



## Menüvorschläge

### ... inspirieren lassen

#### Menü 1 € 34,50

Waldpilzcremesuppe mit Schnittlauchsahne  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet,  
Tranchen vom Schweinefilet mit Tomatenkruste,  
Sauce Béarnaise, Gartengemüse und Kroketten  
Vanilleeiscreme mit Früchten der Jahreszeit  
an Schlagrahm

#### Menü 2 € 39,80

Gelbes Paprikasüppchen mit gerösteten Pinienkernen  
Trilogie vom Geflügel:  
Tranchen von der Hähnchenbrust, Putenmedaillon Hawaii,  
Straußenfanfilet in Honig-Aprikosenbutter gegart,  
auf zweierlei Saucen, an feinen Zuckerschoten  
und Timbal von Wildreis  
Eierlikörcreme auf Schattenmorellenschmand

#### Menü 3 € 38,00

Garnelenrahmsuppe mit Lachsstreifen  
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit glacierten Schalotten und Vichykarotten,  
Limonenrahm und Pommes Duchesse  
Irish Cream-Eistorte mit einer feinen Cafénote

#### Menü 4 € 40,50

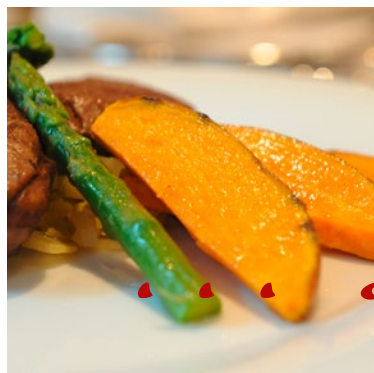
Süppchen von der roten Strauchtomate mit Basilikum  
Tournedos vom Kalbsrücken  
in Trüffelbutter, mit sautierten Pfifferlingen,  
Edelgemüse, Sauce Béarnaise und Macaire-Kartoffeln  
Südafrikanischer Malva Pudding auf Amarulacreme

#### Menü 5 € 35,80

Zucchini-cremesuppe  
mit Räucherlachsstreifen und Currysahne  
Rotbarschfilet im Kartoffelmantel auf Ratatouillegemüse  
Kaiserschmarrn an Rosinen  
mit Vanilleis und weinroter Sabayon

#### Menü 6 € 39,80

Austernpilzrahmsuppe mit Gurkenstreifen  
Geschmorte Hirschkeule mit Waldpilzen an Wacholdersoße,  
Winterapfel mit Marzipan und Rosinen, Burgunderrotkohl,  
Rosenkohl und Mandelbällchen  
Himbeer-Pistaziencreme



Die junge frische Küche

Hotel Haverkamp | Lager Straße 34 | 27568 Bremerhaven | Telefon +49 (0)471 48330 | Fax +49 (0)471 4833281 | info@hotel-haverkamp.de



Menü 7 € 43,50

Krabbensuppe mit Schnittlauchsaahne  
 Gedünstete Rindslende im Kräutermantel  
 auf Pommerysenfrahm, Gemüse der Jahreszeit  
 und Thronfolgerinkartoffeln  
 Orangen-Crêpe mit Beerenfrüchten

Menü 8 € 39,80

Kartoffelcreme mit Lachsstreifen und Milchschaum  
 Medaillons vom Straußenfanfilet auf Tomaten-Artischocken-  
 ragout, Broccoliröschen und Talerkartoffeln  
 Erdbeereis an Orangenfilets  
 mit warmer Grand-Marnier-Pfeffersauce

Menü 9 € 37,80

Mulligatawny mit Apfel- und Bananenwürfeln  
 Gedünstetes Limandesröllchen gefüllt mit Grönlandlachs,  
 an Muschelfleisch, Shrimps und grünem Spargel, mit Sauce  
 Cardinal und Sauce Hollandaise, Romaneskoröschen und  
 einem Wildreistimbal  
 Haselnusseis und Blue Curacao-Crème fraîche

Menü 10 € 39,50

Bremerhavener Fischsuppe  
 mit Nordseefisch und Crème fraîche  
 Duett vom Nordsee Limandesfilet mit Mandelbutter und  
 Orangen-Madagaskarbutter überbacken, Petersilienkartoffeln  
 und Salaten der Saison  
 Quitten-Crêpes-Röllchen auf warmen Beerenfrüchten

Menü 11 € 36,20

Consommé Double mit Eierstich und feinen Gemüsegewürfen  
 Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat  
 Paradiesapfelrahm und Pommes Macaire  
 Crêpes-Röllchen gefüllt mit Erdbeereis auf Limettenschmand

Menü 12 € 46,00

Antipasti-Variation  
 Land und Meer  
 Shrimps in Knoblauchöl, Tournedos vom Rinderfilet  
 im Baconmantel, Sauce Corbin, Broccoliröschen  
 und Kartoffelgratin  
 Creme Nesselrode auf Fruchtmark

Menü 13 € 44,50

Artischocken-Tomatensalat mit Rucola-Basilikum-Pesto,  
 an warmen Kartoffelscheiben  
 Medaillons vom Springbock mit Honig-Aprikosenbutter auf  
 Amarularahm, Zuckerschoten und gebratenen Süßkartoffeln  
 Filets von der Banane mit Ingwer-Schokoladensauce,  
 und Vanilleeis



... die junge frische Küche

Menü 14 € 44,00

Ingwer-Kartoffelsuppe mit Kerbelsahne und Croûtons  
Gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarin-Camembert gratiniert, auf Frühlingslauch mit kalifornischen Pflaumen, Café de Paris Butter und Estragonkartoffeln  
Gewürztraminer Eisparfait mit Zuckertrauben



Menü 15 € 42,00

Salatensemble mit karamellisierten Nüssen und Cherrytomaten  
Färsenrumpsteak an Lauch-Estragonrahm mit grünem Blumenkohl und Talerkartoffeln  
Parfait von der Himbeere auf Mangomark

Menü 16 € 39,00

Broccoli-Karottensuppe  
Gebratene Barbarieentenbrust an Orangensauce, Wirsingkohl mit Speckstreifen und Kartoffelkroketten  
Warmes Apfel-Orangenragout mit Haselnusseis

Menü 17 € 36,50

Rinderconsommé mit Eierstich und Gemüsewürfeln  
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Prinzessbohnen, glaciertem Backobst und Kartoffelknödel  
Fürst-Pückler-Eisschnitte mit Pistazien-Mandel-Sahne

Menü 18 € 43,50

Steinpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen  
Dreierlei Variationen vom Filet:  
Tournedo vom Hirsch, Medaillon vom Schweinefilet, Lammrückenfilet, frisches Gemüse, Calvados-Pfeffersauce und Kartoffelgratin  
Weinroter Eistraum

Menü 19 € 53,50

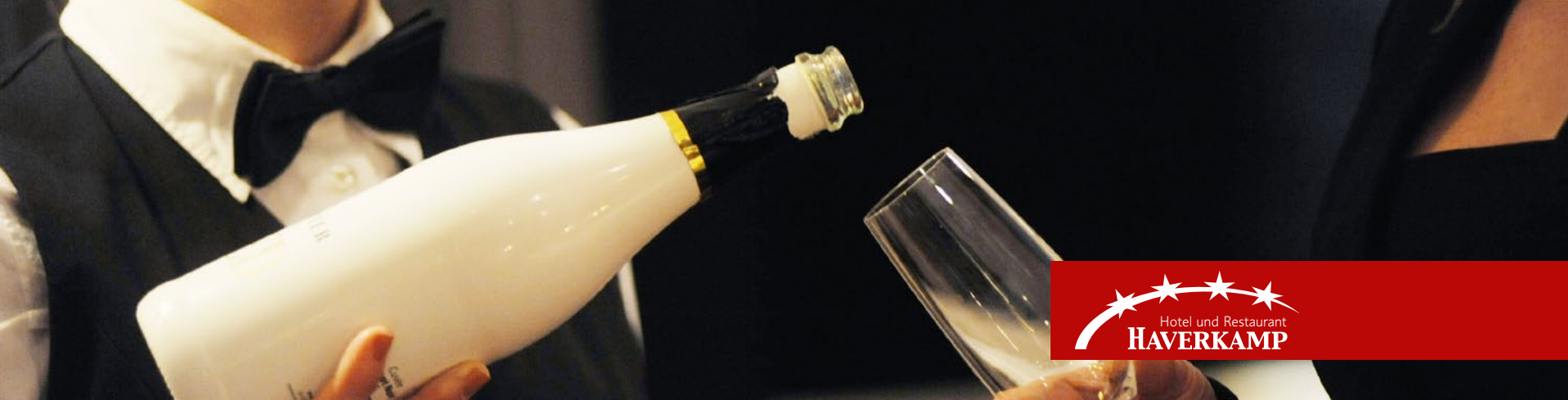
Forellen-Mousse mit Streifen vom Räucherlachs auf Dill-Crème fraîche  
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum  
Medaillons vom Rinderfilet  
Tranchen vom sautierten Kalbsfilet, grüner Spargel, Vichykarotten und Pommes Duchesse  
Eisbombe mit frischen Früchten

Menü 20 € 59,00

Blattsalate am Avocadofächer, mit Garnelenschwänzen und Whiskyschaum  
Wildconsommé mit Pistaziennockeln  
Filetsteak unter einer Lachsrose, Burgunderrahm, Spitzkohl und Pommes Berny  
Duett vom Mousse au chocolate auf Fruchtmark

... die junge frische Küche





Menü 21 € 42,50

Oliventoast mit Artischocken-Kirschtomaten  
Consommé vom englischen Bleichsellerie  
Gratinierte Zucchini-Auberginentaschen  
mit Tomatenbéchamel und Rosmarinkartoffeln  
Fruchtrisotto mit Erdbeereis

Menü 22 € 55,00

Consommé mit Sherry und Eierspätzlen  
Gebratenes Steinbeißerfilet auf Ratatouille und  
Pariser Kartoffeln  
Tournedos vom Rinderrücken mit karamellisierten  
Apfelspalten, Burgunderrahm, Broccoli  
und Pommes Duchesse  
Whisky-Eisparfait mit Eierlikör-Crème fraîche

Menü 23 € 44,50

Mangocrèmesuppe mit Pistanziansahne  
Salat von sonnengereiften Tomaten mit Schnittlauch,  
an gebackenem Ziegenkäse und Tomatenbutter  
Gebratene Süßkartoffeln und gebackene Bananen-Curry-  
Reisbällchen auf mexikanischem Paprika-Rosinen-Ragout  
und Gelbwurzelreis

Tiramisu

Menü 24 € 41,50

Jakobsmuscheln auf Rucola und Cherrytomaten  
Truthahnmedaillons im Knuspermantel auf Birnenrisotto  
und Paprikastreifen  
Cocosparfait mit Erdbeer-Minzsalat

Menü 25 € 36,50

Champagner-Pommerysenf-Creme mit Pinienkernen  
Medaillons vom Schweinefilet im Bacon  
auf Artischocken-Tomatenragout, Sauce Hollandaise,  
Broccoli und Talerkartoffeln  
Haverkamps Malaga-Eis

Menü 26 € 35,80

Kohlrabi-Kartoffelsuppe mit Schnittlauchsahne  
Gebratenes Schollenfilet auf Rahmsauerkraut  
und Kartoffelschnee  
Vanilleeis mit flambierter Schokoladensauce



Die junge frische Küche

Hotel Haverkamp | Lager Straße 34 | 27568 Bremerhaven | Telefon +49 (0)471 48330 | Fax +49 (0)471 4833281 | info@hotel-haverkamp.de



Menü 27 € 44,80

Vitello Tonato

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchelgemüse  
Paprikaschaum und Kartoffelwürfeln

Apple Pie mit Vanilleeis

Menü 28 € 80,50

Carpaccio vom Rind und Limandes  
mit Rucola und Zitronenvinaigrette

Essenz von der Perlhuhnbrust

Medaillon vom Springbock mit Honig-Aprikosenbutter,  
Amarularahm, Zuckerschoten und Süßkartoffeln

Erdbeersorbet mit Basilikum

Gebratenes Kalbsfilet mit Austernpilzen, Calvadosrahm,  
Schalotten, Vichykarotten und Pommes Duchesse

Orangen-Crêpe gefüllt mit Rhabarber-Eis

Menü 29 € 56,50

Mangocremesuppe  
mit Grönland Shrimps und Pistaziensahne

Sautiertes Lachsfilet auf Blattspinat  
mit Gorgonzolarahm und Pariser Kartoffeln

In Butter gebratenes Kalbsrückenmedaillon Soubise  
auf Schnittlauchrahm, Zuckerschoten, Karotten  
und Pommes Duchesse

Orangen-Eisparfait auf Erdbeeren mit Basilikum



... die junge frische Küche