise 🍷	2,90 €
Trüffeljus	2,90 €



„WOFÜR SIND
SIE ZURZEIT
DANKBAR?“

Høfde

FÜR DIE SEELE

MEIN SCHIFF® SIGNATUR VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN	Frischkäsecreme mit einem Hauch Orange, dazu Apfelkompott, Apfelgel, Schwarzbrot-Erde und Kaffeeis	8,50 €
WEISSE SÜSSHOLZ- SCHOKOLADEN- MOUSSE ✓	an Schokoladensauce und Birnen-Fenchel-Sorbet	8,50 €
ROTE-GRÜTZE- MANDEL-TARTE	mit Vanillecreme und Buttermilcheis	8,50 €
DESSERTVARIATION FÜR ZWEI	Eine Kreation aus den verschiedenen Desserts	15,90 €
HAUSGEMACHTE SORBETS ✓ 1 Kugel	Birne-Fenchel Himbeere-Rote Johannisbeere Sanddorn-Orange	1,60 € 1,60 € 1,60 €

DAS GLÜCK STECKT IM EINFACHEN:

„EIN GLAS WEIN, EIN GUTES GESPRÄCH UND
EIN HERZHAFTES LACHEN – BEI UNS FEIERN
WIR DIE KLEINEN FREUDEN DES LEBENS.“



Høfde

GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caffè Crema ^{1,2}	1,80 €
Entkoffeinierter Kaffee	1,80 €
Espresso ^{1,2}	1,80 €
Doppelter Espresso ^{1,2}	1,90 €
Espresso macchiato ^{1,2}	2,40 €
Cappuccino ^{1,2}	2,20 €
Latte macchiato ^{1,2}	2,20 €

Gerne servieren wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink

TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Schwarzer Tee	2,90 €
Earl Grey ^{1,2}	
Bio Schwarzer Tee	2,90 €
Assam Breakfast ^{1,2}	
Bio Weißer Tee	2,90 €
Pfirsich & Aprikose ^{1,2}	
Bio Grüner Tee	2,90 €
China Original ^{1,2}	
Bio Grüner Tee	2,90 €
Tropische Früchte ^{1,2}	
Bio Kräutertee	2,90 €
Kamille & Verbene ^{1,2}	
Bio Kräutertee	2,90 €
Minze ^{1,2}	
Bio Kräutertee	2,90 €
Verbene & Melisse ^{1,2}	
Bio Gewürztee	2,90 €
Kurkuma & Ingwer ^{1,2}	
Bio Rooibostee	2,90 €
Bourbonvanille ^{1,2}	
Bio Früchtetee	2,90 €
Blaubeere & Holunder ^{1,2}	

EMPFEHLUNG

Bio Grüner Tee	2,90 €
Sanddorn & Rose ^{1,2}	



SOFTDRINKS

Fruchtsäfte und Fruchtnektare Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate	0,2 l	2,20 €
Alle Fruchtsaftchorlen	0,2 l	2,20 €
Eistee Zitrone	0,2 l	2,20 €
Coca-Cola Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta	0,2 l	2,20 €
Thomas Henry Tonic Water, Botanical Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger Beer, Pink Grapefruit, Mystic Mango, Wild Berry	0,2 l	4,50 €
Waterkant Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone, Rhabarber, Apfelschorle trüb, Holunderblüte	0,33 l	4,50 €
Waterkant Flut / Ebbe	0,33 l	1,70 €
Natürliches Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure versetzt	0,75 l	4,40 €
Tau Spring Water still / sparkling	0,75 l	7,90 €

BIERE

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3 l	3,20 €
0,0 % Pils Alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Radler	0,33 l	3,20 €
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l	4,10 €
Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Weizen-Radler Alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Ratschherrn Pale Ale, IPA, Oat White IPA	0,33 l	2,90 €

„MACHEN SIE
HEUTE EINER
FREMDEN PERSON
EIN KOMPLIMENT.“



SPRIZZ & APERITIVO

EMPFEHLUNG

Høfde Sprizz 6,90 €
Lysholm Linie Aquavit, Belsazar
Rosé, Zitronensaft, Zuckersirup,
Thomas Henry Pink Grapefruit

Purple Berry Sprizz 9,90 €
Saltwater's Himmelblaue Magie
Gin, Lillet Blanc, Limettensaft,
Thomas Henry Wild Berry

Royal Sloe 9,90 €
Monkey 47 Schwarzwald Sloe
Gin, Aperol, Champagner

P&T 6,90 €
Belsazar Rosé, Pfirsichlikör,
Ananassirup, Limettensaft,
Thomas Henry Tonic Water

Botanical Wine 6,90 €
Dreissigacker Grauburgunder,
Bittersirup, Crème de Cacao,
Vanillesirup, Limettensaft,
Thomas Henry Botanical Tonic

No Lo Sprizz (alkoholfrei) 6,90 €
Martini Vibrante (alkoholfrei),
Bittersirup, Limettensaft,
Thomas Henry Pink Grapefruit

PRISECCO (alkoholfrei)

Rotfruchtig 0,1l 5,00 €
Wiesenobst,
Schwarze Johannisbeere,
Sauerkirsche

Weißduftig 0,1l 5,00 €
Wiesenobst, Holunderblüte,
Kräuter

SEKT

Mein Schiff® Sekt, 0,1l 4,00 €
Sonder-Cuvée 0,75l 29,00 €
trocken

PROSECCO

Prosecco Villa Perini 0,1l 5,00 €
D.O.C. 0,75l 34,00 €
Perini San Giovanni,
Valdobbiadene, Italien

Prosecco Superiore DOCG 0,1l 6,00 €
Millesimato Extra Dry 0,75l 45,00 €
Perini San Giovanni,
Valdobbiadene, Italien

CRÉMANT

L'extra par Langlois
Crémant Brut 0,75l 44,00 €
Crémant Rosé 0,75l 48,00 €



CHAMPAGNER

Philippe Gonet			
Roy Soleil Blanc de Blancs	0,1 l	10,00 €	
	0,75 l	65,00 €	
Grand Cru Rosé Brut	0,1 l	10,00 €	
	0,75 l	65,00 €	
Pommery			
Brut Royal	0,1 l	8,50 €	
	0,75 l	55,00 €	
Brut Rosé	0,1 l	10,00 €	
	0,75 l	65,00 €	
Moët & Chandon			
Impérial Brut	0,75 l	65,00 €	
Rosé Impérial	0,75 l	68,00 €	

WEISSWEIN

Trittenheimer Apotheke	0,1 l	6,00 €	
Riesling „Alte Reben“	0,75 l	37,00 €	
Franz-Josef Eifel, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland			
Ried Kranach	0,1 l	7,50 €	
Gewürztraminer	0,75 l	49,00 €	
Skoff, Südsteiermark, Österreich			
Chablis (Chardonnay)	0,1 l	8,00 €	
Christian Moreau, Burgund, Frankreich	0,75 l	52,00 €	
Twin Oaks (Chardonnay)	0,1 l	5,50 €	
Robert Mondavi, Kalifornien, USA	0,75 l	36,00 €	
The Ned Sauvignon Blanc	0,1 l	5,00 €	
Marisco Vineyards, Marlborough, Neuseeland	0,75 l	31,00 €	

ROSÉWEIN

Wolkentanz Rosé	0,1 l	5,50 €	
(Spätburgunder)	0,75 l	36,00 €	
Liebieg, Mosel, Deutschland			
Terre de Caudeval	0,1 l	4,00 €	
(Syrah)	0,75 l	25,00 €	
Caude Val, Languedoc, Frankreich			

ROTWEIN

Ursprung	0,1 l	5,50 €	
(Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah)	0,75 l	34,00 €	
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland			
Saint-Émilion Grand Cru	0,1 l	6,70 €	
(Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc)	0,75 l	42,00 €	
Barton & Guestier, Bordeaux, Frankreich			
Châteauneuf-du-Pape	0,1 l	8,00 €	
(Grenache, Syrah, Mourvèdre & Cinsault)	0,75 l	53,00 €	
La Bastide Saint Dominique, Rhône, Frankreich			
Syrah Rudi Schultz	0,1 l	6,00 €	
Rudi Schultz, Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	38,00 €	
Robert Mondavi Private	0,1 l	5,00 €	
Selection Pinot Noir	0,75 l	35,00 €	
(Spätburgunder)			
Robert Mondavi, Kalifornien, USA			

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	4 cl	3,90 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	4 cl	3,90 €
Lysholm Linie Aquavit	4 cl	4,20 €

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4 cl	4,00 €
Metaxa****	4 cl	4,00 €
Carlos Primero	4 cl	4,50 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4 cl	4,20 €

COGNAC & ARMAGNAC

Armagnac Janneau VSOP	4 cl	4,20 €
Larsen Cognac V. S.	4 cl	6,00 €
Bache-Gabrielsen Thomas XO Prestige, Réserve Edition	4 cl	8,60 €

GRAPPA

Il Merlot di Nonino	4 cl	5,00 €
Il Moscato di Nonino	4 cl	5,00 €
In Barriques Lo Chardonnay di Nonino	4 cl	5,00 €

OBSTBRÄNDE

Alter Apfel 40 %	4 cl	4,50 €
Zigarrenbrand vom Bockbier 45 %	4 cl	6,00 €
Dr. Guyot Birne 40 %	4 cl	6,00 €
Alte Mirabelle, Kastanienfass 40 %	4 cl	6,00 €
Alte Zwetschge 40 %	4 cl	6,00 €

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Extra Dry Fino	5 cl	3,50 €
Dry Sack Medium Dry	5 cl	3,50 €
Sandeman White Porto	5 cl	3,50 €
Sandeman Ruby Porto	5 cl	3,50 €

WERMUT

Martini Extra Dry	5 cl	3,50 €
Martini Bianco	5 cl	3,20 €
Martini Rosso	5 cl	3,20 €
Noilly Prat	5 cl	3,50 €

KRÄUTER, BITTER & ANISÉE

Aperol	4 cl	3,80 €
Campari Bitter	4 cl	3,80 €
Averna Amaro	4 cl	3,80 €
Ramazzotti Amaro	4 cl	3,80 €
Fernet-Branca	4 cl	3,80 €
Jägermeister	4 cl	3,80 €
Sambuca Molinari	4 cl	3,80 €
Pernod	4 cl	4,00 €

