

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

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, M/ 3, 5, 8, 9

..... 37,00

PANCAKES MIT BLAUBEEREN

Fluffige, handgemachte Pancakes aus **BIO**-Teig, serviert mit reichlich Ahornsirup und Blaubeeren

A, D, G, M

..... 9,50

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

BIO

BIO STECKRÜBEN-SUPPE *vegan*

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

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

9,50

BIO KÖNIGSBERGER KLOPSE

aus Schweinefleisch vom Bio-Fleischer Cuxland-Pur, Kapern, Petersilienkartoffeln und Rote Bete.

A, D, G, J

17,50

BIO CURRY-INGWER HUHNER

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

20,50

als *vegan* 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

16,00

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

16,50

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 frischem jungen Spinat – ein gesundes und schmackhaftes Gericht für alle Liebhaber:innen der veganen Küche.

I, N

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

17,50

BIO BRATWURST-TRIO

Bärlauch, Kürbis und Fenchel-Bratwurst, produziert vom Bio-Metzger Cuxland-Pur 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

18,00

FÜR KLEINE AUSWANDERER

BIO BRATWÜRSTCHEN

mit Kartoffelpüree, zarten Erbsen und Karotten.

A, G, I, J

10,50

BIO NUDELN

mit Tomatensauce

A, I

8,00

KLASSIKER

RIESEN-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

13,50

FISH & CHIPS

Gebackene Fischfiletstücke vom Seelachs, Pommes frites, hausgemachte Remoulade.

A, C, D/2, 8

17,50

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, J/8

18,00

Ketchup oder Mayonaise 0,50

PELLKARTOFFELN

mit hausgemachtem Kräuterquark und frischem Salat.

G/2, 3

12,00

BREMERHAVENER FISCHSUPPE

Edelfischstücke, Muschelfleisch, Gemüsestreifen, Tomaten-Concassée.

B, C, I/2, 8

15,50

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

17,50

SALAT

WINTERLICHER SALAT

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

E, G, H, J

14,50

mit gegrillter BIO-Hähnchenbrust 18,00

DESSERT

NEW YORK CHEESECAKE MIT BEEREN

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

D, E, A, G

8,00

CUP DÄNEMARK

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

E, G/1, 3

9,00

VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN

Sahne, und Krokant.

E, G/1, 3

8,50

BELGISCHE WAFFEL

A, G, D/2

mit Sahne 7,50

mit heißen Kirschen, Sahne 9,00

mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne 9,50

KUCHEN

Täglich wechselndes Angebot

Hausgemachte Kuchen-Spezialitäten

ab 3,50

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*

Hausgemachter Apfelpunsch
..... **5,00**
mit Sahne und Zimt **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

Kännchen Tee **7,50**

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**