

# 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

**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**<sup>1,4,9</sup>

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

### **Wilhelmshavener Fischeppchen**<sup>2,9,4,3</sup>

mit frischen Gemüsestreifen 6,50 Euro

## Salate

*Alle Salate servieren wir mit einem Balsamico-Dressing<sup>1,10</sup>*

### **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 Tomaten<sup>7</sup>, Möhren, Gurken und Zwiebeln.*

## 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 6,90 Euro

## Vegetarische Gerichte

### **Camembert**

gebackene Camemberts<sup>9</sup> mit Preiselbeeren<sup>1,2</sup>,  
Salatgarnitur<sup>2,3,7</sup> und Toast<sup>2,9</sup> 9,90 Euro

### **Tortellini**

mit Ricotta- Spinat Füllung<sup>4,9</sup>  
Kräutersahnesoße<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 12,90 Euro

### **Gebackene Zucchini-Kartoffelkuchlein**

mit Kräutersahne-Soße<sup>2,3,9</sup> und  
kleinem Tomatensalat<sup>7</sup> 13,90 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<sup>2,3,8</sup>, frischen Champignons,  
Spiegelei, Buttergemüse<sup>9</sup> und Sauce Hollandaise<sup>2,4,9</sup> 19,50Euro

### Normandie

gebratene Schweinelende auf Calvadosrahm<sup>1,8,9</sup>  
mit gedünsteten Äpfeln<sup>8</sup>, Schmorzwiebeln,  
und Kartoffelkroketten<sup>4,9</sup> 21,50 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> 21,50 Euro

### Geschnetzeltes ‚Züricher Art‘

gebratene Schweinefiletspitzen mit frischen  
Champignons in Rahmsoße<sup>9</sup>, Gemüsevariation<sup>9</sup>  
und Röstitaler<sup>9</sup> 18,90 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 23,50 Euro

Spezialitäten

## Steaks

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

### **Rumpsteak ‚Madagaskar‘ 250g**

mit Pfeffer-Rahm<sup>9</sup>-Soße, Speckbohnen<sup>8</sup>  
und Country Fries 25,90 Euro

### **Rumpsteak 250g**

frische Champignons, Zwiebeln, Grilltomate<sup>9</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> 25,90Euro

### **Zwiebelroastbraten 250g**

mit gebackenen Röstzwiebeln<sup>9</sup>, Bratkartoffeln  
und einem Salatteller<sup>2,32,9</sup> 25,90Euro

### **Surf & Turf**

Rumpsteak 250g 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> 31,90 Euro

### **Unsere Weinempfehlung zu den Steakgerichten**

#### **Primitivo de Salento<sup>5</sup>**

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

### **Samstags ist Weintag!**

*Im Restaurant erhalten Sie zu jedem Hauptgang  
eine Flasche Wein zum Preis von nur 16 Euro.*

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

**Gorch-Fock-Haus**

## 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> 14,90 Euro

*mit extra Speckbohnen<sup>8</sup> + 3,00 Euro*

### Siel- Wärters Lieblingspeise

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> 23,90 Euro

### Seelachsfilet

gebacken, mit Buttersauce und Petersielenkartoffel<sup>2,4,9</sup>,  
kl. bunter Salat 13,90 Euro

### Pannfisch

in Eihülle gebratenes Schollen- und gebackenes Seefischfilet mit  
Krabbenrührei<sup>2,3</sup>, knusprigen Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>  
und kleinem Salat<sup>2,3,8</sup> 20,90 Euro

### Zander

auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
an Schmogurken und Kirschtomaten,  
Dillrahmssoße<sup>9</sup>, Petersielenkartoffeln und Salatteller<sup>2,3,8</sup> 19,90 Euro

### In Eihülle gebratenen 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> 22,90 Euro

### Gebratenes Lachsfilet (250g)

mit Kräuterbutter<sup>9</sup>, Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>  
und kleinem Salatteller<sup>2,3,8</sup> 22,90 Euro

### Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten

#### Riesling „Classic“

Qualitätswein b.A <sup>5</sup>, trocken 0,20l 5,90 Euro

## Unsere Schnitzel

### Schweineschnitzel ‚Jäger Art‘

mit frischen Champignons in Rahmsoße<sup>9</sup>  
und Pommes frites 14,90 Euro

### Schweineschnitzel ‚Hawaii‘

mit Ananas<sup>4</sup> und Käse<sup>3,7,4</sup> überbacken  
dazu Kroketten<sup>2,9</sup> 14,90 Euro

### Schweineschnitzel ‚Gärtnerin‘

mit Buttergemüse<sup>9</sup>, Sauce Hollandaise<sup>4,9</sup>  
und einer Ofenkartoffel<sup>9</sup> mit Kräutercreme 14,90 Euro

### Putenschnitzel ‚Florida‘

mit Pfirsich<sup>4</sup> und Käse<sup>3,7,4</sup> überbacken,  
serviert mit Kroketten<sup>2,9</sup> 15,90 Euro

### Schweineschnitzel ‚Bauern Art‘

mit Schmorzwiebeln, frischen Champignons,  
Speck<sup>2,3,8</sup> und Paprika und Country fries 14,90 Euro

### Schweineschnitzel Hamburger Art

mit frischen Nordseekrabben und 2 Spiegeleiern  
und Pommes Frites 18,90 Euro

**Auf Vorbestellung ab 2 Pers.**

## 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 18,90 Euro p.P.**

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

# 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> 6,20 Euro

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

mit Vanilleeis<sup>1,9</sup> und Sahnehaube<sup>9</sup> 5,50 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> 6,20 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> 5,9 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

Süße Verführungen

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*



## Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Mirinda, 7UP <sup>1,2,3,4</sup>	0,30 l	3,00 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Pepsi-Cola light <sup>1,2,3,5</sup>	0,30 l	3,00 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Spezi <sup>1,2,3,4</sup>	0,30 l	3,00 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	2,80 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> )				
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 <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	3,50 Euro
Aperol Sprizz			0,20 l	6,50 Euro
Sekt-Orange			0,10 l	4,00 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	3,10 Euro	0,40 l	3,80 Euro
Radeberger Pilsener	0,30 l	3,10 Euro	0,40 l	3,80 Euro
Alsterwasser	0,30 l	3,10 Euro	0,40 l	3,80 Euro

## Flaschenbier

Jever Fun (alkoholfrei) / Zitrone	0,33 l	3,10 Euro
Hövels Dunkelbier	0,50 l	4,80 Euro
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,70 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	4,80 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,50 l	4,80 Euro
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	4,80 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50 l	4,80 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
<b>Riesling „Classic“<sup>5</sup></b> Qualitätswein b. A, feinherb	5,90 Euro	/	12,60 Euro	/	18,50 Euro
<b>Mittelheimer Edelmann<sup>5</sup></b> Riesling, Qualitätswein b. A, halbtrocken	5,90 Euro	/	12,60 Euro	/	18,50 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*