

HERZLICH WILLKOMMEN!

Das Restaurant Harbour View zeichnet sich durch regionale und saisonale Speisen aus und ist inspiriert von den frischen Aromen und den traditionellen Zutaten, die unsere Region zu bieten hat.

Jedes Gericht auf unserer Speisekarte wird mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet. Wir arbeiten eng mit lokalen Lieferanten und Produzenten zusammen, um die frischesten Zutaten zu beziehen. So bieten wir eine kulinarische Erfahrung, die authentisch, geschmacksintensiv und gleichzeitig nachhaltig ist.

Lassen Sie sich von unseren kreativen Gerichten überraschen.

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

KAISER-WILHELM-BROT

Friesisches Bauernbrot bei 300 °C im Steinofen gebacken –
Backwaren von der Stadtbäckerei Siemens.

UNSERE REGIONALEN PARTNER

Stadtbäckerei SIEMENS GmbH

Rüstersieler Str. 93
26386 Wilhelmshaven

Fleischerei Schlingen

Olympiastraße 12
26419 Schortens

Mitglied in der regionalen Fleischerkooperation "friesisch-frisch"

VORSPEISE

BUNTER BLATTSALAT



Blattsalate | Gurke | Kirschtomate
Balsamico-Dressing
10,00

VITELLO TONNATO VOM KALBSTAFELSPITZ

Dörrtomaten | Basilikum | gebackene Kapern | Parmesan
18,00

GRATINIERTE AUSTERN FINE DE CLAIRE NR. 2

3 Stück | friesische Sülze | Erbse | Sauce Hollandaise
12,00

OSTFRIESISCHES LANDEI MIT NORDSEEKRABBen

Spinatsprossen | Annabelle-Schaum | Schnittlauch
15,00

SUPPE

WILHELMSHAVENER EDELFISCH-VELOUTÉ

Wurzelgemüse | Croustillant | Estragon
14,00

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

mit Kräutercroûtons

9,00

mit Nordseekrabben

14,00

HAUPTGANG

ISLÄNDISCHER KÖHLER

sanft gegart | Krustentier-Ravioli | Minikarotten
Kaiserschoten | Safrannage
31,00

STEINBUTT-FILET

in Nussbutter gebraten | Spinatsprossen
Annabelle-Mousseline | Noilly Prat-Schnittlauch-Fumé
41,00

WIENER SCHNITZEL

vom norddeutschen Milchkalb | Bratkartoffeln
Gurkensalat | Preiselbeeren
34,00

RINDERFILET

in Aromen gebraten | grüner Spargel
Kartoffelsträußchen | Portweinjus
45,00

HAUSGEMACHTE WALDPILZ-RAVIOLI

mit Tomaten-Concassée | wilder Brokkoli | Buchenpilze | Wildkräuter
28,00



OSTFRIESISCHER KNOLLESELLERIE

Knusprig gebacken | Frühlingsgemüse
Meerrettich-Schaum | Gartenkräuter
26,00



DESSERT

INSPIRATION EINER SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Tainori-Schokolade | Sauerkirsche | Avocado

14,00



HASELNUSS-DOME

Meersalz-Karamellmousse | Sanddorn | Rum-Parfait

13,00

VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS

saisonales Fruchtsorbet

9,00



ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL VOM KÄSEWAGEN

von dem Affineur Mons | Trauben | Portweinpflaumen
hausgemachtes Chutney

22,00