



Neues von der Oldenburger Palme

Grünkohl klassisch 18,90

Schweinebauch - Kasselernacken

Kochwurst - Pinkel - Salz- oder Bratkartoffeln

Allergene 6/7/11

Tagliatelle mit Grünkohlpesto 15,90

Cherrytomaten - sautierter Grünkohl

Haselnüsse - Parmesan

Allergene 1/4/7/10

Ab 6 Personen bieten wir ein
Grünkohlmenü an:

Kräftige Suppe

Grünkohl klassisch

Dessert

24,90

Um Vorbestellung wird gebeten.



Leinen Los!

Krabbensuppe Hafenhaus 8,90
Greetsieler Nordseekrabben - Strauchtomaten
Gemüsestreifen - Schlagrahm - Hausbrot
Allergene 3/5/6/7/8/10

Karotten-Ingwer-Chili Suppe 8,50
Karottenstreifen, Koriander, Sesamöl, Hausbrot
Allergene 6/7/12

Zum Dippen 6,50
Pizzabrot - Aioli - Oliven
Allergene 1/5/6/10

Parmesan-Trüffel-Pommes 9,50
Pommes in Parmesan geschwenkt, Trüffelmayo, Schnittlauch
Allergene 1/5/6/10

Karamellisierte Ziegenkäsetaler 12,30
Marinierte Beete, Pesto von getrockneten Tomaten
Tomaten-Orangenschaum, Walnüsse, Rucola, Hausbrot
Allergene 4/7/10

Bruschetta 7,20
Tomatenwürfel, Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum
Knoblauch, geröstetes Ciabatta
Allergene 5/7



Leinen Los!

Carpaccio vom Rind 13,70

Parmesan, Trüffelmayo, Olivenöl, Pinienkerne, Hausbrot

Allergene 1/6/7/10/11

Hafenhaus Classic Salat 13,80

wahlweise mit Orangendressing oder

Basilikum-Limetten Vinaigrette

Blattsalate, Croûtons, Cherrytomaten, Gurke, Orangenfilets

Kürbiskerne, Karotte, Melone, Hausbrot

Allergene 5/7/11

Caesar Salad 14,30

Römersalat – Cherrystrauchtomaten – Gurke

Parmesanjoghurtdressing

Croûtons - Hausbrot

Allergene 3/5/6/7/10

Zusätzlich zu den Salaten:

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust 3,90

Karamellisierter Ziegenkäse 3,90

Gebackene Champignons 3,30

Thai Beef Salat 19,80

Gegrilltes Salatherz, Minz-Korianderdressing, Rote Zwiebeln

Paprika, Gurke, Cherrytomaten, Peperoni, Erdnüsse, Hausbrot

Allergene 3/7



Seegang

Matjestopf Hafenhaus 17,40

drei Emden Matjesfilets von Fokken&Müller,
Joghurt-Sahne Sosse mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken - Schwenkkartoffeln
Allergene 1/3/6/10/11 und Konservierungsstoffe

Oldenburger Pannfisch 24,40

Fischfilets nach Anlandung
Senfsoße - Schwenkkartoffeln - kleiner Salat
Allergene 3/5/6/7/10/11

Filet vom Skrei 26,70

Weißwein Zitronensoße, Erbsen, bunter Karottensalat, gebackene Schichtkartoffeln
Allergene 3/5/10

Gebratene Nudeln mit Teriyaki Lachs 21,90

Erbsen, Mungobohnen, Karotte, Paprika, Frühlingslauch, Chinakohl, Sojasoße
Allergene 3/7/13

Landgang

Hafenhausschnitzel vom Jungschweinerücken 20,80

Cherrystrauchtomaten - Frühlingslauch - Nordseekrabben
Champignons in Rahm - Kartoffelrösti
Allergene 1/5/7/8/10

Hafenhaus Burger 18,20

Rinder Patty - Brioche Bun - Hafenhaus Burgersoße - Blattsalate - Tomate
Gewürzgurken - karamellierte Zwiebeln - Farmerfries - Ketchup - Mayonnaise
Allergene 1/5/6/7/11

Gebratene Nudeln mit Hühnerbruststreifen 17,90

Erbsen, Mungobohnen, Karotte, Paprika, Frühlingslauch, Chinakohl, Sojasoße
Allergene 7/13

Rumpsteak vom Lavasteingrill 28,70

Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, Ofenkartoffel, Sour Cream
Allergene 10

Medaillons vom Schweinefilet 24,90

Senfjus, buntes glasiertes Gemüse, Kartoffelstampf
Allergene 5/6/10/11

Entenbrust 23,90

Hoisinsoße, Ingwer, Chili, Brokkoli, Karotte, Frühlingslauch, Mungobohnen
Zucchini, Chinakohl
Allergene 13



Ganz entspannt, ohne Seegang und Landgang

Gebratene Nudeln mit mariniertem Tofu 16,20
Erbsen, Mungobohnen, Karotte, Paprika, Frühlingslauch
Chinakohl, Sojasoße
Allergene 7/13

Wintergemüse 19,20
Sautierter Kürbis, Kürbispürée mit Ziegenkäse
glasierte Maronen, Maronencreme, Graubrot Staub
gebratener Rosenkohl, Kürbiskernöl und Kürbiskerne
Preiselbeeren, Kürbisgnocchi
Allergene 1/5/7/10

Veggie Burger 16,80
Gebäckener Feta, Brioche Bun, Zorongolo, Chili-Zitronenmayonnayse
Tomaten, rote Zwiebeln, Blattsalate, Farmer Fries, Mayo, Ketchup
Allergene 1/5/6/7/11

Dicke Dinger

Baked Potato 6,90
mit Sauerrahm
Allergene 5/10/11

mit Sauerrahm und heißgeräuchertem Lachs 10,90
Mögliche Allergene 3/5/10/11

mit Sauerrahm und Nordseekrabben 12,90
Allergene 5/8/10/11

mit Sauerrahm und Emden Matjes 11,90
Allergene 3/5/10/11 Konservierungsstoffe

mit Sauerrahm und Hähnchenbruststreifen 9,90
Allergene 5/10/11

mit Champignons in Rahm 10,90
Allergene 5/10/11



Flammkuchen an Backbord!

Der Elsässer	9,90
Crème fraîche - Zwiebeln - Speck - Schnittlauch Allergene 7/10	
Der Elsässer mit Käse	10,50
Crème fraîche - Zwiebeln - Speck - geriebener Käse - Schnittlauch Allergene 7/10	
Der Vegetarier	10,50
Crème fraîche - Zwiebeln - Cocktailtomaten - mariniertes Mozzarella Allergene 7/10	
Der Franzose	12,90
Crème fraîche - Zwiebeln - Ziegenkäse - Walnüsse - Orangen-Thymianhonig - Rucola Allergene 4/7/10	
Der Mediterrane	13,90
Crème fraîche - Zwiebeln - Cocktailtomaten - Rucola - Serranoschinken gehobelter Parmesan - Olivenöl - Kräuterdipp Allergene 7/10	

Süsse Sünden

Crème Brûlée mit Sanddornsorbet	8,50
Allergene 1/10	
Mousse au Chocolat	7,50
Orangenfilets, Orangenkaramell Allergene 1/10	

Eisig

Friesenbecher, Vanilleeis, Rumrosinen, Sahne, Haselnusskrokant	6,50
Allergene 1/4,10	
Cookie & Cream Becher, Cookie Eis, Schokoeis, Sahne, Keksstreusel, Schokosplitter, Schokotopping	6,00
Allergene 1/4,10	
Kindereis Schatztruhe Vanille Schoko	3,90
Allergene 1/10	
Kugel Eis	1,70
Bourbon Vanille, Schokolade, Cookies & Cream, Pistazie, Erdbeere, Himbeere, Toffee (vegan)	



DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick

Eier

1

alle Arten von Nutzgefügelieiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Fuhu, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eienerzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gebäck, Vollmilch, Vollmilchpulver, Eiweiß, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)

Erdnüsse

2

alle Erdnussarten
... und Erdnussenerzeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

Fisch

3

alle Fischarten
... und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce

Glutenhaltiges Getreide

7

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide
wie Stärke, Mehl, Dinkel, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

Krebstiere

8

alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
... und Krebstierzeugnisse
wie Krebtpulver, Krebsemehl, Krebsbutter, Krebsstuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

Lupinen

9

alle Lupinensorten
... und Lupinenerzeugnisse
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenkollat

Milch

10

alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
... und Milcherzeugnisse
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

Schalenfrüchte

4

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

Schwefeldioxid und Sulfite

5

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

Sellerie

6

alle Selleriearten
... und Sellerieerzeugnisse
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesatz

Senf

11

alle Senfsorten
... und Senferzeugnisse
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfbalblätter und -blüten

Sesamsamen

12

alle Sesamsorten
... und Sesamerzeugnisse
wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsatz

Soja

13

alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

Weichtiere (Mollusken)

14

alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
... und Weichtierzeugnisse
wie pasteurisierte Weichtiers-, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce