

# Zur Einstimmung

## *Traubensecco alkoholfrei*

0,1l 3,90

*Eine Neuheit des vielfach prämierten Spitzenweingut Ernst Bretz: Hocharomatischer Traubensaft von edlen Bukett-Rebsorten wie Scheurebe wird mit sehr feinperliger Kohlensäure versetzt. Eisgekühlt serviert, versprüht der Traubensecco einen fruchtig-intensiven Geruch.*

## *Aperol Spritz 0,2l 5,90*

*Prosecco | Aperol | Soda*

## *Hugo 0,2l 5,90*

*Prosecco | Holunderblütensirup | Soda*

## *Birnencidre - mild*

0,25l | 5,70

0,50l | 10,90

## *Duché de Longueville Poiré 2% vol.*

*Flasche 16,-*

Poiré, so nennt man in Frankreich diesen köstlichen Cidre aus saftigen reifen Birnen, Die Erzeugung ist extrem limitiert, da diese Birnensorte nur sehr selten zu finden ist. Ein Birnenbaum dieser Sorte braucht bis zu 50 Jahre, bis er voll ausgereift ist. Der Birnencidre ist gleichzeitig erfrischend und festlich elegant, eine delikate Harmonie knackiger Säure und dezenter Süße.. Sein leichter, sehr fruchtiger Charakter macht ihn zum erquickenden Aperitif und zum idealen Begleiter süßer Desserts. Gut gekühlt ist dieser Cidre ein unglaublich fruchtig-frischer Genuss, der Sie begeistern wird.

## *Apfelcidre*

0,25l | 5,70

0,50l | 10,90

## *Van Nahmen Cidre 4% vol.*

*Flasche 16,-*

Dieser feinherbe Apfelcidre wird von traditionellen Obstsorten am Niederrhein schonend gekeltert. Die besondere Fruchtigkeit und Finesse wird durch die Verwendung von spät ausgereiften Äpfeln und der schonenden Verarbeitung erreicht. Gut gekühlt ist dieser Cidre ein besonderer Genuss und ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen.

## Vorspeisen

### Caprese 7,50

Mozzarella mit Tomate und Pesto

### Ziegenfrischkäse mit Walnusskruste 8,50

mit kleinem Salat

### Gebackener Camembert 7,50

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

### Schafskäse im Bierteig 7,50

mit kleinem Salat

## Suppen

### Kartoffelcremesüppchen mit Croutons 5,50

mit Kartoffeln aus Ostfriesland

### Hawanna's Karotten-Ingwer-Suppe 5,50

vegan und leicht scharf!

### Hawanna's Krabbensuppe 6,90

verfeinert mit Pernod, Safran und frischen Nordseekrabben

## Salate

Knackige Salate der Saison, fruchtige Strauchtomaten,

Paprika, Gurke und Möhren

mit französischer Vinaigrette oder Joghurt-Dressing

Frisches Baguette

### Hawanna's Salat 6,90

... mit gebratenem Hähnchenfilet + 4,50

... mit Ziegenkäse und Walnüssen + 4,50

... mit Schafskäse und Oliven + 4,50

... mit Garnelen in Knoblauch gebraten + 7,90

### Kids' most wanted 5,90

(diese Gerichte werden nur Kindern serviert!)

### Hausgemachte Fischstäbchen

### Chicken Nuggets

### Hausgemachtes Schnitzel

jeweils mit Pommes

# Burger

## *Veggie 9,90*

Gemüseburger aus knackigem Gemüse wie Mais, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln

## *Chicka-Chicken 10,90*

Knusprige Hähnchenbrust in Panko paniert mit leichter Currynote

## *Backfisch 10,90*

Seelachs in hausgemachtem Bierteig ausgebacken mit Remoulade

## *El-Greco 10,90*

Gebackener Schafskäse | Olivencreme | Zwiebeln

## *Beilagen*

Knusprige Pommes Frites	2,50
Köstliche Süßkartoffel-Pommes (muss man einfach probiert haben)	3,50
Hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln verfeinert	4,-
Hausgemachte Aioli (Knoblauchcreme)	1,-
Hausgemachte Remoulade	1,-
Mayo, Ketchup	0,50

## *Classic-Burgers im Steinofen-Brötchen*

- ⇒ handgefertigt aus 100% saftigem Rindfleisch
- ⇒ simple=150gr | double=300gr
- ⇒ hausgemachter BBQ-Sauce und Curry-Mayonnaise
- ⇒ frischer Gurke, Tomate und knackigem Salat

	<i>simple</i>	<i>double</i>
<i>Havanna's</i> Bacon   Chester-Käse	9,90	14,90
<i>Speedy Gonzales</i> Bacon   Chester-Käse   Jalapenos	11,50	16,50
<i>Le Provencal</i> Ziegenkäse   Bacon   Honig-Senf-Sauce	13,90	18,90
<i>Don Corleone</i> Rucola   Mozzarella   Parmesan   Pesto	13,90	17,50

## *Special-Burgers*

<i>Chuck Norris</i> PURE ANGUS-BEEF DOUBLE Chester-Käse DOUBLE Bacon	<i>180gr</i> 14,90	<i>360gr</i> 23,90
<i>Man's World</i> DRY AGED BEEF mind. 6-Wochen-Trockenreifung Top-Marmorierung	<i>180gr</i> 17,90	<i>360gr</i> 25,90

# Fisch

## *Frischer Lachs 17,80*

mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

## *Hausgemachter Backfisch 13,80*

Seelachs in Bierteig gebacken, serviert mit Kartoffelsalat und unserer köstlichen Remoulade aus Kapern, Sardellen, Ei und frischen Kräutern

## *Norddeicher Pannfisch 15,80*

In der Pfanne serviert  
gebratener Seelachs auf knusprigen Bratkartoffeln  
und einer hausgemachten Dijon-Senf-Sauce

## *Scholle vom Kutter 15,80*

in Butter gebraten, mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln serviert

## *Scholle Finkenwerder Art 19,80*

in Butter gebraten, mit zerlassenem Speck und Krabben  
und Salzkartoffeln serviert

## *Hausgemachte Fischstäbchen 12,80*

Zart und knusprig in leckerer Panade mit Kartoffelsalat

## *Matjes mit Hausfrauensauce*

... auf gebuttertem Schwarzbrot **13,80**  
mit Matjesschluck **15,80**

... mit Bratkartoffeln **14,80**  
mit Matjesschluck **16,80**

## *Havanna's Fischplatte*

mit

⇒ *frischem Lachs*

⇒ *Seelachs aus der Nordsee*

⇒ *Kutterscholle*

⇒ *Riesengarnele*

serviert mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter  
und einer Dijon-Senf-Sauce

1 Person 19,80    2 Personen 38,-

Aus den Abschnitten unserer Fischen bereiten wir einen Fischfond zu, der als Basis für alle Saucen zu unseren Fischgerichten verwendet wird.

# Fleisch

## *Hausgemachte Schnitzel ... vom Schwein oder Huhn*

◇ *Wiener Art* *12,80*

◇ *mit Mandelkruste* *14,80*

*mit köstlicher Champignonrahmsauce 2,80*  
*serviert mit Pommes oder mit Bratkartoffeln (€ 2,-)*

*Zartes Filet vom Landschwein* *16,80*

*mit mediterranem Grill-Gemüse und leckeren Röstkartoffeln*

*Chili con Carne* *11,90*

*nach altem Hausrezept - feurig, mit Bohnen und Mais*

*Original Thai Green Curry* *13,90*

*mit Hühnchen an Basmatireis*

## *Havanna's Caribbean Style*

*in Ananas-Kokos-Erdnuss-Sauce auf Basmati-Reis mit*  
*in Bierteig gebackenen ....*

◇ *Hähnchenfiletstreifen* *14,80*

◇ *Seelachs* *14,80*

◇ *Garnelen* *17,80*

*Zwiebelrostbraten* *19,50*

*Roastbeef | Zwiebeln | Marktgemüse | Röstkartoffeln*

*Rumpsteak* *ca. 200gr 18,50*

*Marktgemüse | Röstkartoffeln*

*Entrecote* *ca. 300gr 24,90*

*Der Steakklassiker, schmackhaftes Rib-Eye aus Argentinien;*  
*saftig, geschmackvoll und mit kernigem „Biss“*

*Filetsteak aus Nevada* *ca. 180gr 24,90*

*zartes Filet für Fleischfans*

*ca. 300gr 34,90*

*Ein wenig geklärte Butter,*  
*Maldon Sea Salt Flakes und*  
*Tellicherry Pfeffer (sehr lange gereifter Pfeffer, warmes &*  
*intensives Aroma, prägnante Schärfe, sehr selten!)*  
*runden das Steak-Erlebnis ab.*

*Unsere Steaks servieren wir mit Röstkartoffeln und Grilltomate*

*Bitte wählen Sie die Garstufe:*

*rare - blutig*

*medium rare - dunkelrosa*

*medium - rosa*

*medium well - hellrosa*

*well done - durchgebraten*

# Abschluss

## Desserts

*Crème brûlée* 6,80

*Haselnuss-Zimt-Parfait* 6,90

*Rote Grütze mit Vanillesauce* 5,90

## Cafés

*Tasse Kaffee* 2,20

*Espresso* 2,-

*Cappuccino* 3,-

*Milchkaffee* 3,-

*Latte Macchiato* 3,20

## Korn

*The Ostholsteiner* 5,90

Ein 9-fach filtrierter, handabgefüllter Premium-Doppelkorn aus dem Küstenland Ostholstein. Produziert aus bestem Weizenfeindestillat, dem klaren Endmoränenwasser der Holsteinischen Schweiz und veredelt durch sorgfältigste Filtertechnik, ist THE OSTHOLSTEINER ein weicher, runder Doppelkorn der Extraklasse.

Der Destillateur empfiehlt: „Trinken Sie THE OSTHOLSTEINER gekühlt, auf Eis oder auch besonders gerne bei Zimmertemperatur, bitte immer gut gekleidet, zu anständiger Musik und in Begleitung von Damen und Herren, die es wert sind und ordentliche Schuhe tragen.“

## Grappa

*Psenner Grappa Barrique* 3,50

Im Fass gereifter Edel-Grappa Das Aroma dieses besonderen, in Barrique ausgebauten Grappa, ist von entspannenden und positiven Noten geprägt. Sie zeichnet sich sowohl durch eine delikate Farbe als auch durch eine seidige Weichheit und eine nicht übertriebene Süße aus

*Psenner Grappa Selezione* 3,50

Die Trester der in Südtirol gekelterten Rebsorten Vernatsch, Blauburgunder und Gewürztraminer werden nach sorgfältiger Auslese in Kupferdestillierblasen zu Grappa gebrannt und in Edelstahltanks ein Jahr lang gelagert

*Grappa Alexander Cru* 5,90

Mitten im pulsierenden Herz der Grappa-Tradition, in Conegliano Veneto befindet sich die Distilleria Bottega. In einem alten Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert brennen die Geschwister Bottega die mit Gold prämierte Grappa "Alexander Cru" aus Prosecco und Moscato.

Das Besondere daran: die Distilleria Bottega ist die einzige Distilleria in Italien, die ihre Grappa dreimal brennt: Das Ergebnis ist eine ausgesprochen milde, runde und sehr aromatische Grappa.