

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 die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Suppen

Alle Suppen servieren wir mit frischem Stangenweißbrot!

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 mit einem Balsamico-Dressing^{1,10}

Salatteller

jahreszeitliche Salatauswahl 5,00 Euro

Salat ‚Neptun‘

mit gegrillten Lachsfilets und Kräuterbutterbaguette 14,90 Euro

Farmersalat

mit gegrillten Putenbruststreifen und Kräuterbutterbaguette 13,90 Euro

Für unsere Salate verwenden wir Eisbergsalat, frische Tomaten⁷, Möhren, Gurken und Zwiebeln.

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 6,90 Euro

Vegetarische Gerichte

Camembert

gebackene Camemberts⁹ mit Preiselbeeren^{1,2},
Salatgarnitur^{2,3,7} und Toast^{2,9} 9,90 Euro

Gemüseteller

eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten⁹
mit Sauce Hollandaise^{2,9} und Salzkartoffeln 12,90 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.

Spezialitäten des Hauses

Mistkarre

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
mit Bratkartoffeln^{2,3,8}, frischen Champignons,
Spiegelei, Buttergemüse⁹ und Sauce Hollandaise^{2,4,9} 19,20Euro

Grillpfanne

Steaks von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter⁹,
Grilltomate^{7,8}, Schmorzwiebeln, Champignons,
Speckbohnen⁸, Sauce Choron^{2,4} und Bratkartoffeln^{2,3,8} 21,20 Euro

Geschnetzeltes ‚Züricher Art‘

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

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 26,90 Euro

Rumpsteak 250g

frische Champignons, Zwiebeln, Grilltomate⁹
und Bratkartoffeln^{2,3,8} 26,90Euro

Unsere Weinempfehlung zu den Steakgerichten

Primitivo de Salento⁵

Ein trockener Rotwein aus Italien 0,20l 6,70 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

Unsere Fischspezialitäten

Matjestopf ‚Hausfrauenart‘

drei Matjesfilets² an pikanter Sahnesoße^{2,4,9}
mit Äpfeln⁸, Zwiebeln, Gewürzgurke^{2,4,9}
und Bratkartoffeln^{2,3,8} 14,40 Euro

mit extra Speckbohnen⁸ + 3,00 Euro

Siel- Wärters 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} 23,90 Euro

Schollenfilets ‚Finkenwerder Art‘

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

oder als ‚Büsumer Art‘ mit Nordseekrabben^{2,3} 23,90 Euro

Gebrautes Lachsfilet (250g)

mit Kräuterbutter⁹, Bratkartoffeln^{2,3,8}
und kleinem Salatteller^{2,3,8} 21,90 Euro

Unsere Schnitzel

Schweineschnitzel ‚Jäger Art‘

mit frischen Champignons in Rahmsauce⁹
und Pommes frites 14,90 Euro

Schweineschnitzel ‚Gärtnerin‘

mit Buttergemüse⁹, Sauce Hollandaise^{4,9}
und einer Ofenkartoffel⁹ mit Kräutercreme 14,90 Euro

Putenschnitzel ‚Florida‘

mit Pfirsich⁴ und Käse^{3,7,4} überbacken,
serviert mit Kroketten^{2,9} 15,90 Euro

Dessertkompositionen

Eis mit heißen Kirschen

Bourbon-Vanille-Eiskrem^{1,9}

mit heißen Kirschen^{1,2} und Sahne⁹ 6,20 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 6,20 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 6,20 Euro

Ostfriesenbecher

Vanilleeis^{1,9} mit Rum-Rosinen⁵ und Vanillesahne⁹ 6,20 Euro

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis^{1,9} und Schlagsahne⁹ 7,90 Euro

Gemischtes Eis^{1,9}

ohne Sahne 3,50 Euro

mit Sahne⁹ 4,10 Euro

Süße Verführungen

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})				
Orangensaft			0,20 l	3,00 Euro
Apfelsaft			0,20 l	3,00 Euro
Kirschnektar			0,20 l	3,20 Euro
Johannisbeernektar			0,20 l	3,20 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	6,20 Euro
Sekt-Orange			0,10 l	4,00 Euro

Mixgetränke

Bacardi Carta Blanca – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,00 €
Havana Club Añejo 3 Años – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,00 €
Captain Morgan ² Spiced Gold – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,00 €
Smirnoff Red Label No. 21 – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,00 €
Smirnoff Red Label No. 21 – Orangensaft	4 cl	6,00 €
Jim Beam Bourbon Whiskey – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,00 €

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	3,00 Euro	0,40 l	3,90 Euro
Radeberger Pilsener	0,30 l	3,00 Euro	0,40 l	3,90 Euro
Alsterwasser	0,30 l	3,00 Euro	0,40 l	3,90 Euro

Flaschenbier

Jever Fun (alkoholfrei) / Zitrone	0,33 l	3,00 Euro
Hövels Dunkelbier	0,50 l	4,70 Euro
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,70 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	4,70 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,50 l	4,70 Euro
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	4,70 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50 l	4,70 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

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