

## Suppen

Krabbensuppe typisch Hafenhaus 8,20 €  
Greetsieler Krabben - Cherry Tomaten - Frühlingslauch  
Rahm - Hausbrot  
mögliche Allergene 7/8/10/6

Ostfriesische Kartoffelcremesuppe 8,20€  
Mit Streifen vom Räucherlachs  
mögliche Allergene 3/6/10

## Vorspeisen

Dreierlei Dips mit unserem Hausbrot serviert 5,50 €  
Oliventapenade - Aioli Rosso - Basilikumpesto  
mögliche Allergene 3/5/10

Bruschetta 8,40 €  
Ciabatta - Tomate - Basilikum - Zwiebel - Knoblauch - Parmesan  
mögliche Allergene 4/7/10

Gratinierter Ziegenkäse 13,20 €  
Orangenthymianhonig - Walnüsse - kleiner Salat  
dazu Hausbrot  
mögliche Allergene 10/7/4 /5

Tatar vom Black Angus Rind 16,90 €  
Angemacht mit unserem hausgemachten Caesardressing,  
roten Zwiebeln, Parmesan, frischen Kräutern, Hafenhaus Gewürz  
und gebeiztem Eigelb, dazu Hausbrot  
mögliche Allergene 3/7/10

Hafenhaus Vorspeisenplatte 15,80 €  
Chorizo, Landschinken, Aioli Rosso, Dattel im Speckmantel, Mozzarella,  
Grillgemüse, Oliven, Garnele,  
mögliche Allergene 7/10/8/3/5

Hafenhaus Rindercarpaccio 15,60 €  
Cipriani Sauce, Garnelen, Pinienkerne, Parmesan, Rucola  
mögliche Allergene 3/7/10

## Salate

<b>Unser Classic</b>	<b>13,60€</b>
Jahreszeitliche Blattsalate - Gurke - Cherry Strauchtomaten rote Zwiebeln - Croutons - Kürbiskerne - Hausbrot wahlweise mit einer Limonen-Basilikum - oder Himbeer-Balsamico Vinaigrette mögliche Allergene 7/4/11	
<b>mit Falafel Bällchen</b>	<b>15,10 €</b>
<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b>	<b>17,10 €</b>
 <b>Caesar`s Salad</b>	 <b>15,10€</b>
Römersalat - Joghurtparmesandressing - Gurke - Croutons Cherry Strauchtomaten - Parmesanspäne - Hausbrot mögliche Allergene 7/10	
<b>mit Falafel Bällchen</b>	<b>16,60 €</b>
<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b>	<b>18,60 €</b>
mögliche Allergene 7/11/5	
 beide Salate sind auch als Beilagensalat erhältlich	 je 6,30 €

## Flammkuchen

<b>Der Elsässer</b>	<b>10,70€</b>
Sour Cream - Speckwürfel - rote Zwiebeln - Schnittlauch mögliche Allergene 1/7/10	
<b>Der Mediterrane</b>	<b>15,80€</b>
Sour Cream - rote Zwiebeln - Chorizo - Rucola - getrocknete Tomaten - Oliven - Parmesan mögliche Allergene 1/7/10	
<b>Der Vegetarische</b>	<b>13,90€</b>
Sauerrahm - getrocknete Tomaten - Oliven - Mozzarella - Rucola rote Zwiebeln mögliche Allergene 1/7/10	
<b>Der Süße</b>	
Süße Flammkuchencreme - Apfel - Zimt - Zucker	9,20 €

## Aus dem Wasser

Kapitäns Labskaus	18,60€
Geräucherter Lachs - Matjesfilet von Fokken & Müller rote Beete - saure Gurke - Greetsieler Krabben - Spiegelei mögliche Allergene 3/7/8/1/5	
Saltimbocca vom Kabeljau	21,90 €
Krustentierschaum - Salbei - Landschinken - Kartoffelrisotto - Urkarotten mögliche Allergene 3/8/10	
Nordseescholle „Finkenwerder Art“	25,30 €
mit Salzkartoffeln - Buttersauce - Speckstippe - Krabben - Gurkensalat mögliche Allergene 10/3/6	
Unser Pannfisch	21,40 €
drei gebratene Fischfilets - körnige Senfsauce - gebackener Rucola Meersalzkartoffeln - Gurkensalat Mögliche Allergene 3/11/10/6	
Emder Matjes von Fokken & Müller	
„Emder Matjestopf“	17,40 €
in Hausfrauensauce - rote Zwiebeln - Bratkartoffeln mögliche Allergene 3/10/7	
„Matjes“	18,80 €
3 Emders Matjesfilets, mit Grünen Bohnen - Speckstippe - Salzkartoffeln mögliche Allergene 3/10	

## Gegrilltes, Geschmortes und Gebratenes

Hafenhausschnitzel	21,10 €
2 gebratene Schweineschnitzel - Champignonrahm - Frühlingslauch- Greetsieler Krabben, dazu Kartoffelrösti Mögliche Allergene 7/1/8/10/6	
Hähnchentandoori	17,90 €
Gebratene Hähnchenbrust - gebratenes Pfannengemüse Currykokossauce - Cashewkerne - Basmatireis-gebratene Hähnchenbrust Mögliche Allergene 6/2/4	
Ossobucco Vom Kalb	26,90 €
Sellerie - Möhre - Lauch - eigene Jus Tagliatelle - Parmesan mögliche Allergene 1/5/6/10	
Deichgrafenteller	24,40 €
Streifen vom Rinder & Schweinefilet in Champignonrahm, Speck - Zwiebeln Frühlingslauch - Greetsieler Krabben - Kartoffelrösti - Sour Cream mögliche Allergene 10/1/8	
Snirtje Braa	19,60 €
Ostfriesischer Schweinsbraten - kräftige Zwiebeljus - Rotkohl Salzkartoffeln - Sauergemüse mögliche Allergene 10/5	

## Burger

Burger vom Wagyrind vom Hof Auetal 26,60 €  
Brioche Bun - Limonenpfeffermayonaise - rote Zwiebeln  
Tomate - Guacamole - Rucola - Farmer Fries - Sour Cream  
Mögliche Allergene 1/10/7

Unser Classic Burger 16,10 €  
Rindfleischpatty - Brioche Bun - rote Zwiebeln - Rucola - gepickelte Gurke  
Tomate - Limonenpfeffermayonaise - Farmer Fries - Sour Cream  
Mögliche Allergene 7/10/1

extra Speck 1,50 €

extra Käse 1,50 €

## Steakkarte

Filetsteak Rohgewicht 220 g Chimichurri, Kräuterbaguette mögliche Allergene 7/10	30,80 €
--	---------

Rumpsteak Rohgewicht 220 g Chimichurri., Kräuterbaguette mögliche Allergene 7/10	26,50 €
--	---------

Rip Eye Steak Rohgewicht 250 g Chimichurri, Kräuterbaguette mögliche Allergene 7/10	28,20 €
---	---------

Wahlweise mit

+ Caesarsalad	3,80 €
+ Farmer Fries	3,40 €
+ Whiskeypfefferrahmsauce	3,60 €
+ Pfannengemüse	3,80 €

## Weder Fleisch noch Fisch

Tagliatelle mit Basilikumpesto 13,90€

Tomaten - Frühlingslauch - Falafel Bällchen - Parmesan - Rucola  
mögliche Allergene 1/7/10

Kichererbsen Tandoori ( Vegan ) 16,80€

Kichererbsen - Currykokossauce - gebratenes Pfannengemüse -  
geröstete Cashewkerne - Basmatireis  
mögliche Allergene 4/2/7

Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung 16,80€

Salbeibutter - Tomate - Frühlingslauch - Parmesan  
mögliche Allergene 1/7/10

Unser Veggieburger mit Ziegenkäse 17,90€

Mangorelish - Limonenpfeffermayonaise - Rucola - Farmer Fries  
mögliche Allergene 1/7/10

## Dessert geht immer

Orangentiramisu 6,90 €

Löffel Bisquit, Espresso und Kakaopulver

mögliche Allergene 10/1/7

Gebrannte Emden Teecreme mit Eis, Schlagrahm 7,80 €

und Zwetschkompott

mögliche Allergene 10/1

Flammkuchen belegt mit süßer Flammkuchencreme,  
Äpfeln, Zimt, Zucker.

9,20 €

mögliche Allergene 1/7/10

Schokoladentrio 8,90 €

Brownie , Mousse und Weißes Schokoladenparfait dazu

Beerenkompott und Schlagrahm

mögliche Allergene 1/7/10

Dessertvariation 9,80 €

Lassen Sie sich überraschen

mögliche Allergene Fragen sie unser Team