

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 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

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 Kaffeeis

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.“

