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 **3,50**
Doppelter Espresso **4,50**

Cappuccino **4,50**
Flat White **5,00**
Latte Macchiato **4,90**
Milchkaffee **4,90**

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

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

© Welcome Home GmbH
Columbusstraße 65,
27568 Bremerhaven
T: 0471 90 22 0 – 121, F: – 22

COLD

Selters Mineralwasser
feinperlig oder still
0,25 l **3,00**
0,75 l **7,50**

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

0,30 l
BIO Limo Orange [G] **4,50**
BIO Limo Zitrone/Limette [G] **4,50**

0,33 l
Coca Cola [1,10] **4,00**
Coca Cola Zero [1,10,12] **4,00**
Fanta [1,3] **4,00**
Mezzo Mix **4,00**

0,25 l
VIO Schorle [G]
Johannisbeere **4,50**
Naturtrüber 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 **6,50**

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

0,50 l
Schöfferhofer Weizen **6,80**
hell oder alkoholfrei

0,50 l
Hövels Original **6,80**
„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
..... **8,00**

ROTWEIN offen

0,20 l
Nero d'Avola Sicilia
IGT trocken, Italien – Sizilien,
Marchese della Torre
..... **7,50**

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 **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 MÖHREN-CURRY SUPPE
Samtige Suppe aus aromatischen Bio-Karotten, verfeinert mit einer Prise Curry und cremiger Kokosmilch, Kressen und Kernen. A, I, E
11,50

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 CURRY-INGWER HUHN
Unser Hähnchencurry wird schonend im Wok zubereitet. Zartes Hühnerfleisch vom Bio-Fleischer mit frischem Gemüse in aromatischer Curry-Kokossoße, Mango und Basmatireis. I, H, F
24,00
als *veganes* Curry-Gemüse **18,00**

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-BUCHWEIZEN-BLINIS MIT RÄUCHERLACHS
Selbstgemachte Blinis aus Buchweizen. Serviert mit mildem, aromatischem Räucherlachs aus nachhaltigem Fang, Crème fraîche und frische Kräuter. A, C, G
17,50

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 BURRATA
Cremiger Bio Burrata trifft auf Rote-Bete-Carpaccio auf Wildkräuter-Salat. Verfeinert mit Limonendressing und Kressen. G
17,50

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-RINDSBRATWURST VOM GRILL
Saftige Bio-Rindsbratwurst vom Bio-Metzger Schröder, herzhaft im Geschmack und fein abgeschmeckt mit Kräutern. Dazu knusprige Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie ein Klecks würziger Senf. I, A, J
17,50

BIO PELLKARTOFFELN
mit hausgemachtem Kräuterquark und frischem Salat. G, J, I, E, C
14,50
mit BIO-Räucherlachs **22,00**

SALAT

BIO SOMMERLICHER SALAT
Knackige Wild- und Blattsalate, aromatisches Obst und Gemüse, geröstete Kerne, in Joghurt-Honig-Balsamico Dressing. G, E, J
16,50
mit gegrillter BIO-Hähnchenbrust **21,50**

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

FISCH

BREMERHAVENER FISCHSUPPE
Edelfischstücke, Muschelfleisch, Gemüsestreifen, Tomaten-Concassée. B, C, I/2, 8
17,50

FISH & CHIPS
Gebackene Fischfiletstücke vom Seelachs, Pommes frites, hausgemachte Remoulade. A, C, D/2, 8
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, J/2, 3, 5, 8, 9
18,50

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
20,50
Ketchup oder Mayonaise **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

KUCHEN

Hausgemachte Kuchen-Spezialitäten
ab **3,80**

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-Rühren 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-Schokoladensoße und Sahne.
E, G/1, 3
11,00

CUP AMERICAN
Vanilleeis mit frischen Früchten, Sahne, Honigsoße und Krokant.
E, G/1, 3
13,00

BELGISCHE WAFFEL A, G, D/2
mit Sahne **8,00**
mit heißen Kirschen, Sahne **10,00**
mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne **12,50**

0,40 l
EISKAFFEE/EISSCHOKOLADE G/1, 3
mit 2 Kugeln Vanilleeis
8,00
mit Sahne **8,50**