

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 neuen
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
und Saldoro Rosa Ursalz aus dem Zechsteinmeer

SALAT

CAESAR

Romanasalat | geröstetes Ciabatta

klein 6,00

groß 9,00

Hähnchenbrust | Speck

groß 14,50



VORSPEISE

ZIEGENKÄSE UND MELONE

Ziegenkäse | gegrillte Wassermelone | Rauke | Balsamico-Minz-Sud
9,00

CEVICHE FINKENWERDER



Schollenfilet in einem Sud aus Limonen, Chili und Sanddorn nach Peruanischer Art gegart
Gurkensalat | gerösteter Speck | Shrimps
14,00

BLUEBERRY SALM



Ikarimi Lachsfilet in Heidelbeeren und grobem Urmeersalz hausgebeizt
Senf-Dill Sauce | Salatspitzen | Fliederdressing
13,00

SUPPE

HUMMERSUPPE



Friesische Hummersuppe mit Chili und Zitronengras parfümiert
Korianderschaum
9,00

ERBSE UND GARNELE

Grüne Erbsensuppe | Minz-Pesto | Garnele
8,00

FLEISCH

SALZWIESENLAMM

Hüfte vom Salzwiesenslamm | Buttermilch | Thymian-Polenta | Blattspinat
29,00

FRIESISCHES LANDSCHWEIN

Filet vom Landschwein im gerauchten Schinkenmantel
Senfjus | Schwarzwurzeln | Radicchio | Drillinge
17,00

BLACK ANGUS

Rumpsteak rosa gebraten | Lakritz-Orangen-Senf | Steakhouse Pommes Frites
Kirschtomatensalat
26,00

FISCH

FISCH & CURRY



Lachsfilet mit Kräuter-Honig-Lack
grüner Spargel | gelber Curry-Fond | Wildreis
24,00

KABELJAU

Filet vom Kabeljau | Senfkruste | Erbs-Kartoffel-Püree | Rote Bete
18,00

SUSHI ROLL HARBOUR VIEW



Gerauchtes Forellenfilet | Apfel | Kartoffel
im Mantel aus Alge und Panko gebacken | Zuckerschotensalat
20,00

PASTA

TAGLIARINI NERO

Knoblauch | Kirschtomaten | schwarze Nudeln

10,00

Mit gebratenen Garnelen

14,00

ATLANTIC KLASSIKER

RINDERFILET

200 g Filet | Blattspinat | Pommes Frites | Jus

29,00



WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel | Wildpreiselbeeren | Gurkensalat | Röstkartoffeln

23,00



DESSERT

ZITRONENTARTE

Fliedersorbet | Himbeere

7,00

DARK CHOCOLATE DELICE VON ULMER-SCHOKOLADE

Urmeersalz | Haselnuss | Karamell

9,00



SORBET VOM OSTFRIESENTÉE

Sanddornemulsion

8,00



KUGEL VOM HAUSGEMACHTEN EIS

3,00

FRIESISCHE KÄSEAUFWAHL

vom Hof Backensholzer

Friesisch Blue | Deichkäse | Ziegenkäse handgeschöpft

Pflaumensenf | Grissini

klein 10,00

groß 13,50



WEIN

ist seit ewigen Zeiten eines der wichtigsten Getränke der Menschheit.
Es ist ein Genussmittel, welches viele gute Essen abrundet
und in jedem Restaurant eine wichtige Rolle spielt.

Mit der Weinwelt bieten wir Ihnen in allen ATLANTIC Hotels
ein breit gefächertes Weinangebot im offenen Ausschank.
Die Weine werden von einem Kompetenzteam ausgewählt.
Hierzu gehören Sommeliers, erfahrene Hoteldirektoren
und natürlich Sie, unsere Gäste.



WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

	0,2 l	0,75 l
2016 GROH, GROHSARTIG, Weißburgunder-Chardonnay Groh, QbA Rheinhessen	6,00	22,00
2016 WEISSBURGUNDER, Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, QbA Pfalz	6,50	24,00
2015 ZIEREISEN GUTEDEL, Heugumber, QbA Baden	8,00	28,00
2016 LAUMERSHEIMER, Chardonnay, Weingut Zelt, Pfalz	9,00	32,00
2016 RIESLING, Qualitätswein, trocken Weingut Wittmann, QbA Rheinhessen	9,00	32,00
2016 GRAUBURGUNDER, Qualitätswein, trocken Weingut Wittmann, QbA Rheinhessen	10,00	35,00

ÖSTERREICH

2015 GRÜNER VELTLINER, Weingut Loimer, D.A.C. Kamptal	9,50	34,00
--	------	-------

ITALIEN

2016 CHARDONNAY DOC "SIMBOLI", Cantina La Vis, Trentino	7,00	26,00
--	------	-------

FRANKREICH

2016 LA CHATEAU IN VALLET SAUVIGNON TOURRAINE AOP Sauvignon Blanc, Loire	6,00	22,00
---	------	-------

SÜDAFRIKA

	0,2 l	0,75 l
2016 KLEINE RUST, Chenin Blanc & Sauvignon Blanc Stellenrust Winery, Stellenbosch	6,50	24,00

ROSÉWEIN

FRANKREICH

2016 SAINT AIX ROSÉ, Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan, Provence	9,50	34,00
--	------	-------

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2015 SPÄTBURGUNDER, Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, QbA Pfalz	8,00	28,00
---	------	-------

2015 CUVÉE URSPRUNG trocken, 70% Cab. Sauv. 15% Merlot, 15% Portugieser, Markus Schneider, Pfalz	10,00	35,00
--	-------	-------

ITALIEN

2015 FELSINA CHIANTI FARNETELLA, Colli Senesi, Toskana	9,00	32,00
---	------	-------

2015 AZIENDA AGRICOLA CORINO, Barbera d'Alba, Piemont	9,50	34,00
--	------	-------

FRANKREICH

2012 CHÂTEAU LES ROSIERS Weingut Les Rosiers, Bordeaux	7,00	26,00
---	------	-------

2015 GÉRARD BERTRAND, Réserve Special, Syrah Südfrankreich	7,00	26,00
---	------	-------

SPANIEN

2014 IBÉRICOS CRIANZA TEMPRANILLO DO Miguel Torres, Rioja	0,2 l 8,00	0,75 l 28,00
--	---------------	-----------------

2014 FINCA MUSEUM, Tempranillo Vinea Crianza Cigales Do	8,50	30,00
--	------	-------

SÜDAFRIKA

2015 MAN, Merlot MAN Family Wines, Coastal Region	5,50	20,50
--	------	-------

AUSTRALIEN

2014 STICKLEBACK RED, Shiraz, Dolcetto, Cabernet Sauvignon Heartland Wines, Süd Australien	8,00	28,00
---	------	-------

FLASCHENWEINE WEISS

DEUTSCHLAND

		0,75 l
2016 METZGER PRACHTSTÜCK, Silvaner & Riesling Trocken, Weingut Uli Metzger, Pfalz		27,00

2017 AUFWIND SAUVIGNON BLANC, Weingut Hensel, Pfalz		25,00
--	--	-------

2010 RIESLING RATZENBERGER, Spätlese Trocken, Weingut Ratzberger, Steeger St. Jost		27,00
---	--	-------

FRANKREICH

		0,75 l
2014 PINOT BLANC CLASSIQUE F.E. Trimbach, Elsass		36,00

2013 LA CHABLISIENNE CHABLIS 1ER CRU Fourchaume, Burgund		40,00
---	--	-------

ITALIEN

2016 ALOIS LAGEDER, CHARDONNAY, Südtirol	27,00
2016 TERLANER CLASSICO Weißburgunder, Chardonnay, Terlan, Südtirol	27,00
2016 ALOIS LAGEDER, GEWÜRZTRAMINER, Südtirol	30,00
2016 WINKL, Sauvignon Blanc, Terlan, Südtirol	30,00
2009 ALOIS LAGEDER, LÖWENGANG Chardonnay, Südtirol	68,00
2016 JERMANN, Pinot Grigio, Jermann Friul	32,00
2016 OLIVINI LUGANA, Azienda Olivini, Lombardei	28,00
2016 SOAVE CLASSICO, Pieropan, Venetien	27,00
2014 I SISTRI Chardonnay, Felsina, Toskana	40,00
2014 COS RAMI, Insolia, Grecanico, Cos, Sizilien	38,00

FLASCHENWEINE ROT

FRANKREICH

	0,75 l
2006 SAINT JEAN DU BARROUX, Grenache, Syrah, Carignan Philippe Gimel, Sud du Rhône	40,00
2009 MORGON, Gamay, Jean Foillard, Beaujolais	57,00
2002 VOLNAY „PITURES“, Premier Cru Pinot Noir Dom. Bitouzet-Prieur, Côte D'Or	85,00
1993 CHAMBOLLE MUSIGNY AOC, 1993, Dom. Jean Gros	89,00
1988 CHÂTEAU LANESSAN, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Haut-Médoc	88,00
1995 CHÂTEAU LAVILLOTTE, Saint Estèphe Merlot Cab. Sauvignon	94,00

ITALIEN

2014 ALOIS LAGEDER CONUS, Lagrein Riserva Südtirol	36,00
2014 PORPHYR LAGREIN RISERVA, Terlan Südtirol	51,00
2010 DOLCETTO D'ALBA, Cordero di Montezemolo, Piemont	30,00
2007 BARBARESCO BRIC TUROT PRUNOTTO, Piemont	72,00
2008 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, Poliziano Toskana	42,00
2008 PETRA „EBO“, Sangiovese Vecchio, Toskana	28,00

SÜDAFRIKA

2011 SLOWINE SHIRAZ Villiersdorp Cellar, Villiersdorp	25,00
2010 KADETTE, Pinotage Vriesenhof Stellenbosch	35,00
2006 DE TRAFFORD ELEVATION 393, Syrah, Stellenbosch	48,00

USA

2014 LODI OLD VINE Zinfandel, Ravenswood, Kalifornien	49,00
--	-------

ARGENTINIEN

2010 CARO CONSECHA, Malbec, Cabernet Sauvignon Bodegas Caro, Mendoza	55,00
---	-------

Auslaufende Jahrgänge werden durch den Folgejahrgang ersetzt.

SEKT – CHAMPAGNER

SEKT trocken, Lorenz & Dahlberg	28,00
CHAMPAGNER GOSSET EXCELLENCE Brut	64,00
CHAMPAGNER JAQUESSON CUVÉE 735	80,00
CHAMPAGNER ROEDERER CARTE BLANCHE Demi Sec	89,00
CHAMPAGNER ROEDERER CRISTAL 2002	145,00
CHAMPAGNER GOSSET EXCELLENCE GRAND ROSÉ Brut	74,00

APERITIFS – SHERRY

MARTINI Bianco, Extra Dry, Rosso	4 cl	5,00
SANDEMAN Dry Secco Fino, Medium Dry, Cream Rich Golden	5 cl	5,00
SEKT trocken, Lorenz & Dahlberg	0,1 l	5,50
CHAMPAGNER GOSSET	0,1 l	9,50
KIR ROYAL Cassissée, Champagner brut		11,00
LILLET VIVE SPRITZ Lillet Blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, Minzblatt		7,50
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda		7,50
ORIGINAL LIMONCELLO SPRITZ Limoncello aus Amalfi, Prosecco e Sole		7,50
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblatt Limette		4,50
PORT TONIC Dry White Port, Tonic Water, Limette		7,50
CAMPARI SODA		7,50
CAMPARI ORANGE		8,50

... FRISCH GEZAPFT

JEVER PILSENER	0,3 l	3,20
	0,4 l	3,80
ALSTER	0,3 l	3,00
	0,4 l	3,40
BECK'S PILS	0,3 l	3,20
	0,4 l	3,80

... ODER AUS DER FLASCHE

FRANZISKANER WEIZEN – Naturtrüb, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,5 l	4,20
BECK'S PILS – alkoholfrei	0,33 l	3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MAGNUS IMPERIAL – Feinperlig, Still	0,25 l	2,80
	0,75 l	6,00
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO	0,2 l	3,00
FANTA	0,2 l	3,00
SPRITE	0,2 l	2,70
SCHWEPPE'S BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER	0,2 l	3,00
SÄFTE AUS DEM HAUSE VAIHINGER		
Ananas	0,2 l	3,00
Apfel	0,2 l	3,00
Banane	0,2 l	3,00
Cranberry	0,2 l	3,00
Kirsche	0,2 l	3,00
Maracuja	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	3,00
Tomate	0,2 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,50

GRAPPA 2 CL

NONINO lo Chardonnay barrique	5,00
NONINO il Merlot	5,00
NONINO il Prosecco barrique	5,50

DESTILLATE AUS OBST 2 CL

CALVADOS PAPIDOUX V.S.O.P.	3,00
CALVADOS PAPIDOUX X.O.	4,00
LANTENHAMMER Williams-Birnenbrand	5,50
LANTENHAMMER Marillenbrand	5,50
LANTENHAMMER Waldhimbeerbrand	5,50
LANTENHAMMER Haselnussbrand	6,00

DESTILLATE AUS GETREIDE 2 CL

MALTESERKREUZ AQUAVIT	3,50
AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT	3,50
LINIE AQUAVIT	4,00
FÜRST BISMARCK	2,50
JEVER Digestif	3,50

KRÄUTER 4 CL

AVERNA	5,50
BÉNÉDICTINE D.O.M	5,50
FERNET BRANCA	5,50
JÄGERMEISTER	5,00
RAMAZZOTTI	5,50

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,20
ESPRESSO MACCHIATO	2,30
DOPPELTER ESPRESSO	3,50
TASSE KAFFEE	2,80
KAFFEE CREMA	2,80
CAPPUCCINO	3,20
MILCHKAFFEE	3,50
LATTE MACCHIATO	3,50
KÄNNCHEN KAFFEE	4,20

KÄNNCHEN TEE ALTHAUS 4,50

Ein ausgewähltes Sortiment finden Sie in einer separaten Karte,
sprechen Sie uns gerne an!