

HOT

Tasse Kaffee	3,50
Tasse Kaffee entkoffeiniert ...	3,50
Becher Kaffee	4,00
<i>Aus unserer Barista-Kaffee- maschine mit *Bio-Milch oder mit Haferdrink (plus 0,50):</i>	
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
<i>Hausgemacht mit Zitrone, Ingwer & Honig</i>	

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	3,00
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
0,30 l ↑	
VIO Schorle ^G	
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	6,50
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	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 Cuxland-Pur mit frischem Gemüse in aromatischer Curry-Kosonsoße, 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 RINDWURST-TELLER

Eine grobe, saftige Rindwurst und eine würzige Krakauer vom Bio-Metzger Cuxland Pur, beide herzhaft und voll im Geschmack, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und 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, I/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-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 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