

„Weißes Gold“, „kaiserliches Gemüse“, „essbares Elfenbein“

Crèmesuppe vom Stangenspargel mit Basilikumrahm und Hausbrot	6,90 €
Salat von zweierlei Spargel in Bärlauchvinaigrette mit Rotbarbenfilet und Hausbrot	15,90 €
Ein Pfund Spargel (500gr. Rohgewicht / ungeschält) Sauce Hollandaise, butter und Petersilienkartoffeln	17,90 €
Unsere Hafenhäuser – Spargel – Klassiker :.... ...wählen sie bitte nach Ihrer Lust Laune zu einer Portion frisch gestochenen Stangenspargel :	
mit Ammerländer Landschinken	22,40 €
Schnitzel vom Jungschwein	24,80 €
Rinder Chuck Roll	25,80 €
Seeteufel filet in Serranoschinken	24,80 €
...dazu servieren wir Ihnen: Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln	
„ Surf & Turf“ – kleines Tournedo vom Kalbsfilet & Scampi Bärlauchpesto, gebratener Spargel, Krustentierschaum, getrüffeltes Kartoffeln	34,90 €
Portion gezuckerte Erdbeeren	6,90 €
Erdbeersorbet mit Pistazienmousse	8,50 €



Spargelkarte

Die Seite mit den Snacks



Baked Potato
mit Sauerrahm

Mögliche Allergene 10

€ 4,90

mit Sauerrahm und Speck

Mögliche Allergene 5/10

€ 5,60

mit Sauerrahm und hausgebeiztem Lachs

Mögliche Allergene 3/5/10

€ 8,90

mit Sauerrahm und Nordseekrabben

Mögliche Allergene 8/10

€ 9,90

mit Sauerrahm und Emden Matjes

Mögliche Allergene 3/10/ Konservierungsstoffe

€ 9,90

mit Sauerrahm und Hähnchenbruststreifen

Mögliche Allergene 10

€ 7,90

Filet vom Räucheraal

gebuttertes Schwarzbrot - Sahnemeerrettich - Blattsalate

Mögliche Allergene 3/7/10

€ 19,90

Sommerlicher Antipastiteller

Mögliche Allergene 3/4/5/7/10

€ 12,60



=vegetarisch



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Krabbensuppe Hafenhaus € 8,10
Greetsieler Nordseekrabben - Strauchtomaten - Gemüsestreifen - Schlagrahm - Hausbrot
Mögliche Allergene 8/6/10/3

 Sommerliche Gazpacho € 7,10
Ei - Shisokresse - Bretzelcroûtons
Mögliche Allergene 1/6/7

 Hafenhaus Classic € 8,40
Blattsalate - Gurke - Cherrystrauchtomate - geröstete Kürbiskerne - Croûtons - Basilikumvinaigrette - Hausbrot
Mögliche Allergene 4/6/7/11

 Caesar Salad € 10,90
Römersalat - Strauchtomaten - Joghurt- Parmesandressing - Crôutons - Parmesanchip - Schnittlauchröllchen - Hausbrot
Mögliche Allergene 3/6/7/10


mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 14,40
mit 3 gebratenen Garnelen Mögliche Allergene 8 € 19,80

 Bruschetta € 8,50
Ciabatta - Tomatenwürfel - Basilikum - Zwiebeln - Knoblauch - Olivenöl - Parmesan
Mögliche Allergene 7/10

 Ziegenkäse karamellisiert € 10,90
Thymian-Honig - Blattsalate - Walnüsse - Hausbrot
Mögliche Allergene 4/7/11

Hausgebeizter Lachs € 13,80
Limonenschmand - Wildkräutersalat - Hausbrot
Mögliche Allergene 3/7/10

Vorspeisenvariation „Alls dörnmanner“ lassen Sie sich überraschen € 14,80
Mögliche Allergene 1-14

 =vegetarisch

Für die Burgermeisterin und den Burgermeister



Veggie Burger Caprese

Pumpkin Bun - Ruccola - Tomate Mozzarella - Basilikumpesto - rote Zwiebeln

Süßkartoffel-Fries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/4/5/7/10

€ 13,20

„Kansas Pulled Pork Burger“

Sourdough Bun - Schweinefleisch (Pulled Pork) - Grillspeck - Sauerrahm

Eisbergsalat - Tomate - Gurke - Zwiebeln

Farmerfries , Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/5/7/10/11

€ 14,90

Hafenhaus Burger

Brioche Bun - Rindfleischpatty vom heimischen Ochsen - Lemon-Pfeffermayonnaise

Tomate - Gurke - Ruccola - Zwiebeln - Farmerfries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/5/7/10

€ 14,80

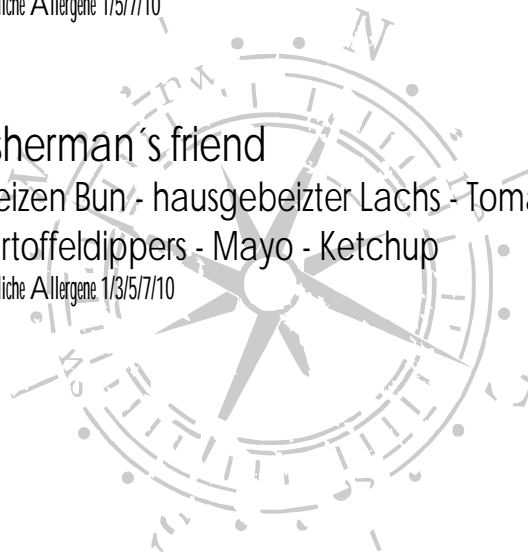
Fisherman´s friend

Weizen Bun - hausgebeizter Lachs - Tomate - Eisbergsalat - Radicchio - Limonen-Lakritz-Schmand

Kartoffeldippers - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/3/5/7/10

€ 13,80



=vegetarisch

Fisch

Emder Matjestopf

drei Emders Matjesfilets von Fokken&Müller,
Joghurt-Sahne Sousse 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 3/6/10/11

€ 18,90

Zanderfilet und Salsiccia

Rahmkohlrabi - getrüffeltes Kartoffelstampf

Mögliche Allergene 3/5/10/11

€ 22,80

Lachsschnitte

Risotto - Erbsen - Wildkräutersalat

Mögliche Allergene 3/4/11

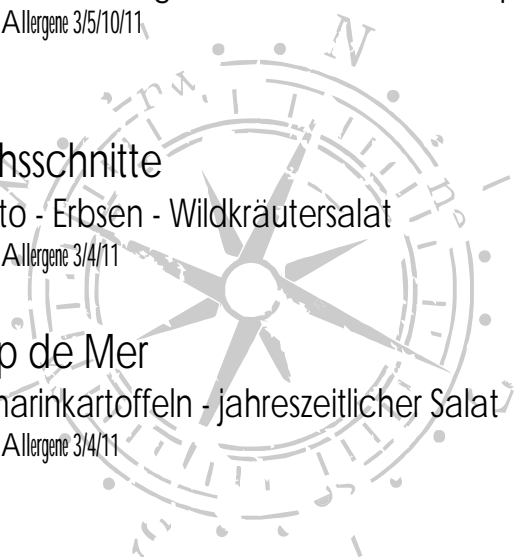
€ 23,90

Loup de Mer

Rosmarinkartoffeln - jahreszeitlicher Salat

Mögliche Allergene 3/4/11

€ 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 1/5/7/8/10

€ 18,90

Schweinefilet und Apfel

Calvadosjus - Apfelrelish - Kartoffelrösti

Mögliche Allergene 5/6

€ 21,90

220 g Rinderfilet

Kräuterbutter - Ceasar Salad - Rosmarinkartoffeln

Mögliche Allergene 3/6/7/10

€ 34,90

Rumpsteak

Kräuterbutter - Ceasar Salad - Rosmarinkartoffeln

Mögliche Allergene 3/6/7/10

€ 26,80



“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

Der Norweger

Crème fraîche - Zwiebeln - Speck - hausgebeizter Lachs - Wildkräutersalat

€ 12,90

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