

Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie herzlich in unserem schönen,
historischen Hotel Navigare Buxtehude.*

*Unser Hotel bietet Ihnen eine schöne und
einladende Atmosphäre im Backsteingewölbe,
welches in der Kaiserzeit zwischen 1870-1880
erbaut wurde.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt. Schön, dass Sie da sind.*

Vom historischen Bauwerk zum 4-Sterne-Wohlfühlhafen

1870er Bau des Gebäudes in der Kaiserzeit als Mädchenschule
Buxtehude

1950er Umfunktionierung zur Volksschule.
Franziska von Oldershausen war die erste Schulleiterin



1980er Der historische Bau wird zum Bürogebäude, die Reederei NSB
zieht mit 2 Büroräumen ein

2000er Umzug der Reederei NSB und Umbau und Restauration des
einzigartigen Gebäudes mit seiner denkmalgeschützten Fassade und
dem gemütlich-warmen Kellergewölbe zum hochkarätigen, modern-
maritimen Hotel für Privat- und Geschäftsreisende vor den Toren
Hamburgs

2008 Eröffnung des 4-Sterne Navigare NSB *hotel* im rundum
modernisierten, historischen Bau – mit „Decks“ für Zimmer und Suiten
und einem breiten kulinarischen wie freizeithlichen Angebot für Gäste



2021 Verkauf und Umbenennung des Hotels
von Navigare NSB *hotel* zu Hotel Navigare Buxtehude

Januar-Karte (02.01. – 03.02.2025)

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Rotwein-Feige, gegrillter Melone und Serrano Schinken	13,50 €
veganer Wildkräutersalat mit eingelegter Rotwein-Feige, gegrillter Melone und gebratenen Kräutersaitlingen	13,50 €
hausgemachte Tagessuppe	10,50 €
veganes Kichererbsen-Curry auf Reis	17,90 €
Currywurst mit Steakhouse-Pommes und hausgemachter Currysauce	12,50 €
Hamburger Pannfisch drei verschiedene Fischfilets gebraten an feiner Senfsauce und krossen Bratkartoffeln	25,90 €
„Valdostana“ gebackenes Kalbrückensteak mit Mozzarella und Parmesan, gratiniert auf Tomaten und feinem Pesto, dazu Rosmarin-Kartoffeln	25,90 €
Kalbsschnitzel Wiener Art, mit knackigem Beilagensalat und Steakhouse-Pommes	24,00 €
Grünkohl nach Art des Hauses mit Kohlwurst, gebratenem Bauch und Kasseler Nacken, dazu gebratene Drillinge	18,50 €
Crème brûlée mit Sorbet	9,90 €
Sorbet Variation mit frischen Früchten	10,90 €

unsere Heißgetränke

Kaffeespezialitäten von Hanseatic Coffee Company

Café Crème	3,90 €
Espresso	3,30 €
Espresso doppelt	4,50 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,90 €
Milchkaffee	4,90 €
heiße Schokolade	4,50 €
ALTHAUS	
Tee versch. Sorten	3,50 €

Softgetränke

Purezza – Tafelwasser	0,35l	3,50 €
Purezza – Tafelwasser	0,75l	6,90 €
versch. Säfte	0,3l	3,90 €
versch. Saftschorlen	0,3l	3,50 €
CocaCola / Fanta / Sprite	0,3l	3,90 €
versch. Limonaden	0,3l	6,50 €

Hopfen & Malz

König Pilsner vom Fass	0,3l	4,50 €
König Pilsner vom Fass	0,5l	6,20 €
König Pilsner alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Alsterwasser	0,3l	4,50 €
Alsterwasser	0,5l	6,20 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5l	6,50 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	6,50 €

Aperitif

Pol René, Blanc de Blancs, Grand Cuvée, Brut Sekt, Frankreich	0,1l	8,50 €
Portwein Taylors, late bottled Vintage	5cl	9,50 €
Sherry Sandeman, trocken	4cl	5,90 €
Martini, extra dry / bianco / rosso	5cl	7,50 €
Vermouth, Antica Formula, Spanien	5cl	8,50 €

Offener Weinausschank

weiß / rosé

2023 Weißburgunder & Chardonnay,
trocken, QbA Thomas Hensel,
Bad Dürkheim, Pfalz

Noten von Apfel, Mirabellen, Mandeln, Bananen,
blumig, saftig, cremig, sehr schöne Frucht,
feinwürzig, tolles Spiel, sehr elegant

0,2l 8,20 €
0,75l 28,00 €

2023 Grauer Burgunder,
trocken, QbA, Weingut Hofmann,
Appenheim, Rheinhessen

frisch, lebhaft, Melonen-, Birnen- und Bananenaroma,
reife Säure, angenehm fruchtig

0,2l 8,50 €
0,75l 29,00 €

2023 Riesling Hillview,
trocken, QbA Weingut Stefan Winter,
Rheinhessen

duftet nach grünen Äpfeln und feinen Kräutern,
saftig, voll und kompakt, mit viel frischer Frucht

0,2l 8,50 €
0,75l 29,00 €

2022 Gelber Muskateller,
feinherb, QbA, Weingut Eckert,
Rheinhessen

feinherb, einzigartiges Aromenspiel zwischen
Holunder, Muskat und Litschi, würziger Abgang

0,2l 10,50 €
0,75l 39,50 €

Änderungen in den Weinjahrgängen sind vorbehalten

Offener Weinausschank

weiß / rosé

2023 Blanc de Noir,
trocken, QbA, Weingut Eckert,
Rheinhessen
schwungvoll und frisch mit fruchtigen
Aromen von Johannisbeere und Himbeere

0,2l	8,60 €
0,75l	29,50 €

2021 Pinot Noir Rosé,
trocken, Gutswein, QbA,
Weingut Freiherr von Gleichenstein,
Baden
frischfruchtig, saftig, beerige Aromatik nach
Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren,
frische Minznote, delikate Würze,
frisch-fruchtige feine Säure

0,2l	6,90 €
0,75l	24,00 €

2023 „Strandgut“ Rosé,
trocken, QbA, Weingut Geisser, Schweigen,
Pfalz
duftet nach Süßkirsche, Hagebuttentee, saftig,
fruchtig, süffig, mit lebendiger und
erfrischender Säure, harmonisch und stilvoll

0,2l	9,00 €
0,75l	35,90 €

Offener Weinausschank

rot

2022 Bardolino Classico,
trocken, DOC Costiera Cecilia Beretta,
Italien

herrliches Rubinrot, fruchtbetontes Bouquet,
Aromen roter und schwarzer Beerenfrüchte,
harmonisch, weich, feine Würze der Tannine,
frische Mineralität

0,2l	8,00 €
0,75l	28,00 €

2019 Conde Valdemar,
Crianza, trocken, DOC Rioja,
Spanien

feine Aromen von reifen Früchten, Balsamico,
Kakao, rund, ausgewogen, ausdrucksstark,
leuchtendes Kirschrot

0,2l	9,50 €
0,75l	32,50 €

2021 Kondor,
trocken, Rotweincuvée aus
Cabernet Sauvignon & Cabernet Mitos
Weingut Eckert, Klein-Winternheim,
Rheinhessen

tiefdunkel und kompakt, Aromen von
schwarzer und roter Johannisbeere,
ausbalancierte Tannine, samtweich im Abgang

0,2l	10,90 €
0,75l	38,00 €

Änderungen in den Weinjahrgängen sind vorbehalten

In Vino Veritas

Flaschenwein weiß

2021 Auxerrois Gentel Hills, trocken, Weingut Heitlinger, Baden	0,75l	27,50 €
2022 Rioja Vega, Tempranillo blanco, trocken, Bodegas Rioja Vega, Spanien	0,75l	27,20 €
2023 Sauvignon blanc, trocken, Domaine Tariquet, Côtes de Gascogne Frankreich	0,75l	26,80 €
2022 Gavi DOCG del Comune di Gavi La Chiara Gavi, Italien	0,75l	35,00 €
2018 Chardonnay Gamlitz Morillon Weingut Südsteiermark Sattlerhof, Österreich	0,75l	54,00 €
2016 Puligny Montrachet Chardonnay Cote d'Or, Frankreich	0,75l	156,00 €

Änderungen in den Weinjahrgängen sind vorbehalten

In Vino Veritas

Flaschenwein rot

2021 Primitivo di Puglia, trocken, A Mano, Apulien, Italien	0,75l	28,50 €
2011 Château Desmirail, trocken, Merlot, Cabernet Sauvignon, Margaux, Frankreich	0,75l	93,50 €
2011 Château Marquis de Terme. trocken, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Grand Cru Classé Margaux, Frankreich	0,75l	115,00 €

Champagner

Champagner Gosset, extra brut	0,75l	115,00 €
Champagner Gosset, rosé	0,75l	155,00 €
Champagner Krug Grand Cuvée brut, 171eme Edition	0,75l	375,00 €

Änderungen in den Weinjahrgängen sind vorbehalten

Klassiker zum Abschluss

Underberg	2cl	4,00 €
Jägermeister	2cl	4,00 €
Helbing Kümmel	2cl	4,00 €
Linie Aquavit	2cl	4,00 €
Jubi Aquavit	2cl	5,00 €
Helbing Aquavit	2cl	5,00 €
Tia Maria, Kaffeelikör	4cl	6,20 €
Baileys	4cl	6,20 €
Sambuca	4cl	6,20 €

Brände & Geiste

Signature Apfelgeist der Reederei NSB „Balvados“	2cl	7,50 €
Brigitta Rust Haselnussgeist	2cl	8,00 €
Faude feine Brände Gartenhimbeere	2cl	8,00 €
Williams Christ Birne	2cl	8,00 €
Haferpflaume von der Streuobstwiese	2cl	8,00 €

Bitterliköre

Averna, Italien	4cl	6,00 €
Ramazzotti, Italien	4cl	6,00 €

Cognac/Armagnac

Samalens XO, Frankreich	2cl	12,50 €
Hine, Rare, The Original, Frankreich	2cl	11,00 €

Grappa

Nonino Grappa di Chardonnay	2cl	6,90 €
Nonino Grappa di Merlot	2cl	6,90 €

Agavenbrand

Patròn, Silver, 100% Agave 4cl	4cl	7,50 €
Patròn, XO, Café, 100% Agave & Café 4cl	4cl	7,50 €

Liköre

Cointreau, Frankreich	4cl	6,20 €
Likör 43, Spanien	4cl	6,20 €
Amaretto, Italien	4cl	6,20 €
Drambuie, Schottland	4cl	6,20 €
Benedictine, Frankreich	4cl	7,20 €

Rum

Ron Varadero, Cuba,		
Gran Reserva 15 Anos	4cl	10,50 €
Appleton Estate, Jamaica Rum	4cl	8,50 €
Zacapa XO, Guatemala	2cl	15,00 €