

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 DE-ÖKO-006



FRÜHSTÜCK

KURZ UND KNAPP

Baguette mit Konfitüre und Gouda

A, (E), G/3, 5, 8, 9

..... 7,00

EIER SATT

Baguette oder Toast, Butter

A, (E), G/3, 5, 8, (9)

..... **BIO**-Rührei mit Frühlingslauch
..... oder drei **BIO**-Spiegeleier 8,50
..... dazu ausgebratener Speck 9,50

FRÜHSTÜCKSKULTUR FÜR ZWEI PERSONEN

Auf einer Etagere servieren wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Wurst, Käse und Fisch-Spezialitäten sowie Obst, Rohkost und **BIO**-Eierspeisen.

Brot, Brötchen, Croissant, **BIO**-Roggenbrot, dazu ein Glas Orangensaft und ein Glas Prosecco.

A, (E), G/3, 5, 8, 9

..... 35,00

BIO

BIO PASTINAKEN-SUPPE *vegan*

Cremige Suppe aus frischen Pastinaken, Zwiebeln und Gewürzen, verfeinert mit Mandelmilch und serviert mit gerösteten Kernen und Kresse.

M, I, E
..... 9,50

BIO KARTOFFEL-SUPPE

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

M (im Brot), I
..... 8,50

BIO SMØRREBRØD

Smørrebrød ist ein traditionelles dänisches Gericht, bestehend aus einer dicken Scheibe Brot mit verschiedenen Belägen zur Auswahl. Fisch, Fleischig und Vegetarisch.

O, A, C, G
..... 2 Brote 9,50
..... 3 Brote 13,50

BIO CURRY-INGWER HUHN

Unser Hähnchencurry wird schonend im Wok zubereitet. Zartes Hühnerfleisch vom Bio-Fleischer Cuxland-Pur mit frischem Gemüse in aromatischer Curry-Kokossoße, Mango und Basmatireis.

I, H, F
..... 18,50
..... als *veganes* Curry-Gemüse 14,00

BIO GEMÜSE-QUICHE

Hausgemachte Gemüse-Quiche, zubereitet mit saisonalem Gemüse und einer zarten Kruste. Dazu Kräuter Dip, Kerne und Kresse.

A, D, I, M
..... 14,00

BIO SCHAFKÄSE IM PFÄNNCHEN

In würziger selbstgemachter Tomatensauce mit dem Aroma von frischem Basilikum, mit gerösteten Kernen und grünen Kräutern.

M (im Brot), I, G, J, K
..... 14,00

BIO ROTES LINSEN-DAL *vegan*

Unser rotes Linsendal ist ein veganes Gericht aus roten Linsen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Gewürzen, verfeinert mit Kokosmilch angerichtet mit frischen Jungen Spinat – ein gesundes und schmackhaftes Gericht für alle Liebhaber der veganen Küche.

I, N
..... 13,50

BIO LEBERKÄSE

Hausgebacken aus bestem Schweinefleisch, fein gewürzt und in traditioneller Art hergestellt, mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Senf-Dip.

D, I, A, J
..... 15,50

BIO BÄRLAUCH-BRATWURST

Würzige Bratwurst produziert vom Bio-Metzger Cuxland-Pur verfeinert mit frischem Bärlauch und aromatischen Kräutern mit krossen Röstkartoffeln, Schinkenspeck, körnigem und süßem Senf.

I, A, J
..... 12,50

BIO KNIPP

Grützwurst ist eine deftige norddeutsche Spezialität aus fein zerkleinertem Schweinefleisch vom Bio Metzger Cuxland-Pur und Hafergrütze, würzig abgeschmeckt, mit Röstkartoffeln, Spiegelei und Apfelkompott serviert.

D, I, A, J
..... 15,50

FÜR KLEINE AUSWANDERER

BIO BRATWÜSTCHEN

mit Kartoffelpüree, zarten Erbsen und Karotten.

A, G, I, J
..... 8,00

BIO NUDELN

mit Tomatensauce

A, I
..... 5,50

KLASSIKER

TOPF 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.

A, G/3, 5, 8, 9 * Rohgewicht
..... 12,00

FISH & CHIPS A, C, D/2, 8

Gebackene Fischfiletstücke vom Seelachs, Pommes frites, hausgemachte Remoulade.

..... 16,00

BEEF-BURGER MIT POMMES FRITES

Nur bestes, zertifiziertes Angus-Rindfleisch (100%, 180g) kommt in unseren Burger; dazu Brìochè-Brötchen, zweierlei Käse, knackiger Salat, Strauchtomaten und Sauce.

A, G, I/8
..... 18,00
..... Ketchup oder Mayonaise 0,50

RED LENS-BURGER MIT POMMES FRITES *vegan*

Unser hausgemachtes Burgerpatty besteht aus roten Linsen, verfeinert mit einer Vielzahl von Gewürzen und frischen Kräutern. Das Brötchen und die Sauce sind ebenfalls vegan.

A, I
..... 16,50

PELLKARTOFFELN G/2, 3

mit hausgemachtem Kräuterquark und frischem Salat.

..... 9,50

BREMERHAVENER FISCHSUPPE

Edelfischstücke, Muschelfleisch, Gemüsestreifen, Tomaten-Concassée.

B, C, I/2, 8
..... 12,50

AALRAUCHMATJES

mit Apfel-Joghurtsauce und Bratkartoffeln. Das Räuchern verleiht diesem Matjes zusätzlich zu seinem milden Aroma mit Lorbeernote einen einzigartigen, rauchig-würzigen Geschmack.

B, C, G, I/2, 3, 5, 8, 9
..... 15,50

SALAT

SOMMERLICHER SALAT

Wildkräuter-Salat, Rucola, Apfel und glasierte Kerne, in Joghurt-Honig-Balsamico-Dressing.

E, G, H, J / *vegan*: A, E, H, I
..... vegetarisch 13,00
..... mit BIO-Linsen-Gemüse-Bällchen & Olivenöl-Balsamico-Dressing – *vegan* 16,00
..... mit gegrillter BIO-Hähnchenbrust 18,00

DESSERT

NEW YORK CHEESECAKE MIT BEEREN D, E, A, G

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

..... 7,00

CUP DÄNEMARK E, G/1, 3

Drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Callebaut-Schokoladensauce und Sahne.

..... 9,00

CUP AMERICAN E, G/1, 3

Vanilleeis mit frischen Früchten, Sahne, Honigsauce und Krokant.

..... 11,00

BELGISCHE WAFFEL A, G, D/2

..... mit Sahne 6,50
..... mit heißen Kirschen, Sahne 7,50
..... mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne 8,50

EISKAFFEE/EISSCHOKOLADE G/1, 3 mit 2 Kugeln Vanilleeis

..... 7,00
..... mit Sahne 7,50

KUCHEN

Hausgemachte Kuchen-Spezialitäten

..... ab 3,00

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

HOT

Tasse Kaffee **3,00**
Tasse Kaffee entkoffeiniert ... **3,00**

Becher Kaffee **3,60**

*Aus unserer Barista-Kaffeemaschine mit *Bio-Milch:*

Espresso **3,10**
Doppelter Espresso **4,00**

Cappuccino **3,90**
Flat White **4,20**
Latte Macchiato **4,50**
Milchkaffee **4,50**

Heiße Trinkschokolade **4,50**
mit Sahne **5,00**

Heiße Minze **6,00**
*Hausgemacht mit Zitrone,
Ingwer & Honig*

Homemade Iced Tea **6,00**

TEE Mariage Frères

*Exquisiter Tee aus Paris.
Ganze Teeblätter, in feinen
Baumwoll-Musselin-Quadraten:*
Rouge Métis/Darjeeling/
Earl Grey Impérial/Dream Tea/
Green Tea with Jasmin & Man-
darin/French Breakfast Tea

Große Tasse Tee **3,80**

Kännchen Tee **7,00**

COLD

Magnus Mineralwasser
feinperlig oder still
0,25 l **3,00**
0,75 l **7,00**

0,30 l
Tafelwasser **3,00**

0,33 l 🍷
Coca Cola ^{1,10} **4,00**
Coca Cola Zero ^{1,10,12} **4,00**
Fanta ^{1,3} **4,00**
Sprite **4,00**
Mezzo Mix **4,00**

0,30 l
Fruchtsaft/Schorlen **4,50**

0,33 l 🍷
Rhabarbersaftschorle **4,50**

BIER

Jever Pils
Radeberger Pils
Alsterwasser
0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**

0,33 l 🍷
Jever Fun alkoholfrei **3,50**

0,50 l
Schöffelhofer Weizen **6,00**
hell oder alkoholfrei

Hemelinger Dunkel **6,00**
mild und malzig

*Für Digestifs fragen Sie bitte
unseren Service.*

WINE

WEISSWEIN offen
0,20 l
Weingut Tesch Riesling
QbA trocken, Deutschland –
Nahe
..... **6,50**

0,20 l
Diehl Grauer Burgunder
trocken, Deutschland – Pfalz
..... **6,80**

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

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 **7,00**
Lillet Wildberry **7,00**
Holunder Spritz **7,00**