



**HAITHABU**

**GÄSTHAUS ZUM WIKINGER**

**SCHMÄCKHAFT - EHRlich - RUSTIKAL**

# Liebe Gäste, Freunde ...und Eingeborene!

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „HAITHABU“. Wir hoffen Sie haben bei uns einige nette Stunden und können Ihre Seele baumeln lassen. Genießen Sie ihren verdienten Urlaub oder ein paar freie Tage und Stunden.

Lassen Sie uns die Teller füllen und die Krüge leeren. Ein Dankeschön allen unseren Gästen, die unsere Hütte immer wieder finden und bei uns verweilen. Bis zum nächsten Mal..

## Ihr Haithabu-Team



Haithabu (dänisch Hedeby, lateinisch Heidiba) war der wichtigste Handelsort und Hauptumschlagsplatz für den Handel mit Skandinavien und dem Baltikum, in Jütland am Isthmus zwischen Nordsee und Ostsee und dem historischen Ochsenweg an der Schlei im heutigen Deutschland gelegen.

Der Name bedeutet „Stadt in der Heide“.

Gegründet wurde Haithabu als ein Handelsplatz der Friesen um das Jahr 770.

Im Jahr 808, durch die Zerstörung des konkurrierenden slawischen Handelsortes Rerik (in der Nähe von Wismar) durch den dänischen König Göttrick, und anschließende Umsiedlung aller Kaufleute nach Haithabu, entwickelte sich die Stadt rasch.

Um 890 übernahmen die Wikinger Haithabu und wurde mit bereits etwa 1.000 Einwohnern der wichtigste Handelsplatz des Ostseeraumes. Später wurde Haithabu ein

Haupthandelsplatz wegen seiner günstigen Lage an Haupthandelswegen zwischen dem Fränkischen Reich und Skandinaviern sowie zwischen Ostsee und Nordsee. Adam von Bremen bezeichnet Heidiba als portus maritimus, von dem aus Schiffe bis nach Schweden und sogar Griechenland geschickt wurden. Besonders die Herstellung und Bearbeitung von Tonwaren (Geschirr), Glas und Werkzeug wurde wichtig für die Bedeutung Haithabus.

948 wird Haithabu Bischofssitz, nachdem schon um 850 die erste christliche Kirche errichtet wurde. Obwohl ein 9 Meter hoher Wall die Handelsstadt umgab, wurde sie im Jahr 1050 in einer Schlacht zwischen Harald Hardrada von Norwegen und Sweyn II. zerstört und dann 1066 von den Westslawen ausgeplündert. Die Einwohner zogen daraufhin nach Schleswig und bauten Haithabu nicht wieder auf.

**HAITHABU**  
WIKINGER RESTAURANT

### Seebad Ahlbeck

Friedrichstraße 7  
Telefon: 0 38 37 8 / 49 86 10  
Mobil: 0170 / 9012 406

**HAITHABU**  
GASTHAUS ZUM WIKINGER 

[www.restaurant-haithabu.de](http://www.restaurant-haithabu.de)

Alle Preise sind in EURO angegeben.

## Gerstensaft vom Fass

### Radeberger

sehr hopfig und würzig



.....	0,25 liter ...	3,00
.....	0,4 liter ...	4,20
.....	Horn / 0,65 liter ...	6,50

### Rostocker Pilsener

Ein echtes Kind der Küste

.....	0,25 liter ...	3,00
.....	0,4 liter ...	4,20
.....	Horn / 0,65 liter ...	6,50

### Staropram

Eine Schwarzbierspezialität aus einer der ältesten Brauereien in Böhmen.



.....	0,3 liter ...	3,60
.....	0,5 liter ...	4,90
.....	Horn / 0,65 liter ...	7,00

### Schöffelhofer Hefeweizen

.....	0,3 liter ...	3,90
.....	0,5 liter ...	5,90

### Göttertrunk (2,3,12)

Pilsener, Tequila, Sprite, Limette

.....	Becher / 0,4 liter ...	5,50
.....	Horn / 0,65 liter ...	7,50

### Alsterwasser (2,3,12)

„Bier und Sprite macht halb so breit“

.....	0,25 liter ...	2,70
.....	0,4 liter ...	3,70

### Drecksackbier (1,2,6,12)

Bier und Cola macht froher

.....	0,25 liter ...	2,70
.....	0,4 liter ...	3,70

### Banane- / Kirsch-Weizen (2,6,12,A)

Hefeweizen mit Bananen- oder Kirschsafft

.....	0,3 liter ...	3,90
.....	0,5 liter ...	5,90

Lieber über Nacht  
versumpfen,  
als im Sumpf übernachten.

## ...oder aus der Buddel

### Schöffelhofer Hefeweizen (A)

bleifrei ..... 0,5 liter ... 4,90

### Radeberger

bleifrei ..... 0,33 liter ... 3,50

### Alster alkoholfrei

Radeberger mit Sprite ..... 0,4 liter ... 3,90

### Berliner Weiße

mit Schuss Himbeere oder Waldmeister  
..... 0,33 liter ... 3,90

### Malzbier

bleifrei ..... 0,33 liter ... 3,50

## Spezialitäten



TIP

### MetBier

Hausgemischtes Bier aus Schwarzbier, Pilsener und Honigwein

für Anfänger .....	0,2 liter ...	3,00
.....	0,4 liter ...	5,90
.....	Horn / 0,65 liter ...	8,90

### Wikinger-Blut (2,6,12)

Honigwein und Kirschsafft

.....	Becher / 0,2 liter ...	3,40
.....	im Krug / 0,5 liter ...	7,90
.....	im Krug / 1,0 liter ...	14,00

### MET (Honigwein) 11%

...auch Honigwein genannt, ist ein Alkoholisches Getränk aus Honig und Wasser. Getrunken wird er heiß als auch kalt

... Becher / 0,2 liter ...	4,20
... im Krug / 0,5 liter ...	9,50
... Krug / 1 liter ...	18,50

Bier  
hat wenig Vitamine...  
... deswegen muß man  
viel davon trinken.



HAITHABU  
WIKINGER RESTAURANT





## Kaffee & Kaffeespezialitäten

- (1) **Tasse Kaffee**  
..... 3,20
- (1) **Pott Kaffee**  
..... 4,50
- (1,10,C) **Milchkaffee**  
angenehm weich ..... 4,00
- (1,10,C) **Latte Macchiato**  
mit Vergnügen ..... 4,90
- (1,10,C) **Espresso Macchiato**  
schnelles Vergnügen ..... 3,50
- (1) **Espresso**  
rassig und stark ..... 3,00
- (1) **Espresso Doppio**  
das doppelte Vergnügen ..... 4,00
- (1,10,C) **Affogato**  
Espresso mit einer  
Kugel Vanille-Eis ..... 5,50
- (1,10,C) **Cappuccino**  
originale ..... 3,50
- (10,C) **Heisse Schokolade**  
..... 4,00

*Dummheit frisst,  
Intelligenz säuft...  
Genie macht beides!*

## Teespezialitäten

### KräuterTee

Frische Spearmintze gemischt mit verschiedensten Kräutern verleihen einen kühlen Geschmack.

..... 3,50

### SchwarzTee Earl Grey

Klassiker mit Zitrusaromen der Bergamotte aromatisiert

..... 3,50

### GrünerTee

belebt sanft und bringt Ihren Körper in Schwung. Ein erfrischend fruchtiger Genuss.

..... 3,50

### Pfefferminze

Reine Pfefferminze mit belebender Wirkung und unvergleichbar frischem Geschmack.

..... 3,50

### FrüchteTee

Fruchtige Hagebutten, Brombeerblätter und Holunderbeeren

..... 3,50

Für den Schwarz- und Grüntee empfehlen wir eine Ziehzeit bis zu 3 Minuten. Bei dem Kräuter- und Früchtetee entfaltet sich das geschmackliche Volumen in der Zeit von 5-8 Minuten. Als Zugaben zum Tee empfehlen wir Kandis, Sahne und Zitrone.

## Heißgetränke

die Spaß machen

„Nur zur Winterreifensaison“  
„zu erfragen beim ADAC“

### Grog mit Hanse-Rum (4cl)

Tasse (0,3l) ..... 4,90

### Heißer Met (3)

0,2 liter ..... 4,50

### Heißer

### Sanddornsafft (2,6,12)

0,2 liter ..... 3,90

**HAITHABU**  
WIKINGER RESTAURANT



# Softdrinks



- Cola** (1,2,6,12)
- Cola Light** (1,2,6,12)
- Orangenlimonade** (2,6,12)
- Zitronenlimonade** (2,6,12)
- Spezi** Cola + Orangenlimo (1,2,6,12)
- Flasche ..... 0,2 liter ... 2,90
- Glas ..... 0,4 liter ... 4,90

- Schweppes Ginger Ale** (2,3,6,12)
- Schweppes Tonic Water** (3,6,2)
- Schweppes Bitter Lemon** (3,6,2)
- Flasche ..... 0,2 liter ... 2,90

- Selters**
- oder H<sub>2</sub>O mit CO<sub>2</sub>
- Flasche/still ..... 0,25 liter ... 2,90
- Flasche/medium ..... 0,25 liter ... 2,90
- Glas/medium ..... 0,40 liter ... 4,40
- Flasche/medium ..... 0,75 liter ... 5,90

*Vorwärts immer -  
rückwärts nimmer!*

## aus dem SAFT-Laden

### Glindworth

- Apfelsaft, Orange, KiBa, Banane, Kirsche, Ananas** (2,6,12)
- alle Säfte ..... 0,2 liter ... 2,90
- alle Säfte ..... 0,4 liter ... 5,50

- alle Säfte auch als Schorle** (2,6,12)
- Glas ..... 0,2 liter ... 2,90
- Glas ..... 0,4 liter ... 5,50

- Sanddornnektar Saft od. Schorle** (2,6,12)
- ..... 0,2 liter ... 3,20
- ..... 0,4 liter ... 6,00

*...und am Ende  
ergibt alles einen Gin*

## Gin

- Bombay Sapphire & Tonic** (3,6)
- mit Gurke und Limette ... 0,3 liter ..... 7,90

## Mix-Spezis & Cocktails

- Whiskey Cola** (1,2,6,12)
- alle mit 5cl alc. .... je 7,90

- Vodka Orange** (1,2,6,12)
- alle mit 5cl alc. .... je 7,90

- Mai Tai** (2,6,12)
- Weißer u. Brauner Rum, Countreau, Mandelsirup, Ananassaft, Limette ..... 8,50

- Pina Colada** (2,6,10,12,C)
- Weißer Rum, Cocossirup, Sahne, Ananassaft ..... 8,50

- Cuba Libre** (1,2,6)
- Havana Club, Limone, Cola ..... 7,50

*Durst ist schlimmer  
als Heimweh.*

## alkoholfreier Cocktail

- Bunt & Süß**
- 0,3 liter ..... 6,00

## Spritz

- Aperol Sprizz** (2,3,4,K)
- Aperol, Prosecco, Orange, auf Eis ... 0,3 l ... 7,90

- Andalö Sprizz** (2,K)
- Sanddornlikör, Gin und Tonic auf Eis ..... 0,3 l ... 7,90

- Grüne Wiese** (2,K)
- Curacao, Orangensaft, Prosecco, auf Eis ..... 0,3 liter ... 5,90



**HAITHABU**  
WIKINDGER RESTAURANT



Alte Wein und junge  
Weiber sind die besten  
Zeitvertreiber.

## Weißweine Rotweine

### (K) Chardonnay (Frankreich / trocken)

herzhaft, harmonisch mit  
jugendlichen Charm

0,2 liter .....	6,20
0,5 liter .....	14,20

### (K) Riesling (Deutschland / feinherb)

Riesling mit moderater Säure, feinem  
Körper und Duft nach Zitrus und Apfel

0,2 liter .....	6,20
0,5 liter .....	14,20

### (K) Alde Gott (Deutschland / trocken)

Grauer Burgunder - blumige Duftnu-  
ancen, leicht mineralische Würze, aber  
nicht schwer und wuchtig

0,2 liter .....	6,20
0,5 liter .....	14,20

### (K) Weißburgunder (Deutschland / trocken)

intensiver Duft nach Zitrusfrüchten,  
saftig und lebendige Säure

Flasche .....	0,75 liter ... 24,00
---------------	----------------------

### Concha Y Toro (K) (Chile / trocken)

Cabernet Sauvignon / Merlot  
ausgeprägte Frucht,  
weich und elegante Frische

0,2 liter .....	6,20
0,5 liter .....	14,20

### Schwarzriesling (K) (Deutschland / lieblich)

auch Müllerrebe (Pinot meunier)  
genannt. Mutation des blauen Spätburgunder,  
Riesling nicht verwandt.  
fruchtig, aromatisch, anregend

0,2 liter .....	6,20
0,5 liter .....	14,20

### Dornfelder (K) (Deutschland / feinherb)

feiner Duft nach Brombeeren, Pflaumenkom-  
pott und kandierten Walnüssen. Sehr fruchtig  
und vollmundig mit einer weichen angenehmen  
Tanninstruktur und milder Säure

0,2 liter .....	6,20
0,5 liter .....	14,20

## Rosewein Likör

### Spätburgunder (K) (Deutschland / feinherb)

Dieser Rosé aus Spätburgunder-Trauben  
bringt die Sonne ins Glas, dazu gibt es  
herrliche Beerennoten und eine ange-  
nehme Frische.

0,2 liter .....	6,20
0,5 liter .....	14,20

### Weinschorle rot oder weiss

ob Sommer oder Winter, gespritzt ist er  
immer .....

### Sekt

#### (K) Rose-Sekt (Piccolo)

.....	0,2 liter ... 5,90
-------	--------------------



### Ossenkämper Kräuterlikör

..... 2cl im Horn ... 3,90  
mild-würziger Kräuterlikör aus  
47 erlesenen Kräutern

### Ossenkämper Sahnelikör

..... 2cl ... 3,90  
Komposition aus dem  
Kräuterlikör und  
allerfeinster Sahne

Lieber locker  
vom Hocker,  
als heckelisch  
übern Eckelisch.



## Kräuterlie

### Underberg

..... 2cl ... 2,50

### Ramazotti

..... 4cl ... 4,90

### Jägermeister

..... 4cl ... 4,90

### Absinth <sup>(2)</sup>

55% alc. / auf Eis mit Wasser .... 4cl ... 5,90



1. Einen Teelöffel Zucker mit Absinth beträufeln und entzünden.
2. Wenn der Zucker durch die Verbrennung karamellisiert und die Flamme vollständig erloschen ist, den Zucker im Glas verrühren.



3. Mit dem Eiswasser aufgiessen, wobei sich die typische Trübung ergibt.

### Andalö <sup>(2)</sup>

Im 19. Jh. blühte der Schmuggel von Alkohol über die Ostsee nach Schweden. 1889 geriet der Schmuggler Carl Petter Andersson mit seinem Boot ANDALÖ in schwere See. Dabei vermischte sich der Alkohol mit dem frischen Sanddornsaft, zu einer wohl schmeckenden Spirituose.

..... 5cl ... 5,00

## Whisky

### Johnnie Walker <sup>(2)</sup>

(Scotch) ..... 4cl ... 4,90

### Jim Beam

(Bourbon) ..... 4cl ... 4,90

### Dimple 12 Jahre <sup>(2)</sup>

(Scotch) ..... 4cl ... 6,00

## Geister und...



### Fischergeist ..... 2cl ... 3,50

Krug um Krug gut aufgefüllt, vom Flammenspiel umhüllt, lasst uns nun die Becher heben, FISCHERGEIST! Lang soll er leben. Brennend serviert

### Sambucca ..... 4cl ... 4,90

### Grappa Nonino ..... 2cl ... 3,50

### Williams-Birne <sup>(H)</sup> ..... 2cl ... 3,00

### Küstennebel ..... 4cl ... 4,00

## Mann un Fru

### Der Rostocker Doppelkümmel

Norddeutsche Spezialität - ideal als Digestif nach Fischgerichten. .... 4cl ... 4,90

## Schnaps



aus der eigenen Bar-Labor-Hütte

### Chili Vodka <sup>(12)</sup> ..... 4cl ... 4,50

Scharfer Abgang .... wunderbar wenn der Schmerz nach lässt

### Haithabu Kümmel <sup>(12)</sup> ... 4cl ... 4,50

da verdaut man schon beim riechen

### Leberwurstschnaps <sup>(12)</sup>

..... 4cl ... 4,50

das ist der Schnaps der, der Leber Wurst ist

## und sonst noch...

### Vodka Absolut ..... 4cl ... 4,50

### Tequila ..... 4cl ... 4,50

Lieber Himbeergeist  
als gar keinen Verstand.

HAITHABU  
WIKINGER RESTAURANT



## Süppchen

(2,3,8,11) **Seetunke**

Fischsuppe mit Ahlbecker Allerlei  
..... 6,50

(2,3,6,8,10,12,C) **Ostblock Suppe**

Soljanka mit Creme Fraiche .... 6,90

(2,3,6,8,9,12) **Gulasch-Suppe**

in der Tasse ..... 7,50

**etwas mehr**

und zwischendurch

(6,8,9,12) **Wikinger Haufen**

Würzfleisch vom Schwein  
mit Käse überbacken ..... 7,50

(2,3,6,8,9,12) **Piratenkelle**

deftiger Gulasch in der Terrine ... 9,90

(2,3,5,6,7,9,12,L) **Mövenschitt**

Räucherlachs auf Reibekuchen mit  
Meerrettich u. Salatbeilage ..... 14,90

(6,8,9,10) **Brotzeit**

Griebenschmalz, Gewürzgurke,  
Gurkensalat ..... 8,90

## vegetarisch

(2,3,6,8,9,12) **Broccoli-Auflauf**

Erdäpfel, Broccoli mit Gratinsauce,  
Käse und Tomaten überbacken  
..... 17,90

(2,3,6,8,9,12) **Zwei**

**Kartoffeltaschen**

mit Kräuterquark gefüllt  
dazu Salatbeilage  
..... 8,90

(2,3,5,6,8,12) **Süßkartoffel-**

**Sticks**

mit BBQ-Sauce (glutenfrei) ..... 7,90



## Er, Sie, Esst Salat!!!

Wirres aus dem Garten

**Oslo-Salat** (2,3,5,6,9,12)

buntes Salatbouquet und knackigem  
Gemüse mit Räucherlachs und  
Meerrettich-Creme ..... 18,90

**Trondheim-Salat** (2,3,5,6,9,12)

knackiger Eisbergsalat im  
hausgemachten Jogurtdressing mit  
Hähnchenbrustfilet und Käseraspeln  
..... 17,90

**Schleswig-Salat** (2,3,5,6,9,12,L)

buntes Salatbouquet und  
knackigem Gemüse mit  
gebratenem Seelachsfilet  
..... 18,90

**Bunter Gemischter  
Salat** (2,3,5,6,9,12)

kleine Salatschale ..... 7,00

**Gurkensalat** (3,6,12)

kleine Schale ..... 4,00

**Weißkrautsalat**

kleine Schale ..... 4,00

**Wählen Sie Ihr Dressing!**

wählen Sie zwischen Balsamico  
und Jogurt. (3,2,5,6,8,12)

Wo wir sind  
klappt nichts.  
LEIDER  
sind wir nicht  
überall!

**HAITHABU**  
WIKINGER RESTAURANT

## Essen bei den Wikingern

Es gab wenig Masttierhaltung – bei Kühen und Ziegen war wichtiger, daß sie Milch, bei Hühnern, die Eier und bei Schafen, daß sie Wolle gaben. Geschlachtet wurden sie erst im hohen Alter. Häufiger gab es luftgetrockneten Fisch. Als erste Mahlzeit am Tag gab es Getreidegrütze oder Brot. Das Angebot an Gemüse umfasste Zwiebeln, Lauch, Kohlrabi und Erbsen. Mit Obst stand es auch nicht zum besten. Den Vorrat an pflanzl. Fetten musste man in der Wildnis sammeln: Schlehen, Wildkirschen, Wildäpfel, Holunder etc.



Fischers Fritz fischt frische  
**Fische** auf unsere Tische

### **Odins Fischplatte** (2,3,5,6,8,9,10,12,C,L,A) (Spezialität für 2 Personen)

gebratene Fischfilets – Seelachs, Zander und Lachs ... dazu Broccoli, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, Kartoffeltaschen und reichlich Salat

..... 51,00

### **Thors Fischplatte** (3,5,6,8,12,L,A)

Seelachsfilet, Zanderfilet und Lachsfilet gebraten serviert mit Broccoli, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Sauce Hollandaise

..... 25,90

### **Zanderfilet** (3,5,6,8,9,12,L,A)

gebraten, auf Kartoffelstampf mit Dill-Senfsauce und geschmorten Tomaten

..... 22,90

### **Lachsfilet** (3,5,8,9,12,L,C,A)

gedünstet auf Blattspinat serviert mit Kartoffeltaschen

..... 23,90

### **Seelachsfilet** (3,5,8,9,12,L,C,A)

gebraten, auf Bratkartoffeln mit Kräuterbutter dazu Gurkensalat

..... 21,90

### **Matjesfilet** (2,3,6,8,9,10,12,L,C)

mit Hausfrauensauce aus Äpfeln, Zwiebeln und sauren Gurken dazu herzhaftes Bratkartoffeln

..... 17,90

Wir arbeiten täglich  
mit **frischen Fisch!**



Wir sind die schnellsten...  
...Wenn die anderen fallen,  
liegen wir schon.

## Steaks

### **Haithabu-Platte** (2,3,5,6,8,10,12,C) (Spezialität für 2 Personen)

Rind, Schwein und Hähnchen gebraten, dazu Rahm-Champignons, Kräuterbutter serviert mit Kartoffeltaschen und reichlich Salat

..... 51,00

### **Wikingerteller** (2,3,5,6,8,10,12,C)

Rind, Schwein und Hähnchen gebraten, mit Rahm-Champignons, Pommes und Kräuterbutter

..... 25,90

### **Hähnchenbrustfilet** (3,5,6,8,12)

schwedisch überbacken mit Pflirsich und Käse, dazu Süßkartoffelsticks und BBQ-Sauce

..... 23,90

### **Rumpsteak 200 gr.** (2,3,5,6,8,9,12)

medium gebraten, mit Kräuterbutter und Rahm-Champignons, dazu Pommes

..... 26,90

### **Riesen-Currywurst** (2,3,5,6,8,9,12)

Der Klassiker! hausgemachte Sauce, dazu Pommes und Weißkrautsalat

..... 14,90

**HAITHABU**  
WIKINGER RESTAURANT



UNSERE SCHNITZEL  
AUS DER SCHWEINELACHS,  
WERDEN AUSNAHMSLOS  
ALLE VON UNS  
ZART VERPRÜGELT UND  
EIGENHÄNDIG IN  
SEMELBRÖSEL  
MASSIERT

## Herzhaftes für Wikinger

### Kalter Fuss vom Schweinskram (3,7,9,12,J)

gepökeltes Eisbein mit Sauerkraut  
und Stampfkartoffeln

..... 21,90

### Hausgemachtes Sauerfleisch (3,6,7,8,10,12,C)

Schweinefleisch sauer eingekocht  
serviert mit Gelee, Hausfrauensauce  
und Herzhaften Bratkartoffeln

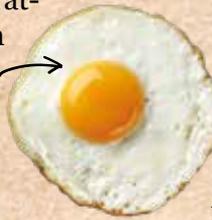
..... 18,90

## Der Klassiker

### Hamburger Schnitzel (3,5,6,8,12,C,A,D)

mit Brat-  
kartoffeln  
und einem

..... 21,90



## Deftiges für Wikinger

### Thüringer Rostbrädel (2,3,5,6,9,12)

aus dem Schwein geschnitten  
und in Gewürzen eingelegt.

Daher bekommt das Fleisch seinen  
besonderen Geschmack. Serviert  
mit Röstzwiebeln und herzhaften  
Bratkartoffeln.

Empfiehlt die Erfurter Puffbohne

..... 21,90

## Knabber-Zeit

ELLENBOGEN AUF DEN TISCH  
UND SCHMECKEN LASSEN

### Rippchen (2,3,5,6,8,12,C)

mariniert und im eigenen Saft  
geschmort und gegrillt ala Wikinger  
Style mit würzigem Dip,  
dazu Pommes

..... 22,00

### Rippchen (2,3,5,6,8,12,C)

Die Sauerei für 2 Personen

..... 40,00

Hinweis!

Alle Speisen und Getränke sind  
in Euro und **ohne Trinkgeld**  
ausgewiesen.

Bring mir schnell  
den übel Kübel,  
sonst wird mir ohne  
Kübel übel.

Wenn meine Frau sagt: "Iss was?"  
Dann tu ich das - dann esse ich was.

HAITHABU  
WIKINGER RESTAURANT



GRAF fisch

gestaltet von:  
GRAF FISCH DESIGN  
[www.graf-fisch.de](http://www.graf-fisch.de)

# Für die kleinen Scheißer

Hunger macht böse.

(2,5,6,8,12,C) **Kartoffelpuffer**  
drei Puffer mit Apfelmus  
und etwas Zucker  
..... 6,00

(2,3,5,6,10,12,D) **Seepferdchen**  
4 Fischstäbchen mit Pommes  
..... 6,50

(5,10, C,A,D) **Kleines Schnitzel**  
mit Pommes  
..... 7,50

(2,3,6,8,10,12,C) **Gulaschsoße**  
mit Kartoffelbrei  
..... 5,00

(2,3,6,8,10,12,C) **Milchreis**  
mit Zimt+Zucker und Apfelmus  
..... 6,50

**Pommes**  
mit Ketchup und Majo  
..... 5,50

**Räuberteller**  
..... 0,815 ;)

**Süßes...**  
nach dem Essen oder auch nicht...

(2,6,8,10,12,C) **Vanilleeis**  
mit süßen Früchten  
und auch Saaaaahne  
..... 6,00

(2,6,10,12,C) **eine Kugel  
Vanilleeis**  
..... 1,50

**Eine Bestellung der Beilagen ist  
NUR in Verbindung mit einem  
Hauptgericht möglich.**

## Was sind Kartoffeltaschen?

Das sind geriebene Kartoffeln mit Frisch-  
käse und Kräuterquark gefüllt und geba-  
cken.

**Kartoffeltasche** (2,3,5,6,8,10,12,C)  
ein Stück ..... 3,00

**Bratkartoffeln**  
eine Portion ..... 6,00

**Kartoffelstampf**  
eine Portion ..... 5,50

**Rahmchampignons** (2,3,8,10;C)  
Portion ..... 5,00

Sollten Sie **Brot** oder **Saucen**,  
sowie **Kräuterbutter** nachbe-  
stellen, berechnen wir jeweils ... 2,00



HABIT  
KIDDER KESSE AURADT

**Steffi via Facebook**  
Einfach nur Spitze! Super nette Bedienung und das Essen ist einfach nur klasse. Wer in der Nähe Urlaub macht, sollte hier unbedingt vorbei schauen. Nächstes Jahr kommen wir wieder. Macht weiter so

**Sebastian via Facebook**  
Nette Mitarbeiter, tolles Ambiente und leckere Essen! gerne wieder

**Ela via Facebook**  
Super nettes Personal und es schmeckt überragend gut. Bei unserem nächsten Besuch auf der Insel kommen wir auf jedenfall wieder!  
Eine ganz klare Empfehlung!

**Silvio via Facebook**  
Rundherum ein klasse Restaurant mit sehr leckeren Speisen und Getränken.

**Antje via Facebook**  
Sehr gemütlich und lecker dort. Sehr kinderfreundlich

**Bianca via Facebook**  
Das Essen schmeckt total klasse und ist reichhaltig. Und die Cocktails sind ausgezeichnet. Die gesamte Crew plus Chefin, bieten einen tollen Service und sind sehr nett. Wir kommen gerne wieder ins Haithabu.

**Matthias via Facebook**  
Authentisch, ehrlich, freundlich und super leckeres Essen..... gerne wieder..... da wird Gastronomie noch beliebt sechs Sterne!

**Jörg via Facebook**  
Essen und Service super. Es ist immer einen Besuch wert. Wir kommen bestimmt wieder.

**Evi via Facebook**  
Sehr freundliche Bedienung tolles Ambiente

**Torsten via Facebook**  
Das Essen und das Ambiente waren der Hammer, also wir kommen auf jeden Fall wieder.

**Carina via Facebook**  
Es war alles perfekt. Super nette Bedienung, sehr leckeres Essen. Für jeden ist etwas dabei. Wir kommen auf jeden Fall wieder.

**Ekna via Facebook**  
Lecker ausreichend große Portionen und Wikingerblut... was braucht man mehr?

**Philipp via Facebook**  
Super geiles Essen mega schöne Atmosphäre, alles in allen mehr geht nicht! Macht weiter sooooo!

### Liebe Gäste,

sollte Ihnen der Rechnungsbetrag zu hoch erscheinen, bitte bedenken Sie:  
Nachdem wir Schank- und Speiserlaubnis, Fremdenverkehrs-, Vergnügungs-, Mehrwert-, Einkommens-, Vermögens-, Grundvermögens-, Gewerbekapital-, Gewerbeertrags-, Lohn-, Kirchen-, Hunde- und Kapitalertragssteuer bezahlt haben, Beiträge zur Krankenkasse, Arbeitslosen-, Pflege-, Sozialversicherung, Berufsgenossenschaft, Familienausgleich, Invaliden-, Angestellten-, Lebens-, Feuer-, Wasser-, Einbruch-, Unfall-, Haftpflichtversicherung und die Gebühren für Miete, Gas, Wasser, Kanal, Strom, Müllabfuhr, Schornsteinfeger, Hauswart, Telefon, Radio, Gema, Zeitungen, Deutsche Einheit usw. entrichtet haben, bleibt für diesen Monat nur das Geld um Sie zu bitten, unsere Gaststätte durch regen Besuch auch weiterhin zu unterstützen. Für Ihren Besuch danken Ihnen das zuständige Finanzamt, der Steuerberater sowie die Mitarbeiter und die Wirtin.

Liebe Grüße  
Bettina Klein

Wir sind ein  
im Jahre 1996  
gegründetes  
Einzelunternehmen.



**HAITHABU**  
WIKINGER RESTAURANT



# Angebote

**HAITHABU**  
WIKINGER RESTAURANT

