

Herzlich willkommen

im **Gorch-Fock-Haus**! Wir freuen uns sehr, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Seit dem Jahr 1972 ist unser Haus fester Bestandteil der Stadt Wilhelmshaven und des Bundeswehrstandortes. Hier treffen sich Soldaten und Zivilbevölkerung zu Stunden, genießen in angenehmer Atmosphäre die leckeren Speisen unseres Restaurants, feiern Hochzeiten, Kompaniefeste und Firmenjubiläen oder übernachten in unseren gemütlich ausgestatteten Hotelzimmern.

Träger des **Gorch-Fock-Hauses** ist von Beginn an die Evangelische Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (EAS). Der gemeinnützige Verband engagiert sich seit 1957 in der Betreuung der Bundeswehrangehörigen und ihrer Familien. Dabei arbeitet er Hand in Hand mit dem Bundesministerium der Verteidigung und der Militärseelsorge zusammen.

Deutschlandweit – auch hier in Wilhelmshaven – gestaltet die EAS Betreuungsangebote aus den Bereichen Bildung, Kultur, Sport und Familie, die Menschen aller Konfessionen offen stehen.

Weitere Informationen zur Arbeit der EAS finden Sie im Internet unter www.EAS-Berlin.de oder sprechen Sie uns einfach an.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und wünschen

guten **Appetit!**

Gorch-Fock-Haus

Unsere OASE-Klassiker

Viele Soldatinnen und Soldaten befinden sich zurzeit im Auslandseinsatz und leisten ihren Dienst in einer unwirtlichen Umgebung. Dort vermissen sie oft die einfachsten Dinge am Meisten. Die OASE-Einsatzbetreuung, eine ökumenische Initiative der Evangelischen und Katholischen Arbeitsgemeinschaften für Soldatenbetreuung, bringt mit ihren Betreuungseinrichtungen ein Stück Heimat in die Einsatzgebiete der Bundeswehr. In gemütlichen Räumen können die dort stationierten Männer und Frauen entspannen, mit Kameraden ins Gespräch kommen und aus dem umfangreichen gastronomischen Angebot ihr Lieblingsgericht auswählen.

Unsere **OASE-Klassiker** sind eine Zusammenstellung der beliebtesten Gerichte unserer Soldatinnen und Soldaten im Einsatz.

Probieren Sie doch mal!

Hamburger (180g) mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt	€ 5,90
Cheeseburger mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt und mit Käse überbacken	€ 6,50
Bacon Burger mit gebratenem Bacon, Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt	€ 6,50
gleich mitbestellen: Country Steak frites	€ 2,00
Currywurst mit Pommes frites	€ 4,90
Chicken Wings Rocky Mountain BBQ mit Asia-Sauce und Pommes frites	€ 8,50
Gyrosteller Pfannengyros mit Tsatsiki, Krautsalat, und Pommes frites	€ 9,50

Suppen

*Alle Suppen servieren wir
mit frischem Stangenweißbrot!*

Tomatencreme traditionell gekocht mit Sahnehaube	€ 4,20
Krabbensuppe delikate Suppe mit Krabbenfleisch	€ 5,90
Gulaschsuppe herzhaft, mit Paprika und Fleisch	€ 4,40
Kraftbrühe mit Fleischeinlage und Gemüsestreifen	€ 3,90

Salate

*Alle Salate servieren wir entweder mit Joghurt-
oder Balsamico-Dressing und Kräuterbaguette!*

Salatteller jahreszeitliche Salatauswahl	€ 3,90
Salat ‚Neptun‘ mit gegrillten Lachsfilets	€ 10,50
Chefsalat mit Kochschinken, Käse und frischen Champignons	€ 9,90
Farmersalat mit gegrillten Putenbruststreifen	€ 9,90

*Für unsere Salate verwenden wir frische,
saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika,
Mais, Möhren, Gurken und Zwiebeln.*

Für den kleinen Hunger

Toast Hawaii	€ 7,20
mit Kochschinken, Ananas und mit Käse überbacken	
Bauernfrühstück	€ 7,20
Bratkartoffeln mit Ei, Räucherschinken und Gewürzgurke	
Schinkenplatte	€ 8,90
Katenschinken, Salatgarnitur, Butter und Bauernbrot	

Vegetarische Gerichte

Folienkartoffel	€ 6,90
Salatteller mit einer Folienkartoffel, Sour-Cream und frischen Champignons	
<i>mit extra Krabben</i>	<i>+ € 4,00</i>
<i>mit extra Lachstranchen</i>	<i>+ € 3,50</i>
Camembert	€ 7,70
gebackene Camemberts mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toast	
Tortellini	€ 8,90
mit Ricotta-Spinat-Füllung, Tomatensoße und frischem Parmesan	
Gemüseteller	€ 9,60
eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	

Spezialitäten des Hauses

Mistkarre gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln, frischen Champignons, Spiegelei, Buttergemüse und Sauce Hollandaise	€ 15,70
Normandie gebratene Schweinelende auf Calvadosrahm mit gedünsteten Äpfeln, Schmorzwiebeln, und Kartoffelkroketten	€ 15,90
Grillpfanne Steaks von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter, Grilltomate, Schmorzwiebeln, Speckbohnen, Sauce Choron und Bratkartoffeln	€ 15,90
Geschnetzeltes ‚Züricher Art‘ gebratene Putenbruststreifen mit frischen Champignons in Rahmsoße, Gemüsevariation und Bandnudeln	€ 14,90
Grillplatte (ab 2 Personen) gegrillte Steaks von Rind, Schwein, Pute mit Sauce Hollandaise, Bratenjus, Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Gemüsevariation, Grilltomate, Kroketten und Bratkartoffeln	pro Person € 15,90

Unsere Fischspezialitäten

Matjestopf ‚Hausfrauenart‘	€ 11,50
drei Matjesfilets an pikanter Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	
<i>mit extra Speckbohnen</i>	+ € 1,50
Seelachsfilet	€ 15,90
gebacken, mit Dillrahmsauce, gemischtem Salat, Salzkartoffeln und kleinem Salatteller	
Siel-Wärter's Lieblingspeise	€ 17,20
drei verschieden gebratene Seefischfilets mit frischen Krabben auf Meerrettich- und Senfsoße, Bratkartoffeln und Salatteller	
Rotbarschfilet	€ 14,90
gedünstetes Rotbarschfilet auf einem Gemüsebeet an leichter Safran-Sahnesoße, Blattspinat Bratkartoffeln und Salatteller	
Pannfisch	€ 16,70
gebackenes Schollen- und Seefischfilet mit Krabbenröhrei, knusprigen Bratkartoffeln und kleinem Salat	
Zander	€ 15,90
auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Schmorgurken und Kirschtomaten, Dillrahmsauce, Bandnudeln und Salatteller	
Scholle ‚Finkenwerder Art‘	€ 15,90
gebratene Scholle mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	
Gebratenes Lachsfilet (250g)	€ 16,90
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	

Weitere Fischspezialitäten

Kapitäns-Teller € 16,90

mit Nordseekrabben, Matjes, hausgebeiztem Graved Lachs, Räucherlachs und Forelle, an Honig-Dill-Soße, Kräuterrührei knusprigen Kartoffeln und Salat

Fischspezialitätenplatte (ca. 500g Fisch) pro Person € 18,90

Gegrilltes Zander- und Lachsfilet, gebackenes Seelachsfilet und frische Krabben, Dillschaumsoße, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, frisches Saisongemüse, Petersilienkartoffeln und Bratkartoffeln

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten!

Riesling „Classic“ 0,20 l € 4,50

Qualitätswein b. A, trocken

Unsere Schnitzelspezialitäten

Schweineschnitzel ‚Jäger Art‘ € 10,70

mit Champignons in Rahmsoße

Schweineschnitzel ‚Hawaii‘ € 10,70

mit Ananas und Käse überbacken

Schweineschnitzel ‚Gärtnerin‘ € 10,70

mit Buttergemüse und Sauce Hollandaise

Schweineschnitzel ‚Bauern Art‘ € 10,70

mit Schmorzwiebeln, frischen Champignons, Speck und Paprika

Bitte wählen Sie unter folgenden Beilagen:

Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Country Fries oder Butterreis

Steaks

Wir grillen Ihr Steak auf Wunsch english, medium oder well done. Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und Baguette.

Steaks vom Rind

Rumpsteak	200g	€ 13,90
	250g	€ 15,90
	300g	€ 17,90
Hüftsteak	200g	€ 12,90
	250g	€ 14,90
	300g	€ 16,90
Filetsteak	200g	€ 17,90

Weitere Steaks

Schweinerückensteak	200g	€ 9,90
	250g	€ 10,90
Putensteak	200g	€ 9,90
	250g	€ 10,90

Bitte wählen Sie unter folgenden Beilagen:

Café de Paris Butter	€ 1,00	Bratkartoffeln	€ 2,00
Sauce Bernaise	€ 2,00	Kroketten	€ 2,00
Sauce Choron	€ 2,00	Pommes Frites	€ 2,00
Pfeffersoße	€ 2,00	Country Frites	€ 2,00
Cognac-Rahm-Soße	€ 2,00	Ofenkartoffel mit Sour Cream	€ 2,00
Schmorzwiebeln	€ 1,50		
Grilltomate	€ 2,00	3 gegrillte Garnelen	€ 4,90
Schmorpilze	€ 2,50		
Bohnen im Speckmantel	€ 3,00		
Kleine Gemüseplatte	€ 3,50		

Eis- und Dessertkompositionen

Eis mit heißen Kirschen Bourbon-Vanille-Eiskrem mit heißen Kirschen und Sahne	€ 4,30
Crème brûlée der Klassiker unter den Desserts	€ 4,90
Nussknacker Walnuss-Eiskrem verfeinert mit karamellisierten Walnussstückchen und Schokoladen-Eiskrem mit edlen Schokosplittern und einem Tupfer Sahne	€ 4,60
Frische Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube	€ 4,00
Eierlikörbecher Bourbon-Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem mit edlen Schokosplittern, einem Schuss Eierlikör und Sahne	€ 4,30
Ostfriesenbecher Vanilleeis mit Rum-Rosinen und Vanillesahne	€ 4,20
Crêpes au chocolat Hauchdünne Pfannkuchen mit Schokoladensoße, Bourbon-Vanille-Eiskrem und mit frischen Früchten garniert	€ 5,40

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Mirinda, 7UP ^{1,2,3,4}	0,30 l	2,30 €	0,40 l	2,90 €
Pepsi-Cola light ^{1,2,3,5}	0,30 l	2,30 €	0,40 l	2,90 €
Spezi ^{1,2,3,4}	0,30 l	2,30 €	0,40 l	2,90 €
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	2,10 €	0,75 l	5,10 €
Apfelsaftschorle	0,30 l	2,40 €	0,40 l	3,00 €
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ⁴)				0,20 l 2,40 €
Bionade (Ingwer-Orange, Holunder, Cola)				0,33 l 2,70 €
Orangensaft				0,20 l 2,30 €
Apfelsaft				0,20 l 2,10 €
Kirschnektar				0,20 l 2,40 €
Tomatensaft				0,20 l 2,40 €
Johannisbeernektar				0,20 l 2,40 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	2,00 €
Kännchen Kaffee Crème	3,50 €
Cappuccino	2,40 €
Espresso	1,80 €
Latte Macchiato / Café au Lait	2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60 €
Eilles Tee-Spezialitäten	2,00 €

Aperitif

Riesling Secco „Leichtsinn“	0,10 l	3,00 €
Aperol Sprizz	0,20 l	3,50 €
Kir Royal	0,20 l	3,50 €
Sekt-Orange	0,20 l	3,50 €

Bier vom Fass

Jever Pilsner	0,30 l	2,60 €	0,40 l	3,20 €
Radeberger Pilsener	0,30 l	2,60 €	0,40 l	3,20 €
Alsterwasser	0,30 l	2,60 €	0,40 l	3,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell			0,50 l	3,80 €

Flaschenbier

Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	2,60 €
Hövels Dunkelbier	0,50 l	3,80 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	3,80 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	3,80 €

Edelspirituosen (2 cl)

Roner Williams Birne	40,0% Vol	4,00 €
Grappa Morbida di Moscato e Chardonnay	40,0% Vol	4,00 €
Riesling Weintrester	40,0% Vol	3,50 €
Cognac Hennessy	40,0% Vol	4,00 €

Klare Branntweine (2 cl)

Berentzen Korn	35,0% Vol	1,60 €
Jubiläums Aquavit	42,0% Vol	2,30 €
Maltaser Kreuz	40,0% Vol	2,00 €

Magenbitter (2 cl)

Jägermeister	35,0% Vol	2,00 €
Fernet Branca	42,0% Vol	2,00 €
Ramazotti	30,0% Vol	2,00 €
Baileys	17,0% Vol	2,20 €
Ballentines	42,0% Vol	2,10 €
Chivas Regal Scotch	42,0% Vol	4,00 €

1= koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3 = Zitronensäure,
4=Ascorbinsäure, 5= Süßstoff

Weißwein

	0,20 l	0,75 l
Riesling „Classic“ Qualitätswein b. A, feinherb	4,50 €	14,90 €
Mittelheimer Edelmann Riesling, Qualitätswein b. A, halbtrocken	4,50 €	14,90 €
Hochheimer Hölle Riesling, Spätlese, trocken	5,00 €	16,70 €
Geisenheimer Mönchspfad Kerner, Spätlese, mild	5,00 €	16,70 €
Rivaner Qualitätswein b. A, trocken	4,60 €	14,90 €
Chardonnay Qualitätswein b. A, trocken	5,60 €	18,80 €

Rotwein & Rosé

	0,20 l	0,75 l
Komposition “R o t” Qualitätswein b. A, trocken	5,20 €	17,40 €
Villa Gutenberg Spätburgunder Qualitätswein. b. A, trocken oder feinherb	5,20 €	16,90 €
Primitivo del Salento Ein trockener Rotwein aus Italien	5,60 €	18,80 €
Rheingauer Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein b. A, trocken oder halbtrocken	4,50 €	14,90 €

Sekt

“Rheingauer Leichtsinn” Secco	0,75 l	14,50 €
Nägler Pikkolo, trocken	0,20 l	5,50 €
Weingut Nägler, Winzersekt Flaschengärung, trocken oder halbtrocken	0,75 l	17,00 €
Winkeler Hasensprung Riesling, Flaschengärung, brut oder trocken	0,75 l	22,50 €