

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



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

BIO



BIO KAROTTEN-APFEL-SUPPE *vegan*

Cremige Suppe aus saftigen Karotten, Zwiebeln und Gewürzen, verfeinert mit Mandelmilch und serviert mit Kernen und Apfelstücken. M, I, E

11,00

BIO KARTOFFEL-SUPPE

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

M (im Brot), I

10,80

BIO FLIEDERBEER-KALTSCHALE

Fruchtige Harmonie aus sonnengereiften Holunderbeeren, Apfelstücken und Grießnocken. M

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

18,40

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

22,80

..... als *veganes* Curry-Gemüse 16,60

BIO LINSENTOPF *vegan*

Unser roter Linsentopf ist ein veganes Gericht aus roten Linsen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Gewürzen, verfeinert mit Kokosmilch, angerichtet mit frischem jungen Spinat – *ein gesundes und schmackhaftes Gericht für alle Liebhaber:innen der veganen Küche*. I, N

17,80

BIO GEMÜSE-QUICHE

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

A, D, I, M

17,80

BIO CHICORÉE-AUFLAUF

Zarter Chicorée und Kartoffeln in einer cremigen Soße. Überbacken, mit Kräutern verfeinert und im Pfännchen serviert. E, G, I

16,50

BIO LEBERKÄSE

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

19,50

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

16,50

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

19,50

FÜR KLEINE AUSWANDERER

BIO BRATWÜRSTCHEN

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

11,70

BIO NUDELN

mit selbstgemachter Tomatensauce. A, I

9,00

KLASSIKER

PELLKARTOFFELN

mit hausgemachtem Kräuterquark und frischem Salat. G/2, 3

12,80

..... mit Räucherlachs 15,80

BREMERHAVENER FISCHSUPPE

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

16,80

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

FISH & CHIPS

Gebackene Fischfiletstücke vom Seelachs, Pommes frites, hausgemachte Remoulade. A, C, D/2, 8

18,50

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, I/8

19,80

..... Ketchup oder Mayonaise 0,60

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

18,50

SALAT

SOMMERLICHER SALAT

Knackiger Wildkräuter-Salat, Rucola, Apfel und glasierte Kerne, in Joghurt-Honig-Balsamico-Dressing. E, G, H, J

15,80

..... mit gegrillter *BIO-Hähnchenbrust* 19,50

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSKULTUR FÜR ZWEI

Auf einer Etage 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

7,50

CUP DÄNEMARK

Drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Callebaut-Schokoladensoße 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 8,00

..... mit heißen Kirschen, Sahne 10,00

..... mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne 12,00

KUCHEN

Hausgemachte Kuchen-Spezialitäten

..... ab 3,80

Allergene: A Gluten | B Meeresfrüchte | C Fisch | D Eier | E Kerne | 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 | 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-Kaffee-
maschine mit *Bio-Milch oder
mit Hafermilch:*

Espresso **3,10**

Doppelter Espresso **4,00**

Cappuccino **4,00**

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*

BIO TEA

African Earl Grey

Black Darjeeling

Ceylon Breakfast

Chamomile

Green Himalaya

Wild fruit

Kännchen Tee **6,50**

0,40 l

Homemade iced tea

..... **5,50**

COLD

Selters 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 **6,00**

0,33 l 🍷

Jever Fun alkoholfrei **3,50**

Jever Fun Zitrone alkoholfrei **4,00**

0,50 l

Schöffelhofer Weizen **6,50**

hell oder alkoholfrei

0,50 l

Hövels Original **6,50**

„Rotgoldene Bierspezialität“

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**