

Unsere Bio-Philosophie *

Es stimmt, nicht alle Gerichte auf unserer Speisekarte sind bio – aber die mit „Bio-Organic“ bezeichneten Gerichte hat unsere Küchencrew vollständig aus bio-zertifizierten Produkten für Sie gekocht. Thorsten, unser Chefkoch, hat im Land zwischen Weser und Elbe sich die Bio-Höfe und Bio-Lieferanten angeschaut und begutachtet: Alles lecker, gesund und nachhaltig!

Und die anderen Gerichte? Nicht alles bio, aber zumeist regionale Produkte, die ebenfalls aus unserer wunderschönen Umgebung stammen. Lassen Sie es sich schmecken!

DIE KLASSIKER Excellent

RIESEN-CURRYWURST (180g*)

mit Kräutern, selbstgemachter Curry-Tomatensauce, scharfer Chili und Pommes frites. Die Mühlenbeck Manufaktur aus dem Cuxland produziert diese leckere Currywurst eigens für uns.

A,G/3,5,8,9 * Rohgewicht **10,00**

FISH & CHIPS

Gebackene Fischfiletstücke vom Seelachs, breite Pommes frites, hausgemachte Remouladensoße.

A,C,D/2,8 **13,00**

BEEF-BURGER MIT POMMES FRITES

Nur bestes, zertifiziertes Angus-Rindfleisch (100%, 180g) kommt in unseren Burger; dazu Brioche-Brötchen, knackiger Salat, Strauchtomaten und Sauce.

A,G,J/8 **14,50**

NEW YORK CLUB SANDWICH

mit Hähnchen, Spiegelei, Bacon und Pommes frites. Der Klassiker hier mit Hähnchenbrust aus nachhaltiger Aufzucht und krossem Bacon. Dazu reichen wir ein Schälchen mit selbstgemachter Avocado-creme.

A,G/3,5,8,9 **15,00**

MACCARONI & CHEESE

mit zweierlei Käse überbacken.

G,M/2,8 **9,00**

Ketchup oder Mayonaise **0,50**

SALAT Fresh

SOMMERLICHER SALAT

Wildkräuter-Salat, Rucola, Apfel und glasierte Kerne, in Joghurt-Honig-Balsamico-Dressing mit gegrillter Hähnchenbrust mit Garnelen und jungem Knoblauch.

E,G,H,J **12,00**
15,00
17,00

Auf Wunsch bieten wir eine vegane Variante an.

 Vegetarisches Gericht.

SPEISESAAL

DEUTSCHES AUSWANDERERHAUS

BIO * Organic

* Bio GELBE BETE-SUPPE

Glasierte Kerne, Kräuter, Stangenbrot.

A **7,00**

* Bio BÄRLAUCH-BRATWURST

Zwiebelmarmelade, Röstkartoffel-Stampf, scharfer und süßer Senf.

I,J **11,00**

* Bio HAUSGEBACKENER LEBERKÄSE

Spiegelei, Röstkartoffeln, Senf-Dip

D,J **13,00**

* Bio SCHEIBEN VOM RINDERRÜCKEN

Kräuter, Röstkartoffeln, Senf und Meerrettich.

J **19,00**

* Bio KÄSE-AUSWAHL

Feigensenf, Obst, Brot.

A,G **12,00**

AUSWANDERER GERICHT

CURRYHUHN IM NATUR-REISRAND

Zartes Hähnchenfleisch, Zuckerschoten, Kokosmilch, Mango.

F/J,G/2/9 **15,50**

VEGETARISCH Delicious

SCHAFSKÄSE IM PFÄNNCHEN

mit würziger Tomatensauce, Lauchgemüse und Stangenbrot.

A,G,I/2,5 **12,00**

PELLKARTOFFELN mit hausgemachtem

Kräuterquark und frischem Salat.

G/2,3 **8,00**

FÜR KLEINE Auswanderer

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES

dazu Ketchup oder Mayonnaise.

A,G,I,J **6,00**

KLEINE PORTION MACCARONI

mit Tomatensauce.

A,G,I,J **5,00**

REGIONAL ← Tradition

BREMERHAVENER FISCHSUPPE

Edelfischstücke, Muschelfleisch, Gemüsestreifen, Tomaten-Concassée.

B,C,I/2,8 **10,00**

HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE

Unsere sämige Kartoffelsuppe verfeinern wir mit Speck aus der Region und frischem Majoran; dazu Baguette.

A,G,I/3,5,8,9 **8,00**

TRADITIONELLES BAUERNOMELETTE

mit Bratkartoffeln, Rührei, Frühlingslauch, Gewürzgurke und Schinkenspeck.

D,I,J/2,4,8 **12,00**

PELLKARTOFFELN MIT RÄUCHERLACHS

dazu hausgemachter Kräuterquark und ein kleiner Salat.

C,G/2,1,3,8 **13,00**

AALRAUCHMATJES

mit Apfel-Joghurtsauce und Bratkartoffeln. Dieser Matjes ist geräuchert, denn das verleiht ihm zusätzlich zu seinem milden Aroma mit Lorbeernote einen einzigartigen, rauchig-würzigen Geschmack.

B,C,G,I/2,3,5,8,9 **14,00**

SÜSSES Desserts

BELGISCHE WAFFEL mit Sahne

mit heißen Kirschen, Sahne **5,00**
mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne **6,00**
mit heißen Kirschen, Vanilleeis, Sahne **7,00**

A,G,D/2

NEW YORK CHEESECAKE MIT BEEREN

Käsekuchen aus Frischkäse und geschlagener Sahne auf feinem Crumble-Boden, mit Zimt und Butter.

A,D,E,G **6,00**

COUPE DÄNEMARK

Drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce.

mit Sahne. **6,80**
mit Sahne. **7,30**

G/1

COUPE AMERICAN

Vanilleeis mit frischen Früchten, Sahne, Honigsoße und Krokant.

E,G/1,3 **7,50**

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE

mit 2 Kugeln Vanilleeis. **0,40 | 6,00**

mit Sahne. **6,50**

G/1,3

FRÜHSTÜCK Healthy

Beginnen Sie Ihren Tag im Deutschen Auswandererhaus mit unserem leckeren Frühstück und gehen Sie frisch gestärkt in unsere mehrfach ausgezeichnete Ausstellung!



KURZ UND KNAPP

Baguette mit Konfitüre und Gouda

A,(E),G/3,5,8,9 **5,00**

GETRÄNKE Hot & Cold



HEISS

Tasse Kaffee **2,80**

entkoffeiniert **2,80**

Becher Kaffee **3,30**

Aus unserer Barista-Kaffeemaschine

Cappuccino **3,80**

Latte Macchiato **4,30**

Milchkaffee **4,30**

Espresso **3,10**

Doppelter Espresso **4,00**

Becher heiße Trinkschokolade **3,80**

mit Sahne **4,00**

Heiße Minze **5,00**

Hausgemacht mit Zitrone, Ingwer & Honig

TEE MARIAGE FRÈRES

Exquisiter Tee aus Paris. Ganze Teeblätter, eingeschlossen in feine Baumwoll-Musselin-Quadrate:

Rouge Métis/Darjeeling/Earl Grey Impérial/

Dream Tea/Green Tea with Jasmin & Mandarin/

French Breakfast Tea

Große Tasse Tee **3,60**

Kännchen Tee **6,00**

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Magnus Mineralwasser, feinerlig oder still **0,25 | 2,80** **0,75 | 7,00**

Tafelwasser **0,30 | 2,70**

Coca Cola ^{1,10} **0,33 | 3,80**

Coca Cola Zero ^{1,10,12} **0,33 | 3,80**

Fanta ^{1,3} **0,33 | 3,80**

Sprite **0,33 | 3,80**

Mezzo Mix **0,30 | 3,80**

Fruchtsaft / Schorlen **0,30 | 3,80**

Rhabarbersaftschorle **0,33 | 3,80**

Kuchen

Täglich wechselndes Angebot hausgemachter Kuchen-Spezialitäten. ab **2,80**

EIER SATT

Baguette oder Toast, Butter, Rührei mit Frühlingslauch oder drei Spiegeleier **6,00**
dazu ausgebratener Speck. **7,00**

A,(E),G/3,5,8,9

FRÜHSTÜCKSKULTUR

auf einer Etage servieren wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Wurst, Käse und Fisch-Spezialitäten sowie Obst, Rohkost und Eierspeisen. Brot, Brötchen, Croissant, Bio-Pumpernickel und ein frisch gepresster Orangensaft.

A,(E),G/3,5,8,9 **13,00**

BIER

Jever Pils **0,30 | 3,00** **0,50 | 5,00**

Radeberger Pils **0,30 | 3,00** **0,50 | 5,00**

Alsterwasser **0,30 | 3,00** **0,50 | 5,00**

Jever Fun alkoholfrei **0,33 | 3,00**

Schöfferhofer Weizen **0,50 | 5,50**

hell oder alkoholfrei

Krušovice Bier **0,50 | 5,50**

Original Böhmisches Schwarzbier

* Bio WEISSWEIN OFFEN

2020 Settersoli Grillo Bio, Italien, Sizilia DOC **0,20 | 6,50**

WEISSWEIN OFFEN

Weingut Tesch Riesling QbA trocken, Deutschland – Nahe **0,20 | 6,50**

Diehl Grauer Burgunder trocken, Deutschland – Pfalz **0,20 | 6,80**

ROTWEIN OFFEN

Nero d'Avola Sicilia IGT trocken, Italien – Sizilien, Marchese della Torre **0,20 | 6,50**

WEISSWEIN FLASCHE

Diehl Grauer Burgunder Kabinett trocken, Deutschland – Pfalz **0,75 | 25,50**

ROTWEIN FLASCHE

Nero d'Avola Sicilia IGT trocken, Italien – Sizilien, Marchese della Torre **0,75 | 25,50**

SPRITZ-DRINK

Apérol Spritz **0,20 | 6,80**

Lillet Wildberry **0,20 | 6,80**

Holunder Spritz **0,20 | 6,80**

Süßer/Bitter (für die kleinen Lustigmacher fragen Sie unser Personal)

Allergene: A Gluten | B Meeresfrüchte | C Fisch | D Eier | E Nüsse | F Soja | G Laktose | H Sesam | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Lupinen | M Weizen
Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxidationsmitteln | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 8 mit Süßungsmitteln | 9 mit Phosphat | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 enthält eine Phenylalaninquelle

© welcome home GmbH