

LUNCHKARTE
RESTAURANT HARBOUR VIEW

VORSPEISE

OFENFRISCHES HARBOUR VIEW BROT

von der Bäckerei Siemens | Meersalzbutter | Dip

8,00

BUNTER BLATTSALAT



Gurke | Kirschtomate | Balsamico-Dressing | geröstete Nüsse

10,00

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

9,00

mit Nordseekrabben

14,00

KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL

pikante Marinade | Staudensellerie | Limette

12,00

CHILI-CHEESE-FRIES

Guacamole | Salsa | Käse-Dip

12,00

PORTION POMMES FRITES

Ketchup | Mayonnaise

8,00

HAUPTGANG

CAESAR SALAD

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Kirschtomaten Croûtons Parmesan | 16,00 |
| ...mit Hähnchenstreifen und Bacon | 22,00 |
| ...mit gebratenen Garnelen (3 Stück) | 26,00 |

CURRYWURST

von der Fleischerei Schlimgen
Pommes Frites | hausgemachte Currysauce
14,00

ATLANTIC DRY AGED BURGER

Dry Aged Rinderpatty | Zwiebelchutney | Salat | Senfmayo
Gewürzgurke | Pommes Frites
23,00

ATLANTIC VEGI BURGER



hausgemachtes Gemüsepaty mit Zucchini und Kichererbse | Senfmayo
Zwiebelchutney | Salat | Gewürzgurke | Pommes Frites
23,00

GEBACKENE WILHELMSHAVENER FISCHHÄPPCHEN

Remoulade | Gurkensalat | Pommes Frites
17,00

CLUB SANDWICH

Hähnchenbrust | Bacon | Spiegelei | Salat
Tomate | Senfmayo | Pommes Frites
23,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAIHITI VANILLE

hausgemachtes Sorbet

10,00

ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL VOM AFFINEUR MONS

hausgemachtes Chutney | Brot | Trauben

20,00