

Pilz gefällig?

Wildkräutersalat mit sautierten Pfifferlingen
Kartoffelvinaigrette - Schinchenchips - Hausbrot

Mögliche Allergene 5/7/

14,80 €

Geschmorte Ochsenbacke
kräftige Jus mit Pfifferlingen - Kartoffel-Rosmarinstampf

Mögliche Allergene 5/7/11

21,60 €

Kabeljaulion auf der Haut gebraten
Pfifferlinge in Rahm - confierte Tomaten - Pappardelle

Mögliche Allergene 5/3/7/10

23,40 €

Zarte Schweinelendchen
Pfifferlinge - Orangenhollandaise - Kartoffelrösti

Mögliche Allergene 1/5/7

21,80 €

Rahmpfifferlinge
Frühlingszwiebeln - sonnengetrocknete Tomaten - Gnocchi

Mögliche Allergene 5/7/10

12,90 €



Grand Estates Merlot



Aus dem Nordwesten der USA stammt dieser Rotwein. Das Columbia Valley liegt im Staat Washington im Hinterland von Seattle. Warme Tage und kühle Nächte sorgen dafür, dass die Trauben viel Aroma entwickeln. Der Grand Estates ist weich und rund mit Aromen von Schokolade und Brombeeren mit ein wenig Vanille vom Eichenholz, in dem er reifte.

Diesen grossartigen Wein bieten wir Ihnen jetzt auch Glasweise zum Probieren an:

Glas 0,2	8,90 €
Karaffe 0,5	21,50 €
Flasche 0,75	32,00 €



Suppen

Krabbensuppe Hafenhäus

Greetsieler Nordseekrabben - Strauchtomaten - Frühlingszwiebeln - Schlagrahm - Hausbrot

Mögliche Allergene 8/6/10/3

€ 7,80

Pfifferligssüppchen mit Kopfsalatklößchen

Mögliche Allergene 8/6/10/3

€ 8,20

Salate

Hafenhäus Classic

Blattsalate - frisches Gemüse - Croutons - geröstete Kürbiskerne - Limonen- Basilikumdressing - Hausbrot

Mögliche Allergene 4/6/7/11

€ 7,80

Caesar Salad

Römersalat - Strauchtomaten - Joghurt- Käsedressing - Croutons - gehobelter Parmesan - Hausbrot

Mögliche Allergene 3/6/7/10

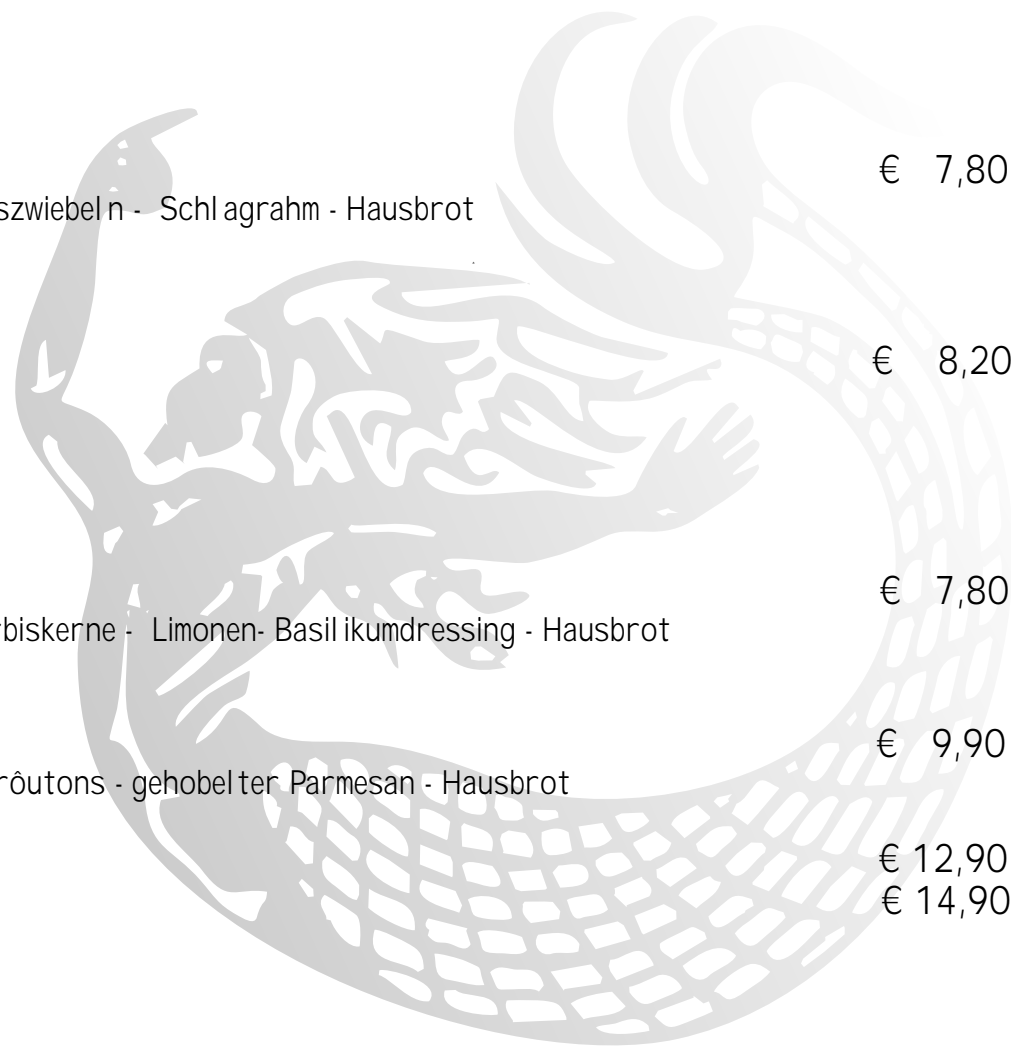
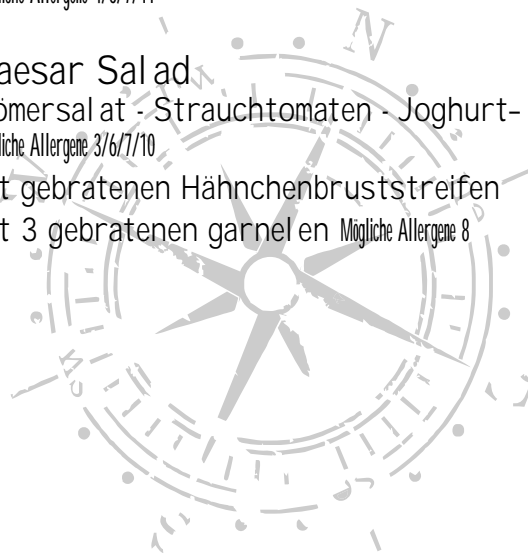
€ 9,90

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen




€ 12,90

mit 3 gebratenen Garnelen Mögliche Allergene 8

€ 14,90



Vorspeisen & Kleinigkeiten

-  **Bruschetta** € 8,50
Hausbrot - Tomatenwürfel - Kräuter - Zwiebeln - Knoblauch - Parmesan
Mögliche Allergene 7/10
-  **Ziegenkäse aus dem Ofen** € 9,90
Orangen-Thymian-Honig gebacken - Blattsalate - Aceto - Hausbrot
Mögliche Allergene 7/11
-  **Pappardelle mit Pfifferlingsrahm** € 14,80
Frühlingslauch - Pinienkerne - Parmesan - confierte Cherrystrauchtomaten
Mögliche Allergene 1/4/7
- Caipirinha** € 15,90
Lemonschmand - Wildkräutersalat in Melonenvinaigrette - Hausbrot
- Vorspeisenvariation** € 13,80
Lassen Sie sich von uns überraschen
Mögliche Allergene 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12

 =vegetarisch

Für die Bürgermeisterin und den Bürgermeister



Vegetarischer Burger

Naturelle Bun - Ziegenkäse - Mangotopping - Wildkräutersalat - karamellisierte Walnüsse
Süßkartoffel-Fries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/4/7

€ 11,80

„Kansas Pulled Pork Burger“

Yellow Bun - Schweinefleisch - Perlzwiebel - Koriandercreme - Eisbergsalat - Käse
Süßkartoffel-Fries, Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 4/7/11

€ 13,90

Hot ´n Spicy „Kansas Pulled Pork Burger“

Red Bun - Schweinefleisch - Chiliflocken - Perlzwiebel - Koriandercreme - Eisbergsalat - Käse
Süßkartoffel-Fries, Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 4/7/11

€ 13,90

Hafenhaus Burger

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

Mögliche Allergene 2/7/10

€ 13,80

 =vegetarisch



Fisch

Ender Matj estopf

drei Ender Matjesfilets von Fokken&Müller,
Joghurt-Sahne Sosse mit Äpfeln und Gurken - Schwenkkartoffeln

Mögliche Allergene: 3/10/11

€ 13,80

Ender Pannfisch

Dreierlei Fischfilets nach Anlandung
Kräuterkartoffeln - Senfschaum - gebackener Rucola

Mögliche Allergene: 3/4/6/10/11

€ 17,90

Pfundige Nordseescholle

Petersilienkartoffeln - bunter Salat

Müllerin

Finkenwerder mit Speck

Büsumer mit Speck - Croutons - Nordseekrabben

Mögliche Allergene: 3/4/6/10/11

Filet von der Buttermakrele

Kartoffel-Wasabi-mousse - Papayasalsa - Salatherz mit Zitronensorbet

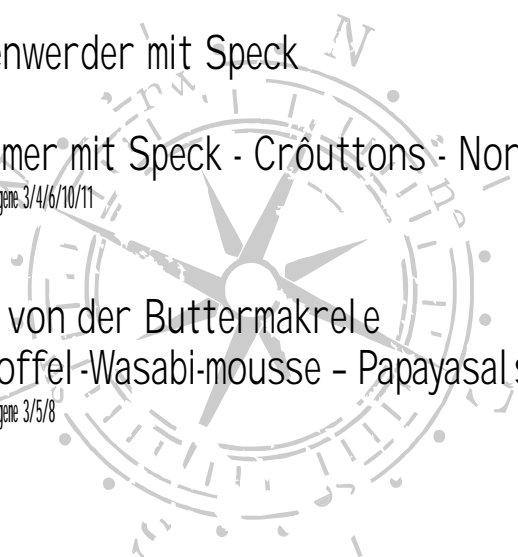
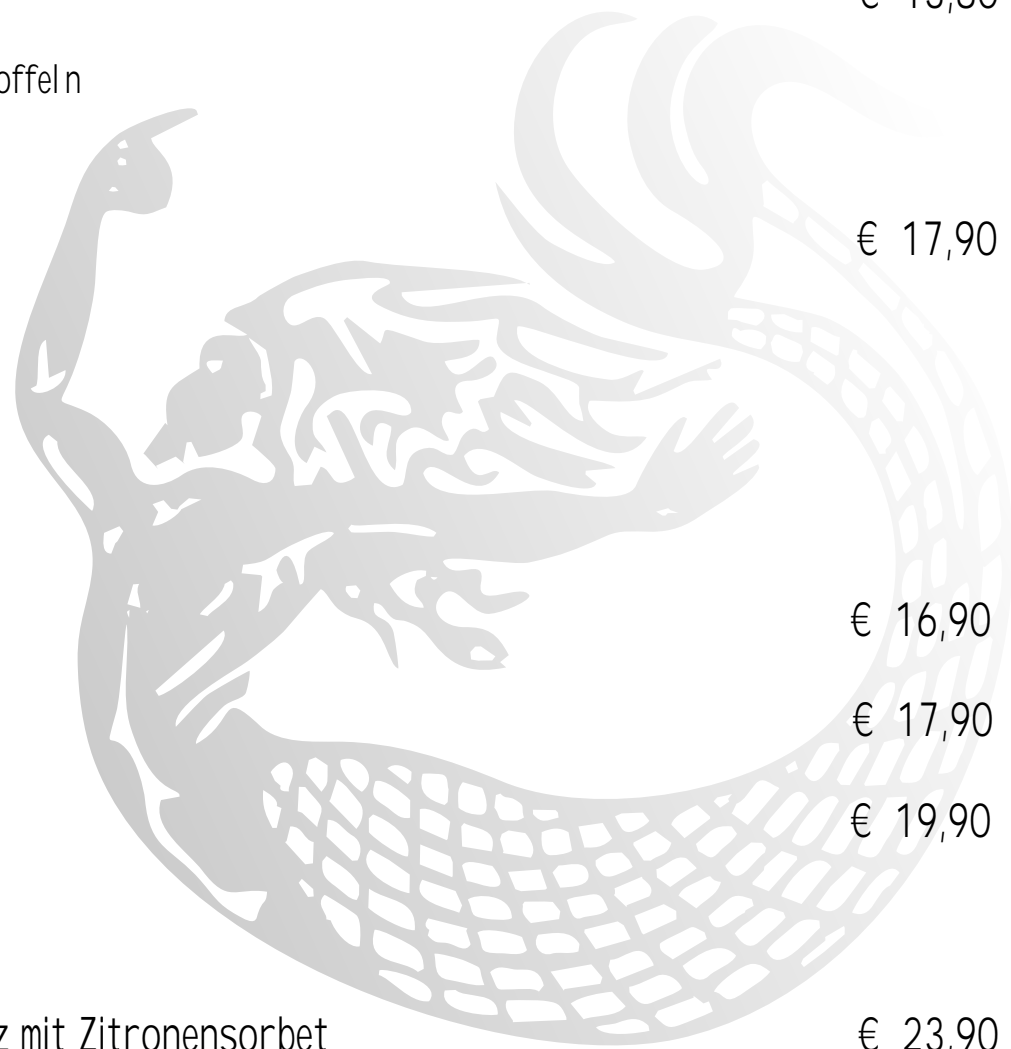
Mögliche Allergene: 3/5/8

€ 16,90

€ 17,90

€ 19,90

€ 23,90



Fleisch & Vegan

Veganes Kichererbsen-Tandoori

Currysosse - Wokgemüse - geröstete Cashewkerne - Basmatireis

€ 12,30

Hähnchentandoori

Curry-Joghurt Sosse - gebratene Hähnchenbruststreifen
Wokgemüse - geröstete Cashewkerne - Basmatireis

Mögliche Allergene 4/6/10

€ 14,80

Hafenhausschnitzel vom Jungschweinerücken

Kräuter-Sahne Sosse - Nordseekrabben - Champignons - Kartoffelrösti

Mögliche Allergene 1/4/5/6/7/8/10

€ 18,90

Flank Steak vom Rind

Geröstete Pfifferlinge - Rosmarinkartoffeln - Steakbutter

Mögliche Allergene 5/6/11

€ 25,90



Steakkarte

Zarte, saftige Steaks vom hol steiner Rind
auf dem Lavastein-Grill zubereitet

220g Ribeye

€ 27,50

220g Rumpsteak

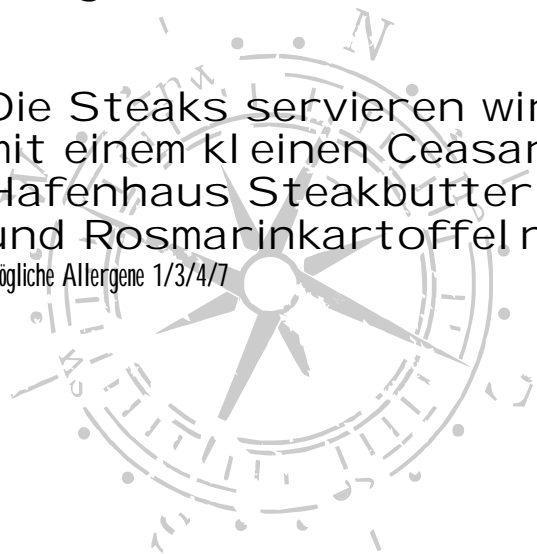
€ 28,80

220g Filetsteak

€ 32,80

Die Steaks servieren wir Ihnen
mit einem kleinen Ceasar Salad
Hafenhaus Steakbutter
und Rosmarinkartoffeln

Mögliche Allergene 1/3/4/7



“Dör de K öken”

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 K öken” ab 2 Personen

Eine Platte mit verschiedenen Vorspeisen,

Fisch- und Fleischspezialitäten,

ein kulinarischer Streifzug durch unsere K üche.

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

€ 7,80

Der Elsässer mit Käse

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, geriebener Käse

€ 8,40

Der Vegetarier

Crème fraîche, Zwiebeln, Cocktailtomaten, mariniertes Mozzarella

€ 8,90

Der Franzose

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

€ 11,50

Der Mediterrane

Crème fraîche, Zwiebeln, Cocktailtomaten, Rucola, Serranoschinken gehobelt, Parmesan, Olivenöl, Kräuterdipp

€ 11,90

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 Schalenfrüchten
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 Senfsoot, 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 Sesamsoot (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