

Suppen

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

Cappuccino vom Hokkaido Kürbis mit Hähnchenspieß 7,90 €
Kokos - Chilli - Ingwer - Rahm - Hausbrot
mögliche Allergene 10/8/7

Vorspeisen

Bruschetta 6,50 €
Ciabatta - Tomate - Basilikum - Zwiebel - Knoblauch - Parmesan
mögliche Allergene 4/7/10

Karamellierter Ziegenkäse 12,50 €
Orangenthymianhonig - Walnüsse - kleiner Salat - Hausbrot
mögliche Allergene 10/7/4 /5

Lachs Tiramisu 9,60 €
Croutons - Schmand - Schnittlauch - karamellisiertes Schwarzbrot
mögliche Allergene 3/7/10

Antipasti Platte 15,80 €
Porco Tonnato - Chorizo - mediterranes Gemüse - Garnele
Datteln im Speckmantel - Mozzarella-bällchen - Rucola - Kapernäpfel
Parmesanspäne - Hausbrot
mögliche Allergene 7/10/8/3/5

Salate

Unser Classic	13,60€
jahreszeitliche Blattsalate - Gurke - Cherry Strauchtomaten rote Zwiebeln - Croutons - Kürbiskerne - Hausbrot wahlweise mit einer Limonen-Basilikum - oder Himbeer-Balsamico Vinaigrette mögliche Allergene 7/4/11	
mit Falafel Bällchen	15,10 €
mit gebratener Hähnchenbrust	17,10 €
mit Garnelen	19,80€
Caesar`s Salad	15,10€
Römersalat - Joghurtparmesandressing - Gurke - Croutons Cherry Strauchtomaten - Parmesanspäne - Hausbrot mögliche Allergene 7/10	
mit Falafel Bällchen	16,60 €
mit gebratener Hähnchenbrust	18,60 €
mit Garnelen	19,80 €
Herbstliche Blattsalate mit gebratenen Streifen vom Reh	16,90 €
Himbeervinaigrette - Baguette mögliche Allergene 7/11/5	

Flammkuchen

Der Elsässer	10,70€
Sauerrahm - Speckwürfel rote Zwiebeln - Schnittlauch mögliche Allergene 1/7/10	
Der Elsässer mit Käse	12,40€
mögliche Allergene 1/7/10	
Der Mediterrane	15,80€
Sauerrahm - rote Zwiebeln - Serrano Schinken - Rucola - Kräuterdip Cherry Strauchtomaten - Parmesan mögliche Allergene 1/7/10	
Der Vegetarische	13,90€
Sauerrahm - Birnen- Ziegenkäse- Rucola - Walnüsse - Orangenthymianhonig mögliche Allergene 1/7/10/4	

Aus dem Wasser

Kapitäns Labskaus Geräucherter Lachs - Matjesfilet von Fokken & Müller rote Beete - saure Gurke - Greetsieler Krabben - Spiegelei mögliche Allergene 3/7/8/1/5	18,60€
Steinbeißer Filet mit Serrano Schinken Krustentierschaum - mediterranes Gemüse - Kartoffelkürbisstampf mögliche Allergene 3/8/10	20,80 €
Nordseescholle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln - geklärte Butter - Gurkensalat mögliche Allergene 10/3/6	22,80 €
„Finkenwerder Art“ mit Salzkartoffeln - geklärte Butter - Speck - Gurkensalat mögliche Allergene 10/3/6	23,70 €
„Büsumer Art“ mit Salzkartoffeln - geklärte Butter - Speck - Greetsieler Krabben Gurkensalat Mögliche Allergene 10/3/6	25,30 €
Unser Pannfisch drei Tagesfrische Fischfilets-körnige Senfsauce-gebackener Rucola Meersalzkartoffeln - Gurkensalat Mögliche Allergene 3/11/10/6	21,40 €
Ender Matjes von Fokken & Müller	
„Matjestopf“ mit Hausfrauensauce- rote Zwiebeln-Bratkartoffeln mögliche Allergene 3/10/7	17,40 €
„Matjes“ mit Bohnen- Speckstippe- Salzkartoffeln mögliche Allergene 3	16,80 €

Gegrilltes, Geschmortes und Gebratenes

Hafenhausschnitzel

21,10 €

Champignonrahm- Cherry Strauchtomaten- Frühlingslauch- Speck
Greetsieler Krabben- Kartoffelrösti
Mögliche Allergene 7/1/8/10/6

Hähnchentandoori

17,90 €

Möhren-Frühlingslauch-Zucchini-Zuckerschoten-Mungobohnenkeime
Currykokossauce- Cashewkerne-basmatireis-gebratene
Hähnchenbruststreifen
Mögliche Allergene 6/2/4

Deichgrafenteller

24,40€

Streifen vom Rinder & Schweinefilet in Champignonrahm
Frühlingslauch - Cherry Strauchtomaten - Sauerrahm -Greetsieler Krabben
Speckwürfel - Kartoffelrösti
mögliche Allergene 10/1/8

Snirtje Braa

19,60€

Ostfriesischer Schweinsbraten - kräftige Rotweinjus - Rotkohl
Salzkartoffeln
mögliche Allergene 10/5

Burger

Burger vom Wagyrind vom Hof Auetal Brioche Bun - Limonenpfeffermayonaise - rote Zwiebeln Tomate - Avocado - Rucola - Farmer Fries - Sour Cream Mögliche Allergene 1/10/7	24,60 €
Unser Classic Burger Rindfleischpatty - Brioche Bun - rote Zwiebeln - Rucola - gepickelte Gurke Tomate - Limonenpfeffermayonaise - Farmer Fries - Sour Cream Mögliche Allergene 7/10/1	16,10 €
Vegetarischer Burger mit Ziegenkäse - Limonenpfeffermayonaise - Mangorelish - Rucola Brioche Bun - Süßkartoffelpommes - Sour Cream mögliche Allergene 10/1/7	16,10€
extra Speck	1,50 €
extra Käse	1,50 €
Portion Farmer Fries mit vier verschiedenen Dips Sour Cream - BBQ - Süßsauerdip - Ketchup - Majo - Aioli	7,90 €

Steakkarte



WAGYŪ
AUETAL

Filetsteak Rohgewicht 200 g **34,10€**
dazu Kräuterbutter, Chimichurri, Farm Fries
und kleiner Caesar Salad

Rumpsteak Rohgewicht 200 g **28,10€**
dazu Kräuterbutter, Chimichurri, Farm Fries
und kleiner Caesar Salad

Rip Eye Steak Rohgewicht 250 g **31,60€**
dazu Kräuterbutter, Chimichurri, Farm Fries
und kleiner Caesar Salad

Weder Fleisch noch Fisch

- Vegetarischer Burger** 16,10€
mit Ziegenkäse - Limonen- Pfeffer Mayonaise - Mangorelish - Rucola
Brioche Bun - Süßkartoffelpommes - Sour Cream
mögliche Allergene 10/1/7
- Tagliatelle mit Basilikumpesto** 13,90€
confierte Cherry Tomaten - Frühlingslauch - Falafel Bällchen - Parmesan
frittierter Rucola
mögliche Allergene 1/7/10
- Hokkaido Kürbistandoori (Vegan)** 16,80€
Currykokossauce - dreierlei Paprika - Hokkaido Kürbis - Sojabohnenkeime
- geröstete Cashewkerne - Basmatireis
mögliche Allergene 4/2/7
- Gnocchis mit Kürbis** 13,10€
Hokkaido Kürbis - Frühlingslauch - Cherry-strauch Tomaten - Parmesan
mögliche Allergene 1/7/10

Dessert geht immer

Birnen Tiramisu 5,60€
Beerenmark ,Minze , Löffel Bisquit, Espresso und Puderzucker
mögliche Allergene 10/1/7

Gebrannte Emden Teecreme mit Eis, Schlagrahm 7,50€
und Zwetschgenkompott
mögliche Allergene 10/1

Hausgemachter Zwetschgen Crumble mit Vanilleeis 8,60€
und Schlagrahm
mögliche Allergene 7/10/1

Eis und Heiß 7,90€
Vanille- und Schokoladeneis mit heißen Beeren
und Schlagrahm
mögliche Allergene 10/1