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 handge-ernteten 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 getrock-neten 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

NORDISKE START

BEEF*-TATAR-STULLE - am Tisch zubereitet -	Geröstetes hauseigenes, würziges Bauernbrot mit eingelegten roten Zwiebeln und Kräutersalat in Beeren-Vinaigrette	17,50 €
CEVICHE	vom Heilbutt und Nordseekrabben mit Limette, Kerbel, Sesamöl und Chili	14,20 €
GERÄUCHERTE ENTENBRUST	mit Sesamsaat, Nussöl und Limette, dazu Fenchel, Avocado, Cranberrys, Kohlrabi, Radieschen und Rüben-Beeren-Salsa	13,80 €
NORDISCHER SALAT	Zupfsalat in leichtem Skyr-Joghurt-Dressing mit Dijon-Senf, Wachtelei*, jungem Bergkäse und Knäckebrot	7,60 €
	wahlweise mit:	
	Hering	+5,00 €
	Hühnerbrust	+7,50 €
	gebratenen Garnelen	+7,00 €
GEBRATENER KRÄUTER-SAITLING	mit Sellerie-Kartoffelcreme und Salbei-Crumble	10,50 €



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

SUPPENGLÜCK

NORDDEUTSCHE KARTOFFELCREME-SUPPE	mit Räucherlachs, Nordseekrabben, Lauch, Dillöl und knusprigen Chips vom Kleeschwein	7,50 €
SCHAUMSUPPE AUS ROTER BETE	mit Kumin, Perlzwiebeln und Kresse	6,50 €
DÄNISCHE ZWIEBELSUPPE „LOGSOPPER“	Rinderbouillon mit Thymian, Dijonsenf, Estragon und Bauernbrot-Croûton mit Heuwiesenkäse	6,90 €

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.“



Høfde

HAUPTSACHE GENUSS

HOCHRIPPE VOM RIND	- bei niedriger Temperatur geschmort - mit Portweinsauce, geräuchertem Kartoffelpüree, mariniertem Zupfsalat und einem Dip nach Wahl	27,50 €
ROSA GEBRATENE LAMMKOTELETTS*	mit Karotten-Ingwer-Püree, Buchweizenrisotto mit nordischem Hartkäse, Oliven-Zitronen-Salsa und körnigem Pale-Ale-Thymian-Senf	32,00 €
KABELJAU UND MUSCHELRAGOUT	auf Graupenrisotto mit Meerrettichsauce, Erbsenpüree, gepickeltem Kürbis und krossem Speck	26,90 €
SCHONEND GEGARTES STEINBUTTFILET	an Sanddorn-Beurre blanc mit Apfel-Fenchel-Gemüse, konfierten Kapern, Malzbrot-Erde und Kartoffel-Trüffel-Püree	28,60 €
MEIN SCHIFF® SIGNATUR	Premium-Filetsteak* vom Wiesenrind mit gegrilltem Pulpo, Dirty Fries und hausgemachtem süßsaurem Relish	47,00 €
GERÖSTETES BLUMENKOHL-STEAK	mit Ahornsirup und Melisse, dazu Karotten-Ingwerpüree, Hasselback-Kartoffel, Gemüsechips und -Erde	17,50 €
BUCHWEIZEN-RISOTTO	und Wurzelgemüse in Buttermilch mit gegrillten Kräuterseitlingen, Limetten-Kefir und Kresse-Rucola-Salat	16,80 €

Høfde

GLÆDE VED AT GRILLE

Zudem servieren wir Ihnen zwei Beilagen Ihrer Wahl.

KALBSTOMAHAWK-STEAK* Director's Cut	am Knochen gereift, für zwei Personen, Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten ca. 900 g	59,90 €
FLANKSTEAK*	Sous-vide gegart, für zwei Personen, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, ca. 600 – 650 g	44,80 €
T-BONE-STEAK*	vom Pommernrind Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten ca. 550 – 600 g	42,90 €
FILETSTEAK*	vom Pommernrind 150 g 250 g 400 g	 22,50 € 37,50 € 60,00 €
RIB-EYE-STEAK*	vom Pommernrind 250 g 400 g	 32,50 € 52,00 €
SIRLOIN-STEAK*	vom Pommernrind 250 g 400 g	 32,50 € 52,00 €
FÄRSEN-SIRLOIN-STEAK*	vom Wiesenrind 250 g 400 g	 35,00 € 56,00 €
FILETSTEAK*	vom Chianina-Rind 250 g 400 g	 45,00 € 72,00 €

Høfde

GLÆDE VED AT GRILLE

KOTELETT	vom Fläminger Kleeschwein 300 g	 24,00 €
GEGRILLTE LAMMKOTELETTS*	ca. 200 g	32,00 €
ENTRECÔTE*	vom kanadischen Bison 250 g 400 g	 40,00 € 64,00 €
GRILLTELLER	mit Pommern-Rinderfilet*, Entrecôte vom kanadischem Bison*, Kotelett vom Kleeschwein, Lammkotelett*, Filet vom Chianina-Rind*	39,00 €
MEIN SCHIFF® SURF & TURF	Rinderfiletsteak mit ½ Langusten-* oder Hummerschwanz* (je nach Fahrtgebiet)	47,00 €
GEGRILLTER HUMMER* ODER LANGUSTEN-SCHWANZ*	je nach Fahrgebiet	39,90 €
Zusätzlich zu ihrem Steak	Gebratene Garnelen Gänseleber mit Trüffelbutter Kaviar* vom Stör ½ Hummer	+7,00 € +10,00 € +20,00 € +24,50 €

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor der Zubereitung.

Bitte wählen Sie Ihre Garstufe:

rare	außen braun, innen rot, in der Mitte roh
medium rare	außen braun, innen rot
medium	außen braun, innen ein breiter rosa Streifen
medium well	außen braun, innen ein leichter rosa Streifen
well done	außen braun, innen durchgebraten

Høfde

BEILAGEN

Dirty Fries mit einem Dip nach Wahl	5,00 €
Steakhouse-Fritten mit einem Dip nach Wahl	5,00 €
Geräuchertes Kartoffelpüree	5,00 €
Apfel-Fenchel-Gemüse	5,00 €
Hasselback-Kartoffel	5,00 €
Ofengemüse	5,00 €
Grüne Bohnen	5,00 €
Grüne Bohnen mit krossem Speck	5,00 €
Pflücksalat	5,00 €
Sautierter Blattspinat	5,00 €
Buchweizenrisotto mit nordischem Hartkäse	5,00 €

BEILAGEN inklusive

Kräuterbutter

Knoblauchbutter

Chilibutter

Trüffelbutter

„WOFÜR SIND SIE ZURZEIT DANKBAR?“



Høfde

DIPS & CHUTNEY inklusive

Gerösteter Knoblauch-Dip

Birnen-Sanddorn-Chili-Chutney

Barbecue-Dip

Sour Cream mit Buttermilch und Limette

SAUCEN

Cognac-Pfeffer-Jus	5,00 €
Sauce Béarnaise	5,00 €
Chili-Käsesauce	5,00 €



GLÜCK SCHMECKT MAN:

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

Høfde

FÜR DIE SEELE

MEIN SCHIFF® SIGNATUR VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN	Frischkäsecreme mit einem Hauch Orange, dazu Apfelkompott, Apfelgel, Schwarzbrot-Erde und Kaffeeeis	9,50 €
WEISSE SÜSSHOLZ-SCHOKOLADEN-MOUSSE	an Schokoladensauce und Birnen-Fenchel-Sorbet	9,50 €
ROTE-GRÜTZEMANDEL-TARTE	mit Vanillecreme und Buttermilcheis	9,50 €
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	2,10 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,10 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso macchiato	2,20 €
Cappuccino	3,60 €
Latte macchiato	3,60 €

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



TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

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

EMPFEHLUNG

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose [1,2]	2,90 €

[1] BIO-zertifiziert | [2] Rainforest-Alliance-zertifiziert

SOFTDRINKS

Fruchtsäfte und Fruchtnektare 0,2 l 2,50 €

Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate

Fruchtsaftschorlen 0,2 l 2,50 €

Eistee 0,2 l 2,50 €

Zitrone

Coca-Cola 0,2 l 2,50 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

Thomas Henry 0,2 l 4,50 €

Tonic Water, Botanical Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger Beer, Pink Grapefruit, Mystic Mango, Wild Berry

Waterkant 0,33 l 4,50 €

Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone, Rhabarber, Apfelschorle trüb, Holunderblüte

Waterkant Flut/Ebbe 0,33 l 2,10 €

Natürliches Mineralwasser ohne / mit Kohlensäure versetzt 0,75 l 5,60 €

Tau Spring Water 0,75 l 7,90 €

still / sparkling

BIERE

Bitburger

Premium Pils vom Fass	0,3 l	3,70 €
0,0 % Pils alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Radler	0,33 l	3,70 €

Paulaner

Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5 l	4,60 €
Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
Weizen-Radler, alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

„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 11,30 €

Saltwater's Himmelblaue Magie Gin, Lillet Blanc, Limettensaft, Thomas Henry Wild Berry

Royal Sloe 11,30 €

Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin, Aperol, Champagner

Botanical Wine 7,90 €

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 0,1 l 5,50 €

Wiesenobst, Schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche

Weißduftig 0,1 l 5,50 €

Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter

SEKT

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

trocken

CRÉMANT

L'extra par Langlois

Crémant Brut 0,75 l 48,00 €
Crémant Rosé 0,75 l 52,00 €



CHAMPAGNER

Philippe Gonet

Roy Soleil Blanc de Blancs 0,1 l 10,70 €
0,75 l 75,00 €

Grand Cru Rosé Brut 0,1 l 10,70 €
0,75 l 75,00 €

Pommery

Brut Royal 0,1 l 10,00 €
0,75 l 70,00 €

Brut Rosé 0,1 l 10,00 €
0,75 l 70,00 €

Moët & Chandon

Impérial Brut 0,75 l 75,00 €

Rosé Impérial 0,75 l 75,00 €

WEISSWEIN

Trittenheimer Apotheke Riesling „Alte Reben“ 0,1 l 6,20 €
0,75 l 40,00 €
Franz-Josef Eifel, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland

Ried Kranach Gewürztraminer 0,1 l 8,20 €
0,75 l 53,00 €
Skoff, Südsteiermark, Österreich

Chablis (Chardonnay) 0,1 l 8,50 €
Christian Moreau, Burgund, Frankreich 0,75 l 56,00 €

C.V (Chardonnay) 0,1 l 6,00 €
Clay Creek Vineyards Kalifornien, USA 0,75 l 39,00 €

The Ned Sauvignon Blanc 0,1 l 5,10 €
0,75 l 33,00 €
Marisco Vineyards, Marlborough, Neuseeland

ROSÉWEIN

Wolkentanz Rosé 0,1 l 6,00 €
(Spätburgunder) 0,75 l 39,00 €
Liebieg, Mosel, Deutschland

Terre de Caudeval 0,1 l 5,00 €
(Syrah) 0,75 l 32,00 €
Caude Val, Languedoc, Frankreich

ROTWEIN

Ursprung 0,1 l 6,50 €
(Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah) 0,75 l 42,00 €
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

Saint-Émilion Grand Cru 0,1 l 6,90 €
0,75 l 45,00 €
(Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc)
Barton & Guestier, Bordeaux, Frankreich

Châteauneuf-du-Pape 0,1 l 8,80 €
(Grenache, Syrah, Mourvèdre & Cinsault) 0,75 l 57,00 €
La Bastide Saint Dominique, Rhône, Frankreich

Syrah Rudi Schultz 0,1 l 6,90 €
Rudi Schultz, Stellenbosch, Südafrika 0,75 l 45,00 €

Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir 0,1 l 5,90 €
0,75 l 38,00 €
(Spätburgunder)
Robert Mondavi, Kalifornien, USA

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	4 cl	4,80 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	4 cl	4,80 €
Lysholm Linie Aquavit	4 cl	4,80 €

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4 cl	4,50 €
Metaxa*****	4 cl	4,50 €
Carlos Primero	4 cl	4,80 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4 cl	5,60 €

COGNAC & ARMAGNAC

Janneau VSOP	4 cl	5,60 €
Larsen Cognac V. S.	4 cl	6,40 €
Bache-Gabrielsen Thomas XO Prestige, Réserve Edition	4 cl	10,00 €

GRAPPA

Il Merlot di Nonino	4 cl	6,30 €
Il Moscato di Nonino	4 cl	6,30 €
In Barriques Lo Chardonnay di Nonino	4 cl	6,30 €



OBSTBRÄNDE

Alter Apfel 40 %	4 cl	6,40 €
Zigarrenbrand vom Bockbier 45 %	4 cl	5,60 €
Dr. Guyot Birne 40 %	4 cl	8,50 €
Alte Mirabelle, Kastanienfass 40 %	4 cl	8,50 €
Alte Zwetschge 40 %	4 cl	8,50 €

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Extra Dry Fino	5 cl	4,40 €
Dry Sack Medium Dry	5 cl	4,40 €
Sandeman White Porto	5 cl	4,40 €
Sandeman Ruby Porto	5 cl	4,40 €

WERMUT

Martini Extra Dry	5 cl	4,40 €
Martini Bianco	5 cl	4,10 €
Martini Rosso	5 cl	4,10 €
Noilly Prat	5 cl	4,40 €

KRÄUTER, BITTER & ANISÉE

Aperol	4 cl	4,30 €
Campari Bitter	4 cl	4,30 €
Averna Amaro	4 cl	4,70 €
Ramazzotti Amaro	4 cl	4,70 €
Fernet-Branca	4 cl	4,30 €
Jägermeister	4 cl	4,70 €
Sambuca Molinari	4 cl	4,70 €
Pernod	4 cl	5,00 €