

# Speisekarte vom 25.12.-04.01.

## Suppen, Salate & Co.

Krabbensuppe Hafenhaus € 8,10

Greetsieler Nordseekrabben - Strauchtomaten - Gemüsestreifen - Schlagrahm - Hausbrot

Mögliche Allergene 8/6/10/3

Rahmsuppe von Sauerkraut und Prosecco € 8,10

Schinkenstreifen-Schinkenstaub

Mögliche Allergene 7/10

 Ziegenkäse karamellisiert € 10,90

Orangen-Thymian-Honig - Wildkräutersalat - Walnüsse - Hausbrot

Mögliche Allergene 4/7/11

Terrine von Lachs und Garnelen € 14,90

Sauerrahm-Feldsalat-Radieschen-Cherrystrauchtomaten

Mögliche Allergene 3/8/10

 Winterliche Blattsalate € 11,80

Basilikumvinaigrette - zweierlei Melone - Birne - Blauschimmelkäse - Hausbrot

Mögliche Allergene 7/10/11

Caesar Salad € 12,30

Römersalat - Cherrystrauchtomaten - Gurke - Parmesanjoghurdressing - Crouttons - Hausbrot

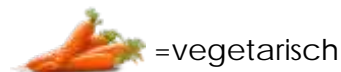
Mögliche Allergene 3/6/7/10

Zusätzlich zu den Salaten:

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust € 3,90

Confierter Lachs € 6,90

Garnelen in Kräuterbutter sautiert pro Stück € 3,50



# Speisekarte vom 25.12.-04.01.

## Für die Bürgermeisterin und den Bürgermeister



### Oriental Veggie Burger

Yello Bun mit Curcuma - Ziegenkäse - Couscoussalat mit Minze - Joghurt  
Friskäsecreme - Kichererbsen - Falafel fries

Mögliche Allergene 1/4/5/7/10

€ 14,80

### Asia Burger

Sesam Bun - Pulled pork - Chilli - Algensalat - Mango Chutney - Sojasauce - Ingwer - rote Zwiebeln  
Farmerfries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/5/7/10/11

€ 14,90

### Hafenhaus Burger

Brioche Bun - Rindfleischpatty vom heimischen Ochsen - Tomatensalsa  
Wildkräutersalat - Gurke - Ruccola - Zwiebeln - Farmerfries - Mayo - Ketchup

Mögliche Allergene 1/5/7/10

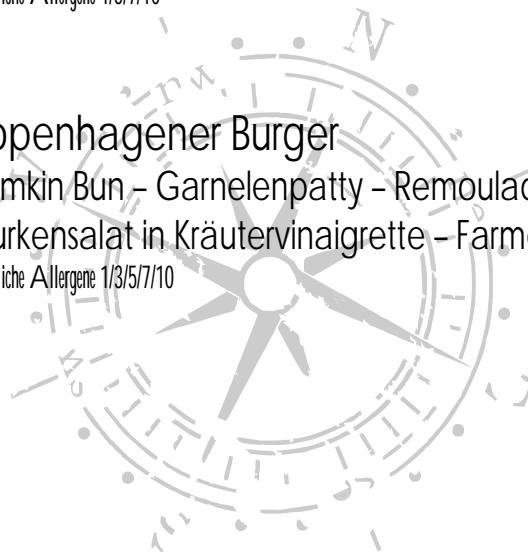
€ 15,80

### Kopenhagener Burger

Pumkin Bun - Garnelenpatty - Remoulade mit Ei - Feldsalat - Tomate Röstzwiebeln  
Gurkensalat in Kräutervinaigrette - Farmerfries-Mayo-Ketchup

Mögliche Allergene 1/3/5/7/10

€ 15,80



=vegetarisch

# Fisch Speisekarte vom 25.12.-04.01.

## Ender Matjestopf

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

€ 14,90

## Ender Pannfisch

Fischfilets nach Anlandung  
Rosmarinkartoffeln - Senfschaum - gebackener Rucola  
Mögliche Allergene 3/6/10/11

€ 19,90

## Mahi-Mahi

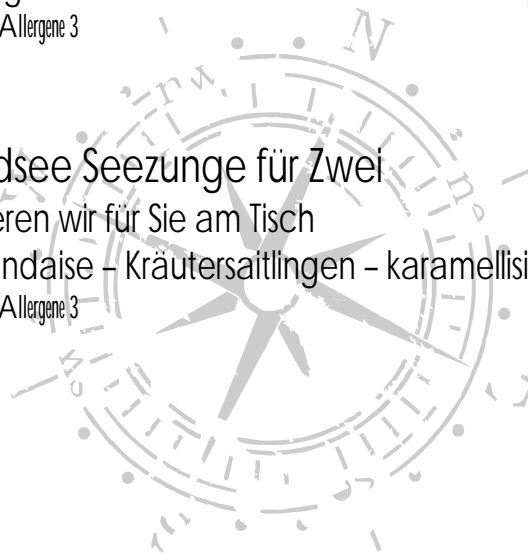
sahniges Sauerkraut - Wasabikartoffelstampf - Pimentos - Radieschen - Krustentierschaum  
Mögliche Allergene 3

€ 21,90

## Nordsee Seezunge für Zwei

filetieren wir für Sie am Tisch  
Hollandaise - Kräutersaitlingen - karamellierter Spitzkohl - Salzkartoffeln  
Mögliche Allergene 3

( Tagespreis je nach Anlandung )



# Fleisch & Vegan Speisekarte vom 25.12.-04.01.



## Veganes Kichererbsen-Tandoori

Paprika - Mungobohnenkeime - Frühlingslauch - Currykossoße - Pimentos - geröstete Pinienkerne - Radieschen - Süßkartoffelchip - Reis

Mögliche Allergene 4/6

€ 14,90



## Tagliatelle

Grünkohlpesto - Pinienkerne - confierte Cherrystrauchtomaten - Parmesanchip

Mögliche Allergene 4/6/10

€ 12,90



## Grünkohl Asia Style

Rote Zwiebeln - Paprika - Austernpilze - Chili - Kartoffelwürfel - Sojasoße - kandierter Ingwer

Mögliche Allergene 6/13

€ 13,90

## Hähnchentandoori

Asiagemüse - Currykossauce - Pimentos - geröstete Chashewkerne - Süßkartoffelchips - Radieschen - Reis

Mögliche Allergene 4/6/10

€ 15,90

## Gans(z) klassisch

Gänsebraten - Apfelrotkraut - Kartoffelklöße - Jus

Mögliche Allergene 5/10

€ 21,90

## Braten von der Hirschkeule

sautierte Rosenkohlblätter - Spätzle - Preiselbeerschaum

Mögliche Allergene 5/11

€ 22,90

## Wildschweinerücken in Speck

Kräutersaitlinge - Portweinjus - Karotten - Kartoffelselleriepüree

Mögliche Allergene 5/6

€ 22,90

## Maispouardenbrust

Sauce Hollandaise - Orange - Zuckerschoten - Haselnusschupfnudeln

Mögliche Allergene 1/2

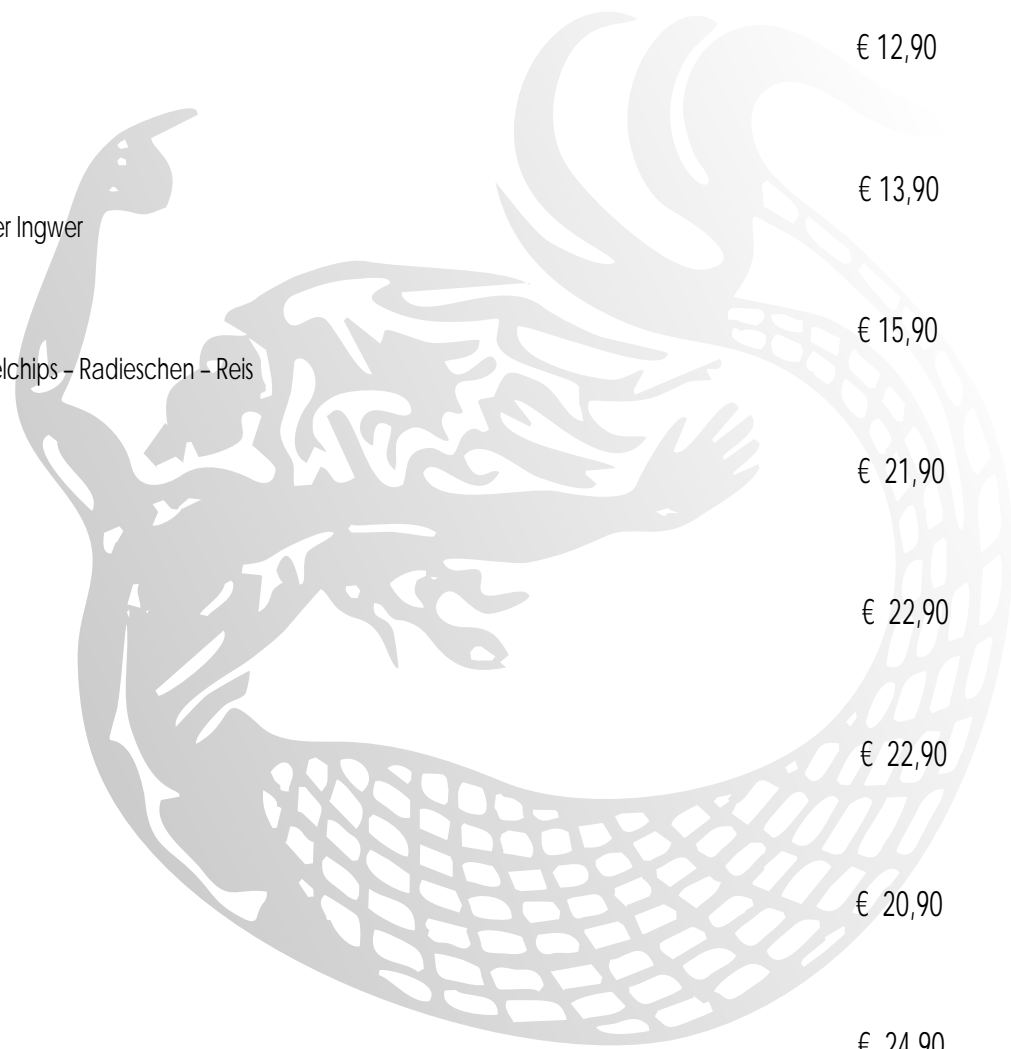
€ 20,90

## Lammrücken

dreierlei Rübchen - confierte Cherrystrauchtomaten - Rosmarinkartoffeln - Jus

Mögliche Allergene 5

€ 24,90



# Speisekarte vom 25.12.-04.01. Vom Lavasteingrill

Schweinefilet 250 g	€ 18,90
Rib Eye Steak (Entrécôte) 250 g	€ 27,90
Rumpsteak 250 g	€ 26,90
Filetsteak 220 g	€ 34,90

Zu allen Steaks servieren wir

sautierte Kräutersaitlinge – gebackene Zwiebeln  
Kräuterbutter – Rosmarinkartoffeln



# Speisekarte vom 25.12.-04.01.

## Neues von der Oldenburger Palme

Grünkohl klassisch

Schweinebauch – Kasselernackeln – Kochwurst – Pinkel -

Salz- oder Bratkartoffeln

16,10 €

Grünkohl

Entenkeule aus dem Ofen – Bratkartoffeln

17,70 €

Grünkohl Asia Style mit Lachs

Rote Zwiebeln – Paprika – Austernpilze – Chilli – Kartoffelwürfel

Soja- / Austersoße – kandierter Ingwer – confierter Lachs

21,80 €



Ab 6 Personen bieten wir ein Grünkohlmenü an.

Mit einer kräftigen Suppe, Grünkohl satt und einem leckeren Dessert für 24,50 € pro Person.

Um Vorbestellung wird gebeten.

# 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 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