

## HOT

Tasse Kaffee ..... **3,50**  
Tasse Kaffee entkoffeiniert ... **3,50**

Becher Kaffee ..... **4,00**

*Aus unserer Barista-Kaffee-  
maschine mit \*Bio-Milch oder  
mit Haferdrink (plus 0,50):*

Espresso ..... **4,00**  
Doppelter Espresso ..... **5,00**

Cappuccino ..... **4,50**  
Flat White ..... **5,00**  
Latte Macchiato ..... **5,00**  
Milchkaffee ..... **5,00**

Heiße Trinkschokolade ..... **5,50**  
mit Sahne ..... **6,00**

Heiße Minze ..... **6,50**  
*Hausgemacht mit Zitrone,  
Ingwer & Honig*

## BIO TEA

Kännchen ..... **7,50**

African Earl Grey  
Black Darjeeling  
Ceylon Breakfast  
Chamomile  
Green Himalaya  
Wild fruit

## COLD

Selters Mineralwasser  
feinperlig oder still  
0,25 l ..... **3,50**  
0,75 l ..... **7,50**

0,30 l  
Tafelwasser ..... **3,80**

0,25 l   
**BIO** Limo Orange <sup>G</sup> ..... **4,50**  
**BIO** Limo Zitrone/Limette <sup>G</sup> ..... **4,50**


0,33 l   
Coca Cola <sup>1,10</sup> ..... **4,00**  
Coca Cola Zero <sup>1,10,12</sup> ..... **4,00**  
Fanta <sup>1,3</sup> ..... **4,00**  
Mezzo Mix ..... **4,00**  
**BIO** Bionade <sup>G</sup>  
Holunder, Cranberry ..... **4,80**

0,25 l   
VIO Schorle <sup>G</sup> ..... **4,50**  
Johannisbeere ..... **4,50**  
Naturrüber Apfel ..... **4,50**  
Rhabarber ..... **4,50**

0,40 l  
Homemade Iced Tea ..... **6,00**

## BIER

Jever Pils  
Radeberger Pils  
Alsterwasser  
0,30 l ..... **3,50**  
0,50 l ..... **6,80**

0,33 l   
Jever Fun alkoholfrei ..... **3,50**  
Jever Fun Zitrone alkoholfrei ..... **4,00**

0,50 l  
Schöffelhofer Weizen ..... **6,80**  
hell oder alkoholfrei

0,50 l  
Hövels Original ..... **7,00**  
„Rotgoldene Bierspezialität“

## WINE

WEISSWEIN offen  
0,20 l  
**Weingut Tesch Riesling**  
QbA trocken,  
Deutschland – Nahe  
..... **7,50**

0,20 l  
**Diehl Grauer Burgunder**  
trocken, Deutschland – Pfalz  
..... **8,50**

ROTWEIN offen  
0,20 l  
**Nero d'Avola Sicilia**  
IGT trocken, Italien – Sizilien,  
Marchese della Torre  
..... **8,00**

WEISSWEIN Flasche  
0,75 l  
**Diehl Grauer Burgunder**  
trocken, Deutschland – Pfalz  
..... **25,50**

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

## SPRITZ

0,20 l  
Apérol Spritz ..... **8,00**  
Lillet Wildberry ..... **8,00**  
Holunder Spritz ..... **8,00**

*Für Digestifs fragen Sie bitte  
unseren Service.*

# 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

\* Zertifiziert nach Bio-AHVV DE-ÖKO-006



Für Veranstaltungen sprechen Sie uns gerne an:  
0471 90 22 0 – 121, speisesaal@wh-bremerhaven.de

# BIO



## BIO KARTOFFEL-SUPPE

Sämige Kartoffelsuppe – nach dem Rezept von Oma Hanni – mit liebevoll geschnittenem Gemüse, Schinkenspeck und Majoran.

M (im Brot), I  
..... 11,50

## BIO STECKRÜBEN-EINTOPF MIT WURSTEINLAGE

Steckrüben aus regionalen Anbau mit würziger Kochwurst, Gemüse, frischer Petersilie. I, J

..... 12,50

## BIO SCHAFKÄSE IM PFÄNNCHEN

in würziger selbstgemachter Tomatensoße mit dem Aroma von frischem Basilikum, serviert mit gerösteten Kernen & Saaten und grünen Kräutern. M (im Brot), I, G, J, K

..... 19,00

## BIO GEMÜSE PFÄNNCHEN

Winterliches Gemüse aus dem Ofen, serviert im Guss-Pfännchen, mit Kartoffeln aus der Region abgeschmeckt mit Olivenöl und frischen Kräutern. I, K

..... 17,50

## BIO LINSENTOPF *vegan*

Unser roter Linsentopf ist ein veganes Gericht aus roten Linsen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Gewürzen, verfeinert mit Kokosmilch und frischem jungen Spinat. I, N

..... 17,80

## BIO ROTE-BETE-KALTSCHALE MIT EI

Frisch, erdig und fein abgeschmeckt aus heimischer Roter Bete, Gemüsebrühe, mit gekochtem Ei und Crème fraîche. G, D, J, I

..... 13,50

## BIO GEMÜSE-QUICHE

Hausgemachte Quiche, zubereitet mit saisonalem Gemüse und einer zarten Kruste, dazu Kräuter-Dip, Kerne und Kresse. A, D, I, M

..... 18,00

## BIO HÜHNER-CURRY

iZartes Hühnerfleisch vom Bio Metzger Schröders mit frischem Gemüse in aromatischer Curry-Kokossoße und Basmatireis. I, J, N

..... 24,50

## BIO BRATWURST TRIO

Eine Käsekrakauer, eine Bärlauch- und eine Rindsbratwurst fein abgeschmeckt auf knusprigen Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und ein Klecks würziger Senf.

A, G, I, J  
..... 17,50

## BIO PELLKARTOFFELN

mit hausgemachtem Kräuterquark und frischem Salat. G, J, I, E, C

..... 14,50  
..... mit BIO-Räucherlachs 22,00

## BIO SOMMERLICHER SALAT

Knackige Blattsalate, aromatisches Obst und Gemüse, geröstete Kerne, in Joghurt-Honig-Balsamico Dressing. G, E, J

..... 16,50  
..... mit BIO-Hähnchenbruststreifen 22,00

# SPECIAL



## BIO-BUCHWEIZEN-BLINIS

Selbstgemachte Blinis aus Buchweizen mit Crème fraîche und frischen Kräutern. Serviert mit aromatischen Fischspezialitäten aus nachhaltigem Fang. A, C, G

..... mit BIO-Räucherlachs 17,50  
..... mit BIO-Kaviar 22,50  
..... mit BIO-Sardinen in Olivenöl 16,50

# DESSERT

## BIO MILCHREIS MIT APFELKOMPOTT

Cremiger Milchreis, sanft gekocht und leicht gesüßt mit fruchtigem Apfelkompott. G, N

..... 9,50

# FÜR KINDER

## BIO BRATWÜRSTCHEN

mit Kartoffelpüree, zarten Erbsen und Karotten. A, G, I, J

..... 11,70

## BIO NUDELN

mit selbstgemachter Tomatensauce. A, I

..... 9,00

# FISCH

## BREMERHAVENER FISCHSUPPE

Edefischstücke, Muschelfleisch, Gemüsestreifen, Tomaten-Concassée. B, C, I/2, 8

..... 17,50

## FISH & CHIPS

Gebackene Fischfiletstücke vom Rotbarsch, Pommes frites, hausgemachte Remoulade.

A, C, D/2, 8  
..... 19,50

## BREMERHAVENER PANNFISCH

Gebratene Fischfilets, Catch of the Day, goldbraun aus der Pfanne, mit Bratkartoffeln, selbstgemachter Senfsoße und einem kleinen Salat. J, I

..... 18,50

## 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. B, C, G, I/2, 3, 5, 8, 9

..... 22,50

# KLASSIKER

## 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. A, G, J/8

..... 21,00  
..... Ketchup oder Mayonnaise 0,60

## RIESEN-CURRYWURST (180g\*)

eigens für uns von der Mühlenbeck Manufaktur aus dem Cuxland produziert, mit Kräutern, selbstgemachter Curry-Tomatensauce, scharfer Chili und Pommes frites. A, G/3, 5, 8, 9

\* Rohgewicht  
..... 14,80

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

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmitteln | 5 geschwefelt | 8 mit Süßungsmitteln | 9 mit Phosphat | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 enthält Phenylalaninquelle

# FRÜHSTÜCK

## FRÜHSTÜCKSKULTUR FÜR ZWEI

Auf einer Etagere servieren wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Wurst, Käse und Räucherlachs sowie Obst, Rohkost, Naturjoghurt mit selbstgemachtem Müsli, BIO-Erdbeermarmelade und BIO-Eierspeisen. Brot, Brötchen, Croissant, BIO-Roggenbrot, dazu ein Glas Orangensaft und ein Glas Prosecco. A, (E), G, M/3, 5, 8, 9

..... 38,50

## EIER SATT

Baguette oder Toast, Butter A, (E), G, M/3, 5, 8, (9)

..... BIO-Rührei mit Frühlingslauch  
..... oder drei BIO-Spiegeleier 10,00  
..... dazu ausgebratener Speck 11,00

# DESSERT

## NEW YORK CHEESECAKE MIT BEEREN

Käsekuchen aus Frischkäse und geschlagener Sahne auf feinem Crumble-Boden, mit Zimt und Butter. D, E, A, G

..... 8,50

## CUP DÄNEMARK

Drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Callebaut-Schokoladensauce & Sahne. E, G/1, 3

..... 11,00

## CUP AMERICAN

Vanilleeis mit frischen Früchten, Sahne, Honigsoße und Krokant. E, G/1, 3

..... 13,00

## EISKAFFEE/EISSCHOKOLADE 0,40 l

mit 2 Kugeln Vanilleeis G/1, 3  
..... 8,00  
..... mit Sahne 8,50

## BELGISCHE WAFFEL A, G, D/2

..... mit Sahne 8,00  
..... mit heißen Kirschen, Sahne 10,00  
..... mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne 12,50

# KUCHEN

Hausgemachte Kuchen-Spezialitäten

..... ab 3,80