

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 **4,00**
Doppelter Espresso **5,00**

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*

Hausgemachter
Apfelpunsch **5,50**
mit Sahne und Zimt **6,00**

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**

0,25 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 **4,50**
Johannisbeere **4,50**
Naturtrüber Apfel **4,50**
Rhabarber **4,50**

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
..... **8,50**

ROTWEIN offen
0,20 l
Nero d'Avola Sicilia
IGT trocken, Italien – Sizilien,
Marchese della Torre
..... **8,00**

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 KARTOFFEL-SUPPE
Sämige Kartoffelsuppe – nach dem Rezept von Oma Hanni – mit liebevoll geschnittenem Gemüse, Schinkenspeck und Majoran.
M (im Brot), I
11,50

BIO STECKRÜBEN-EINTOPF MIT WURSTEINLAGE
Steckrüben aus regionalen Anbau mit würziger Kochwurst, Gemüse und frischer Petersilie. I, J
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
19,00

BIO BRATWURST TRIO
Eine Käsekrakauer, eine Bärlauch- und eine Rindsbratwurst fein abgeschmeckt auf knusprigen Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und ein Klecks würziger Senf.
A, G, I, J
17,50

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 frischen Kräutern. 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 RINDER-GULASCHTOPF
Zart geschortenes Rindfleisch vom Bio Metzger Schröder mit Zwiebeln, Karotten, Paprika, dazu Kartoffeln und ein Klecks Crème fraîche.
G, I
22,00

BIO GEMÜSE PFÄNNCHEN
Winterliches Gemüse aus dem Ofen, serviert im Guss-Pfännchen, mit Kartoffeln aus der Region abgeschmeckt mit Olivenöl und frischen Kräutern. I, K
17,50

BIO KÖNIGSBERGER KLOPSE
aus Schweinefleisch vom Bio Metzger Schröder, Kapern, Petersilienkartoffeln und Rote Bete. A, D, G, 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 WINTERLICHER SALAT
Knackige Blattsalate, aromatisches Obst und Gemüse, geröstete Kerne, in Joghurt-Honig-Balsamico Dressing. G, E, J
16,50
mit gegrilltem marinierten Gemüse 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 Mayonnaise 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

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

VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN
Sahne und Krokant. E, G/1, 3
9,00

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

KUCHEN

Hausgemachte Kuchen-Spezialitäten
ab 3,80