

# HERZLICH WILLKOMMEN!

Das Restaurant Harbour View zeichnet sich durch regionale und saisonale Speisen aus und ist inspiriert von den frischen Aromen und den traditionellen Zutaten, die unsere Region zu bieten hat.

Jedes Gericht auf unserer Speisekarte wird mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet. Wir arbeiten eng mit lokalen Lieferanten und Produzenten zusammen, um die frischesten Zutaten zu beziehen. So bieten wir eine kulinarische Erfahrung, die authentisch, geschmacksintensiv und gleichzeitig nachhaltig ist.

Lassen Sie sich von unseren kreativen Gerichten überraschen.

Wir tragen Verantwortung, schonen Ressourcen und gehen respektvoll mit Lebensmitteln um. Daher engagiert sich das ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven bei der Initiative United against Waste e.V., um Lebensmittelverschwendung aktiv zu vermeiden.

VORWEG FÜR JEDEN GAST

**HARBOUR BREAD**

Ciabatta im Sauerteigmantel bei 300 °C im Steinofen gebacken –  
Backwaren von der Stadtbäckerei Siemens.

UNSERE REGIONALEN PARTNER

**Stadtbäckerei SIEMENS GmbH**

Rüstersieler Str. 93  
26386 Wilhelmshaven

**Fleischerei Schlimgen**

Olympiastraße 12  
26419 Schortens

Mitglied in der regionalen Fleischerkooperation "friesisch-frisch"

# WATT'N MENÜ

So schmeckt die Region!

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer: Für dieses besondere Menü verwenden wir hauptsächlich regionale und saisonale Produkte sowie Spezialitäten, die es nur hier in der Wattenmeerregion gibt.

## VARIATION VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE

Dill | Crème Fraîche | Pumpernickel

12,00

\*\*\*

## OSTFRIESISCHES LANDEI MIT NORDSEEKRABBen

Spinatsprossen | Annabelle-Schaum | Schnittlauch

14,00

\*\*\*

## MILCHKALBSRÜCKEN UNTER EINER GERSTENMALZKRUSTE

rosa gegart | Rosenkohl | Steckrübe | Preiselbeere

34,00

\*\*\*

## HASELNUSS-DOME

MeersalzkarameII-Mousse | Sanddorn | Rum-Parfait

13,00

**Vier-Gang-Menü € 65,00 pro Person**

Alle Gänge sind auch einzeln erhältlich.  
Gerne bieten wir Ihnen eine vegetarische Alternative an.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

## VORSPEISE

### **BUNTER BLATTSALAT**

Blattsalate | Gurke | Kirschtomate  
Nüsse | Balsamico-Dressing  
9,00

### **OSTFRIESISCHER KNOLLESELLERIE**

im Salzteig gegart | Schwarzwaldmiso  
Alexander Lucas Birne | Feldsalat | Granatapfel  
11,00

### **AUSTERN FINE DE CLAIRE NR. 2**

3 Stück | gratiniert | friesische Kalbssülze  
Erbse | Sauce Hollandaise  
12,00

### **TATAR VOM FEERSISCHEN RIND**

Perlzwiebel-Sud | confiertes Eigelb | Parmesan  
17,00

## SUPPE

### **WILHELMSHAVENER EDELFISCH-VELOUTÉ**

Wurzelgemüse | Croustillant | Estragon  
14,00

### **KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE**

Kräutercroûtons  
10,00

## HAUPTGANG

### WIENER SCHNITZEL

vom norddeutschen Milchkalb | Bratkartoffeln  
Gurkensalat | Preiselbeeren  
32,00

### RINDERFILET

in Aromen gebraten | Stein-Champignons  
Kartoffelsträußchen | Portweinjus  
45,00

### ISLÄNDISCHER KÖHLER

sanft gegart | Krustentier-Ravioli  
Süßkartoffel | Safrannage  
29,00

### STEINBUTT-FILET

in Nussbutter gebraten | Spinatsprossen  
Annabelle-Mousseline | Noilly Prat-Schnittlauch-Fumé  
39,00

## VEGAN

### HAUSGEMACHTE WALDPILZ-RAVIOLI

auf Tomaten-Concassée | wilder Brokkoli | Buchenpilze | Wildkräuter  
25,00

### DÉLICE VOM HEIMISCHEN BLUMENKOHLE

La Ratte Kartoffel | Kokos-Curry-Schaum | Sauerampfer  
24,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

## DESSERT

### **INSPIRATION EINER SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE**

Tainori-Schokolade | Sauerkirsche | Avocado

14,00

### **VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS**

saisonales Fruchtsorbet

9,00

### **ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL VOM KÄSEWAGEN**

von dem Affineur Mons | Trauben | Portweinpflaumen

hausgemachtes Chutney

22,00