

# SPEISESAAL

DEUTSCHES AUSWANDERERHAUS

## Immer mehr Bio \*

Thorsten, unser Chefkoch, hat sich im Land zwischen Weser und Elbe umgeschaut und zahlreiche BIO-Höfe und BIO-Lieferanten besucht, um neue, vielfältige Produkte für unsere BIO-Speisen ausfindig zu machen. Entstanden ist Gesundes und Leckeres – das Tierwohl wird beachtet und die Umwelt geschützt. Für unsere neuen BIO-Speisen haben wir das BIO-Zertifikat nach DE-ÖKO-006 am 09.02.2022 erhalten und werden von nun an regelmäßig überprüft. Wenn Sie Fragen dazu haben, sprechen Sie uns gerne an. Und – lassen Sie es sich schmecken! Ihr Speisesaal-Team

## BIO \* Organic



### \* BIO BLUMENKOHL-FENCHELSUPPE

Mandelmilch, Sahne, geröstete Kerne und Kresse. **8,00**

### \* BIO KARTOFFELSUPPE

sämige Kartoffelsuppe mit Speck und frischem Majoran. **8,50**

### \* BIO KICHERERBSEN-KORIANDER-TOPF

mit Kartoffeln, Gemüsestreifen, Koriander, Creme-Fraiche. **11,50**

### \* BIO ROTES LINSEN-DAL vegan

mit leichter Schärfe und jungem Spinat. **12,50**

### \* BIO KÖNIGSBERGER KLOPSE

aus Schweinefleisch vom Bio Metzger Cuxland-Pur, Kapern, Petersilienkartoffeln und Rote Bete. **13,50**

### \* BIO KARTOFFELOMELETTE

mit Röstkartoffeln, Ei, Frühlingslauch, Gewürzgurke und Schinkenspeck. **12,50**

### \* BIO SCHAFKÄSE IM PFÄNNCHEN

In würziger Tomatensoße und gerösteten Kernen. **13,00**



### \* BIO BÄRLAUCH-BRATWURST

Krosse Röstkartoffeln, Schinkenspeck, körniger und süßer Senf. **10,00**

### \* BIO HAUSGEBACKENER LEBERKÄSE

Spiegelei, Röstkartoffeln, Senf-Dip. **14,00**

### \* BIO CURRYHUHN MIT NATUR-REIS

Zartes Hähnchenfleisch, Zuckerschoten, Kokosmilch, Mango. **17,00**



## FÜR KLEINE Auswanderer

### \* BIO BRATWÜRSTCHEN

mit Kartoffelpüree und zarten Erbsen und Karotten. **7,00**

### \* BIO NUDELN

mit Tomatensauce. **5,50**



## DIE KLASSIKER Excellent

### RIESEN-CURRYWURST (180g\*)

mit Kräutern, selbstgemachter Curry-Tomatensauce, scharfer Chili und Pommes frites. Die Mühlenbeck Manufaktur aus dem Cuxland produziert diese leckere Currywurst eigens für uns. **11,00**

### FISH & CHIPS

Gebackene Fischfiletstücke vom Seelachs, breite Pommes frites, hausgemachte Remouladensoße. **14,00**

### BEEF-BURGER MIT POMMES FRITES

Nur bestes, zertifiziertes Angus-Rindfleisch (100%, 180g) kommt in unseren Burger; dazu Brioche-Brötchen, zweierlei Käse, knackiger Salat, Strauchtomaten und Sauce. **16,00**  
Ketchup oder Mayonaise **0,50**

### PELLKARTOFFELN

mit hausgemachtem Kräuterquark und frischem Salat. **8,50**

mit Räucherlachs dazu hausgemachter Kräuterquark und ein kleiner Salat. **13,00**

Vegetarisches Gericht.



### BREMERHAVENER FISCHSUPPE

Edelfischstücke, Muschelfleisch, Gemüsestreifen, Tomaten-Concassée. **11,00**

### AALRAUCHMATJES

mit Apfel-Joghurtsauce und Bratkartoffeln. Dieser Matjes ist geräuchert, denn das verleiht ihm zusätzlich zu seinem milden Aroma mit Lorbeernote einen einzigartigen, rauchig-würzigen Geschmack. **14,00**

## SALAT Fresh



### SOMMERLICHER SALAT

Wildkräuter-Salat, Rucola, Apfel und glasierte Kerne, in Joghurt- Honig-Balsamico-Dressing **12,50**  
mit gegrillter \* Bio-Hähnchenbrust **17,00**  
mit Garnelen und jungem Knoblauch. **19,00**

*Auf Wunsch bieten wir eine vegane Variante an.*

## FRÜHSTÜCK Healthy

### KURZ UND KNAPP

Baguette mit Konfitüre und Gouda **6,50**

### EIER SATT

Baguette oder Toast, Butter, \* Bio-Rührei mit Frühlingslauch oder drei \* Bio-Spiegeleier **7,50**  
dazu ausgebratener Speck. **8,50**

### FRÜHSTÜCKSKULTUR

auf einer Etage servieren wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Wurst, Käse und Fisch-Spezialitäten sowie Obst, Rohkost und \* Bio-Eierspeisen. Brot, Brötchen, Croissant, \* Bio-Pumpernickel, dazu ein frisch gepresster Orangensaft und ein Glas Prosecco. **17,50**



**Allergene:** A Gluten | B Meeresfrüchte | C Fisch | D Eier | E Nüsse | F Soja | G Laktose | H Sesam | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Lupinen | M Weizen | N Hülsenfrüchte

**Zusatzstoffkennzeichnung:** 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmitteln | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 8 mit Süßungsmitteln | 9 mit Phosphat | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 enthält eine Phenylalaninquelle

## NACHTISCH Desserts



### NEW YORK CHEESECAKE MIT BEEREN

Käsekuchen aus Frischkäse und geschlagener Sahne auf feinem Crumble-Boden, mit Zimt und Butter. **6,50**

### COUPE DÄNEMARK

Drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce. **7,00**  
mit Sahne. **7,50**

## GETRÄNKE Hot & Cold



### HEISS

Tasse Kaffee entkoffeiniert **2,80**  
Becher Kaffee **2,80**  
Aus unserer Barista-Kaffeemaschine mit \* Bio-Milch **3,50**  
Cappuccino **3,90**  
Latte Macchiato **4,50**  
Milchkaffee **4,50**  
Espresso **3,10**  
Doppelter Espresso **4,00**  
Becher heiße Trinkschokolade mit Sahne **4,00**  
Heiße Minze **4,50**  
Hausgemacht mit Zitrone, Ingwer & Honig **6,00**

### TEE MARIAGE FRÈRES

Exquisiter Tee aus Paris. Ganze Teeblätter, eingeschlossen in feine Baumwoll-Musselin-Quadrate: Rouge Métis/Darjeeling/Earl Grey Impérial/Dream Tea/Green Tea with Jasmin & Mandarin/French Breakfast Tea **3,60**  
Große Tasse Tee **6,50**  
Kännchen Tee **6,50**

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Magnus Mineralwasser, feinperlig oder still **0,25 l 2,80** **0,75 l 7,00**  
Tafelwasser **0,30 l 2,70**  
Coca Cola <sup>1,10</sup> **0,33 l 3,90**  
Coca Cola Zero <sup>1,10,12</sup> **0,33 l 3,90**  
Fanta <sup>1,3</sup> **0,33 l 3,90**  
Sprite **0,33 l 3,90**  
Mezzo Mix **0,33 l 3,90**  
Fruchtsaft / Schorlen **0,30 l 4,00**  
Rhabarbersaftschorle **0,33 l 4,00**  
Homemade Tea **0,40 l 5,00**

\* Zertifiziert nach DE-ÖKO-006



### COUPE AMERICAN

Vanilleeis mit frischen Früchten, Sahne, Honigsoße und Krokant. **8,50**



### BELGISCHE WAFFEL mit Sahne

mit heißen Kirschen, Sahne **6,00**  
mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne **7,00**  
mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne **8,50**

### EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE

mit 2 Kugeln Vanilleeis. **0,40 l 6,00**  
mit Sahne. **6,50**

## Kuchen

Täglich wechselndes Angebot hausgemachter Kuchen-Spezialitäten. ab **2,80**

### BIER

Jever Pils **0,30 l 3,00** **0,50 l 5,00**  
Radeberger Pils **0,30 l 3,00** **0,50 l 5,00**  
Alsterwasser **0,30 l 3,00** **0,50 l 5,00**  
Jever Fun alkoholfrei **0,33 l 3,00**  
Schöffhofer Weizen hell oder alkoholfrei **0,50 l 5,50**  
Krušovice Bier **0,50 l 5,50**  
Original Böhmisches Schwarzbier

### \* BIO WEISSWEIN OFFEN

2020 Settersoli Grillo Bio, Italien, Sizilia DOC **0,20 l 6,50**

### WEISSWEIN OFFEN

Weingut Tesch Riesling QbA trocken, Deutschland – Nahe **0,20 l 6,50**  
Diehl Grauer Burgunder trocken, Deutschland – Pfalz **0,20 l 6,80**

### ROTWEIN OFFEN

Nero d'Avola Sicilia IGT trocken, Italien – Sizilien, Marchese della Torre **0,20 l 6,50**

### WEISSWEIN FLASCHE

Diehl Grauer Burgunder Kabinett trocken, Deutschland – Pfalz **0,75 l 25,50**

### ROTWEIN FLASCHE

Nero d'Avola Sicilia IGT trocken, Italien – Sizilien, Marchese della Torre **0,75 l 25,50**

### SPRITZ-DRINK

Apérol Spritz **0,20 l 6,80**  
Lillet Wildberry **0,20 l 6,80**  
Holunder Spritz **0,20 l 6,80**

*Süßer/Bitter (für die kleinen Lustigmacher fragen Sie unser Personal)*

© Welcome Home GmbH  
Columbusstraße 65, 27568 Bremerhaven  
T: 0471 90 22 0 – 121, F: – 22  
speisesaal@wh-bremerhaven.de