

Suppen

Krabbensuppe Hafenhaus

Greetsieler Nordseekrabben - Strauchtomaten - Frühlingszwiebeln - Schlagrahm - Hausbrot

Mögliche Allergene 8/6/10/3

€ 7,80

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbiskerne - Sahnehaube - Kürbiskernöl - Beefzigarre - Hausbrot

Mögliche Allergene 8/6/10/3

€ 8,60

Bouillon vom Kalbstafelspitz

Wurzelgemüse - Eierstich - Schnittlauch - Hausbrot

Mögliche Allergene 8/6/10/3

€ 7,60

Salate

Hafenhaus Classic

Blattsalate - frisches Gemüse - geröstete Kürbiskerne - Mandarinvinaigrette - Hausbrot

Mögliche Allergene 4/6/7/11

€ 8,10

Caesar Salad

Römersalat - Strauchtomaten - Joghurt - Parmesandressing - Croutons - Parmesanchip - Hausbrot

Mögliche Allergene 3/6/7/10

€ 10,20

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 14,40

mit 3 Falafel

€ 13,30

mit 3 gebratenen Garnelen Mögliche Allergene 8

€ 16,80

Wildkräutersalat mit karamellisierten Birnenspalten und Blauschimmelkäse

geröstete Kürbiskerne - Croutons - Limonen-Basilikumvinaigrette - Hausbrot

Mögliche Allergene 3/6/7/10

€ 12,50



=vegetarisch

Vorspeisen & Schlemmereien



Bruschetta

Hausbrot - Tomatenwürfel - Kräuter - Zwiebeln - Knoblauch - Parmesan
Mögliche Allergene 7/10

€ 8,50



Ziegenkäse aus dem Ofen

Orangen-Thymian-Honig gebacken - Blattsalate - Aceto - Hausbrot
Mögliche Allergene 7/11

€ 9,90



Pappardelle

Frühlingslauch - Pinienkerne - Parmesan - confierte Cherrystrauchtomaten - Pimentos - Tomatensugo
Mögliche Allergene 1/4/7

€ 10,80

Pappardelle mit geschmorter Ochsenbacke

Gemüse des Tages - Dornfelderjus
Mögliche Allergene 1/4/7

€ 18,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Basilikumpesto - Wildkräutersalat - confierte Cherrystrauchtomaten - Hausbrot
Mögliche Allergene 1/7

€ 13,80

Dreierlei Jakobsmuscheln

Getrüffeltes Kartoffelmousse - Wakame - Guacamole - Hausbrot
Mögliche Allergene 1/4/7/14

€ 15,80

Frühlingsrollen vom Emdener Matjes

Sojasoße - Red Chilisauce - mariniertes Paprika
Mögliche Allergene 3/5/13

€ 9,80



=vegetarisch

Für die Bürgermeisterin und den Bürgermeister



Vegetarischer Burger

Naturelle Bun - Gemüsepaddy - Tomate - Gurke - Wildkräutersalat - Wasabischmand
Süßkartoffel-Fries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/4/7

€ 11,80

„Kansas Pulled Pork Burger“

Roggenbun - Schweinefleisch (Pulled Pork) - Grillspeck - Sauerrahm
Eisbergsalat - Radicchio - Tomate - Gurke - Zwiebeln
Farmerfries , Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 4/7/11

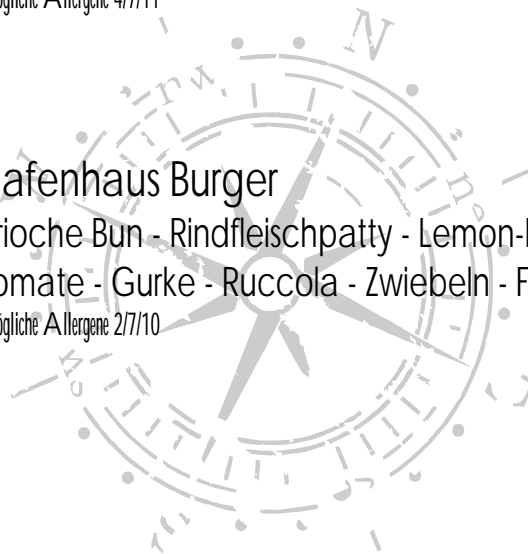
€ 13,90

Hafenhaus Burger

Brioche Bun - Rindfleischpatty - Lemon-Pfeffermayonnaise
Tomate - Gurke - Ruccola - Zwiebeln - Farmerfries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 2/7/10

€ 13,80



=vegetarisch



Fisch

Emder Matjestopf

drei Emden Matjesfilets von Fokken&Müller,
Joghurt-Sahne Sosse mit Äpfeln und Gurken - Schwenkkartoffeln
Mögliche Allergene 3/10/11

€ 14,10

Emder Pannfisch

Dreierlei Fischfilets nach Anlandung
Kräuterkartoffeln - Senfschaum - gebackener Rucola
Mögliche Allergene 3/4/6/10/11

€ 18,20

Miesmuscheln

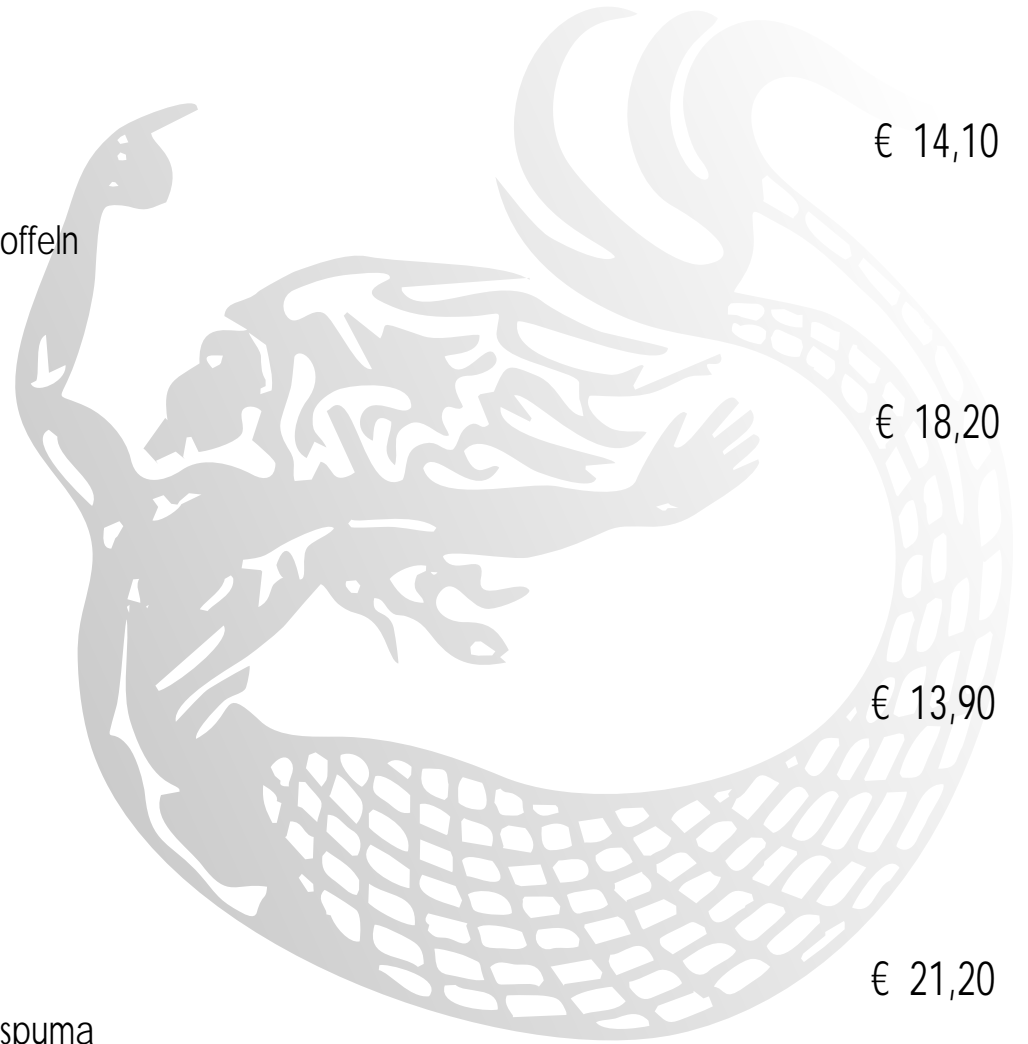
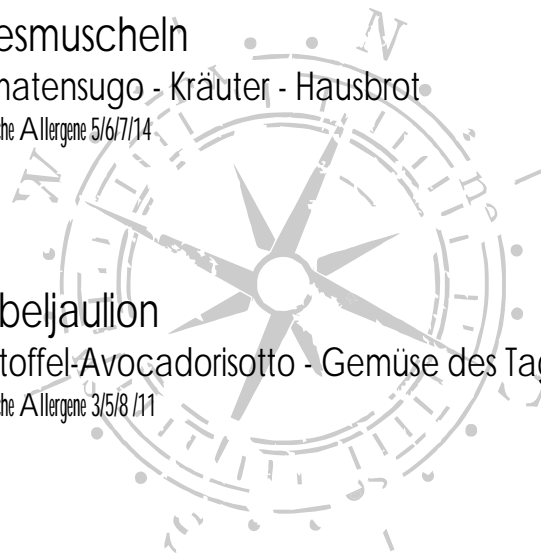
Tomatensugo - Kräuter - Hausbrot
Mögliche Allergene 5/6/7/14

€ 13,90

Kabeljaulion

Kartoffel-Avocadorisotto - Gemüse des Tages - Krustentierespuma
Mögliche Allergene 3/5/8 /11

€ 21,20



Fleisch & Vegan



Veganes Kichererbsen-Tandoori

Currykokossosse - dreierlei Paprika - Mungobohnenkeime - Frühlingszwiebeln - Pinienkerne - Pimentos - Kichererbsen - Basmatireis

Mögliche Allergene 4/6/10

€ 14,90

Hähnchentandoori

Currykokossosse - gebratene Hähnchenbruststreifen - dreierlei Paprika - Mungobohnenkeime - Frühlingszwiebeln
geröstete Cashewkerne - Süßkartoffelchip - Basmatireis

Mögliche Allergene 4/6/10

€ 15,90

Cordon bleu vom Kalb

Wurzelgemüse - confierte Cherrystrauchtomaten - Kräuterseitlinge - Trüffel Fries - Hollandaise

Mögliche Allergene 1/7/10

€ 21,90

Flank Steak vom Rind

dreierlei Pilze - Rosmarindrillinge - Kräuterbutter

Mögliche Allergene 11

€ 25,90

Halbe Ammerländer Landente aus dem Ofen

Rahmwirsing - Haselnußschupfnudeln - Orangenjus

Mögliche Allergene 4/5/7/10

€ 18,90

Lammkarree mit Kürbiskruste

Zwiebelconfit - Thaispargel - Perlgraupenrisotto - Rosmarinjus

Mögliche Allergene 4/5/6/11

€ 29,30

220 g Dry aged Rinderfilet

Cesar Salad - Kräuterbutter - Farmerfries

Mögliche Allergene 3/7

€ 34,90

Gegrilltes Schweinefilet

Birnen-Bohnen-Speck - Kartoffelwürfel - Bommerlunderjus

Mögliche Allergene 5/6/11

€ 19,80



“Dör de Köken”

Sie können oder wollen sich nicht entscheiden,
was Sie zu Essen bestellen?

Sie möchten eigentlich von allem etwas probieren?

Dann bestellen Sie

“Hafenhaus-Dör de Köken” ab 2 Personen

Eine Platte mit verschiedenen Vorspeisen,
Fisch- und Fleischspezialitäten.

Ein kulinarischer Streifzug durch unsere Küche.

Für 2 Personen 49,90 €

jede weitere Person 24,50 €

Mögliche Allergene 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14

Flammkuchen

Der Elsässer

Crème fraîche - Zwiebeln - Speck - Schnittlauch

€ 8,10

Der Elsässer mit Käse

Crème fraîche - Zwiebeln - Speck - geriebener Käse - Schnittlauch

€ 8,70



Der Vegetarier

Crème fraîche - Zwiebeln - Cocktailtomaten - mariniertes Mozzarella

€ 9,20

Der Franzose

Crème fraîche - Zwiebeln - Ziegenkäse - Walnüsse - Orangen-Thymianhonig - Rucola

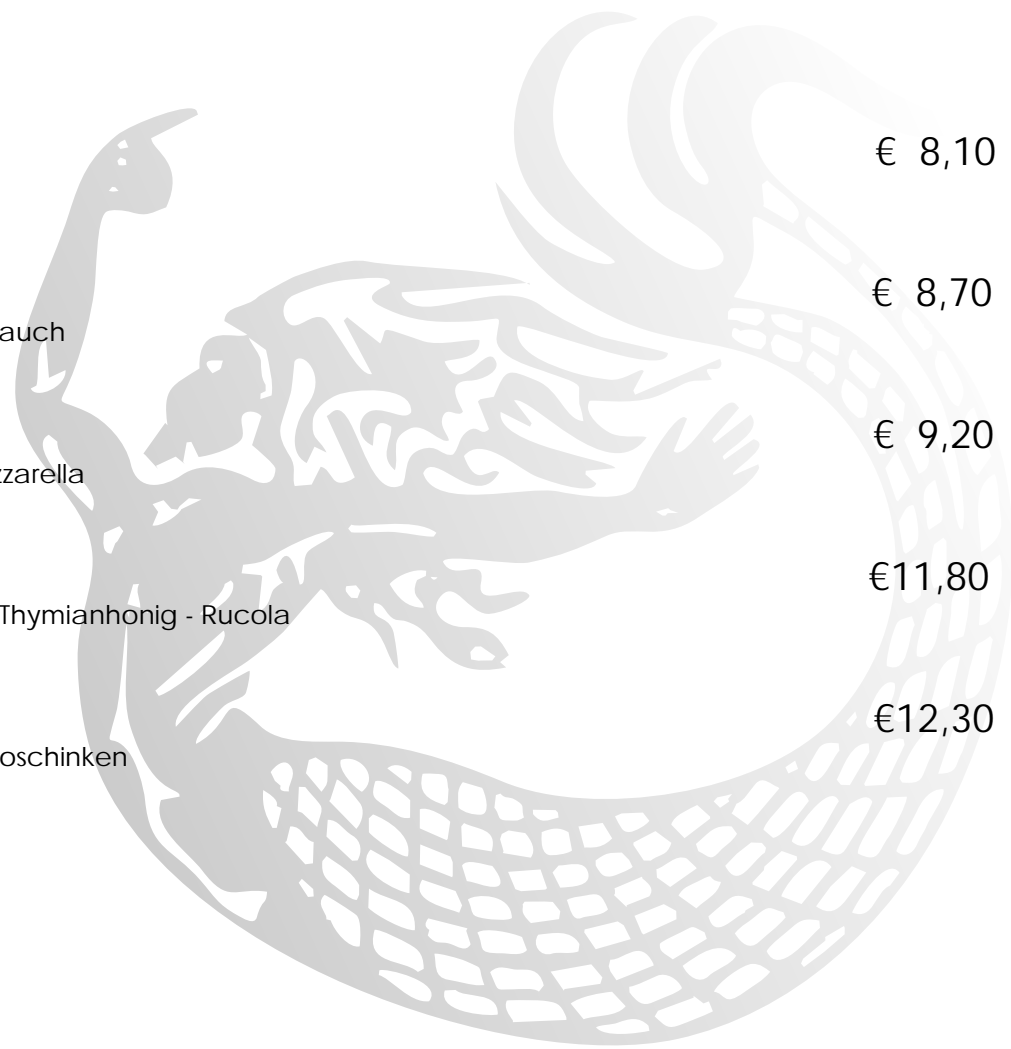
€11,80

Der Mediterrane

Crème fraîche - Zwiebeln - Cocktailtomaten - Rucola - Serranoschinken
gehobelter Parmesan - Olivenöl - Kräuterdipp

€12,30

Mögliche Allergene bei allen Flammkuchen 1/4/7/10/
zusätzlich 8 beim Flammkuchen „Die Nordsee“



DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick



Eier

1

alle Arten von Nutzgefügleiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente,
Pute, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eierzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver,
Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß,
E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



Schalenfrüchte

4

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-
und Queenslandnüsse
...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus,
Nusspasten und geröstete Nüsse



Erdnüsse

2

alle Erdnussarten
... und Erdnusserzeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl,
Erdnussflocken und Erdnussbutter



Schwefeldioxid und Sulfite

5

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg
oder mg/l, berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree,
Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Fisch

3

alle Fischarten
... und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen,
Fischextrakt und Fischsauce



Sellerie

6

alle Selleriesorten
... und Sellerieerzeugnisse
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt,
Selleriepulver (auch in Gewürzen und
Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie
und Selleriesalz



Glutenhaltiges Getreide 7

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme

... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Senf 11

alle Senfsorten

... und Senferzeugnisse

wie Senfsoat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Krebstiere 8

alle Arten von Krebstieren

z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi

... und Krebstiererzeugnisse

wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



Sesamsamen 12

alle Sesamsorten

... und Sesamerzeugnisse

wie Sesamsoat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Lupinen 9

alle Lupinensorten

... und Lupinenerzeugnisse

wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



Soja 13

alle Sorten von Sojabohnen

... und Sojaerzeugnisse

wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Milch 10

alle Arten von Nutztiermilch

z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd

... und Milcherzeugnisse

wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



Weichtiere (Mollusken) 14

alle Arten von Weichtieren

z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken

... und Weichtiererzeugnisse

wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce