

Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie herzlich in unserem schönen
Restaurant SeaBreeze des Hotel Navigare Buxtehude.*

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

*Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit schmackhaften
Gerichten. Ganz gleich, ob Sie Fisch, Fleisch,
vegetarisch oder vegan bevorzugen.
Wir haben für jede/n etwas dabei.*

*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 freizeitlichen
Angebot für Gäste**



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

Leinen los
-wir starten-
„hier wird jede/r fündig“

„Bouillabaisse des Nordens“
mit Fischfilets
10 €

Zwiebelsuppe „französische Art“
klassisch mit Weißwein gekocht
und Käse überbacken
8 €

Tomaten-Bruschetta
frische Tomatenwürfel, würziges Basilikum-Pesto,
Olivenöl, Zwiebeln,
hausgemachtes Sauerteigbrot
8 €

Caesar Salad
Römersalat, Eisbergsalat,
Kräuter Croûtons,
hausgemachtes Parmesan-Knoblauch Dressing
9 €

Beilagen
Lachsfiletstreifen 6 €
Garnelen 7 €
Hähnchenfiletstreifen 5 €

Fischklassiker

-damals wie heute-
„typisch nordisch“

Backfisch

der Klassiker

Knusprig, locker und goldbraun gebacken,
so kommt der Fisch auf den Tisch.

Fischfilets im Bierteig gebacken mit unserer herzhaften,
unverwechselbaren, selbstgemachten Remoulade

15 €

Scholle

„Finkenwerder Art“

Speck, Zwiebeln, Gurkensalat

20 €

Lachsfilet

-köstlicher Atlantikgenuss-
auf der Haut knusprig gebraten,
Ratatouille Gemüse,

20 €

Beilagen

frische Petersilienkartoffeln 4 €

Bratkartoffeln mit Speck 5 €

Pommes frites 4 €

hausgemachter Kartoffelstampf 5€

Für Landgänger

-Fischverweigerer?-

oder wie Opa sagen würde: „Kulinarische Geisterfahrer“

SeaBreeze Burger

Burger Bun, 150g Beef Patty,
Sriracha Mayonnaise, Tomate,
Romana Salat, Schmorzwiebel

13 €

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

Gurkensalat

17 €

Hähnchenbrustfilet

zwei Filets saftig gebraten,
Prinzessbohnen, Speckwürfel,

16 €

Kalbsrückensteak

gratiniert mit Tomaten, Büffelmozzarella,
Parmesan, mariniertes Rucola Salat

24 €

Currywurst

hausgemachte Currysauce

9 €

Beilagen

frische Petersilienkartoffeln **4 €**

Bratkartoffeln mit Speck **5 €**

Pommes frites **4 €**

hausgemachter Kartoffelstampf **5 €**

Champignon Rahm Sauce **4 €**

Pfeffer Sauce **4 €**

Frische Pasta

-Nudeln gehen immer-

„die Leichte“

Fusilli mit Frühlingslauch,
Paprika, Kirschtomaten,
Rucola und garniert mit Grana Padano
13 €

„die Scharfe“

Penne Arrabiata
13 €

„die Cremige“

Tagliatelle in Zitronen-Butter-Sauce
mit Burratini und Frühlingslauch
15 €

Beilagen

Lachsfiletstreifen 6 €

Garnelen 7 €

Hähnchenfiletstreifen 5 €

Bunter Garten

-vegetarisch & vegan-

Hausgemachte Gnocchi

Waldpilze, Rucola Salat,
Parmesan, Cherrytomaten
15 €

Kichererbsen-Bohnen-Curry

Basmati Reis, vegane Sour Cream
14 €

Kinderkarte

-für lütte Matrosen-

zu jedem Kindergericht reichen wir Karotten- und Gurkensticks

Kinder Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes frites oder Salzkartoffeln

10 €

Nudeln

Tomatensauce oder naturell in Butter geschwenkt

8 €

Kinder Currywurst

hausgemachte Currysauce,

Pommes frites

9 €

Sündige Meile

-die himmlische Belohnung-

Eis & Heiß

Vanille Eis mit heißen Früchten,

frische Schlagsahne

9 €

Crème brûlée

5 €

Kugel Eis nach Wahl

Vanille,

Erdbeer,

Schokolade

2,50 € p. Kugel

Portion Schlagsahne

1,50 €

unsere Heißgetränke

Kaffeespezialitäten
von Hanseatic Coffee Company

Café Crème	4,2 €
Espresso	3,6 €
Espresso doppelt	4,7 €
Espresso Macchiato	4,7 €
Cappuccino	4,9 €
Latte Macchiato	5,1 €
Milchkaffee	5,1 €
heiße Schokolade	4,7 €
ALTHAUS Tee versch. Sorten	4,2 €

Softgetränke

Purezza – Tafelwasser	0,35l	3,5 €
Purezza – Tafelwasser	0,75l	6,9 €
versch. Säfte	0,3l	4,5 €
versch. Saftschorlen	0,3l	4 €
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,3l	4,2 €

Hopfen & Malz

König Pilsner vom Fass	0,3l	4,5 €
König Pilsner vom Fass	0,5l	6,2 €
König Pilsner alkoholfrei	0,33l	4,5 €
Alsterwasser	0,3l	4,5 €
Alsterwasser	0,5l	6,2 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5l	6,5 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	6,5 €

Aperitif

Pol René, Blanc de Blancs, Grand Cuvée, Brut Sekt, Frankreich		8,5 €
Aperol Spritz		9,5 €
Negroni		12,5 €
Portwein Taylors, late bottled Vintage	5cl	9,5 €
Sherry Sandeman, trocken	4cl	5,9 €
Martini, extra dry / bianco / rosso	5cl	7,5 €
Vermouth, Antica Formula, Spanien	5cl	8,5 €

Aperitif alkoholfrei

Mimosa		8,5 €
Lighthouse Bitters		8,5 €
Sekt alkoholfrei		7,5 €

offene Weine

weiß

Weißburgunder & Chardonnay, Thomas Hensel, Pfalz, 2023	0,2l	8,5 €
	0,75l	28,5 €
Grauer Burgunder, Weingut Hofmann, Rheinhessen, 2024	0,2l	9 €
	0,75l	30,5 €
Riesling, Weingut Stefan Winter, Rheinhessen, 2023	0,2l	8,5 €
	0,75l	29 €
Blanc de Noir, Weingut Eckert, Rheinhessen, 2023	0,2l	8,6 €
	0,75l	29,5 €

rot

Bardolino Classico, Costiera Cecilia Beretta, Italien, 2022	0,2l	9,5 €
	0,75l	32,5 €
Crianza, Conde Valdemar, Spanien, 2019	0,2l	9,5 €
	0,75l	32,5 €
Kondor, Cuvée Cabernet Sauvignon & Cabernet Mitos, Weingut Eckert, Rheinhessen, 2021	0,2l	11 €
	0,75l	39 €

Änderungen in den Weinjahrgängen sind vorbehalten

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich gern an unser Serviceteam.

Flaschenweine

weiß

Auxerrois Gentel Hills, Weingut Heitlinger, Baden, 2021	0,75l	31,5 €
Sauvignon blanc, Domaine Tariquet, Frankreich, 2023	0,75l	27 €
Gelber Muskateller, Weingut Eckert, Rheinhessen, 2023	0,75l	39,5 €
Gavi DOCG del Comune di Gavi La Chiara Gavi, Italien, 2022	0,75l	39 €
Puligny Montrachet Chardonnay Joseph Faiveley, Frankreich, 2016	0,75l	156 €
Chardonnay Gamlitz Morillon Weingut Sattlerhof, Österreich, 2018	0,75l	54 €

rot

Primitivo di Puglia, A Mano, Italien, 2021	0,75l	28,5 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Château Desmirail, Frankreich, 2011	0,75l	93,5 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Château Marquis de Terme, Frankreich, 2011	0,75l	115 €

Änderungen in den Weinjahrgängen sind vorbehalten

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich gern an unser Serviceteam.

Champagner

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

Klassiker zum Abschluss

Underberg	2cl	4 €
Jägermeister	2cl	4 €
Helbing Kümmel	2cl	4 €
Aquavit	2cl	5 €
Sambuca	4cl	6,2 €

Brände & Geiste

Signature Apfelgeist der Reederei NSB „Balvados“	2cl	7,5 €
Faude feine Brände		
Gartenhimbeere	2cl	8 €
Williams Christ Birne	2cl	8 €
Zwetschge	2cl	8 €
Haferpflaume von der Streuobstwiese	2cl	8 €

Bitterliköre

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

Cognac/Armagnac

Hine, Rare, The Original, Frankreich	2cl	11 €
Samalens XO, Frankreich	2cl	12,5 €

Grappa

Nonino Grappa di Chardonnay	2cl	6,9 €
Nonino Grappa di Merlot	2cl	6,9 €

Liköre

Cointreau, Frankreich	4cl	6,2 €
Likör 43, Spanien	4cl	6,2 €
Amaretto, Italien	4cl	6,2 €
Sambuca, Italien	4cl	6,2 €
Drambuie, Schottland	4cl	6,2 €
Kahlúa, Mexiko	4cl	6,2 €
Baileys, Irland	4cl	6,2 €
Frangelico, Italien	4cl	6,2 €

Rum

Zacapa XO, Guatemala	2cl	17 €
Matusalem, Gran Reserva, Dom. Rep.	2cl	15 €
Appleton Estate, Jamaica Rum, 8 Jahre	4cl	9,5 €

Whisk(e)ys

Lagavulin, 16 Jahre	2cl	16 €
Highland, 18 Jahre	2cl	15 €
Maccallan, 12 Jahre	2cl	12,5 €
Glenmorangie, 10 Jahre	2cl	12,5 €
Talisker, 10 Jahre	2cl	12,5 €
Cragganmore, Distillers Edition	2cl	12,5 €
Tobermory, 12 Jahre	2cl	9,5 €
Laphroaig, 10 Jahre	2cl	9,5 €
Redbreast, 15 Jahre	2cl	9,5 €

Gin

Hendrick´s	4cl	9 €
Gin Sul	4cl	11 €
Bombay Sapphire	4cl	6 €
Handcrafted Gin by Solveig	4cl	9 €

Vodka

Skyy	4cl	8 €
------	-----	-----

Alle Spirituosen sind auch als Longdrink erhältlich.
(zzgl. 3,5 € mit einem 0,2l Softdrink Ihrer Wahl)