

# 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](http://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

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

**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 die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

## Suppen

*Alle Suppen servieren wir mit frischem Stangenweißbrot!*

### Tomatencreme<sup>1,2</sup>

traditionell gekocht mit Sahnehaube<sup>9</sup> 5,10 Euro

### Krabbensuppe<sup>1,4,9</sup>

delikate Suppe mit Krabbenfleisch<sup>2</sup> 7,50 Euro

### Wilhelmshavener Fischsüppchen<sup>2,9,4,3</sup>

mit frischen Gemüsestreifen 6,50 Euro

## Salate

*Alle Salate servieren wir entweder mit Joghurt<sup>2,3</sup> oder Balsamico-Dressing<sup>1,10</sup> und Kräuterbaguette!<sup>2,4,9</sup>*

### 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, Tomaten<sup>7</sup>, Paprika<sup>7</sup>, Möhren, Gurken und Zwiebeln, Kraut<sup>2,3</sup>, schwarze Oliven<sup>1,6</sup>, grüne Oliven<sup>2,3</sup>.*

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 geschwärtzt, 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<sup>2,3,8</sup>**

mit Kochschinken<sup>7</sup>, Ananas<sup>4</sup>  
und mit Käse<sup>3,7,4</sup> überbacken 8,90 Euro

### **Bauernfrühstück**

Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> mit Ei, Räucherschinken<sup>2,3,8</sup>  
und Gewürzgurke<sup>2,9</sup> 8,90 Euro

### **Currywurst<sup>1,2,3,4,7,9</sup>**

mit Pommes frites 6,50 Euro

## Vegetarische Gerichte

### **Folienkartoffel**

Salatteller mit einer Folienkartoffel<sup>2,9</sup>,  
Sour-Cream<sup>8,9</sup> und frischen Champignons 8,50 Euro  
*mit extra Krabben<sup>2,3</sup> + 6,50 Euro*  
*mit extra Lachstranchen + 4,50 Euro*

### **Camembert**

gebackene Camemberts<sup>9</sup> mit Preiselbeeren<sup>1,2</sup>,  
Salatgarnitur<sup>2,3,7</sup> und Toast<sup>2,9</sup> 9,50 Euro

### **Tortellini**

mit Ricotta-Spinat-Füllung<sup>4,9</sup>, Tomatensoße<sup>1,7</sup>  
und frischem Parmesan<sup>7,8,9</sup> 9,90 Euro

### **Gemüseteller**

eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten<sup>9</sup>  
mit Sauce Hollandaise<sup>2,9</sup> und Salzkartoffeln 10,90 Euro

### **Gebackene Zucchini-Kartoffelkuchlein**

mit Käsesoße<sup>2,3,9</sup> und  
kleinem Tomatensalat<sup>7</sup> 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<sup>2,3,8</sup>, frischen Champignons,  
Spiegelei, Buttergemüse<sup>9</sup> und Sauce Hollandaise<sup>2,4,9</sup> 18,50Euro

## Normandie

gebratene Schweinelende auf Calvadosrahm<sup>1,8,9</sup>  
mit gedünsteten Äpfeln<sup>8</sup>, Schmorzwiebeln,  
und Kartoffelkroketten<sup>4,9</sup> 18,50 Euro

## Grillpfanne

Steaks von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter<sup>9</sup>,  
Grilltomate<sup>7,8</sup>, Schmorzwiebeln, Champignons,  
Speckbohnen<sup>8</sup>, Sauce Choron<sup>2,4</sup> und Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> 19,50 Euro

## Geschnetzeltes ‚Züricher Art‘

gebratene Putenbruststreifen mit frischen  
Champignons in Rahmsoße<sup>9</sup>, Gemüsevariation<sup>9</sup>  
und Bandnudeln<sup>9</sup> 15,90 Euro

## Grillplatte (ab 2 Personen)

gegrillte Steaks von Rind, Schwein, Pute  
mit Sauce Hollandaise<sup>2,4</sup>, Bratenjus, Kräuterbutter<sup>9</sup>,  
gebratenen Champignons, Gemüsevariation,  
Grilltomate<sup>9</sup>, Kroketten<sup>9,4</sup> und Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> 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 Matjesfilets<sup>2</sup> an pikanter Sahnesoße<sup>2,4,9</sup>  
mit Äpfeln<sup>8</sup>, Zwiebeln, Gewürzgurke<sup>2,4,9</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> 13,90 Euro  
*mit extra Speckbohne<sup>8</sup> + 2,50 Euro*

### Seelachsfilet

gebacken, mit Kartoffelsalat<sup>2,4,9</sup> und Gurkensalat 13,90 Euro

### Siel-Wärter's Lieblingsspeise

drei verschiedene gebratene Seefischfilets  
mit frischen Krabben<sup>2,3</sup> auf Meerrettich<sup>5</sup>- und  
Senfsoße<sup>9,10</sup>, Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> und Salatteller<sup>2,3,8</sup> 19,90 Euro

### Pannfisch

gebackenes Schollen- und Seefischfilet  
mit Krabbenrührei<sup>2,3</sup>, knusprigen Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>  
und kleinem Salat<sup>2,3,8</sup> 18,90 Euro

### Zander

auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
an Schmorgurken und Kirschtomaten,  
Dillrahmsoße<sup>9</sup>, Bandnudeln und Salatteller<sup>2,3,8</sup> 17,90 Euro

### Schollenfilets ‚Finkenwerder Art‘

mit Speckstippe<sup>2,3,8</sup>, Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>  
und kleinem Salatteller<sup>2,3,8</sup> 17,90 Euro

oder als ‚Büsumer Art‘ mit Nordseekrabben<sup>2,3</sup> 21,50 Euro

### Gebratenes Lachsfilet (250g)

mit Kräuterbutter<sup>9</sup>, Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>  
und kleinem Salatteller<sup>2,3,8</sup> 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<sup>2,3</sup>, Matjes<sup>2,3</sup>, hausgebeiztem Graved Lachs, Räucherlachs<sup>2,3</sup> und Forelle<sup>2</sup>, an Honig-Dill-Soße<sup>1,10</sup>, Kräuterrührei<sup>9</sup> knusprigen Kartoffeln<sup>2,3,8</sup> und Salat<sup>2,3,8</sup> 21,50 Euro

### Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten

#### Riesling „Classic“

Qualitätswein b. A<sup>5</sup>, 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<sup>2,3</sup>, Tomatenscheiben, Gurke und frischen Blattsalaten, dazu Pommes frites 11,90 Euro

### Cheeseburger

mit Gurke, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Blattsalaten und mit Käse<sup>7,9</sup> überbacken, dazu Country Fries 11,90 Euro

### Jeden Donnerstag bei uns:

## Spare-Ribs “satt“

Saftige Spare-Rips<sup>2,4</sup> mit hausgemachter Barbecue-Sauce<sup>1,2,4,9</sup>, Coleslaw<sup>2,4,9</sup>, ofenfrischem Baguette<sup>1,2,4,9</sup> 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 geschwärtzt, 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 Rahmsoße<sup>9</sup>  
und Pommes frites 12,90 Euro

#### **Schweineschnitzel ‚Hawaii‘**

mit Ananas<sup>4</sup> und Käse<sup>3,7,4</sup> überbacken  
dazu Kroketten<sup>2,9</sup> 12,90 Euro

#### **Schweineschnitzel ‚Gärtnerin‘**

mit Buttergemüse<sup>9</sup>, Sauce Hollandaise<sup>4,9</sup>  
und einer Ofenkartoffel<sup>9</sup>  
mit Kräutercreme 12,90 Euro

#### **Schweineschnitzel ‚Bauern Art‘**

mit Schmorzwiebeln, frischen Champignons,  
Speck<sup>2,3,8</sup> und Paprika  
und Country Fries 12,90Euro

#### **Putenschnitzel ‚Florida‘**

mit Pfirsich<sup>4</sup> und Käse<sup>3,7,4</sup> überbacken,  
serviert mit Kroketten<sup>2,9</sup> 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-Rahm<sup>9</sup>-Soße, Speckbohnen<sup>8</sup>  
und Country Fries 24,90 Euro

**Rumpsteak 250g**  
mit Champignons, Zwiebeln, Grilltomate<sup>9</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> 24,90Euro

**Filetsteak ‚Madagaskar‘ 200g**  
mit Cognac-Pfeffer-Soße<sup>9</sup>, einem Salatteller<sup>2,3</sup>  
und Kroketten<sup>2,9</sup> 29,50Euro

**Surf & Turf**  
Rumpsteak 200,g mit zwei Garnelenspießen<sup>2,3,4,9</sup>,  
Ofenkartoffel mit Kräutercreme<sup>9</sup>, Grilltomate<sup>9</sup> und Maiskolben<sup>9</sup>,  
Kräuterbutter<sup>9</sup> und Barbecue Soße<sup>1,2,4,9</sup> 29,90 Euro

## Unsere Weinempfehlung zu den Steakgerichten

**Primitivo de Salento<sup>5</sup>**  
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<sup>1,9</sup>

mit heißen Kirschen<sup>1,2</sup> und Sahne<sup>9</sup> 5,90 Euro

### Crème brûlée

der Klassiker unter den Desserts<sup>1,2,9</sup>,

garniert mit frischen Früchten<sup>1,2</sup> 5,90 Euro

### Nussknacker

Walnuss-Eiskrem<sup>1,9,13</sup> verfeinert mit karamellisierten

Walnussstückchen und Schokoladen-Eiskrem<sup>1,9</sup> mit edlen

Schokosplittern<sup>1,2,4</sup> und einem Tupfer Sahne<sup>9</sup> 5,90 Euro

### Frische Rote Grütze<sup>1,2,5</sup>

mit Vanilleeis<sup>1,9</sup> und Sahnehaube<sup>9</sup> 5,50 Euro

### Eierlikörbecher

Bourbon-Vanille-Eiskrem<sup>1,9</sup> und Schokoladen-Eiskrem<sup>1,9</sup>

mit edlen Schokosplittern<sup>1,2,4</sup>, einem Schuss Eierlikör<sup>2,9</sup>

und Sahne<sup>9</sup> 5,90 Euro

### Ostfriesenbecher

Vanilleeis<sup>1,9</sup> mit Rum-Rosinen<sup>5</sup> und Vanillesahne<sup>9</sup> 5,90 Euro

### Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis<sup>1,9</sup> und Schlagsahne<sup>9</sup> 6,90 Euro

### Gemischtes Eis<sup>1,9</sup>

ohne Sahne 3,50 Euro

mit Sahne<sup>9</sup> 4,10 Euro

Gorch-Fock-Haus

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Mirinda, 7UP <sup>1,2,3,4</sup>	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Pepsi-Cola light <sup>1,2,3,5</sup>	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Spezi <sup>1,2,3,4</sup>	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 <sup>4,11</sup> )				
			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 <sup>9</sup>				2,50 Euro
Kännchen Kaffee Crème <sup>9</sup>				3,90 Euro
Cappuccino <sup>9</sup>				3,20 Euro
Espresso <sup>9</sup>				2,30 Euro
Espresso doppio <sup>9</sup>				3,90 Euro
Latte Macchiato / Café au Lait <sup>9</sup>				3,50 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>9</sup>				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 <sup>1,2</sup>	4 cl	5,50 €		
Havana Club Añejo 3 Años – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	5,50 €		
Captain Morgan <sup>2</sup> Spiced Gold – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	5,50 €		
Smirnoff Red Label No. 21 – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	5,50 €		
Smirnoff Red Label No. 21 – Orangensaft	4 cl	5,50 €		
Jim Beam Bourbon Whiskey – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	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
<b>Riesling „Classic“<sup>5</sup></b> Qualitätswein b. A, feinherb	5,50 Euro	/	12,60 Euro	/	17,50 Euro
<b>Mittelheimer Edelmann<sup>5</sup></b> Riesling, Qualitätswein b. A, halbtrocken	5,50 Euro	/	12,60 Euro	/	17,50 Euro
<b>Johannesberger Klaus<sup>5</sup></b> Riesling, Spätlese, trocken	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro
<b>Geisenheimer Mönchspfad<sup>5</sup></b> Kerner, Spätlese, mild	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro
<b>Rivaner<sup>5</sup></b> Qualitätswein b. A, trocken	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro
<b>Chardonnay<sup>5</sup></b> Qualitätswein b. A, trocken	5,90 Euro	/	13,50 Euro	/	19,50 Euro

## Rotwein & Rosé

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

## Sekt

<b>„Rheingauer Leichtsinn“ Secco</b>	0,75 l	15,50 Euro
<b>Nägler Pikkolo, trocken</b>	0,20 l	6,20 Euro
<b>Weingut Nägler, Winzersekt</b> Flaschengärung, trocken oder halbtrocken	0,75 l	19,50 Euro
<b>Winkeler Hasensprung</b> 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