

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.

ÖFFNUNGSZFITEN

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)



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 Käsepraline, Käsetatar, Käsechip, Käse Crème Brûlée mit Bio Hafenkäse dazu Brot	14
KÄSEPRALINEN (5 Stk.)	8.5
BUNTE BEETE CARPACCIO	12.5



FLAMMKUCHEN

KÄSE-LAUCHBio Hafenkäse, Lauch, Schmand	12
KLASSIKSpeck, Schalotten, Schmand	12
BIRNE (süß)	13



HAUPTGERICHTE

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



HAUPTGERICHTE

LACHSTagliatelle, gebratenem Lachs in Kräuterbutter & Käsesauce	17.5
SCHWARZWURZELRISOTTO Austern - Seitlinge, Bio Hafenkäse	14.5 18
DESSERT	
KÄSEKUCHEN Mit Beeren & Haselnuss-Krokant	6.5
KÄSE CRÈME BRÛLÉE Mit Beeren	7
KOMBÜSENGLÜCK	12

KÄSE- & BIER-GUIDE









KÄPT´N PAULI

Leinen Jos 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),











Setzt die Segel! Unsere Hafenkäse schippern in die Welt. Dar-unter unser nussig schmeckender milder Maat. Er reift mindes-

tens sechs Wochen im Laib auf Fichtenholzbrettern. Dadurch

verbindet sich der rahmige Gouda-Geschmack mit dem Wal-

nuss-Aroma des Bockshornklees.

DER MILDE MAAT



DER MUNTERE MATROSE

Kräuter in Sicht! Unser munterer Matrose ist eine Wohltat für jeden Magen. Der Gouda mit Fenchel, Kümmel und gemahlenem 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
GESCHMACK	aromatisch
WEIN	feinherbe, weiße Weine
BIER	Finne Helles

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!

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	pikant
WEIN	fruchtige Weine
BIER	Finne Pale Ale

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, jovel			
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 IPA

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! 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	15,5	ALK	5,6 % vol				
BITTERE	68 IBU			SW	12	ALK.	6,6 % vol
AROMA	tropische Fr	üchte, Citrus,	würzig	BITTERE	73 BU		
GENUSS- TEMPERATUR 10-12°C		-12°C FARBE G	Goldorange	AROMA	Citrus, Mango, Waldbeere, jovel		
	10-12°C			GENUSS-	10-12°C	FARBE	Goldorange
HOPEEN	Cascade, Pacific Gem, First Gold,				10-12 C	FAKBE	Goldorange
Mandarina		HOPFEN	Citra, Chinook, Cascade				
MALZ	Oale Ale, N Caramel	∕lünchner, \	Veizen,	MALZ	Pale Ale, Wiener, Caramel		
PASST ZU	BBQ, Burge Der Fröhlic			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, jovel!				
GENUSS- TEMPERATUR	6-8 C°	FARBE	dunkelbraun		
HOPFEN	Goldings				
MALZ	Pale Ale, Wiener, Münchner, Weizen, Caramel, Chocolate				
PASST ZU	Rinderbraten, Brownies, Roquefort				



