



# Wiener Gemischter Satz

## Ganz Wien in einem Wein:

Der Wiener Gemischte Satz ist die traditionsreichste Spezialität im Wiener Weinbau. Er ist nicht nur typisch für Region, Boden und Kleinklima, sondern auch Symbol und Spiegelbild der Wiener Kultur. Für diesen authentischen Terroir-Wein stehen die Reben verschiedener Sorten bunt gemischt im Weingarten und bringen ihre spezifischen Charaktereigenschaften ein: So entsteht ein besonders vielschichtiger und komplexer Wein. Das Besondere ist, dass die Trauben gemeinsam wachsen, geerntet und verarbeitet werden. Nicht zu verwechseln mit einer Cuvée, die aus reinsortig vergorenen Weinen besteht, die der Winzer kurz vor der Füllung verschneidet.

Diesen großartigen Wein konnten wir aus einer Kellerauflösung ersteigern und Ihnen deshalb jetzt auch glasweise zum Probieren anbieten:

Glas 0,2	10,90 €
Glas 0,1	5,50 €
Karaffe 0,5	26,80 €
Flasche 0,75	39,00 €



# Vorspeisen und Kleinigkeiten

## Krabbensuppe Hafenhäus

Greetsieler Nordseekrabben - Strauchtomaten - Gemüsestreifen - Schlagrahm - Hausbrot

Mögliche Allergene 8/6/10/3

€ 7,80

## Crèmesuppe von Pastinake und Kokos

mit geräuchertem Forellenfilet - Hausbrot

Mögliche Allergene 8/6/10/3

€ 8,80



## Hafenhäus Classic

Blattsalate - Gurke - Cherrystrauchtomate - geröstete Kürbiskerne - Croûtons - Basilikumvinaigrette - Hausbrot

Mögliche Allergene 4/6/7/11

€ 8,10



## Caesar Salad

Römersalat - Strauchtomaten - Joghurt- Parmesandressing - Crôtons - Parmesanchip - Schnittlauchröllchen - Hausbrot

Mögliche Allergene 3/6/7/10

€ 10,20

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 14,40

mit 3 gebratenen Garnelen Mögliche Allergene 8

€ 19,80



## Bruschetta

Ciabatta - Tomatenwürfel - Basilikum - Zwiebeln - Knoblauch - Olivenöl - Parmesan

Mögliche Allergene 7/10

€ 8,50



## Ziegenkäse karamellisiert

Thymian-Honig - Blattsalate - Walnüsse - Hausbrot

Mögliche Allergene 7/11

€ 9,90

## Tagliatelle mit Muscheln

getrocknete Tomaten - Frühlingszwiebeln - Basilikumpesto

Mögliche Allergene 1/4/7/14

€ 12,80

## Vorspeisenvariation „Alls dörnanner“

lassen Sie sich überraschen

Mögliche Allergene 1-14

€ 14,80



=vegetarisch

# Für die Bürgermeisterin und den Bürgermeister



## Veggie Burger

Sesam Bun - Grillkäse - Mangorelish - Wildkräutersalat - Wasabischmand  
Süßkartoffel-Fries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/4/7

€ 12,80

## „Kansas Pulled Pork Burger“

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

Mögliche Allergene 4/7/11

€ 13,90

## Hafenhaus Burger

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

Mögliche Allergene 2/7/10

€ 13,80

## Turkey Burger

Weizen Bun - Pulled Turkey mariniert mit Apfel und Whiskey -Sauerrahm  
Tomate - Babyspinat - Parmesan - Süßkartoffelfries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 2/7/10

€ 12,80

## Burgervollversammlung

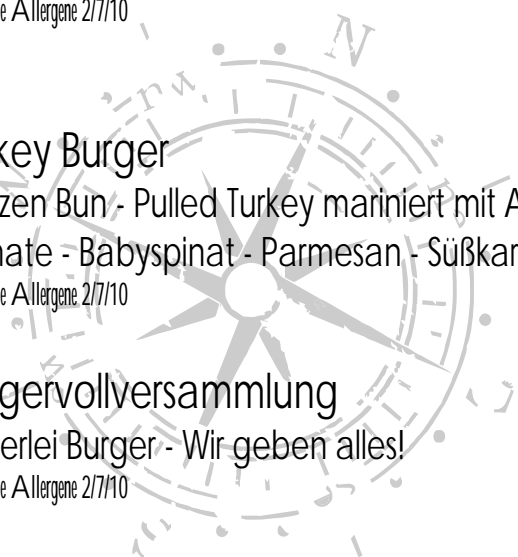
Vierlei Burger - Wir geben alles!

Mögliche Allergene 2/7/10

€ 14,80



=vegetarisch



# Fisch

## Emder Matjestopf

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

Mögliche Allergene 3/10/11 und Konservierungsstoffe

€ 14,90

## Emder Pannfisch

Fischfilets nach Anlandung

Rosmarinkartoffeln - Senfschaum - gebackener Rucola

Mögliche Allergene 3/4/6/10/11

€ 18,90

## Skreifilet

Meerrettichsoße - Wirsinggemüse - Rote Beete-Kartoffelpürée

Mögliche Allergene 3/5/8 /11

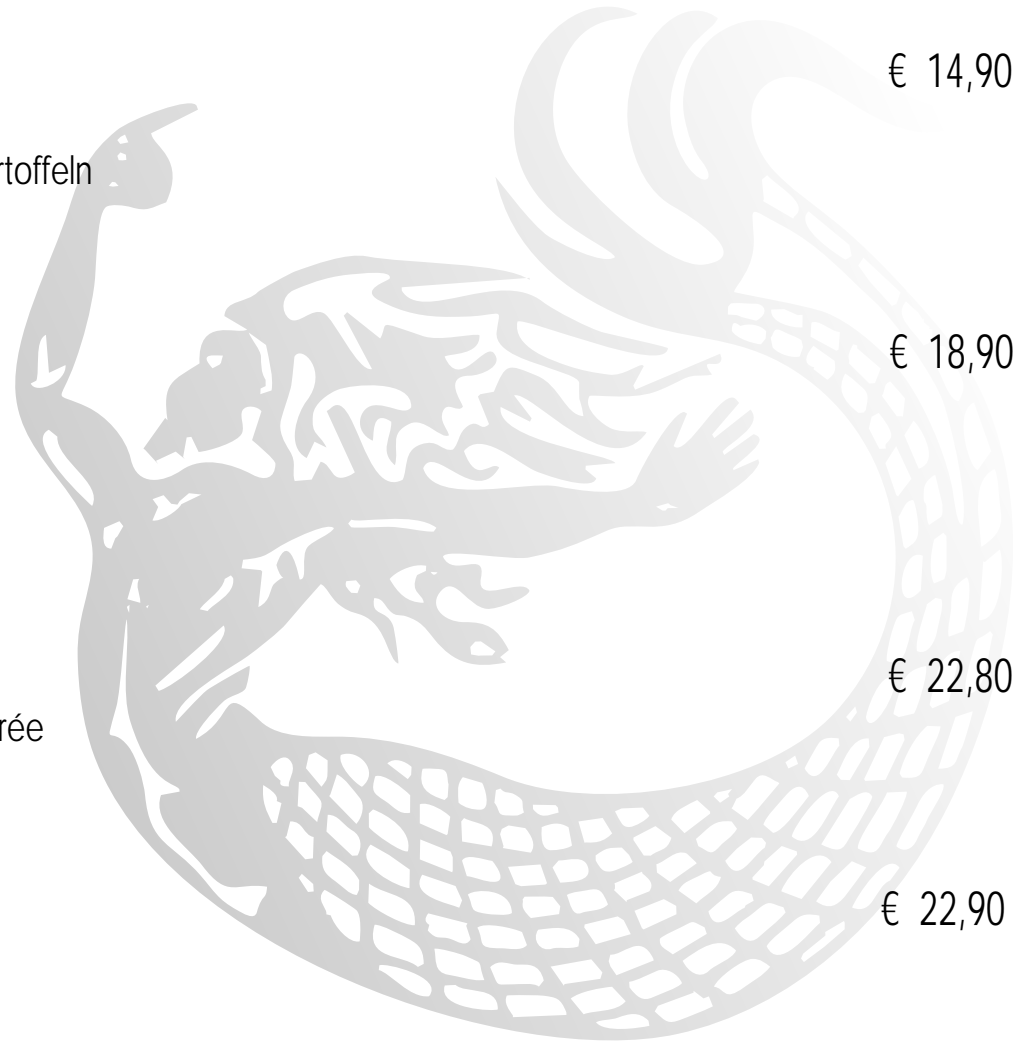
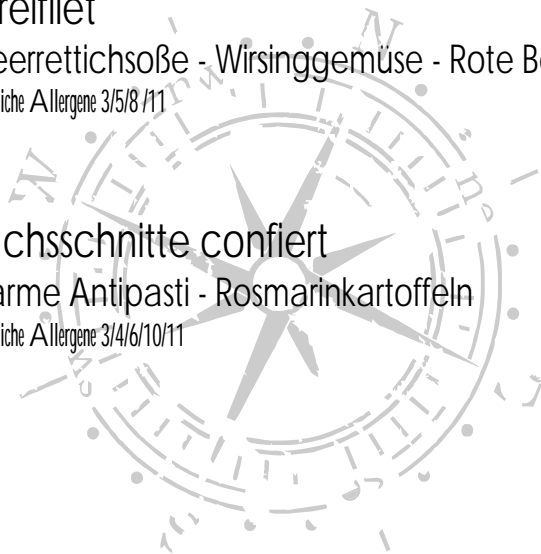
€ 22,80

## Lachsschnitte confiert

warme Antipasti - Rosmarinkartoffeln

Mögliche Allergene 3/4/6/10/11

€ 22,90



# 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

## Hafenhausschnitzel vom Jungschweinerücken

Kräuter-Sahne Sosse - Nordseekrabben - Champignons - Kartoffelrösti

Mögliche Allergene 1/4/5/6/7/8/10

€ 18,90

## Geschmorte Lammhaxe

eigene Jus - Wurzelgemüse - Polenta

Mögliche Allergene 1/7/10

€ 19,90

## Flank Steak vom Rind

Kräuterbutter - Ceasar salad - Farmer fries

Mögliche Allergene 11

€ 22,90

## Entenbrust rosa gebraten

Grünkohlkartoffelisotto - süsser Senf - Pinkel

Mögliche Allergene 4/5/7/10 mit Nitritpökelsalz

€ 24,90

## 220 g Rinderfilet

Kräutersaitlinge - Bearnaise - Rosmarinkartoffeln

Mögliche Allergene 3/7

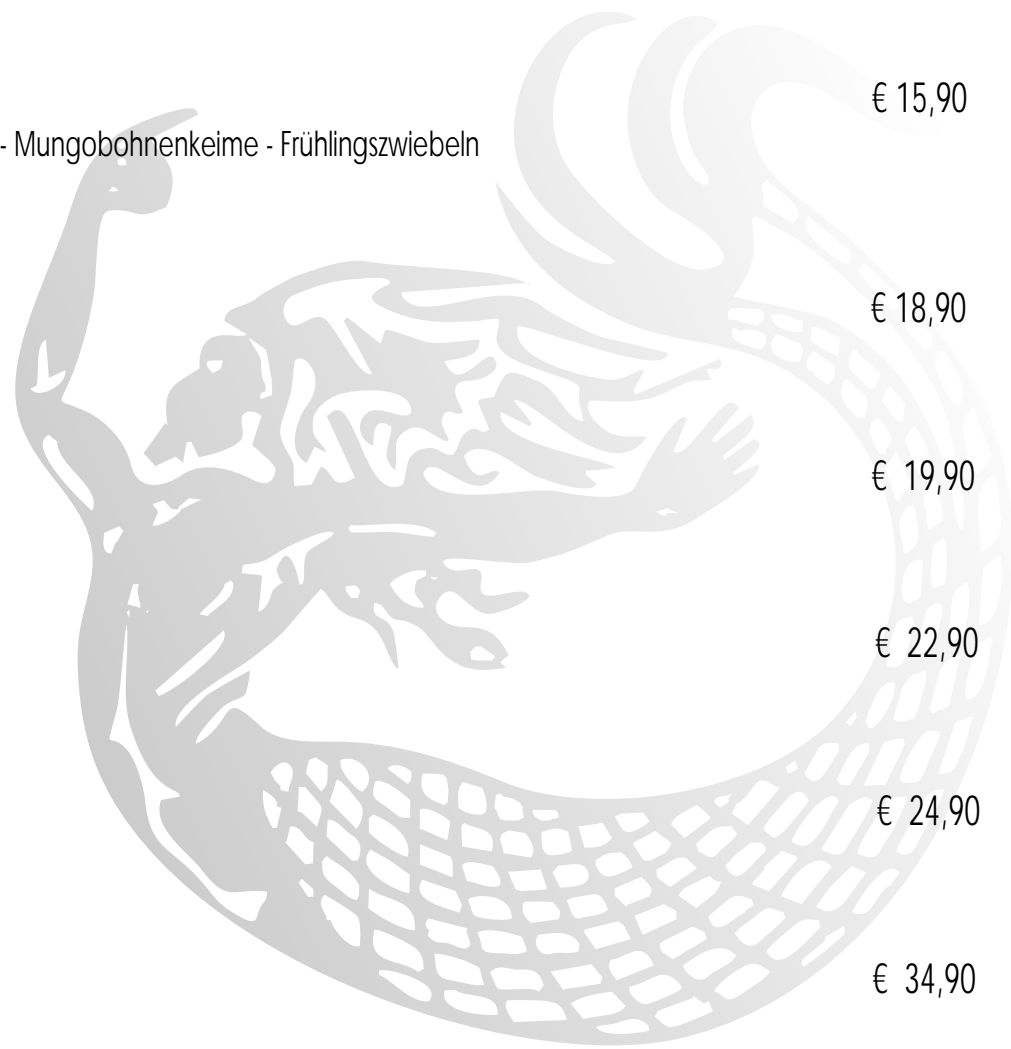
€ 34,90

## Rumpsteak

Kräuterbutter - Ceasar salad - Farmer fries

Mögliche Allergene 5/6/11

€ 26,80



# Neues von der Oldenburger Palme

Lachssalat

Grünkohl - Apfel - Olivenöl - Frischkäse - Meerrettich

Allergene 3

12,40 €

Asia Grünkohl vegetarisch

Möhren - Pfefferschoten - kandierter Ingwer - Erdnüsse in

Wasabi Knusperteigmantel - Honig

Allergene 2/5

14,80 €

Asia Grünkohl mit Lachs

Möhren - Pfefferschoten - kandierter Ingwer - Erdnüsse in

Wasabi Knusperteigmantel - Honig - Lachs aus dem Ofen

Allergene 2/3/5

22,90 €

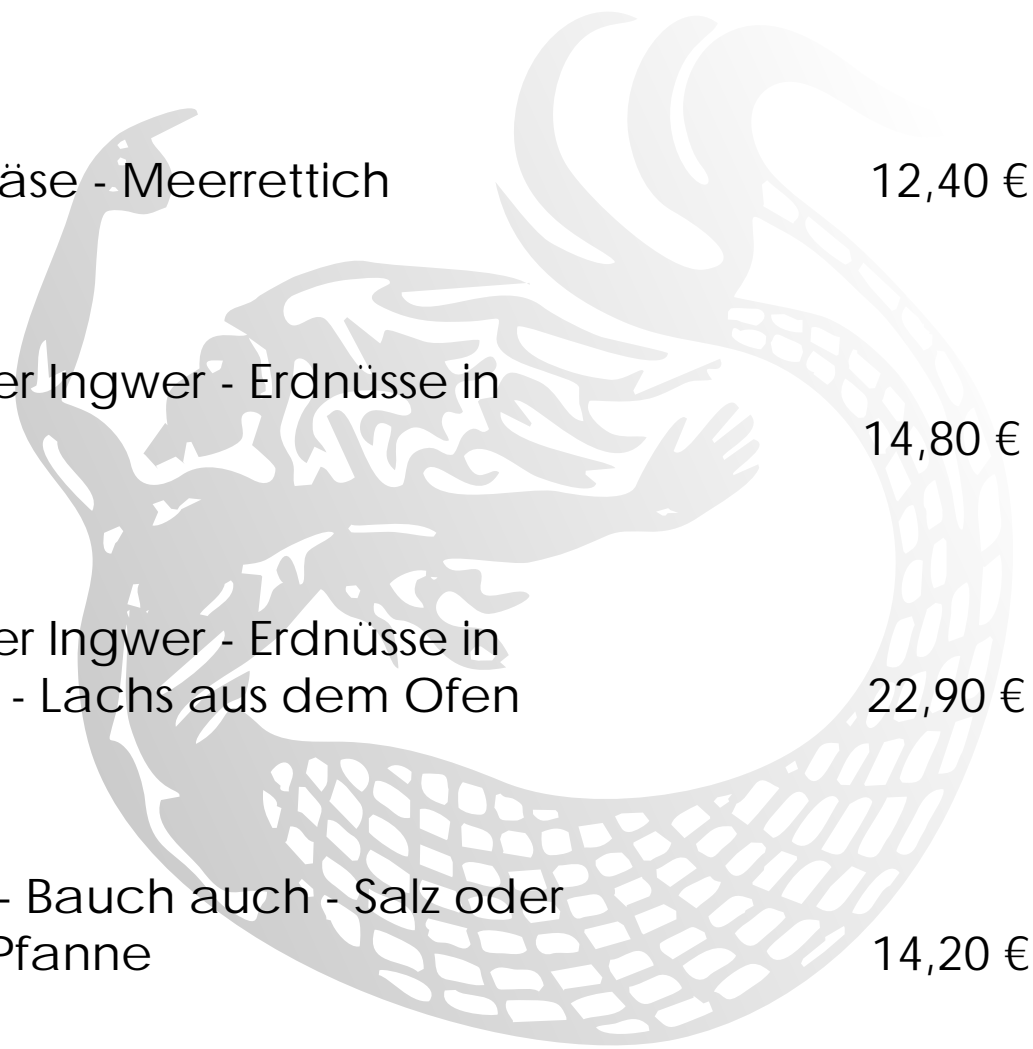
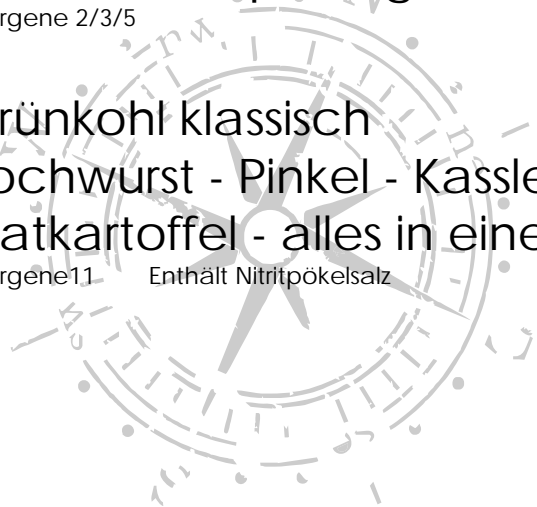
Grünkohl klassisch

Kochwurst - Pinkel - Kasslernacken - Bauch auch - Salz oder

Bratkartoffel - alles in einer heißen Pfanne

Allergene 11 Enthält Nitritpökelsalz

14,20 €



# “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

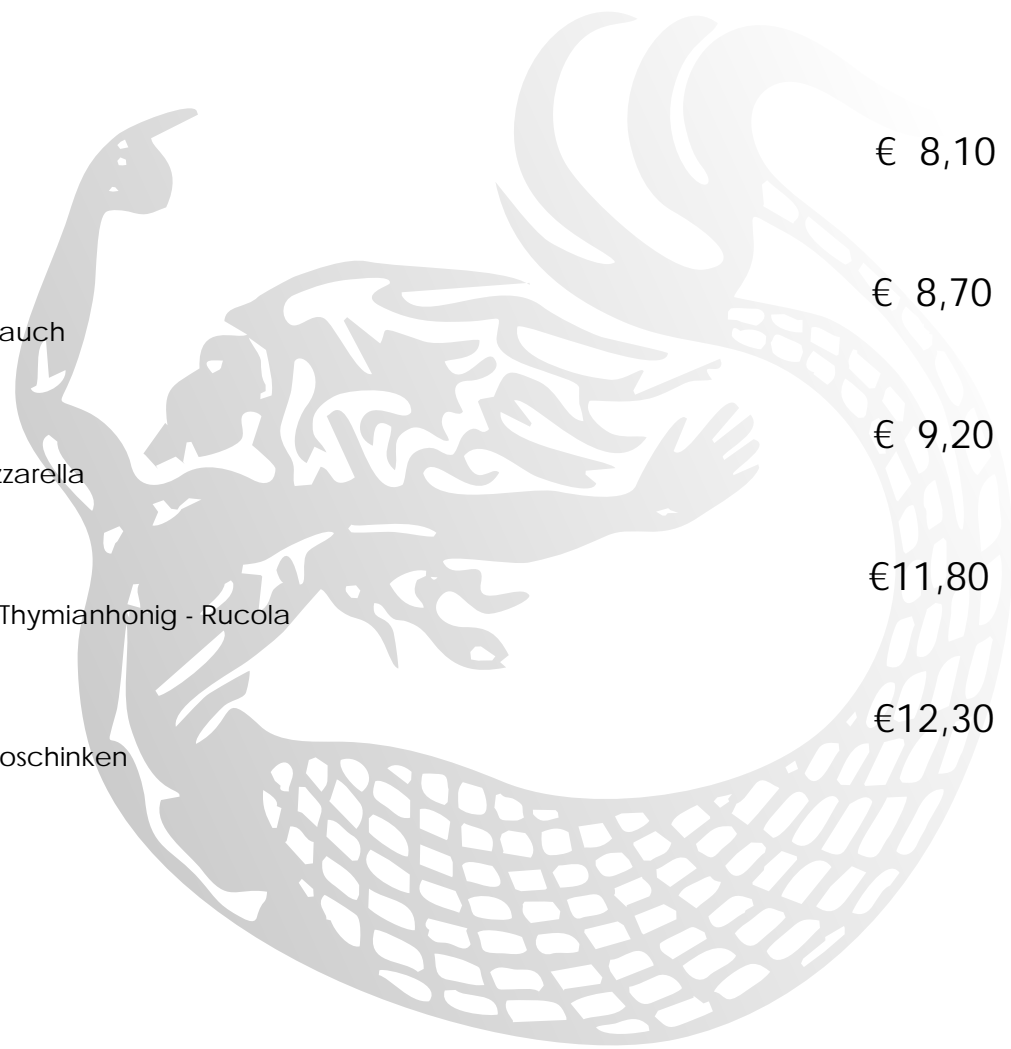
€ 11,80

## 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 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 SO<sub>2</sub>)  
... 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 Krebepulver, Krebsemehl, 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