

# ROOMSERVICE KARTE

Montag–Freitag 12:00–22:00 Uhr

Samstag 13:00–22:00 Uhr

Sonntag 17:00–22:00 Uhr

Für den Roomservice berechnen wir eine Servicepauschale von 8,00 Euro.

**TELEFONISCHE BESTELLUNG:** Restaurant Tel.: 920  
SEVEN C's Bar Tel.: 127

## OFENFRISCHES HARBOUR VIEW BROT VON DER BÄCKEREI SIEMENS

Meersalzbutter | Dip 8,00

## KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiskernöl | geröstete Kerne | Gartenkresse 9,00

## CAESAR SALAD

Ofentomaten | Croûtons | Parmesan 16,00  
mit Hähnchensteifen und Bacon 22,00

## ATLANTIC DRY AGED BURGER

Dry Aged Rinderpatty | Zwiebelchutney | Salat | Senfmayo |  
Gewürzgurke | Bacon | Pommes Frites 23,00

## ATLANTIC VEGI BURGER

Hausgemachtes Gemüsepatty mit Zucchini und Kichererbse |  
Zwiebelchutney | Salat | Senfmayo | Pommes Frites 23,00



## GEBACKENE WILHELMSHAVENER FISCHHÄPPCHEN

Remoulade | Gurkensalat | Pommes Frites 17,00

## DREIERLEI ROHMILCHKÄSE AUSWAHL VON AFFINEUR MONS

Portweinpflaumen | Trauben | Feigensenf 15,00

Fragen Sie auch gerne nach unseren Kindergerichten.

## GETRÄNKE

### MINERALWASSER

#### MAGNUS IMPERIAL

Feinperlig | Still 0,75 l 8,90

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola | Coca-Cola Zero |

Fanta | Sprite 0,20 l 3,90

Thomas Henry Bitter Lemon |

Ginger Ale | Tonic Water 0,20 l 4,80

### SÄFTE & NEKTARE

#### AUS DEM HAUSE VAIHINGER

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, 0,20 l 0,40 l

Johannisbeere, Maracuja, Orange,

Rhabarber, Sauerkirsche, Tomate 4,20 6,40

Saft-/ Nektarschorle 5,80

### BIER AUS DER FLASCHE

Franziskaner Weizen Naturtrüb |

Dunkel | Kristall | Alkoholfrei 0,50 l 6,90

Jever Fun Alkoholfrei 0,33 l 4,80

Beck's Green Lemon

Beck's Blue Alkoholfrei 0,33 l 4,80

### APERITIF

#### LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry, Beeren 12,00

#### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda 12,00

#### HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco,

frische Limette, Minze 12,00

### SEKT UND CHAMPAGNER

Schloss Affaltrach Brilliant

ATLANTIC Sekt extra trocken 0,75 l 48,50

Schloss Affaltrach |

Cuvée aus Riesling, Chardonnay und Macabeo

Champagne Moët & Chandon

Brut Impérial 0,75 l 95,00

Champagne | Frankreich

### WEIN

0,20 l 0,75 l

2022 Karl Pfaffmann Weißburgunder 9,60 32,00

Pfalz | Nußdorfer Bischofskreuz |

100% Weißburgunder

2021 Gut Hermannsberg Riesling Just Bio 11,70 39,00

Nahe | Riesling | VDP-Weine

2015 Becker Pinot Noir „B“ 15,30 51,00

Südliche Pfalz und französischer Elsass |

QbA | Spätburgunder

2019 Felsina Chianti Colli Senesi Farnetella 11,00 39,00

Felsina | Toskana |

92% Sangiovese & 8% Merlot

2021 Saint Aix Rosé 12,50 42,00

Maison Saint Aix | Provence |

Grenache & Syrah | Cinsault & Carignan

„Eins-Zwei-Zero“, alkoholfrei 9,50 29,50

Weingut Leitz | 100% Riesling

Jahrgangsänderungen möglich.

## ROOM SERVICE

Monday–Friday 12.00 p.m.–10.00 p.m.

Saturday 01.00 p.m.–10.00 p.m.

Sunday 05.00 p.m.–10.00 p.m.

We charge a service fee of 8.00 Euro for room service.

### TELEPHONE ORDER:

Restaurant Tel.: 920

SEVEN C's Bar Tel.: 127

#### **FRESHLY BAKED HARBOUR VIEW BREAD FROM SIEMENS' BAKERY**

*Sea salt butter / dip* 8.00

#### **PUMPKIN CREAM SOUP**

*Pumpkin seed oil / roasted seeds / garden cress* 9.00

#### **CAESAR SALAD**

*Oven-baked tomatoes / croûtons / parmesan* 16.00

*with chicken strips and bacon* 22.00

#### **ATLANTIC DRY AGED BURGER**

*Dry aged beef patty / onion chutney / salad / mustard mayo /  
pickle / bacon / french fries* 23.00

#### **ATLANTIC VEGI BURGER**

*Homemade vegetable patty with zucchini and chickpeas /  
onion chutney / lettuce / mustard mayo / french fries* 23.00



#### **BAKED WILHELMSHAVEN FISH BITES**

*Remoulade / cucumber salad / french fries* 17.00

#### **THREE VARIETIES OF RAW MILK CHEESE**

*Selection from Affineur Mons / port wine plums /  
grapes / fig mustard* 15.00

You are also welcome to ask for our children's dishes.