



Halenkäserei

RESTAURANT / BAR / EVENTLOCATION



RESERVIERUNGEN

Unsere Plätze sind meistens schnell belegt.
Wenn Du auf Nummer sicher gehen willst,
dann reserviere gerne unter
www.hafenkaeserei.de oder telefonisch unter 0251.674400-0.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. + Do. 17.00 h - 22.00 h

So. 15.00 h - 22.00 h

Fr. + Sa. - Events - kein Restaurantbetrieb

Unsere Küche schließt um 21.00 h.

Unser Mittagstisch:

Mi. - Fr. 12.00 h - 14.00 h

(außer an Feiertagen und bei Exklusivanmietungen)

AHOI!

Hier bist Du als Genießer genau richtig. Seit der Kooperation zwischen der Hafenkäserei und der Finne Brauerei aus dem Kreuzviertel, treffen bei uns köstliches Craft Beer und feinster Käse aufeinander. Neben unserer frischen Küche bereiten wir leckere Drinks und Cocktails mit hochwertigen Spirituosen und hausgemachte Limonaden für Dich zu.

Der Genuss steht bei uns im Vordergrund.
Viel Spaß beim Schlemmen!

Web:

www.hafenkaeserei.de

 Hafenkäserei

 hafenkaeserei



VORSPEISEN

HAFENKÄSE-VARIATION	14
Käsepraline, Käsetatar, Käsechip, Käse Crème Brûlée mit Bio Hafenkäse dazu Brot	
KÄSEPRALINEN (5 Stk.).....	8.5
Bio Hafenkäse, Wasabi-Meerrettich	
BUNTE BEETE CARPACCIO.....	12.5
Wildkräutersalat, Pinienkerne, Käsechip aus Bio Hafenkäse, gebeitztes Eigelb	



FLAMMKUCHEN

KÄSE-LAUCH.....	12
Bio Hafenkäse, Lauch, Schmand	
KLASSIK.....	12
Speck, Schalotten, Schmand	
BIRNE (süß).....	13
Birnen-Chutney, kandierte Wallnüsse	



HAUPTGERICHTE

HAFENKÄSE-PULLED PORK BURGER.....	16
Pulled Pork, Brioche Bun, Chili-Mayonaise, Barbecuesauce, Strauchtomaten, Kopfsalat, rote Zwiebeln, Der Blaue Barbier, Rosmarin Kartoffeln mit Mayo & Ketchup	
HAFENKÄSE-BURGER.....	18
Rind, Brioche Bun, Chili-Mayonaise, Ketchup, Strauchtomaten, Kopfsalat, rote Zwiebeln, Der Blaue Barbier, Rosmarin Kartoffeln mit Mayo & Ketchup	
VEGETARISCHER HAFENKÄSE BURGER	15
Beyond Meat, Brioche Bun, Chili-Mayonaise, Ketchup, Strauchtomaten, Gewürzgurke, Kopfsalat, rote Zwiebeln, Der Blaue Barbier, Rosmarin Kartoffeln mit Mayo & Ketchup (auch als vegane Variante ohne Käse möglich)	
HAFENKÄSE-SPÄTZLE	14
Käsespätzle mit Bio Hafenkäse, Röstzwiebeln, Beilagensalat	



HAUPTGERICHTE

KÄSEGRILLER	14.5
Kartoffelpüree, süßer Senf & Beilagensalat	
LACHS.....	17.5
Tagliatelle, gebratenem Lachs in Kräuterbutter & Käsesauce	
SCHWARZWURZELRISOTTO	14.5
Austern - Seitlinge, Bio Hafenkäse	

DESSERT

KÄSEKUCHEN.....	6.5
Mit Beeren & Haselnuss-Krokant	
KÄSE CRÈME BRÛLÉE	7
Mit Beeren	
KOMBÜSENLÜCK	12
4 Sorten Bio Hafenkäse, Baguette, Traubensenf	



KÄSE- & BIER-GUIDE

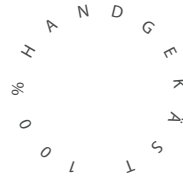






KÄPT´N PAULI

Leinen los für unseren Käpt´n Pauli. Aus rein natürlichen Zutaten und frischer Kuhmilch reift er mindestens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Dort wird er von Hand gewendet. Das Ergebnis ist ein aromatischer Gouda.



KÄPT´N PAULIS GOLDSCHATZ

Käpt´n Paulis Goldschatz ist wirklich etwas ganz Besonderes. 100% handgekäst und -gewendet, reift er mindestens 24 Monate in unserer Schatzkammer. Seine geschmackvolle Würze veredelt Nudeln und Salate.

ART	Gouda
REIFUNG	jung & mittelalt
MUNDGEFÜHL	zart-schmelzend
GESCHMACK	mild
WEIN	spritzige, fruchtige Weine
BIER	Finne Pils

ART	Gouda
REIFUNG	überjährig (min. 24 Monate)
MUNDGEFÜHL	cremig
GESCHMACK	würzig
WEIN	schwere (Rot-)Weine
BIER	Weizen

Fett i.Tr. 50 % , Deutsche Landwirtschaft, Rinde nicht zum Verzehr geeignet.
Reifung Jung (mindestens 6 Wochen), Reifung Mittelalt (mindestens 3 Monate),

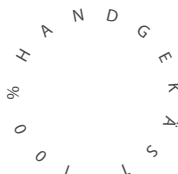




DER MILDE MAAT

Setz die Segel! Unsere Hafenkäse schippern in die Welt. Darunter unser nussig schmeckender milder Maat. Er reift mindestens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Dadurch verbindet sich der rahmige Gouda-Geschmack mit dem Walnuss-Aroma des Bockshornklees.

ART	Gouda
REIFUNG	mindestens 6 Wochen
MUNDGEFÜHL	zart-schmelzend
GESCHMACK	aromatisch
WEIN	feinherbe, weiße Weine
BIER	Finne Helles



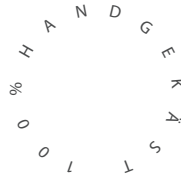
DER MUNTERE MATROSE

Kräuter in Sicht! Unser munterer Matrose ist eine Wohltat für jeden Magen. Der Gouda mit Fenchel, Kümmel und gemahltem Koriander schmeckt interessant würzig und süßlich zugleich. Macht Aufläufe und Käsesaucen zu etwas Besonderem. Klarmachen zum Kosten!

ART	Gouda
REIFUNG	mindestens 6 Wochen
MUNDGEFÜHL	zart-schmelzend, weich
GESCHMACK	aromatisch
WEIN	fruchtintensive Weine
BIER	Witbier bsp. BROUWERIJ'TIJ aus Amsterdam

Fett i.Tr. 50 %, Deutsche Landwirtschaft, Rinde nicht zum Verzehr geeignet.





DER FRÖHLICHE FÄHNRICH

Alle Mann an Deck! Es wird gesellig. Mit dabei ist unser fröhlicher Fähnrich, ein herzhaft-würziger Rotschmierkäse affiniert mit Finne Indian Pale Ale. Perfekt für alle, die es deftig mögen. Holt euch ein gutes Brot dazu oder überbackt damit euer Lieblingsessen. Köstlich zur Halse!

ART	Rotschmierkäse
REIFUNG	mindestens 8 Wochen
MUNDGEFÜHL	zart-schmelzend
GESCHMACK	pikant
WEIN	fruchtige Weine
BIER	Finne Pale Ale

DER KLEINE KORSAR

Anker raus! Zeit zum Schnabulieren. Unser kleiner Korsar ist ein herrlich aromatischer Rotschmierkäse. Seine Rotkulturrinde mit Rotwein verleiht ihm ein ausgeprägt würziges Aroma. Dazu ein Glas gehaltvoller Weißwein oder ein vollmundiger Burgunder. Mundfreude Ahoi!

ART	Rotschmierkäse
REIFUNG	mindestens 8 Wochen
MUNDGEFÜHL	zart-schmelzend
GESCHMACK	würzig-pikant
WEIN	trockene Rotweine
GETRÄNK	Eierlikör

Fett i.Tr. 50 %, Deutsche Landwirtschaft, Rinde nicht zum Verzehr geeignet.





DER BLAUE BARBIER

Klar zum Genießen! Unser blauer Barbier vereint herb mit fruchtig, pikant mit hocharomatisch. Der kräftige Rotschmierkäse ist der perfekte Käse für Festlichkeiten oder besondere Anlässe. Mit Blaubeeren kennt bestimmt noch keiner. Steuerbord Geschmacksexplosion!



DER FRECHE FOCKAFFE

Klar Deck! Hochgenuss für alle Feinschmecker! Unser frecher Fockaffe mundet wie das Honig-Malzbier von Pinkus unaufdringlich süßlich. Für die Momente, in denen man einfach mal Lust auf etwas Besonderes zum Naschen hat. Leckerbissen kommt auf!

ART	Rotschmierkäse
REIFUNG	mindestens 8 Wochen
MUNDGEFÜHL	zart-schmelzend
GESCHMACK	kräftig
WEIN	kräftige, fruchtige Weine
BIER	Finne Helles

ART	Rotschmierkäse
REIFUNG	mindestens 8 Wochen
MUNDGEFÜHL	zart-schmelzend
GESCHMACK	würzig
WEIN	süße Weine
BIER	Finne Pils

Fett i.Tr. 50 %, Deutsche Landwirtschaft, Rinde nicht zum Verzehr geeignet.





PILS



HELLES

So wie die Lambertikirche aus Münster herausragt, steht das Pils hoch oben bei den beliebtesten Bieren. Ein schlanker Malzkörper und eine frische Herbe machen es zum idealen Begleiter bei Feiern, in der Eckkneipe oder beim Fußball.

So wie der Prinzipalmarkt zu Münster gehört auch unser fein gehopftes Helles zu einem entspannten Feierabend. Ganz egal, ob du ihn im Stadion verbringst, an der Promenade grillst oder einfach gemütlich auf der Couch hängst.

SW	15,5	ALK	5,1 % vol	SW	12	ALK	4,9 % vol
BITTERE	42 IBU			BITTERE	21 IBU		
AROMA	tropische Früchte, Citrus, würzig			AROMA	feinwürzig, mild, joviel		
GENUSS-TEMPERATUR	5-7°C	FARBE	Hellgold	GENUSS-TEMPERATUR	7-9°C	FARBE	Hellgold
HOPFEN	Saaz, Spalter Select, Perle, Pacific Gem			HOPFEN	Perle, Spalter Select, Hallertauer Mittelfrüh		
MALZ	Pilsner, Münchner			MALZ	Pilsner, Münchner		
PASST ZU	Currywurst, Frikadelle, Grünkohl			PASST ZU	Bratwurst, Quinoa-Salat, Käpt'n Pauli		





PALE ALE

Wie der rustikale Kran am schicken Hafen schwimmt auch das Pale Ale nicht mit dem Strom. Mit einer extra Portion Hopfen und einem tropisch fruchtigen, frisch-herben Aroma begeistert es Hop Heads und Craft Beer Einsteiger zugleich. Perfekt zum Chillen am Hafen!

SW	15,5	ALK	5,6 % vol
BITTERE	68 IBU		
AROMA	tropische Früchte, Citrus, würzig		
GENUSS-TEMPERATUR	10-12°C	FARBE	Goldorange
HOPFEN	Cascade, Pacific Gem, First Gold, Mandarina		
MALZ	Oale Ale, Münchner, Weizen, Caramel		
PASST ZU	BBQ, Burger, Thai-Curry, Der Fröhliche Fähnrich		



IPA

Das bittere IPA mit seinem sehr fruchtigen Hopfenaroma wurde vor einigen Jahren von der Craft Beer Bewegung wiederentdeckt und ziert seitdem das Sortiment fast jeder Microbrewery.

SW	12	ALK.	6,6 % vol
BITTERE	73 IBU		
AROMA	Citrus, Mango, Waldbeere, Jovel		
GENUSS-TEMPERATUR	10-12°C	FARBE	Goldorange
HOPFEN	Citra, Chinook, Cascade		
MALZ	Pale Ale, Wiener, Caramel		
PASST ZU	Indian Curry, Pastrami, Carrot, Cake		





SCOTTISH ALE

Seinen runden Geschmack und das köstliche Aroma von Kaffee und dunkler Schokolade verdankt das Scottish Ale seiner fein ausbalancierten Melange aus sechs unterschiedlichen Malzsorten: Pale Ale, Wiener, Münchner, Weizen, Caramel und Chocolate.

SW	15,5	ALK	5,5 % vol
BITTERE	35 IBU		
AROMA	Kaffee, Schokolade, jovell!		
GENUSS-TEMPERATUR	6-8 C°	FARBE	dunkelbraun
HOPFEN	Goldings		
MALZ	Pale Ale, Wiener, Münchner, Weizen, Caramel, Chocolate		
PASST ZU	Rinderbraten, Brownies, Roquefort		

