

Speisekarte



Haus *H*amburg
RESTAURANT

Exklusiv nur bei uns

Die „Leeraner Altstadt“ als Teelicht.



Das Buch - Eine kulinarische Reise



TOLLE SCHOLLE Im Zentrum von Leer ist die gute Fischküche zuhause



Leers historische Altstadt kann mit einer ganzen Reihe traditioneller Gebäude ihre Besucher sehr aus Neuem begeistern. Dazu zählt auch das nur wenige Meter von Rathaus und Museumsufer entfernt gelegene Haus Hamburg. Hier hat Hanna Wagmann in den letzten Jahren einen beliebten Anlaufpunkt für Fischfreunde geschaffen. „Der Haken, die Lada, die Taft. Bei uns fühlen sich die Leute der Küste ganz nah“, weiß sie aus Gesprächen mit ihren Gästen zu berichten. Wenns dann noch etwas auf den Teller gibt, ist die Sache schnell getan. Die Küche bietet Zander- und Knaufbällchen auf geschmorten Champignons, den Finken Heringskopf, Seezunge und Metat. Einen Namen gemacht hat sich die Köchin zudem mit ihren Schallgerichten. Der Plattfisch wird natürlich fangfrisch zubereitet und mit Krabben und Sauc Hollandaise, mit Speck und Zwiebeln serviert. Und wer es mit Meeresreizen nicht so hat? Der muss in keinem Fall hungern nach Hause, denn auch für die Speise Landgänger ist gesorgt. Als kulinarische Eigenkreation kommt beispielsweise der Gegrillburger auf den Tisch. Für den Estrich sorgt hier das fruchtige Mangochutney. Schon das allein ist es wert, wenigstens einmal die Bestellung zu variieren. Vorläufig übergibt jemand nach dem Koch oder der Köchin, bekommt er die gleiche Antwort wie bei der Frage nach der Inhaberin von Haus Hamburg: Hanna Wagmann. Sie ist nicht nur das Gesicht des Restaurants, sondern auch dessen Seele. Ich spre den Herzschatz des Ladens und meinte, wie er mit mir anme, betont sie. Und räumt ein, dass sie ihren Traum durchaus einiges abverlangt: Es müsse, wie ein Handwerk laufen. Die wechselnde Leertournee gebe als echter traditioneller Energiebündel mit gutem Beispiel voran und vermittele hin und wieder gern auf das Prinzip „learning by doing“. So habe sie „das Köchen habe in meinem eigenen Betrieb gelernt“, sagt sie. Wer das Haus Hamburg besucht, findet also in einem Lokal mit einem ganz eigenen, starken Charakter und bezaugnet – wenn sie nicht gerade am Herd steht – einer Chefin, die von ganzem Herzen Gastronomin ist. Und auch nichts anderes mehr sein möchte.

HAUS HAMBURG
Rathausstraße 3-5
26301 Leer
Telefon 04 92 / 45 84
info@haus-hamburg.de
www.haus-hamburg.de



KULINARISCHE ENTDECKUNGEN 77

Speisekarte klauen lohnt nicht! Für 5,00 Euro ist es legal Ihre.

wer die Köchin kennt, braucht vor dem Essen nicht zu beten

Los gehts ...

Tagessuppe - 5,80 € -
soup of the day

... durch unsere kalte Küche

Vorspeise Haus-Hamburg
Matjesfilets, Aalrauch-Matjesfilets
Bismarckhering, Brathering
Salatgarnitur⁴ 9,90 €

Vorspeise Haus-Hamburg deluxe
Matjesfilets, Aalrauch-Matjesfilets
Bismarckhering, Brathering,
Räucherlachs und Greetsieler Kutterkrabben^{1,5}
Salatgarnitur⁴ 14,80 €

*... auch als Hauptgericht mit Bratkartoffeln
und Salat Aufpreis 7,00 €*



Fokken & Müller – traditionsreich, zuverlässig, renommiert. Seit über 120 Jahren dreht sich bei uns alles um den Emder Matjes in all seinen Formen. Wir führen ein umfassendes Produktsortiment rund um den Matjes und die Feinkost, welches wir ständig weiter ausbauen und verfeinern. Die besondere Qualität unserer Produkte basiert auf langjähriger Tradition, dem Fachwissen und der Zuverlässigkeit der Mitarbeiter und natürlich dem guten Draht zum Hering. Dank dieser Kombination entstehen bei uns echte Emder Matjes- und Feinkostspezialitäten, dies bestätigt auch die Würdigung für unsere ausgezeichneten Matjesfilets.



MOIN! - Moin ! - LÖPPT? - Löppt!

Wissenswertes über unseren Fisch

::: Kleine Fischkunde vor dem Essen :::



Nordseescholle

Die Scholle lebt in der Nordsee sowie im Atlantik in einer Tiefe bis 200 m. Die Fanggründe reichen von Island und Norwegen bis vor die spanische Westküste. Sie ist ein rechtsäugiger Plattfisch mit graubrauner Oberseite, besetzt mit rötlich oder orangefarbenen Punkten, die Unterseite ist weiß.



Nordseekrabbe (Nordseegarnele, Granat)

Die 5 - 7 cm langen Tiere mit grauem Körper sind typische Wattenmeer-Bewohner, obwohl sie auch im Tiefwasser der Meere bis zum Mittelmeer zu finden sind.



Knurrhahn

Alle Mitglieder dieser Familie haben einen großen Kopf ein entschnabel-förmiges Maul und große Brustflossen, mit denen die Knurrhähne über den Meeresboden wandern. Ihren Namen haben sie von den knurrenden Geräuschen, die sie erzeugen können.



Zander

Er ist der größte im Süßwasser lebende barschartige Raubfisch Europas. Zander kommen aber auch im Brackwasser der gesamten Ostseeregion vor. Charakteristisch ist sein langgestreckter spindelförmigen Körper. Der Kopf ist zugespitzt, das Maul tief gespalten. Der Zander gilt als wichtiger und wertvoller Speisefisch mit besonders festem, weißem Fleisch. Gut geeignet für grätenfreie Filets.

die weißen Tauben nennt man Möwen

Frisch aus Meer und Seen

Nordsee Scholle – filetiert 22,50 €
freshly caught plaice tenderloin

als Finkenwerder Art (Schinkenwürfel) 23,50 €
freshly caught plaice tenderloin / bacon and onions

mit Krabben^{1,5} 26,50 €
freshly caught plaice tenderloin/ crabs^{1,5}

Unser Tipp aus der Küche - Catch of the day

Fischplatte für 1 Person
Auswahl unserer beliebtesten Fischfilets /
Greetsieler Krabben^{1,5} / Bratkartoffeln¹ / Salat⁴
pro Person 25,50 €

fish plate for 1 person
3 types of fillets – catch of the day- / crabs^{1,5}
fried potatoes¹ / salade⁴

Zu allen unseren Fischgerichten reichen wir unsere
hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
sowie einen kleinen gemischten Salat.



ein bisschen mehr Ernst täterätäte uns gut

Von Weide und Feld

Rahmschnitzel^{2,3} / RAS Frites⁶ / Salat⁴ 17,50 €
*escalope with mushroom cream^{2,3} /
rustic fries⁶ / salade⁴*

Tomahawk vom Ammerländer Edelschwein
RAS Frites⁶ / Salat⁴ 24,50 € -
tomahawk from the pig / rustic fries⁶ / salade⁴

vegan/vegetarisches Tagesgericht 17,50
- vegan/vegetarian dish

Ofenkartoffel ...
... mit Sour-Cream^{2,4,6} 9,50 €
Baked potato with sour cream^{2,4,6}

... mit Räucherlachs und Sour-Cream^{2,4,6} 15,50 €
Baked potato with sour cream^{2,4,6} and smoked salmon

... mit Sour-Cream^{2,4,6} und Greetsieler Krabben^{1,5} 19,50 €
Baked potato with sour cream^{2,4,6} and North Sea shrimps^{1,5}

Beilagenänderung Aufpreis: 1,00 Euro

Ostfriesische Spezialitäten

Grünkohl⁴ mit Mettenden und Pinkel
und Bratkartoffeln¹ 19,90 €

Kale with smoked pork loin, pinkel sausage
and homefried potatoes

Snirtjebraten mit Sauce³ und
Bratkartoffeln¹ 21,30 €

-- East Frisian specialty --
Roast with sauce
and homefried potatoes

1 Konservierungsstoffe 2 Laktose 3 Gluten 4 Senf 5 Schalentiere 6 Eier 7 Gerste



der leckerste Fisch ist immer noch der Schnitzel

Haus Hamburg

RESTAURANT

Ihre Adresse für frische Fischgerichte in Leer / Ostfriesland

Wir sind auch Außer Haus für Sie da:
ob nun exklusives Catering,
Fischbrötchen oder Kibbelinge
mit unseren RAS Frites.

Seien Sie unser Gast!



Rathausstr. 3 – 5 · 26789 Leer

Telefon: +49 (0) 491 / 48 84 · Mobil: +49 (0) 162 / 64 65 682

E-Mail: info@haus-hamburg-leer.de

www.haus-hamburg-leer.de

Hat es Ihnen geschmeckt ... bewerten Sie uns gerne auf  GOOGLE



Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch