

SEA & FOOD

des ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven



Weihnachten an Bord

Im maritimen Ambiente

Biosphären-Bratwurst vom Deichlamm

Ostfrieslands Antwort auf die Currywurst

Beginn der Gänse- und Grünkohlzeit

Im Restaurant HARBOUR VIEW



Harbour View
RESTAURANT

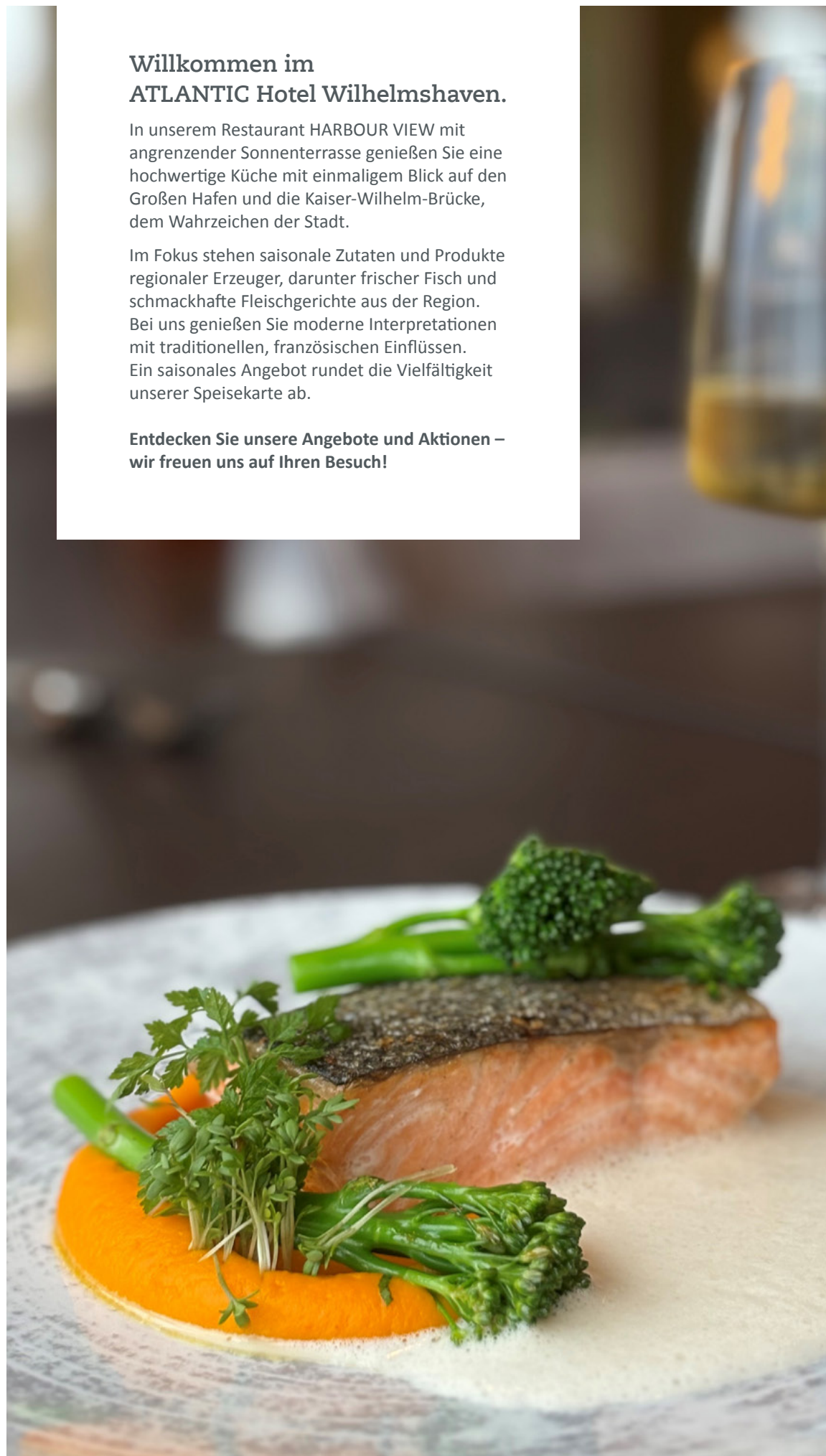
ATLANTIC
HOTEL Wilhelmshaven

Willkommen im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven.

In unserem Restaurant HARBOUR VIEW mit angrenzender Sonnenterrasse genießen Sie eine hochwertige Küche mit einmaligem Blick auf den Großen Hafen und die Kaiser-Wilhelm-Brücke, dem Wahrzeichen der Stadt.

Im Fokus stehen saisonale Zutaten und Produkte regionaler Erzeuger, darunter frischer Fisch und schmackhafte Fleischgerichte aus der Region. Bei uns genießen Sie moderne Interpretationen mit traditionellen, französischen Einflüssen. Ein saisonales Angebot rundet die Vielfaltigkeit unserer Speisekarte ab.

**Entdecken Sie unsere Angebote und Aktionen –
wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



Biosphären-Bratwurst vom Deichlamm

Deichlamm-
Bratwurst
gibt es im Restaurant
HARBOUR VIEW

Ostfrieslands Antwort auf die Currywurst – ca. 60.000 Schafe stehen auf Niedersachsens Deichen. Sie pflegen die Deiche und prägen unser Landschaftsbild. Zugleich bieten die Deiche den Tieren beste Nahrungs- und Lebensbedingungen.

So präsent wie die Deichschafe an der Nordsee, ist auch die Nachfrage nach Lammfleisch in der Gastronomie. Doch die Mehrheit der Gastronomen kauft ihr Lammfleisch über den Großhandel: meist als küchenfertig portionierte Tiefkühlware aus Neuseeland.

Um die Region zu stärken und wieder mehr heimisches Lamm auf den Teller zu bringen, hat sich das ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven auf Einladung der Biosphärenregion mit einigen weiteren Akteuren auf den Weg gemacht und eine neue Lieferkette mit kurzen Wegen – für maximale Frische und Qualität – ins Leben gerufen: Entstanden ist die Biosphären-Bratwurst vom Deichlamm.

Für die Herstellung und Vermarktung der Deichlamm-Bratwurst arbeiten die Betriebe aus der Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer partnerschaftlich zusammen. So werden naturverträgliche Landwirtschaft, eine Kultur der Zusammenarbeit und die Wirtschaft in der Region gefördert.

Der besondere Vorteil: Diese Bratwurst besticht nicht nur durch ihren einzigartigen Geschmack, sondern auch durch ihre regionale Herkunft. Die kurze Lieferkette „vom Deich auf den Teller“ steht für höchste Qualität, und das wird von den Kunden geschätzt.

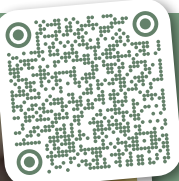
Traditionsunternehmen Fleischerei Hamacher

Die Fleischerei Hamacher blickt auf eine lange Tradition zurück. Unter der Leitung der Brüder Marco und Stefan Hamacher wird der Familienbetrieb mittlerweile in dritter Generation geführt. Sie legen großen Wert darauf, dass in ihrem Betrieb überwiegend Fleisch regionaler Herkunft verarbeitet wird. Die finale Rezeptur der Biosphären-Bratwurst wurde direkt im Hause Hamacher entwickelt und gewinnt täglich neue Liebhaber.

Horster Str. 1, 26452 Sande-Neustadtgödens
fleischerei-hamacher.de



←
Regionaler
Partner



zur Abendkarte

Abendkarte im Restaurant HARBOUR VIEW

Erleben Sie unvergessliche kulinarische Erlebnisse bei uns im Restaurant HARBOUR VIEW. Mit seinem exklusiven Standort bietet unser Restaurant nicht nur eine atemberaubende Aussicht auf den Hafen und die maritime Atmosphäre, sondern überzeugt zudem mit einer außergewöhnlichen Auswahl an hochwertigen Speisen.

Montag – Donnerstag

18:00 – 23:00 Uhr

Küchenschluss um 21:00 Uhr

Freitag & Samstag

17:30 – 23:00 Uhr

harbourview@atlantic-hotels.de





Weihnachten an Bord

Buchen Sie Ihre klassische Weihnachtsfeier im maritimen Ambiente unseres Restaurants HARBOUR VIEW. Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Buffet oder entscheiden Sie sich für unser Weihnachtsmenü.

Vorspeisen

Atlantic Salat-Bar

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
und Gartenkresse

Friesische Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
und Senf-Dill-Sauce

Rustikaler Brotkorb mit Meersalzbutter

Hauptgänge

Rosa gebratener Rinderrücken | Kräuterrösti |
Selleriegemüse | Portweinjus

Lachsfilet in Dillsauce | Champagnerkraut |
Drillinge | Krustentiernage

Hausgemachte Serviettenknödel | sautierte Waldpilze |
Rahmsauce | wilder Brokkoli

Desserts

Kleiner Bratapfel mit Vanillesauce

Zimt-Panna Cotta mit Zwetschgenröster
und Crumble

3-Gang-Menü
Pro Person € 45,00
Buchbar ab 10 Personen

Buffet
Pro Person € 59,00
Buchbar ab 30 Personen



Lunch im Restaurant HARBOUR VIEW

Entdecken Sie hier unsere kleine
Lunchkarte im einmaligen Ambiente
des Restaurants HARBOUR VIEW:

Montag – Freitag
12:00 – 16:30 Uhr
Samstag
13:00 – 16:30 Uhr



zur Lunchkarte

November – Dezember

Gänsezeit: Das kulinarische Highlight

Ab November erwartet Sie im Restaurant HARBOUR
VIEW ein festlicher Gaumenschmaus: Wir servieren
Ihnen die klassische Martinsgans – als Brust
und Keule – mit Klößen, Rotkohl,
Preiselbeeren und Schmorsauce.

Montag – Freitag
ab 18 Uhr

Samstag
ab 17:30 Uhr



Frühstück, der Grundstein für den Tag

Leckere Aussichten mit Frühstücksbuffet

Reservierung erforderlich

Montag – Freitag

06:00 – 10:30 Uhr

Samstag & Sonntag

07:00 – 11:30 Uhr

Pro Person € 28,00

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei,
bis 12 Jahre € 14,00

Tipp: Auch für Gruppen oder Familienfeiern

Langschläferfrühstück

Reservierung erforderlich

An folgenden Sonntagen jeweils von 11:30 – 14:00 Uhr:

17. November 2024 | 01. Dezember 2024 (1. Advent) |
15. Dezember 2024 | 26. Januar 2025 | 23. Februar 2025 |
30. März 2025

Pro Person € 36,00

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei,
bis 12 Jahre € 18,00



Wieder
da!

Großer Sonntagsbrunch

Genießen Sie ab November wieder unseren exklusiven Sonntagsbrunch! Freuen Sie sich auf liebevoll zubereitete kulinarische Köstlichkeiten und lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Buffet verwöhnen. Neben klassischen Frühstücksleckereien erwarten Sie verschiedene Hauptgänge, wechselnde Beilagen sowie köstliche Desserts. Reservieren Sie jetzt Ihren Platz und freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Start in den Sonntag!

Kommende Termine (von 12:00 – 14:30 Uhr):

03. November 2024 | 08. Dezember 2024 (2. Advent) |
19. Januar 2025 | 16. Februar 2025 | 16. März 2025

Pro Person € 45,00



Grünkohlzeit

Januar – Februar

Es ist wieder soweit – die Grünkohlzeit ist eröffnet! Genießen Sie bei uns den Klassiker: deftiger Grünkohl, serviert mit herzhaftem Kassler, würziger Pinkel, Kochwurst und Salzkartoffeln. Lassen Sie sich von unserer traditionellen Zubereitung überraschen. Erleben Sie den Geschmack des Winters – unsere traditionelle Zubereitung wird Sie begeistern.

Montag – Freitag
ab 18 Uhr

Samstag
ab 17:30 Uhr



Süße Auszeit

Gönnen Sie sich eine gemütliche Auszeit bei unserer täglich wechselnden Kuchen- und Tortenauswahl von der Stadtbäckerei Siemens – mit dem schönsten Blick auf den Großen Hafen und die Kaiser-Wilhelm-Brücke.

Waffelkreationen mit leckeren Toppings:

Puderzucker € 4,50

Sahne € 5,00

Heiße Kirschen € 7,00

Heiße Kirschen und Sahne € 7,50

Montag – Freitag

12:00 – 16:30 Uhr

Samstag & Sonntag

13:00 – 16:30 Uhr

Täglich

frisch gebackene Waffeln



Schon probiert?

SEVEN C'S BAR

Erleben Sie in der SEVEN C'S BAR unvergleichliche und internationale Cocktailkreationen. Inspiriert durch Premium-Spirituosen, exotische Früchte und Gewürze der sieben Weltmeere.

Wählen Sie aus unserem exklusiven Gin- und Whisky-Sortiment. Die stilvoll-maritime Atmosphäre und der Panoramablick über den Großen Hafen laden zum Verweilen ein.



Sonntag – Donnerstag

17:00 – 00:00 Uhr

Freitag & Samstag

17:00 – 01:00 Uhr

Neu: Unsere Spirituosen-Tastings

Ab November erwartet Sie in unserer stilvollen SEVEN C'S BAR ein exklusives Tasting-Erlebnis, das Sie nicht verpassen sollten! Wir bieten Ihnen abwechselnd Rum-, Whisky- oder Gin-Tastings an, bei denen Sie drei ausgewählte Sorten der jeweiligen Spirituose verkosten. Dazu servieren wir Ihnen passende Snacks und spannende Hintergrundinformationen von unseren Expert*innen.

21.11.2024: Gin-Tasting
19.12.2024: Rum-Tasting
16.01.2025: Whisk(e)y-Tasting
20.02.2025: Gin-Tasting
20.03.2025: Rum-Tasting

2 – 8 Personen, Anmeldung erforderlich.

€ 49,00 p. P.

Jeden
3. Donnerstag
um 20:00 Uhr

ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven GmbH
Jadeallee 50 · 26382 Wilhelmshaven
Tel. +49 (0) 4421 77338-0
Fax +49 (0) 4421 77338-11
wilhelmshaven@atlantic-hotels.de
www.atlantic-hotels.de/wilhelmshaven

ATLANTIC
HOTEL Wilhelmshaven