



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

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

Krusovice

Eine Schwarzbierspezialität aus einer der ältesten Brauereien in Böhmen.

.....	0,3 liter ...	3,20
.....	0,5 liter ...	4,50
.....	Horn / 0,65 liter ...	6,70

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



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 ...	3,90
... im Krug / 0,5 liter ...	9,00
... Krug / 1 liter ...	17,90

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



HAITHABU WIKINGER RESTAURANT





Kaffee & Kaffeespezialitäten

(1) **Tasse Kaffee**
..... 2,50

(1) **Pott Kaffee**
..... 4,20

(1,10,C) **Milchkaffee**
angenehm weich 3,50

(1,10,C) **Latte Macchiato**
mit Vergnügen 4,00

(1,10,C) **Espresso Macchiato**
schnelles Vergnügen 3,50

(1) **Espresso**
rassig und stark 2,50

(1) **Espresso Doppio**
das doppelte Vergnügen 3,50

(1,10,C) **Cappuccino**
originale 3,00

(10,C) **Heisse Schokolade**
..... 3,50

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

Teespezialitäten



KräuterTee

Frische Spearmintze gemischt mit verschiedensten Kräutern verleihen einen kühlen Geschmack.

..... 3,00

SchwarzTee Earl Grey

Klassiker mit Zitrusaromen der Bergamotte aromatisiert

..... 3,00

GrünerTee

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

..... 3,00

Pfefferminze

Reine Pfefferminze mit belebender Wirkung und unvergleichbar frischem Geschmack.

..... 3,00

FrüchteTee

Fruchtige Hagebutten, Brombeerblätter und Holunderbeeren

..... 3,00

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) 4,50

Heißer Met (3)
0,2 liter 4,20

Heißer

Sanddornsafte (2,6,12)
0,2 liter 3,50

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 H₂O mit CO₂
- 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



offene Rotweine offener Rosewein

(K) Concha Y Toro

(Chile / trocken)

Cabernet Sauvignon / Merlot
ausgeprägte Frucht,
weich und elegante Frische

0,2 liter	5,50
0,5 liter	13,70

(K) Schwarzes Riesling

(Deutschland / lieblich)

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

0,2 liter	5,50
0,5 liter	13,70

(K) Dornfelder

(Deutschland / feinherb)

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

0,2 liter	5,50
0,5 liter	13,70

offene Weißweine

(K) Chardonnay

(Frankreich / trocken)

herzhaft, harmonisch mit jugendlichen Charm

0,2 liter	5,50
0,5 liter	13,70

(K) Riesling

(Deutschland / feinherb)

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

0,2 liter	5,50
0,5 liter	13,70

(K) Alde Gott

(Deutschland / trocken)

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

0,2 liter	5,50
0,5 liter	13,70

Spätburgunder (K)

(Deutschland / feinherb)

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

0,2 liter	5,50
0,5 liter	13,70

Weinschorle

rot oder weiss

ob Sommer oder Winter, gespritzt ist er immer

..... 0,3 liter ...	4,00
---------------------	------

Perlwein / Sekt

Piccolo

Scavi & Ray (K)

(Italien / trocken)

Prosecco auf Eis 0,2 liter ... 5,90

Flasche

Schloss Affaltrach

„Burg Löwenstein“ (K)

(Deutschland / trocken)

Flasche 0,75 liter ... 14,90

Likör

Ossenkämper

Kräuterlikör

..... 2cl im Horn ... 3,50

mild-würziger Kräuterlikör aus 47 erlesenen Kräutern

Ossenkämper

Sahnelikör

..... 2cl ... 3,50

Komposition aus dem Kräuterlikör und allerfeinster Sahne

Alte Wein und junge
Weiber sind die besten
Zeitvertreiber.

Lieber locker
vom Hocker,
als hektisch
übern Eckfisch.

HAITHABU
WIKINGER RESTAURANT



Kräuterlie

Underberg

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

Ramazotti

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

Jägermeister

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

Absinth ⁽²⁾

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 ⁽²⁾

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 ⁽²⁾

(Scotch) 4cl ... 4,90

Jim Beam

(Bourbon) 4cl ... 4,90

Dimple 12 Jahre ⁽²⁾

(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 ^(H) 2cl ... 3,00

Küstennebel 4cl ... 4,00

Mann un Fru

Der Rostocker Doppelkümmel

oder Äquavit

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



Schnaps

aus der eigenen Bar-Labor-Hütte

Chili Vodka ⁽¹²⁾ 4cl ... 4,50

Scharfer Abgang wunderbar wenn der Schmerz nach lässt

Haithabu Kümmel ⁽¹²⁾ ... 4cl ... 4,50

da verdaut man schon beim riechen

Leberwurstschnaps ⁽¹²⁾

..... 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
..... 5,90

(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 6,90

etwas mehr
und zwischendurch

(6,8,9,12) **Wikinger Haufen**
Würzfleisch vom Schwein
mit Käse überbacken 6,90

(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
..... 16,90

(2,3,6,8,9,12) **Zwei
Kartoffeltaschen**
mit Kräuterquark gefüllt
dazu Salatbeilage
..... 7,90

(2,3,5,6,8,12) **Süß-
kartoffel-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 16,90

Trondheim-Salat (2,3,5,6,9,12)
knackiger Eisbergsalat im
hausgemachten Jogurtdressing mit
Hähnchenbrustfilet und Käseraspeln
..... 15,90

Schleswig-Salat (2,3,5,6,9,12,L)
buntes Salatbouquet und
knackigem Gemüse mit
gebratenem Seelachsfilet
..... 16,90

**Bunter Gemischter
Salat** (2,3,5,6,9,12)
kleine Salatschale 6,00

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)



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.

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

HAITHABU
WIKINGER RESTAURANT



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

..... 48,90

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

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

..... 24,90

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

gebraten, auf Kartoffelstampf mit Dill-Senfsauce und geschmorten Tomaten

..... 21,90

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

gedünstet auf Blattspinat serviert mit Kartoffeltaschen

..... 22,90

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

gebraten, auf Bratkartoffeln mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln

..... 20,90

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

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

..... 16,90



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

..... 48,90

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

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

..... 24,90

Hähnchenbrustfilet (3,5,6,8,12)

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

..... 21,90

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

Der Klassiker! medium gebraten, mit Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Weißkrautsalat

..... 24,90

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

Der Klassiker! hausgemachte Sauce, dazu Pommes und Weißkrautsalat

..... 13,90

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)
gepökelte Eisbeinhaxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln

..... 19,90

Hausgemachtes Sauerfleisch

(3,6,7,8,10,12,C)
Schweinefleisch sauer eingekocht serviert mit Gelee, Hausfrauensauce und Herzhaften Bratkartoffeln

..... 16,90

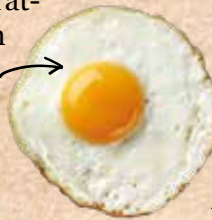
Der Klassiker

Hamburger Schnitzel

(3,5,6,8,12,C,A,D)

mit Brat-
kartoffeln
und einem

..... 19,90



Deftiges für Wikinger

Thüringer Rostbrädel

(2,3,5,6,9,12)

aus dem Schweinenacken geschnitten und in Gewürzen eingelegt. Daher bekommt das Fleisch seinen besonderen Geschmack. Serviert mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln und Senf. Empfiehlt die Erfurter Puffbohne

..... 19,90

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

..... 19,90

Rippchen

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

Die Sauerei für 2 Personen

..... 38,90

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



gestaltet von:
GRAF FISCH DESIGN
www.graf-fisch.de

Für die kleinen Scheißer

(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 gebacken.

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** nachbestellen,
berechnen wir jeweils ... 2,00



Hunger macht böse.

Zusatzstoffe: 1 coffeinhaltig, 2 Farbstoffe, 3 Säuerungsmittel, 4 chininhaltig,
5 Antioxidationsmittel, 6 Konservierungsstoffe, 7 Nitritpöckelsalz,

8 Geschmacksverstärker, 9 Phosphat, 10 Milcheiweiß, 11 Taurin, 12 Süßungsmittel,

Allergene: A - Gluten, C - Laktose, D - Eier, H - Schalenfrüchte, J - Senf, K - Sulfite, L - Fisch,

HAITHABU
WIKINGER RESTAURANT



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 gelebt! 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-, Gewerbesteuer-, 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

