

Gorch-Fock-Haus

Vorspeisen

mit Rosmarin-Honig gratinierter Ziegenkäse ^{A,G,9} im Baconmantel mit Maisbrot	9,50 €
Matjestatar auf Pumpnickel ^{G,D} mit frischem Apfel und Preiselbeervinaigrette	9,50 €

Suppen

Nordsee Miesmuschelsuppe ^{G,D,R,L}	6,50 €
Sellerie-Apfel-Cremesuppe ^{A,G,L} mit Speckcroutons	5,50 €

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Maisbrot

Hauptgänge - vegetarisch

Veganes Chicken in würziger Teriyakisoße ^{A,F,H} mit kleinem Salat und Basmatireis	14,90 €
Spinatknödel ^{A,G} auf Pilzragout in Rahm und kleinem Salat	13,90 €

In unseren Speisen & Getränken können folgende Konservierungs-, und Zusatzstoffe sowie Allergene zu finden sein:
1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff oder konserviert 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: Phosphat 8: gewachste 9:Milch/weiß 10: Koffeinhaltig, Nüsse
11: chininhaltig 12: Süßungsmittel 13: Phenylalaninquelle
A: Gluten B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch/Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie
M: Senf N: Sesam O: Schwefel/Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

Gorch-Fock-Haus

Hauptgänge - Fleisch

Omas Rinderroulade^{L,M}

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

20,90 €

Rumpsteak 250gr. Rohgewicht mit gebratenen Kräutersaitlingen^G

kleinem Salat, Country Fries und hausgemachte Kräuterbutter

24,50 €

unser Curryhuhn^{G,A}

Geschnetzeltes vom Hühnchen mit Ingwerkarotten und Basmatireis

17,50 €

Hähnchenbrust in Knusperpanade^{G,A,H}

auf Spitzkohl in Rahm und Rosmarinkartoffeln

17,50 €

Kotelette vom Aktivstall-Schwein 400-450gr Rohgewicht^G

mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

19,90 €

Hauptgänge - Fisch

ganze Nordseescholle „Finkenwerder Art“^{D,O}

mit Speckstippe, Gurkensalat und Bratkartoffeln

22,90 €

hausgeräuchertes Lachsfilet^{F,H,G,D}

auf Steckrüben-Kartoffelstampf und Petersilien-Dill-Pesto

22,90 €

in Zitronen-Knoblauchbutter gebratene Garnelen in der Pfanne serviert^{B,D,A,G}

mit frischen Kräutern, kleinem Salat und Maisbrot

23,90 €

Rotbarschfilet in Eihülle gebraten^{D,G,C,O,G}

auf warmen Kartoffel-Speck-Salat und Rote-Beete-Dip

20,90 €

Pannfisch in der Pfanne serviert^{M,O,D,A}

gebratenes Seelachsfilet, Gurkensalat mit Bratkartoffeln und grober Senfsoße

21,90 €

In unseren Speisen & Getränken können folgende Konservierungs-, - und Zusatzstoffe sowie Allergene zu finden sein:
1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff oder konserviert 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: Phosphat 8: gewachste 9: Milcheiweiß 10: Koffeinhaltig, Nüsse
11: cholesterinhaltig 12: Süßungsmittel 13: Phenylalaninquelle
A: Gluten B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch/Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie
M: Senf N: Sesam O: Schwefel/Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

Gorch-Fock-Haus

Gorch-Fock-Haus Klassiker

Mistkarre^{G,C,2,3,8,4,9}

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet

frischen Champignons, Spiegelei, Buttergemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

Schweineschnitzel „Bauern Art“^{A,G,C,2,3,8}

mit Schmorzwiebeln, frischen Champignons, Speck, Paprika und Country Fries

16,50 €

Sielwärters Lieblingspeise^{A,C,M,2,3,8}

drei gebratene Seefischfilets mit Bratkartoffeln, kleinem Salat und Senfsoße

24,90 €

Grillpfanne^{A,G,2,3,4,7,8,9}

Steaks von Rind, Hähnchen und Schwein

mit Grilltomate, Schmorzwiebeln, frischen Champignons,

Speckbohnen, Bratkartoffeln, Sauce Choron und hausgemachter Kräuterbutter

22,90 €

In unseren Speisen & Getränken können folgende Konservierungs-, und Zusatzstoffe sowie Allergene zu finden sein:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff oder konserviert 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker

5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: Phosphat 8: gewachste 9: Milcheiweiß 10: Koffeinhaltig, Nüsse

11: chininhaltig 12: Süßungsmittel 13: Phenylalaninquelle

A: Gluten B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch/Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie

M: Senf N: Sesam O: Schwefel/Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

Gorch-Fock-Haus

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen^{1,2,9,G}
und Sahne

6,90 €

Nussknacker^{1,2,4,9,13,G}

Walnusseis und Schokoladeneis verfeinert mit karamellisierten Walnussstückchen mit Schokosplitter und einem Tupper Sahne

6,90 €

Eierlikörbecher^{1,9,2,4,G}

Vanilleeis und Schokoladeneis mit Schokosplittern, einem Schuss Eierlikör und Sahne

6,90 €

Ostfriesenbecher^{1,9,5,G}

Vanilleeis mit Rum Rosinen und Sahne

6,90 €

Gemischtes Eis (3Kugeln)^{1,9,G}

ohne Sahne

4,90 €

mit Sahne

5,50 €

schmelzende Herzen

warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis^{A,G}

7,50 €

In unsere Speisen & Getränken können folgende Konservierungs-, und Zusatzstoffe sowie Allergene zu finden sein:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff oder konserviert 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: Phosphat 8: gewächste 9: Milcheiweiß 10: Koffeinhaltig, Nüsse
11: chininhaltig 12: Süßungsmittel 13: Phenylalaninquelle
A: Gluten B: Krustentiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch/Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie
M: Senf N: Sesam O: Schwefel/Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

Gorch-Fock-Haus

Getränkekarte

Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	6,50 €		
Lillet Wild Berry	0,2l	6,50 €		
Sekt	0,1l	4,00 €		
Sekt-Orange	0,1l	4,00 €		

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, Pepsi Cola light, Mirinda, 7UP, Spezi ^{1,2,3,4,5}	0,3l	3,00 €	0,4l	3,70 €
Selters Classic oder Naturell	0,25l	2,50 €	0,75l	6,00 €
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water) ^{4,11}	0,2l	3,00 €		
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar	0,2l	3,00 €		

Bier vom Fass

Jever Pils	0,3l	3,00 €	0,4l	4,00 €
Radeberger Pils	0,3l	3,00 €	0,4l	4,00 €
Alterwasser	0,3l	3,00 €	0,4l	4,00 €

In unseren Speisen & Getränken können folgende Konservierungs-, und Zusatzstoffe sowie Allergene zu finden sein:
1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff oder konserviert 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: Phosphat 8: gewachste 9: Milcheiweiß 10: Koffeinhaltig, Nüsse
11: chininhaltig 12: Süßungsmittel 13: Phenylalaninquelle
A: Gluten B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch/Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie
M: Senf N: Sesam O: Schwefel/Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

Gorch-Fock-Haus

Flaschenbier

Jever Fun, Jever Fun Zitrone	0,33l	3,00 €
Hövels Dunkelbier	0,5l	5,00 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33l	3,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell, alkoholfrei, dunkel	0,5l	4,50 €
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	4,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème	2,50 €
Kännchen Kaffee Crème	4,50 €
Cappuccino ^{G,9}	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	4,00 €
Latte Macchiato, Café au Lait ^{G,9}	4,00 €
Heiße Schokolade ^{G,9}	4,00 €
Eilles Tee Spezialitäten	2,50 €

Mixgetränke

4cl Spirituose mit Cola, Orangensaft usw.	6,50 €
---	--------

In unseren Speisen & Getränken können folgende Konservierungs-, und Zusatzstoffe sowie Allergene zu finden sein:
1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff oder konserviert 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: Phosphat 8: gewachste 9: Milcheiweiß 10: Koffeinhaltig, Nüsse
11: chininhaltig 12: Süßungsmittel 13: Phenylalaninquelle
A: Gluten B: Kruststiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch/Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie
M: Senf N: Sesam O: Schwefel/Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

Gorch-Fock-Haus

Edelspirituosen (2cl)

Roner Williams Birne	40% Vol.	4,50 €
Grappa Morbida di Moscato e Chardonnay	40% Vol.	4,50 €
Cognac Hennessy	40% Vol.	4,50 €

Klare Branntweine (2cl)

Berentzen Korn	35% Vol.	2,00 €
Jubiläums Aquavit	42% Vol.	3,50 €
Malteser Kreuz	40% Vol.	3,50 €
Linie Aquavit	41,5% Vol.	3,50 €

Magenbitter (2cl)

Jägermeister	35% Vol.	3,50 €
Fernet Branca	42% Vol.	3,50 €
Ramazotti	30% Vol.	3,00 €
Baileys	17% Vol.	3,00 €

In unseren Speisen & Getränken können folgende Konservierungs-, und Zusatzstoffe sowie Allergene zu finden sein:
1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff oder konserviert 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: Phosphat 8: gewachste 9:Milch/weiß 10: Koffeinhaltig, Nüsse
11: cholesterinreich 12: Süßungsmittel 13: Phenylalaninquelle
A: Gluten B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch/Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie
M: Senf N: Secalin O: Schwefel/Sulfite P: Lupine R: Weichtiere