

Leinen Los!

Krabbensuppe Hafenhaus Greetsieler Nordseekrabben - Strauchtomaten Gemüsestreifen - Schlagrahm - Hausbrot Allergene 3/5/6/7/8/10	9,90
Gazpacho Mariniertes Gemüse, Melone, Hausbrot Allergene 5/7	8,90
Zum Dippen Pizzabrot - Aioli - Oliven Allergene 1/5/7/10	8,50
Parmesan-Trüffel-Pommes Pommes in Parmesan geschwenkt, Trüffelmayo, Schnittlauch Allergene 1/5/6/10	8,50
Karamellisierte Ziegenkäsetaler Walnüsse, Orangen Thymian Honig, Wildkräuter, Hausbrot Allergene 4/7/10/11	13,90
Bruschetta 5 Scheiben Tomatenwürfel, Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum Knoblauch, geröstetes Ciabatta Allergene 5/7	9,20
Burrata Tomaten-Dattelmarmelade, getrocknete Kirschtomaten Mangocrème, Basilikumöl, Parmesanchip, Hausbrot Allergene 5/7/10	13,50



Leinen Los!

Forellenfillet 16,30
Rauchvelouté, Forellenkaviar, Kartoffelcrème
Knusprige Kartoffeln, Dill
Allergene 3/6/10

Sommerliche Vorspeisenvariation 18,50
Gegrillte Garnele, Serranoschinken, Manchego,
spanische Krokette, confierte Tomaten, Champignons al Jerez
Pimientos de Patron, Oliven, Gazpacho, Aioli, Pan con Tomate
Allergene 1/5/7/8/10

Unsere Salate

Hafenhaus Classic Salat 13,80
wahlweise mit Feigensenfdressing oder
Basilikum-Limetten Vinaigrette
Blattsalate, Croûtons, Cherrytomaten, Gurke, Orangenfilets
Kürbiskerne, Karotte, Melone, Hausbrot
Allergene 5/7/11

Caesar Salad 14,30
Römersalat – Cherrystrauchtomaten – Gurke
Parmesanjoghurtdressing
Croûtons - Hausbrot
Allergene 3/5/6/7/10

Zusätzlich zu den Salaten:

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust 3,90

Karamellisierter Ziegenkäse 3,90

Gebackene Champignons 3,30



Seegang

Matjestopf Hafenhaus drei Emden Matjesfilets von Fokken&Müller, Joghurt-Sahne Sosse mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken - Schwenkkartoffeln <small>Allergene 1/3/6/10/11 und Konservierungsstoffe</small>	19,40
Oldenburger Pannfisch Fischfilets nach Anlandung, Blaubeer-Senfsoße, kleine gebratene Kartoffeln, buntes Gemüse <small>Allergene 3/5/7/10/11</small>	26,90
Steinköhlerfilet Zitronen Beurre blanc, Erbsen, Pfifferlinge, zweierlei Möhre Kartoffelcrème <small>Allergene 3/7/10</small>	29,90
Kabeljaufilet Sauce Chien, gebratene Paprika, confierte Tomaten, Fenchelsalat crémiger Sonnenweizen <small>Allergene 3/7/10</small>	28,90
Tagliatelle mit Riesengarnelen Trüffelnage, Pfifferlinge, Parmesan, Frühlingslauch <small>Allergene 1/7/8/10</small>	26,50

Landgang

Hafenhausschnitzel vom Jungschweinerücken Cherrystrauchtomaten - Frühlingslauch - Nordseekrabben Pfifferlinge in Rahm - Kartoffelrösti <small>Allergene 1/5/7/8/10</small>	22,80
Hafenhaus Burger Rinder Patty - Brioche Bun - Hafenhaus Burgersoße - Blattsalate - Tomate Gewürzgurken - karamellierte Zwiebeln - Farmerfries - Ketchup - Mayonnaise <small>Allergene 1/5/6/7/11</small>	18,20
Hafenhaus Pulled Pork Burger Pulled Pork - Brioche Bun - Hafenhaus Burgersoße - Blattsalate - Tomate Gewürzgurken - karamellierte Zwiebeln - Farmerfries - Ketchup - Mayonnaise <small>Allergene 1/5/6/7/11</small>	18,20
Irishes Flanksteak vom Angusrind Rinderjus mit Kirschen, und grünem Pfeffer, Mais Allerlei, Süßkartoffelstampf, Röstzwiebeln <small>Allergene 5/6/7/10</small>	31,90
Zweierlei vom Hähnchen - Brust und gefüllte Keule Cashew-Pfifferlingfüllung, Tom Kha, gebratene Pfifferlinge Möhren, thailändischer Glasnudelsalat <small>Allergene 3/4/12</small>	27,90
Rücken vom Duroc Schwein Knoblauchjus, Spitzpaprika, Paprikahummus, confierte Tomate spanische Krokette mit Manchego und Serranoschinken <small>Allergene 5/6/10/12</small>	30,90



Ganz entspannt, ohne Seegang und Landgang

Tagliatelle mit Trüffelnage Pfifferlinge, Parmesan, Frühlingslauch <small>Allergene 1/7/10</small>	18,50
Geschmorte Aubergine Paprikasud, gebratene kleine Paprika, Sumach, Paprikahummus confierte Tomaten, Salat von weißen Bohnen Couscous mit Trockenfrüchten <small>Allergene 5/6/7/13</small>	20,90
Veggie Burger Gebäckener Feta, Brioche Bun, Zorongolo, Chili-Zitronenmayonnaise Tomaten, rote Zwiebeln, Blattsalate, Farmer Fries, Mayo, Ketchup <small>Allergene 1/5/6/7/11</small>	18,80
Gebackenes Ei Emmentalerschaum, kleine Kartoffeln, gegrillte Peperoni eingelegte Perlwiebel, confierter Lauch <small>Allergene 1/7/10</small>	17,90

Pinsa Romana

Der Teig unserer Pinsa Romana ist vegan und besteht aus
Reismehl, Sojamehl, Weizenmehl und
einem Sauerteig der mindestens 72 Stunden reift.

Belegt wird die Pinsa wahlweise mit:

Tomatensugo, Parmaschinken, Frühlingslauch
rote Zwiebeln und frischem Parmesan
17,50 €

oder komplett vegan mit:

Tomatensugo, Ratatouillegemüse, Kräuter
15,50 €

Super zum Teilen vorweg
oder alleine als Hauptspeise!



Flammkuchen an Backbord!

Der Elsässer 11,90

Crème fraîche - Zwiebeln - Speck - Schnittlauch
Allergene 7/10

Der Elsässer mit Käse 12,50

Crème fraîche - Zwiebeln - Speck - geriebener Käse - Schnittlauch
Allergene 7/10

Der Vegetarier 12,50

Crème fraîche - Zwiebeln - Cocktailtomaten - mariniertes Mozzarella
Allergene 7/10

Der Franzose 13,90

Crème fraîche - Zwiebeln - Ziegenkäse - Walnüsse - Orangen-Thymianhonig - Rucola
Allergene 4/7/10

Der Mediterrane 15,90

Crème fraîche - Zwiebeln - Cocktailtomaten - Rucola - Serranoschinken
gehobelter Parmesan - Olivenöl - Kräuterdipp
Allergene 7/10

Süsse Sünden

Kirsche-Buttermilch-Nougat 10,50

Kirschsorbet, marinierte Kirschen, Buttermilchschaum
Nougat Knusper
Allergene 7/10

Crème Brûlée mit Himbeersorbet 9,50

Allergene 1/10

Eisig

Friesenbecher, Vanilleeis, Rumrosinen,
Sahne, Haselnusskrokant 7,50

Allergene 1/4,10

Cookie & Cream Becher, Cookie Eis, Schokoeis, Sahne,
Keksstreusel, Schokosplitter, Schokotopping 7,00

Allergene 1/4,10

Kindereis Schatztruhe Vanille Schoko 4,90

Allergene 1/10

Kugel Eis 2,00

Bourbon Vanille, Schokolade, Cookies & Cream, Pistazie,
Erdbeere, Himbeere, Toffee (vegan)

