

HERZLICH WILLKOMMEN!

Eine nordisch-internationale Ausrichtung
mit regionalem Bezug zeichnet das Harbour View aus.

Unsere Signature Dishes sind besondere
Gerichte mit Alleinstellungsmerkmal.

Hier werden klassische Speisen von unserem
Küchenchef Sebastian Oppermann innovativ interpretiert.

Dabei verwenden wir hauptsächlich ausgewählte Produkte
aus der Region.

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
mit Senf aus der Senfonie Manufaktur Wilhelmshaven,
Saldoro Rosa Ursalz aus dem Zechsteinmeer
und Olivenöl aus Cilento in der Region Kampanien, Italien.

VORSPEISE

BAUCHSPECK VOM DUROC SCHWEIN



Sous-vide gegart, dann knusprig gebraten
Süß-saurer Rettich | Apfel-Kümmel-Chutney
10,50

LACHS & GURKE



Lachsfilet in einem Sud aus Limonen, Chili und Aquavit kalt gegart
Salat von Grillgurken | Gurkensorbet
13,50

GEFLÄMMTER FETAKÄSE

Fenchel-Blutorangen-Salat | Marmelade von Kürbis und Salbei
9,50

CAESAR SALAT

Romanasalat | geröstetes Ciabatta
klein 6,00
groß 9,00
Hähnchenbrust | Speck
groß 14,50

SUPPE

FRIESISCHE CLAM CHOWDER

Muschelsuppe | Speck | Krabben

10,50



SUPPE VON KÜRBIS UND PASSIONSFRUCHT

Gebrauntes Mandelpesto

7,90

FLEISCH

SCHMORHAXE VOM SALZWIESENLAMM

Gremolata | getrüffelte Klöße | Rotkohl | Preiselbeeren

29,00

ENTENBRUST

Rosa gebraten | schwarze Linsen | Rosenkohl | Orangenjus

23,50

FRIESISCHES LANDSCHWEIN

Filet vom Landschwein | Grünkohlmantel | Senfjus | Kartoffelpüree | gepfefferte Pflaumen

21,00



RINDERFILET

180 g Filet | Blattspinat | Pommes Frites | Jus

29,00

WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel | Wildpreiselbeeren | Gurkensalat | Pommes Frites

24,00

FISCH

JAKOBSMUSCHELN



Leichter Knoblauchsud | scharfer Rotkohl | Austernbrot
24,00

FRIESISCHER PANNFISCH



Filet vom Köhler | Senf-Honig-Velouté | lila Bratkartoffeln | Relish von saurer Gurke
21,00

SKREI

Filet vom Winterkabeljau | Rote Bete-Lack | Spitzkohl | Kürbisrisotto
23,00

PASTA

OFFENE LASAGNE



Nudelblätter | geröstete Chorizo | Grünkohl | Grana Padano-Schaum
14,00

WINTERPASTA

Nudeln | Apfel | geröstete Walnüsse | Kastanie
13,00

ZUCCHINI UND QUINOA



Zucchini-Spaghetti | Kokosfond | Quinoa-Crunch
12,00

DESSERT



PARFAIT MIT ULMER SCHOKOLADE

Rum | Gewürzorange

9,00

BANANEN-KARAMELLSCHNITTE

Zimt | Marzipan | Walnuss

8,00

APRIKOSENTARTE

Amaretto | Sauerrahm

8,00

KUGEL VOM HAUSGEMACHTEN EIS

3,50

INTERNATIONALE KÄSEAUFWAHL

Pflaumensenf | Grissini

klein 11,00

groß 15,00