

TÄGLICH
07.00 - 15.00

FRÜH- STÜCK AUF DOCK EINS

GOOD TO KNOW ABOUT OUR FOOD

Wir legen großen Wert auf regionale Produzenten und biologische Produkte. Unsere Küche verzichtet auf künstliche Zusätze. Unsere Speisen werden immer frisch gekocht und angerichtet. Während der "rush hours" kann es deshalb manchmal zu längeren Zubereitungszeiten kommen.

Wir laden euch ein in der Zwischenzeit die Gallery, unser Deli und unsere Vinyl-, Books- und Art Stores kennenzulernen.



SIMPLES 1



BROT



SEMMELE



KORNSPITZ



homemade
CROISSANT

Pur

1.00

1.30

1.80

2.90

mit Marmelade,
Honig oder
Schnittlauch

2.00

2.30

2.90

3.70

mit Schinken oder
Salami, und Käse
oder Gemüse

3.20

3.50

4.10

4.90



**VOLLKORN
TOSKANABRÖTCHEN**

mit Avocado
mit Graved Lachs
mit Kresse
mit Hummus

4.30

1

GOOD TO KNOW ABOUT OUR CROISSANTS

Unsere Croissants werden jeden Morgen in unserer Hafenstadt-eigenen Patisserie von unserem Pâtissier Noureddine mit viel Liebe und Leidenschaft frisch gerührt, geknetet und gebacken und uns ofenwarm-duftend geliefert.

Das geheime Rezept hat Noureddine auf einem knusper-dünnen Blätterteig mit Nougat notiert. Es wird in einem mit Pistaziencreme verstärkten Zuckersafe mit Schokoladenschloss verwahrt. Den Schlüssel aus gerösteten Mandelsplintern hütet er sorgfältig. Das Rezept ist nur für Kinder und für Menschen sichtbar, die die Augen vor Genuss schließen können und denen schon öfter als dreimal beim Anblick von Süßem ein seeliges Lächeln samt Ausruf des Entzückens entwischt ist.



*next year:
102 years old.*

EIER ²

	 BROT	 SEMMEL	 KORNSPITZ
Weiches Ei mit Butterbrot	4.00	4.30	4.60
1 Ei „any style“ mit Butterbrot (sunny side up, over easy, scrambled, im Glas)	4.30	4.60	4.90
2 Eier „any style“ mit Butterbrot (sunny side up, over easy, scrambled, im Glas)	5.30	5.60	5.90
Ham and Eggs mit Butterbrot	6.60	6.90	7.20
Eierspeise mit Butterbrot classic - Schinken, Käse, Schnittlauch mediterran - Zucchini, Rucola, getrocknete Tomate griechisch/steirisch - Paprika, Feta, Kernöl al chef - Chorizo, Champignons, Tomate	7.30	7.60	7.90

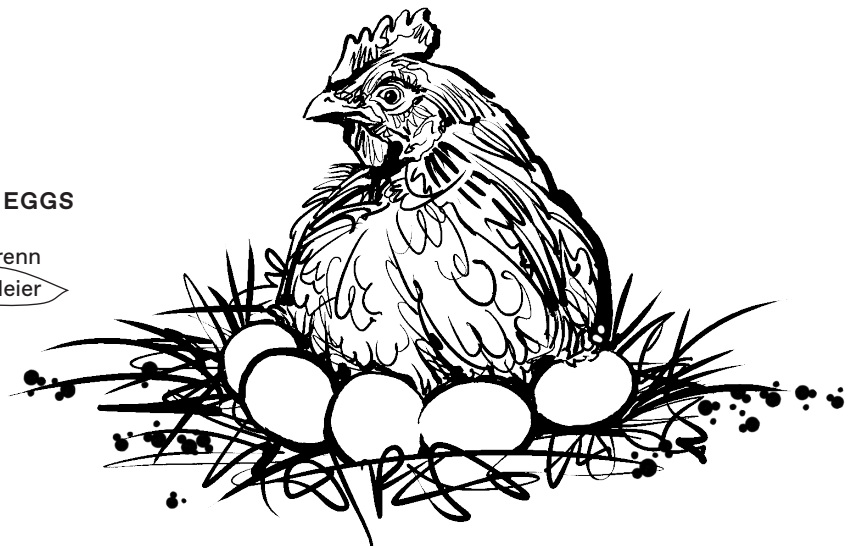
ADD ON

Rollmops	3.50	Schnittlauch	0.50
Baked Beans	4.50	Butter	0.80
Hummus	3.40	Marmelade	0.80
Oliven	2.80	Honig	0.80
Chili	1.20	Haselnusscreme	0.80
Gemüse	3.80	Lachs	3.90
Früchte	3.80	Avocado	3.50
Weiches Ei	2.20	Grapefruit	2.80

2

GOOD TO KNOW ABOUT OUR EGGS

Unsere Eier kommen vom Eierhof Krenn in Pischeldorf. Alle Eier sind Freiland Eier und/oder Bioeier.



CLASSICS

„GEORGE BENSON“

The Crossover – Schinken, Käse, Salami, Rührei (1 Ei), Avocado, Müsli mit Joghurt und Früchten, Butter, Gebäck, Orangensaft

13.90

„TEL AVIV BEACH“

Veganes Frühstück – homemade Falafel, homemade Hummus, Antipasti, Avocado, Tomaten, Gurken, Oliven, Kapern, Rucola mit Couscous, Gebäck

14.20

„CALIFORNICATION“

Breakfast in America – scrambled eggs, bacon, sausages, pancakes with maple sirup, tomato, mushrooms, toast, fresh juice

14.60

„INGMAR BERGMAN“

Scandinavian Breakfast – Graved Lachs, Erdäpfelpuffer, Senf, Kren, Salat, Orangen, Toastbrot und Butter

14.80

„KERMIT“

1

A glamorous toast – Vollkorntoskanabrot, Erbsencreme, Avocado, Radieschen, geschmorte Kirschtomate, Sprossen, Olivenöl
mit Ei
mit Lachs
mit Speck

12.40

13.40

15.40

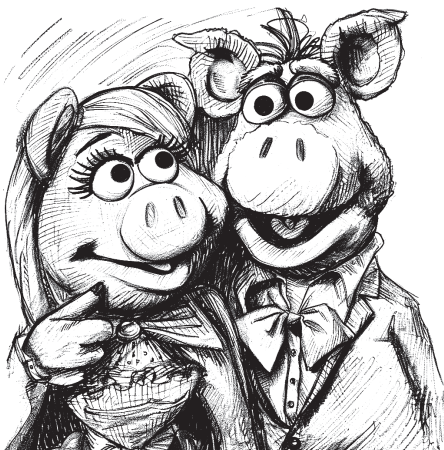
13.60

„FEDERICO FELLINI“

2

La dolce vita – Prosciutto crudo, Salami, Formaggio, Antipasti, Pesto, Rucola, Gebäck, frisch gepresster Orangensaft oder Prosecco

14.80



1

GOOD TO KNOW ABOUT KERMIT

Kermit der Frosch ist der Moderator der „The Muppet Show“. Der Kerl hat dabei alle Mühe, das Chaos auf, vor und hinter der Bühne im Rahmen zu halten. Miss Piggy ist eine sehr pinke, glamouröse Diva, Schauspielerin und Sängerin mit Rubensfigur. Sie und Kermit sind in einer turbulenten Romanze, Miss Piggy wäre sehr gerne mit Kermit dauerhaft liiert.

CLASSICS

2

GOOD TO KNOW ABOUT FEDERICO FELLINI

Federico Fellini – italienischer Filmregisseur. Im Alter von zwölf Jahren brannte er von zu Hause durch, um sich einer Zirkustruppe anzuschließen. Über einen Job als satirischer Journalist in Rom kommt er zum Film. Der Uritaliener ist Schöpfer von Meisterwerken wie „La Strada“ oder „La dolce vita“. Fellini wollte Zeit seines Lebens Italien nicht verlassen.



„CASABLANCA“

Oriental Veggie Breakfast – homemade Hummus (rote Beete, Erbsencreme, Tel Aviv), Feta, Rucola, Datteln, griechisches Joghurt mit Honig, Gebäck 13.90

„MISS SAIGON“

Vietnamese breakfast - asiatische Suppe mit Gemüse, Glasnudeln und Ei 8.20

„PETER O´TOOLE“

The Full Irish Breakfast – baked beans, sausages, black pudding, tomato, mushrooms, fried egg, half pint of Guinness 13.80

„THE MEXICAN“

A breakfast Quesadilla - Bohnen, Käse, Bacon, Spiegelei, Salsa 13.50

„BABY UND JOHNNY“ – FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Lachs, Schinken, Salami, Prosciutto Käse, Gemüse, Avocado, Hummus, Butter, Marmelade, Honig, zwei Eier nach Wahl, Gebäck, Croissant, frischer Orangensaft, griechisches Joghurt mit Honig, zwei Gläser Prosecco nach Wahl mit Flasche Prosecco 48.00
65.00

SPECIALS

„HARALD JUHNKE“ 1

Katerfrühstück - Hühnersuppentopf, Rührei (1 Ei), Rollmops, Saures, Bloody Mary 14.60

„FRANK SINATRA“

NY Style Sandwich – Croissant, Omlette, Chorizo, Käse, Sauerkraut 8.80

„NANCY SINATRA“

NY Style Sandwich – Croissant, Omlette, Käse, Rucola, Gemüsesticks 8.80

„CBGB`S“ 2

NY East Village Breakfast – homemade Pastrami, fried egg, grilled vegetables, hash brown potatoes 15.80

„DER PATE“

Don Vito Corleone's choice - Graved Lachs, Forellenkaviar, zwei Eier im Glas, Rießengarnele, Zitronenmayonnaise, Toast, Butter 28.00
mit Flasche Champagner 100.00

„OMAR SHARIF“

homemade Falafel, Hummus, Kirschtomaten, homemade Essigurken, Haselnüsse, Rucola, Vollkornbaguette 12.80

„LUIS TRENKER“

Frühstück aus den Alpen - Blinde Spiegeleier, Schinken, Käse, Apfel, Jungzwiebel, getoastetes Krustenbrot 9.50

2

GOOD TO KNOW ABOUT CBGB`S

315 Bowery, NYC. Ab der ersten Show 1973 war das CBGB einer der legendärsten Venues der Musikgeschichte. Das CBGB`s war die Geburtsstätte des Punk. Der nur 350 Zuseher fassende Club war Homebase einer ganzen Generation progressiver New Yorker Jugend. Hier gingen die legendärsten Bands der Stadt ein und aus. Der Club schloss 2006, weil Eigentümer Hilly Kristal die massiv erhöhten Mieten nicht mehr zahlen konnte.

LEGENDARY GIGS (SAMPLE):

Ramones	08/16/74
Heartbreakers/Talking Heads/Blondie	08/15/75
AC/DC	08/24/77
Frank Furter And The Hot Dogs	01/13/78
Beastie Boys	10/11/82
Pixies	10/03/87
Guns`n`roses	10/30/87
Smashing Pumpkins/Hole	07/15/91
Radiohead	06/24/93
Bad Religion	09/18/97
Michelle Shocked	03/15/98
Patti Smith	10/15/06 (final show)



1

GOOD TO KNOW ABOUT HARALD JUHNKE

„Meine Definition von Glück? Keine Termine und leicht einen sitzen.“

Harald Juhnke war einer der berühmtesten & berüchtigtsten Entertainer des deutschsprachigen Raumes. Der Erfolg des Ur-Berliners streckte sich über sechs Dekaden. Er spielte und sang „Ohne Krimi geht die Mimi nie ins Bett“, den „Hauptmann von Köpenick“ am Berliner Gorki Theater und moderierte „Wie wärs heut mit Revue?“ und „Musik ist Trumpf“ im ZDF. Legendär waren aber auch seine Eskapaden. Und seine Liebe zum gepflegten Rausch. Von sich selbst meinte er, er sei besoffen besser als andere nüchtern.

PANCAKES *sweet, sour or salty?*

„PANCAKES“

mit Haselnusscreme, Ahornsirup, Karamellsirup, Topfen oder Honig	5.80
mit Lachs, Erbsencreme, Ricottacreme, Sprossen	9.80
mit Bacon, Baked Beans, Maple Syrup	9.80
mit Schokosauce und Schlag	6.20

MÜSLI UND JOGHURT

„SIMPLE OATS“

Porridge und saisonale Früchte 4.80

„MÜSLI LIKE HOME“

Kornmischung, Natur- oder Sojajoghurt und saisonale Früchte, homemade Granola 4.80

„KALIMERA“

Griechisches Naturjoghurt, Früchte, Haselnüsse, Bienenhonig 5.20

„MÜSLI BOWL“

Porridge, griechisches Naturjoghurt, Bananen, Beeren, Haselnüsse, Honig 6.60

SÜßES

„ROMY AND ALAIN“

Süßer Frenchtoast mit Zimt, cremigem Vanilletopfen, heißen Himbeeren, gebratener Banane und homemade Granola

7.20

„MONICA“

Cremig süße Polenta mit heißen Heidelbeeren, Haferflocken und Vanilletopfen

5.80

„CHARLIE BROWN“ ¹

Waffel mit Schlagobers, Zimt und Zucker

5.60

„Oder du suchst dir dein Topping in unserem Deli aus“

1

GOOD TO KNOW ABOUT CHARLIE BROWN



Charlie Brown ist im Strip „Peanuts“ von Charles M. Schulz der Sohn eines Friseurs und hat eine kleine Schwester namens Sally. Er ist ein glühender Verehrer des Baseballspielers Joe Shlabotnik. Er besitzt den Hund Snoopy, dessen Verrücktheit und Versponnenheiten er gutmütig erträgt.

Charlie Brown ist ein Pechvogel, dessen Baseballmannschaft fast nie gewinnt. Außerdem landen seine Drachen regelmäßig im „drachenfressenden Baum“. Er ist das Opfer böser Streiche aller Mädchen und ganz besonders jener, der kleinen Psychiaterin Lucy. Charlie ist hoffnungslos in ein kleines, rothaariges Mädchen verliebt. Deswegen bemerkt er nicht, dass sowohl Marcie als auch Peppermint Patty in ihn verliebt sind.



DURST

?



KAFFEE, TEE, SOFT-
DRINKS, BIER, SPRITZ,
COCKTAILS

**TRINK-
BARES
AUF
DOCK
EINS**

KAFFEE 1 2

Espresso	2.30
Espresso doppio	4.20
Espresso macchiato	2.80
Espresso Tonic	4.80
Espresso Romano	4.20
Kleiner Brauner	2.80
Großer Brauner	4.30
Verlängerter	2.90
Cappuccino	3.60
Flat white	4.40
(Espresso Doppio, Milchschaum)	
Cold brew (25 grams)	3.90
Café Leche Leche	4.60
(Espresso Doppio, Milchschaum, gezuckerte Kondensmilch)	
Espresso Martini	9.20
(Wodka, Kahlua, Espresso)	
Espresso Martini Vanille	9.20
(Wodka, Kahlua, Espresso, Vanille)	
Cappuccino Martini	9.40
(Wodka, Kahlua, Espresso, Creme de Cappuccino)	

LATTE

Latte macchiato	3.90
Ingwer-Kurkuma Latte	4.60
Chai Latte	4.40
Matcha Latte	4.60
Iced Matcha Latte	5.40
Iced Cafe Latte	5.20
(kalter Milchschaum, Espresso doppio)	
Iced Chai Latte	5.20
(kalter Milchschaum, Chai)	
Kindercappuccino	1.50
Kakao	3.50
Kakao mit Schlag	3.90

add on: *no cow milk?*

Soja-, Hafer-, oder laktosefreie Milch

2

GOOD TO KNOW ABOUT KAFFEE

Kaffee wird aus gerösteten und/oder gemahlene Kaffeebohnen, den Samen der Frucht der bis zu 3,5m hohen Kaffeepflanze hergestellt. Arabica und Robusta sind wohl die bekanntesten Bohnensorten. Bevorzugtes Anbaugebiet ist der „Kaffeegürtel“ rund um den Äquator. Der Röstungsvorgang gibt der Bohne ihre braune Farbe und das intensive Aroma. Je stärker das Aroma sein soll, desto länger dauert der Röstvorgang, weil Säure abgebaut wird.

*Special
Blend*



1 DIE HAFEN RÖSTUNG

Etwa 14 Minuten! So lange dauert die schonende Trommelröstung unseres speziell entwickelten Hafenstadtkafees.

Die Hafenmischung schmeckt. Erdig und fruchtig, mit dem Schuss „crema“, im Abgang zartbitter.

Die Bohnen haben wir dafür mit den Kaffeemachern speziell ausgewählt. Die Arabicabohnen kommen zu ca 50% aus Brasilien (Bitterschokolade), je ca 20% aus Guatemala (Haselnuss) und Äthiopien (fruchtige Note). Aus Indien fügen wir ca 10% hochwertige Robustabohnen bei, um unseren Kaffee mit dem Schuss milder „crema“ abzurunden.



90% Arabica

Robusta 10%



GOOD TO KNOW ABOUT ARABICA & ROBUSTA

Arabica wird vorwiegend im Hochland angebaut. Die Bohne des Arabica zeichnet sich durch vielfältigen Geschmack (feine Süße, fruchtig) und geringeren Koffeingehalt aus.

Robusta (Canephora) wird vorwiegend im Flachland um den 10. Breitengrad angebaut. Die Bohne hat einen erdigen, herben Geschmack. Da sie weniger Öl enthält, verschafft sie dem Kaffee eine länger anhaltende „crema“.

TEE

DEMMERS TEE

3.80

SCHWARZER TEE

Darjeeling Second Flush

(Indien – zweite, kräftigere Ernte aus Darjeeling; ausgeprägte Muskatnote)

Earl Grey royal

(Sri Lanka – Klassische Schwarzteemischung mit Aromen der Bergamotte)

GRÜNER TEE

Green Manjulai Bio (Indien - classic green, Fairtrade Produkt)

Sunny Green Bio (Indien - Ingwer, Zitrusfrüchte und Orangenschalen)

OOLONG TEE

Dong Ding Green Oolong

(Taiwan - teilfermentierter grüner Oolong)

WEISSER TEE

Weißer Pfirsich

(Indien, China - Weiße und grüne Teeblätter, Pfirsich, Ananas, Mango, Papaya, div. Früchte)

KRÄUTERTEE

Sauwetter Tee

(Himbeer- und Brombeerblätter, Hagebutten, Fenchel, Apfelstücke, Melisse, Blüten)

Nana Krauseminze

(Marokkanische Minze)

Ingwer Lemon

(Zitronengras, Pfefferminze, Ingwerstücke, Zitronenschalen, Ringelblumen)

FRÜCHTETEE

Cranberry

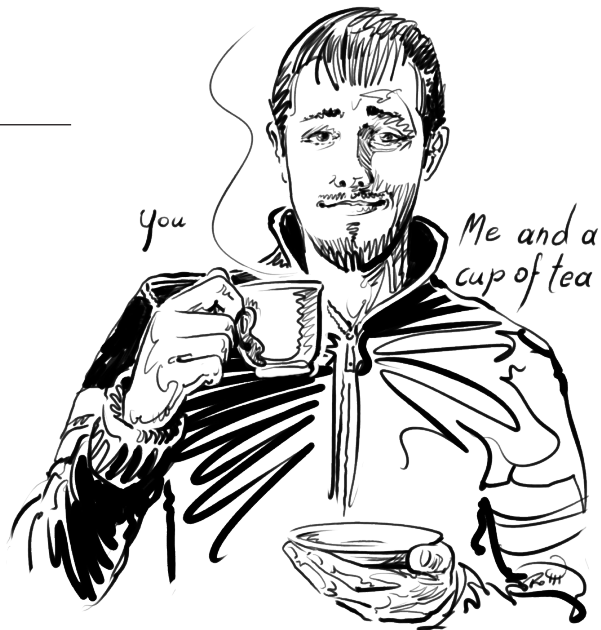
(Apfelstücke, Hibiskusblüten, Cranberrys ...)

Feige & Basilikum

(Feige, Basilikumblätter, Ananasstücke, Drachenfrucht, weiße Hibiskusblüten, weiße Teeblätter)

Ribisel Kurkuma

(Ribisel, Kurkuma, Früchte, Ingwer, Hibiskus, Hagebutte, Rote Rübe, Zitronengras)



SAFT

hausgemachter Sondersprudel 0.5l | 1l 3.90 | 5.60
mit Ingwer-Minzesirup
mit Orange-Rosmarinsirup

<i>New & fresh!</i>	frischer Orangensaft 0.25l	4.50
	frischer Grapefruitsaft 0.25l	4.50
	frischer Apfel-Karotte-Orange 0.25l	4.50
	frischer Gurke, Sellerie, Ingwer, Apfel, Honig 0.25l	4.80

Soda mit frischem Zitronensaft 0.3l | 0.5l 2.90 | 3.50
Ingwer-Kurkuma Bio Shot 3 cl 2.80
Ingwer-Kurkuma Sprudel 0.3l 3.80
Pago 3.60
(Erdbeere, Mango, Marille, Birne, Johannisbeere, Tomate)
Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb 0.3l 3.60
Hafenwasser Jugendgetränk 0.3l | 0.5l (Holler | Himbeer) 2.30 | 2.90
Hafensprudel 0.3l | 0.5l (Holler | Himbeer) 2.50 | 3.20

LIMONADE

Vöslauer prickelnd | ohne 2.80
Frucade 3.80
Red Bull (Classic, Sugarfree, Special Edition) 4.40
Organics by Red Bull (Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon) 4.40
Fritz-kola 3.90
Fritz-kola ohne Zucker 3.90
Fritz-Anjola bio-Limonade Ananas-Limette 3.90
Fritz-mischmasch 3.90
Fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder 3.90
Fritz-spritz bio Rhabarberschorle 3.90
Fritz-bio-Traubenschorle 3.90
Balis (Basilikum- Ingwer Limonade) 4.20
Makava Eistee 3.90

NO Alc. ~~10.1%~~ Vol.
ALC.

BIER

CLASSICS

FASS

Schleppe Märzen 0,5l (Österreich)	4.60
Schleppe Märzen 0,3l (Österreich)	3.80
Schleppe Hausbier 0,5l (Österreich)	4.60
Schleppe Hausbier 0,3l (Österreich)	3.80
Lasko 0,5l (Slowenien)	4.60
Lasko 0,3l (Slowenien)	3.80

FLASCHE

Corona 0,33l (Mexico)	4.80
Guinness 0,33l (Irland)	4.60
Stella Artois 0,33l (Belgien)	4.20
Astra Rotlicht 0,33l (Deutschland)	4.20
Hacker Pschorr Kellerbier 0,5l (Deutschland)	4.80
Schneider Weise Tap 1 0,5l (Deutschland)	4.80
Schneider Weise Tap 3 0,5l (Deutschland) 0,0 ‰	4.80
Villacher Freilich 0,5l (Österreich) 0,0 ‰	4.50

CRAFT BIER

Schleppe Pale Ale No.1	4.80
Wimitz Pale Ale	4.80
Wimitz IPA	4.80

GOOD TO KNOW ABOUT PALE ALE & IPA

Pale Ale („blasses Ale“) ist eine obergärige Biersorte aus hellem Malz. Das Indian Pale Ale („IPA“) wurde für die indischen Kronkolonien gebraut und hat einen höheren Alkoholgehalt (6 bis 9 Vol%). Da das Bier oft un bekömmlich sein Ziel erreichte, die Krone aber auf das Wohlbefinden ihrer Untertanen bedacht war, wurde es mit mehr Hopfen haltbarer gemacht. Charakteristisch ist meist eine fruchtige Note.

Den im Trinken geübten Fabrikarbeitern mussten Anfang des 20. Jahrhunderts zwischen 11.00 und 15.00 Uhr „drinking sessions“ genehmigt werden. Um die negativen Auswirkungen der Trunkenheit auf die Produktivität zu verringern, wurden leichtere Biere („Session-Biere“) mit max. 4 Vol% gebraut, von denen in den „sessions“ 4 bis 8 Pints gekippt werden konnten, ohne die Arbeitsfähigkeit zu verlieren.

Alle angebotenen Craft-Biere werden in Klagenfurt gebraut.



S P R I T Z

Lillet Berry (Lillet Rosé, Schweppes Tonic Wild Berry, Beeren)	5.60
Lillet Balis (Lillet Blanc, Balis, Limette)	5.60
Lillet Vive (Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, Minze, Gurke)	5.60
Lillet Jolie (Lillet Rosé, Grapefruit)	5.60
Lillet Buck (Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette)	5.60
Italicus Spritz (Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Olive)	6.90
Italicus Bitter (Italicus Rosolio di Bergamotto, Schweppes Bitter Lemon)	7.50
Aperol Spritz Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	5.20
Aperol Spritz Friulano (Aperol, Wein, Soda)	5.20
Rhabarber Spritz (Prosecco, Fritz-limo Rhabarber)	5.40
Hugo (Prosecco, Soda, Minze, Limette)	5.40

COCKTAILS

HISTORY

DIE PROHIBITION - SPEAKEASY - THE RISE OF JAZZ AND JUKEBOX

Am 17. Jänner 1920 wurden in Amerika per Verfassungsgesetz („18th Amendment“) die Produktion, der Transport und der Ausschank von alkoholischen Getränken verboten. Die Prohibition fand ihren gesellschaftlichen Rückhalt vor allem durch die wesentlich von Hausfrauen getragenen Abstinenzbewegungen.

Schnell jedoch verlor die Durchsetzung der Gesetze an Wirkung, Schmuggler packten Alkohol in falsche Bücher, füllten ihn in high heels oder rüsteten Schuhsohlen mit Holzklötzen auf, um statt Fußabdrücken unverdächtige Hufspuren zu hinterlassen. In den dunkeln Gassen der vermeintlich trockenen Städte wie New York, Chicago und San Francisco entstanden „Flüsterbars“ („speakeasys“), die von außen nicht erkennbar sein sollten. Im Jahr 1925 gab es in New York City bereits um die 30.000 speakeasy-Bars.

Die Menschen verlangten nach Alkohol, doch Bier und Wein war wie qualitativer Schnaps knapp. Die Unterwelt brannte daher Gin, die „rum runners“ schmuggelten Rum mit kleinen Booten aus der Karibik.

UM DIESEN
ALKOHOL BESSER
TRINKBAR ZU MACHEN,
FINGEN DIE BARTENDER
DER SPEAKEASYS AN,
CRAFT COCKTAILS
ZU MIXEN



IN DIESER
UNTERGRUND-BAR
KULTUR DER
"ROARING TWENTIES"
TRAF VOR ALLEM JAZZ
DEN SPIRIT DER ÄRA.

In Live-Sets und auf neuen Maschinen, die nach Einwurf eines Nickels 78 rpm records (Schellackplatten) spielten, wuchs der sound der „roaring twenties“. Der Autor F. Scott Fitzgerald („The Great Gatsby“) pries „The Jazz Age“, dominiert von Künstlern wie Bessie Smith, Louis Armstrong und Duke Ellington.

Am 5. Dezember 1933 stimmte Utah als letzter US-Bundesstaat der Aufhebung der Prohibition zu. Der New Yorker Journalist Benjamin DeCasseres war der erste wieder gesetzeskonforme Trinker der Vereinigten Staaten. In einer New Yorker Bar hatte er am Tresen einen Draht zur United Press organisiert und stürzte nach Einlagen der Nachrichten in gestoppten zweieinhalb Sekunden einen Scotch mit Soda hinunter.

Später gab er sich ob dieser historischen Leistung bescheiden:

„It didn't involve much effort outside fast elbow work.“

1 BLOODY MARY

€ 8.90

GOOD TO KNOW ABOUT BLOODY MARY

Der Bloody Mary ist ein classic cocktail und gehört zur Gruppe der „Corpse Reviver“ beziehungsweise „Pick-me-ups“, den sogenannten Katergetränken.

Einer verbreiteten Thekenlegende zufolge geht er auf Hollywood-Schauspieler George Jessel zurück, der 1927 nach einer durchzechten Nacht in einer Bar in Florida eine verbliebene Flasche Wodka mit Tomatensaft, Worcestershiresauce und Zitronensaft gemischt habe, um den Kater aller Anwesenden zu dämpfen. Kurz darauf sei eine Freundin namens Mary Brown Warburton erschienen und habe ihr weißes Kleid mit dem neuen Drink bekleckert, worauf sie ausrief “Now you can call me bloody Mary, George!”. Diesen Ausruf soll Jessel als Namen für den Drink verwendet haben, was später noch zu einer Auseinandersetzung mit Warburtons Freund, dem Comedian Ted Healy geführt haben soll, der Jessel daraufhin zu erschießen versuchte.

Weiter entwickelt wurde der Drink durch den Barkeeper Fernand Petoit, der 1921 in Harry's New York Bar in Paris, wo Petoit den Drink unter anderem auch Ernest Hemingway und F. Scott Fitzgerald serviert haben soll. Nach Ende der Prohibition im Jahr 1934 kehrte Petoit mit dem Bloody Mary in die King Cole Bar des St.-Regis-Hotels in New York City zurück.



2 MANHATTAN

€ 8.90

GOOD TO KNOW ABOUT MANHATTAN

4. November 1874. An der Ecke Madison Avenue and East 26th Street liegt New Yorks eleganter Manhattan-Club, beliebter Treffpunkt führender Politiker der demokratischen Partei. Es gibt Grund zu feiern: Ihr Kandidat Samuel J. Tilden wurde zum neuen Gouverneur des Staates New York gewählt.

Die Party schmeißt die 20-jährige Jenny Jerome, seit April Frau des englischen Lords Randolph Churchill. Jenny, in Brooklyn geboren, gehört zur New Yorker High Society. Sie ist jung, schön, Millionärstochter aus gutem Hause. Sie raucht, trinkt, liebt Partys und hatte zahlreiche Affären.

Jenny bittet den Barkeeper des Manhattan-Clubs zur Feier des Tages einen neuen Drink zu kreieren. Dieser mischt Rye-Whiskey mit süßem Vermouth sowie einigen Orangenbitter-Aromen.

Miss Jenny – die Mutter des späteren Genusstrinkers und englischen Premierministers Winston Churchill – liebt den neuen Cocktail sofort und benennt ihn nach dem Club:



„THE
MANHATTAN“

3 DIRTY MARTINI

€ 8.90

GOOD TO KNOW ABOUT MARTINI

Der Martini-Cocktail besteht im Original aus Gin und Wermut. Der dry Martini ist ein „old fashioned“ Cocktail. Er ist nicht mit dem gleichnamigen Wermut-Produkt der Firma Martini & Rossi zu verwechseln. Seine Ursprünge liegen in den Vereinigten Staaten.

Ab 1880 setzten dort Barkeeper dem seinerzeit bekannten „Gin Cocktail“ Wermut zu. Die US-Prohibition von 1920 bis 1933 machte Havanna zur Cocktail-Metropole der Welt, brachte aber auch Paris, London oder Madrid einen gehörigen Zulauf an professionellen Trinkern. Literaten, Schauspieler und Welterklärer bevölkerten die Bars des alten Europas und genossen gemeinsam einen Martini nach dem anderen, wobei dieser zunehmend trockener wurde. Für Winston Churchill, etwa reichte es völlig aus, wenn sich eine Flasche Vermouth im selben Raum befand wie sein Martini. Franklin D. Roosevelt wiederum erhob das Glas mit seinem Lieblingsdrink, dem „dirty Martini“ auf das Ende der Prohibition. In den 1950er-Jahren (bis in die 1980er) waren im geschäftlichen Umfeld in den Vereinigten Staaten so genannte three martini lunches üblich, also Mittagessen, bei denen mehrere Martinis konsumiert wurden, die als Betriebsausgabe absetzbar waren.



4 DER HAFEN CAMPARI

€ 5.80



GOOD TO KNOW ABOUT CAMPARI

Rubinfarbener Bitterlikör. Italienisch. 1860 erfindet Gaspare Campari eine bis heute geheime Rezeptur aus 80 Kräutern („Botanicals“). Ab den 1920ern erfasst die durch die Prohibition steigende Popularität der Mischgetränke („Cocktails“) auch Europa. Der Campari fand sich mehr und mehr in Cocktail-Klassikern.

Gleichzeitig beginnt eine Symbiose mit der zeitgenössischen Kunstwelt. Die Plakatkampagnen gestalten die Größen der italienischen Avantgarde wie Fortunato Depero, der 1930 auch die heute noch ikonische, kegelförmige Campari-Soda-Flasche entwirft - im Stile des in Italien neu entstehenden Futurismus.

Der „Spiritello“, der camparirote Geist, der einer Orangenschale entsteigt, entsteht. Im in den 50ties und 60ties aufkommenden Fernsehen werben die Stars der Zeit wie Humphrey Bogart. Für Campari dreht Federico Fellini 1970 seinen ersten Werbefilm. Für Poeten schmeckt der Campari wie ein bitter-süßer Kuss. In leuchtendem Rot.

INTERESTING?

„ASK FOR
OUR COCKTAIL
MENU“

TAKE YOUR PHOTO

UNSERE ANALOGE PASSFOTOSERIE -
TÄGLICH VON 7-24 UHR

Kamera, Drehhocker,
ein Quadratmeter Intimität.
Ein Moment des vollen
Lebens am Papierstreifen...

*say
cheese!*



GOOD TO KNOW

1925 meldete Anatol Josepho die Idee einer Fotokabine in New York zum Patent an und stellte den weltweit ersten Prototyp auf dem Broadway auf. Als Amelie 2001 in der Pariser Metro Station Amesses ihr Glück durch einen Fotoautomaten findet, hat die Maschine 75 Jahre Erfolg in den Städten der Welt hinter sich...

DELI

DER VIERTELGREISSLER,
TÄGLICH VON 7-21 UHR

Wer den kommunikativen Austausch beim Greißler noch schätzt, wird in unserem Deli glücklich sein. Der Greißler ist die wohl innigste Verbindung zwischen Händler und Gast. In Mitten der Hafenstadt verkaufen wir fertig zubereitete Feinkost aus der Hafenstadt Kitchen und das Beste unserer Lieferanten...

INTERNATIONALE DELIKATESSEN (DELI) UND REGIONALE FEINKOST (GREISSLEREI) VERBINDEN WIR IN UNSEREM DELI AUF DOCK01:

Gewürze, Chilis, Olivenöle, Saucen,
something special...

Fleischwaren, Käse, Milch, Eier vom
Bauernhof...

Hausgemachte Marmelade, Sirup, Chai...

Kaffee, Sandwich, Sweets, lunch to go...

Bäckerei – Gebäck der Backstube

Wultsch, der Kornstube und der Bäckerei
Wienerroither...

Juice Bar – Frische Säfte to stay und to go

alles ... vorrätig im Deli...



ARTSHOP

MINI SHOPPING CENTER OF COOL

Der Lendhafen war über Jahrzehnte ein Ort der Kunst, aber viel mehr noch ein Ort der Künstler. Wir schaffen einen Marktplatz für fine art, queer durch Musik, Design und Kunst....

latenight
shopping

offen bis
24.00 Uhr

BOOKSTORE

Die coolsten Bücher aus Kunst, Architektur & Design, Musik & Lifestyle – Dock01

VINYL

Get loud, Vinyls neu & gebraucht – Dock01 & 02

ARTPRINTS

Fine Art Prints internationaler & lokaler Artists, erhältlich in verschiedenen Formaten

MAGAZINES

Internationale & nationale Tageszeitungen, deutschsprachige & internationale Magazine für Urbanism, Art, Theater, Fotografie, Architektur & Design, Musik und Lifestyle – Dock 02

VINTAGE MÖBEL

Unser Retrostyle for sale, Möbel der 50iger, 60iger und 70iger – Dock 02 /Dock X

THEATER

THEATER, LIVE-MUSIC, CLUBS

Dock04 und die Kleinkunst passen in den Hafen. Ein Bretterboden und surrendes Scheinwerferlicht, pures Schauspiel und glückliche Schauspieler. Dock04 ist eine Kleinkunstbühne.

Theater und Kabarett. Illusionisten und Clowns. Musikanten und Poeten haben den Hafen in andere Zeiten, Orte und Gefühle versetzt. Kleinkunst ist eine Säule des Hafenprogrammes.



Mögen
hätt ich
schon
wollen,
aber
dürfen
hab ich
mich
nicht
getraut.

SLOVENSKI MENI?



MENÙ ITALIANO?



ENGLISH MENU?



Share your moment on Instagram

@hafenstadt_urbanarea

#hafenstadt #urbanlife