

Herzlich willkommen

im **Gorch-Fock-Haus**! Wir freuen uns sehr, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Seit dem Jahr 1968 ist unser Haus fester Bestandteil der Stadt Wilhelmshaven und des Bundeswehrstandortes. Unser Restaurant ist in der Wattenmeerregion für seine gemütliche Atmosphäre und die leckeren Gerichte bekannt und unsere Räumlichkeiten werden gerne für Familienfeiern, Kompaniefeste oder Firmenveranstaltungen genutzt.

Als Betreuungseinrichtung für Bundeswehrangehörige unter gemeinnütziger Trägerschaft der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (EAS) halten wir für Soldaten und Zivilbedienstete der Bundeswehr selbstverständlich besondere Angebote bereit:

- regelmäßige Freizeitaktivitäten, die Bundeswehrangehörigen aller Dienstgradgruppen und Konfessionen offen stehen (Termine unter www.EAS-Berlin.de)
- Sonderpreise auf Speisen und Getränke im Restaurant (Vorlage des Truppen- bzw. Dienstausweises **vor der Bestellung**; Aktionsangebote ausgenommen)
- entgeltfreie Nutzung der Kegelbahn
- kostenlose Überlassung von Saal und Tagungsräumen für dienstliche bzw. dienstlich veranlasste Veranstaltungen
- Sonderkonditionen bei Kompanie- / Bordfeste
- Kostenlose Ausleihe von Fahrrädern

Über Ihre Fragen oder Anregungen freuen wir uns jederzeit und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Guten **Appetit!**

Gorch-Fock-Haus

Hinweise für Allergiker: Wir nennen Ihnen gerne die in unseren verwendeten Zutaten enthaltenen Allergene. Dazu halten wir für Sie eine separate Infomappe bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an unsere Servicemitarbeiter. Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst, ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen dieses Risiko zu minimieren.

Sämtliche Preisangaben verstehen sich in Euro und beinhalten 19% MwSt. und Service

Suppen

Alle Suppen servieren wir mit frischem Stangenweißbrot!

Tomatencreme^{1,2}

traditionell gekocht mit Sahnehaube⁹ 5,10 Euro

Krabbensuppe^{1,4,9}

delikate Suppe mit Krabbenfleisch² 7,50 Euro

Wilhelmshavener Fischsüppchen^{2,9,4,3}

mit frischen Gemüsestreifen 6,50 Euro

Salate

Alle Salate servieren wir entweder mit Joghurt^{2,3} oder Balsamico-Dressing^{1,10} und Kräuterbaguette!^{2,4,9}

Salatteller

jahreszeitliche Salatauswahl 5,00 Euro

Salat ‚Neptun‘

mit gegrillten Lachsfilets 13,50 Euro

Farmersalat

mit gegrillten Putenbruststreifen 12,90 Euro

Für unsere Salate verwenden wir frische, saisonale Blattsalate, Tomaten⁷, Paprika⁷, Möhren, Gurken und Zwiebeln, Kraut^{2,3}, schwarze Oliven^{1,6}, grüne Oliven^{2,3}.

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Für den kleinen Hunger

Toast Hawaii^{2,3,8}

mit Kochschinken⁷, Ananas⁴
und mit Käse^{3,7,4} überbacken 8,90 Euro

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln^{2,3,8} mit Ei, Räucherschinken^{2,3,8}
und Gewürzgurke^{2,9} 8,90 Euro

Currywurst^{1,2,3,4,7,9}

mit Pommes frites 6,50 Euro

Vegetarische Gerichte

Folienkartoffel

Salatteller mit einer Folienkartoffel^{2,9},
Sour-Cream^{8,9} und frischen Champignons 8,50 Euro
mit extra Krabben^{2,3} + 6,50 Euro
mit extra Lachstranchen + 4,50 Euro

Camembert

gebackene Camemberts⁹ mit Preiselbeeren^{1,2},
Salatgarnitur^{2,3,7} und Toast^{2,9} 9,50 Euro

Tortellini

mit Ricotta-Spinat-Füllung^{4,9}, Tomatensoße^{1,7}
und frischem Parmesan^{7,8,9} 9,90 Euro

Gemüseteller

eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten⁹
mit Sauce Hollandaise^{2,9} und Salzkartoffeln 10,90 Euro

Gebackene Zucchini-Kartoffelkuchlein

mit Käsesoße^{2,3,9} und
kleinem Tomatensalat⁷ 10,90 Euro

*Gerne gehen wir auf Ihre Änderungswünsche ein. Berücksichtigen Sie bitte,
dass wir für Ihre Änderungen, sofern sie nicht die Sättigungsbeilage betreffen,
einen Mehraufwand von 0,50 € berechnen.*

Gorch-Fock-Haus

Spezialitäten des Hauses

Mistkarre

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
mit Bratkartoffeln^{2,3,8}, frischen Champignons,
Spiegelei, Buttergemüse⁹ und Sauce Hollandaise^{2,4,9} 18,50Euro

Normandie

gebratene Schweinelende auf Calvadosrahm^{1,8,9}
mit gedünsteten Äpfeln⁸, Schmorzwiebeln,
und Kartoffelkroketten^{4,9} 18,50 Euro

Grillpfanne

Steaks von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter⁹,
Grilltomate^{7,8}, Schmorzwiebeln, Champignons,
Speckbohnen⁸, Sauce Choron^{2,4} und Bratkartoffeln^{2,3,8} 19,50 Euro

Geschnetzeltes ‚Züricher Art‘

gebratene Putenbruststreifen mit frischen
Champignons in Rahmsoße⁹, Gemüsevariation⁹
und Bandnudeln⁹ 15,90 Euro

Grillplatte (ab 2 Personen)

gegrillte Steaks von Rind, Schwein, Pute
mit Sauce Hollandaise^{2,4}, Bratenjus, Kräuterbutter⁹,
gebratenen Champignons, Gemüsevariation,
Grilltomate⁹, Kroketten^{9,4} und Bratkartoffeln^{2,3,8} pro Person 18,50 Euro

Spezialitäten

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Fischspezialitäten

Matjestopf ‚Hausfrauenart‘

drei Matjesfilets² an pikanter Sahnesoße^{2,4,9}
mit Äpfeln⁸, Zwiebeln, Gewürzgurke^{2,4,9}
und Bratkartoffeln^{2,3,8} 13,90 Euro
mit extra Speckbohne⁸ + 2,50 Euro

Seelachsfilet

gebacken, mit Kartoffelsalat^{2,4,9} und Gurkensalat 13,90 Euro

Siel-Wärter's Lieblingsspeise

drei verschiedene gebratene Seefischfilets
mit frischen Krabben^{2,3} auf Meerrettich⁵- und
Senfsoße^{9,10}, Bratkartoffeln^{2,3,8} und Salatteller^{2,3,8} 19,90 Euro

Pannfisch

gebackenes Schollen- und Seefischfilet
mit Krabbenrührei^{2,3}, knusprigen Bratkartoffeln^{2,3,8}
und kleinem Salat^{2,3,8} 18,90 Euro

Zander

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Schmorgurken und Kirschtomaten,
Dillrahmsoße⁹, Bandnudeln und Salatteller^{2,3,8} 17,90 Euro

Schollenfilets ‚Finkenwerder Art‘

mit Speckstippe^{2,3,8}, Bratkartoffeln^{2,3,8}
und kleinem Salatteller^{2,3,8} 17,90 Euro

oder als ‚Büsumer Art‘ mit Nordseekrabben^{2,3} 21,50 Euro

Gebratenes Lachsfilet (250g)

mit Kräuterbutter⁹, Bratkartoffeln^{2,3,8}
und kleinem Salatteller^{2,3,8} 18,90 Euro

Samstags ist Weintag!

*Im Restaurant erhalten Sie zu jedem Hauptgang
eine Flasche Wein zum Preis von nur 12 Euro.*

Gorch-Fock-Haus

Weitere Fischspezialitäten

Kapitäns-Teller

mit Nordseekrabben^{2,3}, Matjes^{2,3}, hausgebeiztem Graved Lachs, Räucherlachs^{2,3} und Forelle², an Honig-Dill-Soße^{1,10}, Kräuterrührei⁹ knusprigen Kartoffeln^{2,3,8} und Salat^{2,3,8} 21,50 Euro

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten

Riesling „Classic“

Qualitätswein b. A⁵, trocken 0,20l 5,50 Euro

Mittwochs ist Fischtag im Gorch-Fock-Haus

Alle Fischgerichte unserer Speisekarte mit 2,00 € Nachlass

Unsere Burger

Baconburger

mit krossem Bacon^{2,3}, Tomatenscheiben, Gurke und frischen Blattsalaten, dazu Pommes frites 11,90 Euro

Cheeseburger

mit Gurke, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Blattsalaten und mit Käse^{7,9} überbacken, dazu Country Fries 11,90 Euro

Jeden Donnerstag bei uns:

Spare-Ribs “satt“

Saftige Spare-Rips^{2,4} mit hausgemachter Barbecue-Sauce^{1,2,4,9}, Coleslaw^{2,4,9}, ofenfrischem Baguette^{1,2,4,9} und Country Fries

für nur 13 Euro p.P.

Wir bitten um Voranmeldung spätestens am Vortag, da wir die Ribs frisch von unserem Lieferanten beziehen.

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Burger, Ribs & Co.

Unsere Schnitzelspezialitäten

Dienstags ist Schnitzeltag!

*Jedes Schnitzel zum Aktionspreis von **10,00 Euro***

Schweineschnitzel ‚Jäger Art‘

mit Champignons in Rahmsoße⁹
und Pommes frites 12,90 Euro

Schweineschnitzel ‚Hawaii‘

mit Ananas⁴ und Käse^{3,7,4} überbacken
dazu Kroketten^{2,9} 12,90 Euro

Schweineschnitzel ‚Gärtnerin‘

mit Buttergemüse⁹, Sauce Hollandaise^{4,9}
und einer Ofenkartoffel⁹
mit Kräutercreme 12,90 Euro

Schweineschnitzel ‚Bauern Art‘

mit Schmorzwiebeln, frischen Champignons,
Speck^{2,3,8} und Paprika
und Country Fries 12,90Euro

Putenschnitzel ‚Florida‘

mit Pfirsich⁴ und Käse^{3,7,4} überbacken,
serviert mit Kroketten^{2,9} 13,90 Euro

Gorch-Fock-Haus

Steaks

Wir grillen Ihr Steak auf Wunsch english, medium oder well done. Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und Baguette.

Rumpsteak ‚Madagaskar‘ 250g
mit Pfeffer-Rahm⁹-Soße, Speckbohnen⁸
und Country Fries 24,90 Euro

Rumpsteak 250g
mit Champignons, Zwiebeln, Grilltomate⁹
und Bratkartoffeln^{2,3,8} 24,90Euro

Filetsteak ‚Madagaskar‘ 200g
mit Cognac-Pfeffer-Soße⁹, einem Salatteller^{2,3}
und Kroketten^{2,9} 29,50Euro

Surf & Turf
Rumpsteak 200,g mit zwei Garnelenspießen^{2,3,4,9},
Ofenkartoffel mit Kräutercreme⁹, Grilltomate⁹ und Maiskolben⁹,
Kräuterbutter⁹ und Barbecue Soße^{1,2,4,9} 29,90 Euro

Unsere Weinempfehlung zu den Steakgerichten

Primitivo de Salento⁵
Ein trockener Rotwein aus Italien 0,20l 6,50 Euro

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Steakgerichte

Eis- und Dessertkompositionen

Eis mit heißen Kirschen

Bourbon-Vanille-Eiskrem^{1,9}

mit heißen Kirschen^{1,2} und Sahne⁹ 5,90 Euro

Crème brûlée

der Klassiker unter den Desserts^{1,2,9},

garniert mit frischen Früchten^{1,2} 5,90 Euro

Nussknacker

Walnuss-Eiskrem^{1,9,13} verfeinert mit karamellisierten

Walnussstückchen und Schokoladen-Eiskrem^{1,9} mit edlen

Schokosplittern^{1,2,4} und einem Tupfer Sahne⁹ 5,90 Euro

Frische Rote Grütze^{1,2,5}

mit Vanilleeis^{1,9} und Sahnehaube⁹ 5,50 Euro

Eierlikörbecher

Bourbon-Vanille-Eiskrem^{1,9} und Schokoladen-Eiskrem^{1,9}

mit edlen Schokosplittern^{1,2,4}, einem Schuss Eierlikör^{2,9}

und Sahne⁹ 5,90 Euro

Ostfriesenbecher

Vanilleeis^{1,9} mit Rum-Rosinen⁵ und Vanillesahne⁹ 5,90 Euro

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis^{1,9} und Schlagsahne⁹ 6,90 Euro

Gemischtes Eis^{1,9}

ohne Sahne 3,50 Euro

mit Sahne⁹ 4,10 Euro

Gorch-Fock-Haus

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Mirinda, 7UP ^{1,2,3,4}	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Pepsi-Cola light ^{1,2,3,5}	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Spezi ^{1,2,3,4}	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	2,70 Euro	0,75 l	5,90 Euro
Apfelsaftschorle	0,30 l	2,70 Euro	0,40 l	3,30 Euro
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ^{4,11})				
			0,20 l	2,90 Euro
Orangensaft			0,20 l	2,90 Euro
Apfelsaft			0,20 l	2,90 Euro
Kirschnektar			0,20 l	2,90 Euro
Johannisbeernektar			0,20 l	2,90 Euro

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème ⁹				2,50 Euro
Kännchen Kaffee Crème ⁹				3,90 Euro
Cappuccino ⁹				3,20 Euro
Espresso ⁹				2,30 Euro
Espresso doppio ⁹				3,90 Euro
Latte Macchiato / Café au Lait ⁹				3,50 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne ⁹				3,50 Euro
Eilles Tee-Spezialitäten				2,50 Euro

Aperitif

Riesling Secco „Leichtsinn“	0,10 l	3,20 Euro		
Aperol Sprizz	0,20 l	5,90 Euro		
Sekt-Orange	0,10 l	3,50 Euro		

Mixgetränke

Bacardi Carta Blanca – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl			5,50 €
Havana Club Añejo 3 Años – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl			5,50 €
Captain Morgan ² Spiced Gold – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl			5,50 €
Smirnoff Red Label No. 21 – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl			5,50 €
Smirnoff Red Label No. 21 – Orangensaft	4 cl			5,50 €
Jim Beam Bourbon Whiskey – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl			5,50 €

1= koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3 = Zitronensäure,
4=Ascorbinsäure,

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Bier vom Fass

Jever Pilsner	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,80 Euro
Radeberger Pilsener	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,80 Euro
Alsterwasser	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,80 Euro

Flaschenbier

Jever Fun (alkoholfrei) / Zitrone	0,33 l	3,00 Euro
Hövels Dunkelbier	0,50 l	4,50 Euro
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,50 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	4,50 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,50 l	4,50 Euro
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	4,50 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50 l	4,50 Euro

Edelspirituosen (2 cl)

Roner Williams Birne	40,0% Vol	4,50 Euro
Grappa Morbida di Moscato e Chardonnay	40,0% Vol	4,50 Euro
Riesling Weintrester	40,0% Vol	3,50 Euro
Cognac Hennessy	40,0% Vol	4,50 Euro

Klare Branntweine (2 cl)

Berentzen Korn	35,0% Vol	2,20 Euro
Jubiläums Aquavit	42,0% Vol	2,90 Euro
Malteser Kreuz	40,0% Vol	2,70 Euro

Magenbitter (2 cl)

Jägermeister	35,0% Vol	2,70 Euro
Fernet Branca	42,0% Vol	2,70 Euro
Ramazotti	30,0% Vol	2,90 Euro
Baileys	17,0% Vol	2,90 Euro

Gorch-Fock-Haus

Weißwein

	0,20 l	/	0,50 l	/	0,75 l
Riesling „Classic“⁵ Qualitätswein b. A, feinherb	5,50 Euro	/	12,60 Euro	/	17,50 Euro
Mittelheimer Edelmann⁵ Riesling, Qualitätswein b. A, halbtrocken	5,50 Euro	/	12,60 Euro	/	17,50 Euro
Johannesberger Klaus⁵ Riesling, Spätlese, trocken	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro
Geisenheimer Mönchspfad⁵ Kerner, Spätlese, mild	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro
Rivaner⁵ Qualitätswein b. A, trocken	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro
Chardonnay⁵ Qualitätswein b. A, trocken	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro

Rotwein & Rosé

Komposition „R o t“⁵ Qualitätswein b. A, trocken	6,10 Euro	/	13,50 Euro	/	19,90 Euro
Villa Gutenberg Spätburgunder⁵ Qualitätswein. b. A, trocken oder feinherb	6,10 Euro	/	13,50 Euro	/	19,90 Euro
Primitivo del Salento⁵ Ein trockener Rotwein aus Italien	6,50 Euro	/	14,80 Euro	/	22,50 Euro
Rheingauer Spätburgunder Weißherbst⁵ Qualitätswein b. A, trocken oder halbtrocken	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro

Sekt

„Rheingauer Leichtsinn“ Secco	0,75 l	15,50 Euro
Nägler Pikkolo, trocken	0,20 l	6,20 Euro
Weingut Nägler, Winzersekt Flaschengärung, trocken oder halbtrocken	0,75 l	19,50 Euro
Winkeler Hasensprung Riesling, Flaschengärung, brut oder trocken	0,75 l	24,50 Euro

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle