



Hafenkäserei

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

Mo. Ruhetag
Di. - Do. 12.00 - 22.00 Uhr
Fr. 17.00 - 22.00 Uhr
Sa. 12.00 - 22.00 Uhr
So./ Feiertags 10.00 - 22.00 Uhr
Unsere Küche schließt spätestens 30 Minuten vor unseren
regulären Öffnungszeiten.

Während der Hochzeitssaison sind bei uns freitags & samstags
häufiger die Schotten dicht.
Ruft gerne vorher an oder schaut auf hafenkaeserei.de.

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 feinsten Käse aufeinander. Aber nicht nur das: Jeden Tag zaubert unsere Küche etwas Neues. Mal Fisch, mal Fleisch, mal vegetarisch - immer frisch & köstlich. Ob alt oder neu, ob nah oder fern, unsere Küche fusioniert und schränkt sich nicht ein. Hauptsache der Genuss steht im Vordergrund. Viel Spaß beim Schlemmen!



Empfehlung der Crew!

 vegan



MITTAGSTISCH Di. - Do. 12.00-14.00 Uhr

Jede Woche neu - und immer frisch. Von Dienstag bis Donnerstag bieten wir euch einen wechselnden Mittagstisch von 12.00 bis 14.00 Uhr. Lasst die Seele baumeln und genießt eure Mittagspause bei uns.

ABENDKARTE Di. - So. ab 17.00 Uhr

Lasst euch von Dienstag bis Sonntag ab 17.00 Uhr von unserem neuen Angebot an Speisen verwöhnen. Kostet Vertrautes, entdeckt neu Interpretiertes und genießt ein frischgezapftes Craft Beer.

FRÜHSTÜCK UND FAMILIENTAG Jeden Sonntag & Feiertag

Was gibt es Schöneres als die Sonn- und Feiertage mit einem ausgiebigen Frühstück und Blick auf den Hafen zu starten? Wir servieren euch von 9.30 bis 12.00 Uhr verschiedene Frühstücksplatten, die allen Naschkatzen den Morgen versüßen.

Probiert nach dem Frühstück unsere köstlichen, frischen Kuchen und verbringt einen gemütlichen Tag mit der ganzen Familie in der Hafenkäserei.



Eine Auflistung aller Allergene findest Du an der Kasse. Fragt gerne unsere Crew.

MITTAGSKARTE

Di. - Do. 12.00 - 14.00 Uhr

Sa. & So. 12.00 - 17.00 Uhr



JEDEN DONNERSTAG MITTAGSBUFFET!
1X ZUM BUFFET GEHEN: 8.5 ALL YOU CAN EAT: 12.5

UNSERE KLASSIKER

KÄSE IM WECKGLAS 4
 2 Sorten unseres Bio-Käses.

KÄSE-LAUCH-SUPPE 6
 Käse. Lauch. Rind.

FISH & CHIPS..... 10
 Seelachs. Ofendringlinge. Salat. Remoulade.

PULLED BEEF SANDWICH..... 10
 Rind. Brioche. Coleslaw. Tomaten. Rote Zwiebeln.
 Chili-Mayonnaise.



HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE..... 10
 Spätzle. Unser Bio-Käse. Röstzwiebeln.

KOMBÜSENGLÜCK..... 12
 5 Sorten unseres Bio-Käses. Baguette. Käsedip.
 Traubensenf. Karamellisierte Walnüsse.

DAZU PASST

Helles

Helles

Weizen

Pale Ale

Helles

Frag die Crew

DRINK-DEAL 3 EURO

Hausgemachte Limetten-Limonade
 + Heißgetränk
 (Americano / Tee / Espresso /
 Cappuccino)



GRÜN & KNACKIG

HAFENSALAT	9	Weizen	V
Blattsalat. Tomaten. Gurken. Rote Zwiebeln. Paprika. Radieschen. Möhren. Hausgemachte Dressings: Finne-Dressing oder Zitrone.			
ADD-ON: UNSER GOLDSCHATZ-KÄSE	+3		
ADD-ON: FRITTIERTE KÄSEBÄLLCHEN	+4		
Käsebällchen. Beeren-Chutney.			
ADD-ON: BLUTWURST-CROUTONS	+2		

Wir haben einen wöchentlich wechselnden Mittagstisch.
Guckt gerne auf unsere Tafel oder fragt unsere Crew.



GETRÄNKEKARTE



HEISSGETRÄNKE

Kaffee von Lenis Bio Kaffeemanufaktur aus Gronau-Epe

ESPRESSO	2
ESPRESSO DOPPIO	3
AMERICANO	2.5
AMERICANO DOPPELT	3.5
CAPPUCCINO	3
FLAT WHITE	3.5
MILCHKAFFEE	3.5
LATTE MACCHIATO	3.5
HEISSE SCHOKOLADE	3
Weiß / Vollmilch / Zartbitter	
TEE	2.5
Diverse Sorten von „Schlürf“	
FRISCHER TEE	3.5
Minze und / oder Ingwer	
HEISSE MILCH MIT HONIG	3
EXTRA SHOT ESPRESSO	1
BABYCCINO	1

HEISSGETRÄNKE



BIERE

FRISCHES FINNE BIER VOM FASS

Craft Beer Brauerei aus dem X-Viertel in Münster	0.3 l	0.4 l	0.5 l
PILS - BIO	3.2	4.2	
untergäriges, gefiltertes Lagerbier. schlank. frisch. herb. 5,1 % vol. 42 IBU. 12,5 SW.			
HELLES - BIO	3.2	4.2	
untergäriges, naturtrübes Lagerbier. würzig. floral. leicht. 4,9 % vol. 21 IBU. 12 SW.			
AUCH ALS RADLER	3.2	4.2	
WEIZEN - BIO	3.2		5
obergäriges, trübes Hefeweizen. süffig. bananig. hefeblumig. 5,2 % vol. 15 IBU. 12.5 SW.			
SAISONAL	3.8	4.8	
wechselnd. Frag einfach unsere Besatzung.			

FINNE CRAFT BEER MIX

Finne Pils trifft Voelkel Limonaden	0.33 l		
RADLER NATURTRÜB	3.2		
Biermischgetränk aus Finne Pils und Voelkel Limonade Zitrone naturtrüb.			
BLUTORANGE	3.2		
Biermischgetränk aus Finne Pils und Voelkel Limonade Blutorange.			



FINNE BIER AUS DER FLASCHE	0.33 l
PALE ALE - BIO	4
tropische Früchte. citrus. würzig. 5,6 % vol. 68 IBU. 15,5 SW.	
IPA - BIO	4
citrus. Mango. Waldbeere. 6,6 % vol. 73 IBU. 12 SW.	
SCOTTISH ALE - BIO	4
Kaffee. Schokolade. 5,5 % vol. 35 IBU. 15,5 SW.	
ALKOHOLFREIES BIER AUS DER FLASCHE	0.33 l
PINKUS WEIZEN - BIO	3.2
aus Münster.	
PINKUS PILS - BIO	3.2
aus Münster.	
BRLO - NAKED	4
Alkoholfreies Pale Ale aus Berlin.	



ALKOHOLFREIER GENUSS

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

	0.3 l			
LIMETTENLIMONADE	4			
Limette. Minze. Honig.				
ZITRONENLIMONADE	4			
Zitrone. brauner Zucker. Minze.				
GRANATAPFEL-LIMONADE	4			
Granatapfel. brauner Zucker. Minze. Zitrone.				

SÄFTE & SCHORLEN

	0.2 l	0.3 l	0.4 l	1 l
APFEL, MARA-KUH-JA, RHABARBER, TRAUBE, ORANGE, BIRNE	2.5		3.5	
ALS SCHORLE	2.5		3.5	
TAFELWASSER		2		4
still oder mit Sprudel.				

LIBA-LIMOS AUS MÜNSTER

	0.33 l			
Kola, Kola Zuckerfrei, Limette, Orange, Kola-Orange. Zitrone. Kirsche.	3			



WEINKARTE

WEISSWEINE	0.2 l	0.75 l	1 l
HOTHUMS STÖFFELCHE WEISS	5		20
RHEINHESSEN, HOTHUM einfach. unkompliziert. perfekter Terrassenwein.			
GRAUBURGUNDER	6		24
BADEN, WEINGUT ZÄHRINGER kräftig. fruchtig. ausbalanciert.			
RIESLING	7	23	
SMELLS LIKE WINE SPIRIT, MOSEL, WEINGUT KNEBEL mineralisch. trocken.			
CHARDONNAY	7	23	
SMELLS LIKE WINE SPIRIT, MOSEL, WEINGUT ENGEL fruchtig. unkompliziert.			
SAUVIGNON BLANC	7	23	
RHEINHESSEN, WEINGUT THÖRLE trocken. fruchtig. beerig. saftig.			
SPÄTBURGUNDER	7	23	
BLANC DE NOIR, PFALZ, WEINGUT SCHWARZTRAUBER fruchtig. mineralisch. dicht.			



ROTWEINE

	0.2 l	0.75 l	
TEMPRANILLO. SHIRAZ. MERLOT	5	17	
TIERRA DE CASTILLA, SPANIEN, FINCA MILENA fruchtig. beerig. intensiv.			
CORVINONE. CORVINA. CABERNET SAUVIGNON	6.5	21	
VENETIEN, ITALIEN, WEINGUT BISCARDO würzig. fruchtig.			
SPÄTBURGUNDER	7	23	
BADEN, WEINGUT JULIUS ZOTZ gehaltvoll. beerig. feine Tannine.			
MERLOT	7.5	26	V
BORDEAUX, FRANKREICH, CHATEAU, COURONNEAU kräftig. dunkel. vollmundig.			



ROSÉWEINE

	0.2 l	0.75 l	1 l
HOTHUMS STÖFFELCHE ROSÉ	5		20
RHEINHESSEN, HOTHUM			
einfach. unkompliziert. perfekter Terrassenwein.			
ROSÉ	6	19	
AUS BOBAL & CABERNET, SPANIEN, UTIEL-REQUENA, BODEGAS PALMERAS			
aromatisch. frisch. beerig.			

FIZZY

	0.1 l	0.75 l	
GLERA & CHARDONNAY	3.5	19	
VINO FRIZZANTE, VENETIEN, LE CONTESSE			
frisch. fruchtig. unkompliziert.			
RIESLING		25	
SEKT, BRUT, FLASCHENGÄRUNG, PFALZ, WEINGUT LANGENWALTER			
trocken. intensiv moussierend. mineralisch.			



LONGDRINKS

CUBA LIBRE	7
Gosling's Black Seal Rum. Limette. Coca Cola.	
GIN TONIC	7.5
Bombay Sapphire Gin. Zitrone. Thomas Henry Tonic Water.	
MONKEY TONIC	8.5
Monkey 47 Gin. Gurke. Thomas Henry Tonic Water.	
WHISKY COLA	6
Canadian Club Whisky. Coca Cola.	
GIN WILDBERRY	7.5
Bombay Sapphire Gin. Wildberry.	
GIN BALIS	7.5
Bombay Sapphire Gin. Basilikum-Ingwer Limonade. Limette.	



COCKTAILS

MÜNSTER MULE 9.5
Nju-Korn. Apfel. Ingwer. Thomas Henry Spicy Ginger.

DARK AND STORMY 8
Gosling´s Black Seal Rum. Limette. Thomas Henry Spicy
Ginger.

MANHATTAN SOUR 9.5
Canadian Club Whisky. Zitronensaft. roter Portwein.



KUH-LICIOUS 7.5
Sheridan`s. Nju-Korn. Zimt. Milch.

ENGLISH GARDEN 8
Bombay Sapphire Gin. Holunderblütenlikör. Apfelsaft.
Ginger Ale. Apfel. Zitrone.



HEISSES FRÜCHTCHEN 7.5
Lillet Blanc. Birnensaft. Thomas Henry Tonic Water.
Zimt. Zitronensaft. Thymian.



APERITIFS

LILLET WILDBERRY 7

Lillet Blanc. Wildberry. Minze.

APEROL SPRITZ 7

Aperol. Prosecco. Soda. Orange.



BASIL SPRITZ 7

Basilikum-Ingwer-Limonade. Prosecco. Minze. Limette.

AMÉRIE..... 7

Amérie. Prosecco. Minze.

RHABARBER SPRITZ 7

Aperol. Prosecco. Rhabarber. Orange.

ABSACKER	2 cl
SASSE LAGERKORN	3.5
SASSE KAKAO NUSS	3
SASSE UPGSETT ´N	3
SASSE SECHSER KRÄUTERBITTER	3
SASSE BIERLIKÖR	3
SAMBUCA MOLINARI	3
GERLEVER GELASSENHEIT	3
mit Kräutern aus der münsterländischen Benediktinerabtei Gerleve.	
RAMAZOTTI	3
auf Eis und Zitrone.	
SASSE CIGAR SPECIAL	4
bester Whisky Kontinentaleuropas oder doch Korn? Entscheide selbst!	
SASSE LAGERKORN 12	7
12 Jahre in erlesenen American-Oak-Barriques gereift.	
FINNE BIERLIKÖR	3
Aus Finne IPA destilliert & verfeinert von Sasse.	

