

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, Fleisch 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, um das zarte Hühnerfleisch und das knackige Gemüse schonend zu garen und die Aromen der Currykossosose voll zu entfalten.

Zartes Hühnerfleisch vom Bio-Fleischer Cuxland-Pur mit frischem Gemüse in aromatischer Curry-Kossosose, Mango und Basmatireis.

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

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

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

Die Bio Bärlauchbratwurst ist eine 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 SCHAFKÄSE IM PFÄNNCHEN

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

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

FÜR KLEINE AUSWANDERER

BIO BRATWÜRSTCHEN

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

Gebackene Fischfiletstücke vom Seelachs, Pommes frites, hausgemachte Remoulade.

A, C, D/2, 8
..... 16,00

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.

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

PELLKARTOFFELN

mit hausgemachtem Kräuterquark und frischem Salat.

G/2, 3
..... 9,50

BREMERHAVENER FISCHSUPPE

Edelfischstücke, Muschelfleisch, Gemüsestreifen, Tomaten-Concassée.

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

AALRAUCHMATJES

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

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

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmitteln | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 8 mit Süßungsmitteln | 9 mit Phosphat | 10 koffeinhalzig | 11 chininhalzig | 12 enthält Phenylalaninquelle

SALAT

SOMMERLICHER SALAT

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

E, G, H, J
..... vegetarisch 13,00
..... mit gegrillter BIO-Hähnchenbrust 18,00
Auf Wunsch bieten wir eine vegane Variante an.

DESSERT

NEW YORK CHEESECAKE MIT BEEREN

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

D, E, A, G
..... 7,00

CUP DÄNEMARK

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

E, G/1, 3
..... 9,00

CUP AMERICAN

Vanilleeis mit frischen Früchten, Sahne, Honigsoße und Krokant.

E, G/1, 3
..... 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

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 **4,00**
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 & Mandarin/
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**