

Gorch-Fock-Haus

Vorspeisen

mit Rosmarin Honig gratinierter Ziegenkäse ^{A,G,9} im Baconmantel mit Maisbrot	9,50 €
kleiner Salatteller ^{A,B,G,9} mit gebackener Garnele und Limetten-Dressing	8,50 €

Suppen

Nordsee Miesmuschelsuppe ^{G,D,R,L}	6,50 €
Klassische Zwiebel-Suppe ^{G,9} mit würzigem Käse überbacken	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 €
Große Salatbowle ^{G,9} mit gegrillter Melone und Kichererbsen in Limetten-Dressing	13,90 €



Gorch-Fock-Haus

Hauptgänge - Fleisch

Omas Rinderroulade^{L,M}

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

20,90 €

Rumpsteak mit gebratenen Kräutersaitlingen^G

kleinem Salat, Country Fries und hausgemachte Kräuterbutter

24,50 €

Körrywurst^{G,9}

mit fruchtiger Curry-Sahne-Soße und Süßkartoffelpommes

12,50 €

Hähnchenbrust in Knusperpanade^{A,G,H}

auf Spitzkohl in Rahm und Rosmarinkartoffeln

17,50 €

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

mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

19,90 €

Hauptgänge - Fisch

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

gebratenes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln und grober Senfsoße

21,90 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“^{D,O}

mit Speckstippe, Gurkensalat und Bratkartoffeln

22,90 €

hausgeräuchertes Lachsfilet^{F,H,G,D}

auf Stekrüben-Kartoffelstampf und Petersilien-Dill-Pesto

22,90 €

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

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

20,90 €

gebratene Garnelen^{B,C,O,G}

mit Bandnudeln in Weißwein-Basilikum-Soße, Cherrytomate und grünem Spargel

22,90 €



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 17,50 €

Sielwärters Lieblingsspeise^{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 €



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 Walnusstückchen mit Schokosplitter und einem Tupfer 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 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:Milchweiß 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: Schwel/Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

Gorch-Fock-Haus

Getränk Karte

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, Fun Zitrone	0,33l	3,00 €
Hövels Dunkelbier	0,5l	5,00 €
Schöffelhöfer Grapefruit	0,33l	4,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen hell, alkoholfrei, dunkel	0,5l	4,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème	2,50 €
Kännchen Kaffee Crème	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	4,00 €
Latte Macchiato, Café au Lait	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Eilles Teespezialitäten	2,50 €

Mixgetränke

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

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: 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

Allergene & Zusatzstoffe

- 1: Farbstoff
- 2: Konservierungsstoff oder konserviert
- 3: Antioxidationsmittel
- 4: Geschmacksverstärker
- 5: geschwefelt
- 6: geschwärzt
- 7: Phosphat
- 8: gewachst
- 9: Milcheiweiß
- 10: koffeinhaltig
- 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

Unsere Spargelkarte

Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroutons	5,00 €
Spargel „klassisch“ 1 Pfund frischer Spargel (500g Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	17,90 €
Frischer Stangenspargel mit italienischem Schinken vom Schweinenacken, Sauce Hollandaise und Drillinge	20,90 €
Spargel „Schnitzel“ gebackenes Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise und Drillingen	22,90 €
Spargel „norwegisch“ Stangenspargel mit gebratenem Lachsfilet, mit Zitronenbutter und Drillingen	24,90 €
Frikassee aus weißem und grünem Spargel, Erbsen auf Bandnudeln mit Kirschtomaten, Ruccola und Garnelen	23,90 €
Überbackener Rösti mit Spargelragout, Bärlauch und Büffelmozzarella	17,90 €

