

# Vorspeisen

## Caprese

Strauchtomate  
Mozzarella di Bufala   
Aceto Balsamico di Modena // € 11,90

## Kleiner Salat

Salat vom Markt | Dressing | Croutons  
geröstete Sonnenblumkerne // € 5

## Havanna's Krabbensuppe

Pernod | Safran  
Greetsieler Krabben // € 9,90

## Kartoffelcremesuppe

mit Croutons // € 6,90

# Salate

## Wiesen-Glück

Salat vom Markt | Dressing | Croutons  
geröstete Sonnenblumenkerne // € 9,50

## Huhn auf Wiese

Wiesen-Glück mit gegrillter  
Land-Hähnchenbrust // € 14,50

## Mäh auf Wiese

Wiesen-Glück mit  
karamellisiertem Ziegenkäse,   
Walnüssen und Croutons // € 15,90

# Kindergerichte

hausgemacht

## Elsa

Paniertes Schnitzel  
vom Parma-Landschwein  
Pommes | Mayo oder Ketchup // 7,90

## Nemo

Seelachs-Fischstäbchen  
mit Pommes  
Mayo oder Ketchup // 7,90

# Von der Weide

## Angus-Ochse grainfed (maisgefüttert)

Gargrade im  
Überblick

rare (45 - 50 °C) innen roh und leicht warm  
medium (54 - 56 °C) rosa-rot und warm  
well done (60 °C) durchgebraten und heiß

## Rumpsteak

250gr kernig und zart  
aus dem Roastbeef geschnitten  
mit kleinem Fettrand für die  
Saftigkeit  
Röstkartoffeln | Kräuterbutter // €  
28

## Filetsteak

200gr zartes Rinderfilet  
Röstkartoffeln | Kräuterbutter // €  
31

## Entrecote

300gr schmackhaftes Rib-Eye  
klassisch mit Fettague, sehr zart,  
saftig und intensivem Aroma  
Röstkartoffeln | Kräuterbutter // €  
35

## Der Klassiker hausgemachte Rinderroulade

gefüllt mit Speck und Gewürzgurken  
Apfelrotkohl | Kartoffelknödel  
// € 19

## Spieß vom Angus-Ochsen grainfed (maisgefüttert)

250gr kerniges Steak am Spieß  
Röstkartoffeln | Kräuterbutter | Aioli  
geschmorte Honigzwiebeln  
// € 26,50

## Schnitzel "Wiener Art"

vom Parma-Landschwein  
mit Pommes Frites // € 15,50  
mit Champignonsrahm + € 2,90

## Snirtje Braa

Saftige geschmorte Bratenstücke  
Apfelrotkohl | Kleikartoffeln // 17,90

## Grünkohl

Pinkel | Mettenden  
Kassler | Kleikartoffeln // 18,50

# Aus dem Meer

## Norddeicher Pannfisch

gebratener Seelachs auf  
knusprigen Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln  
Dijon-Senf-Sauce  
in gusseiserner Pann serviert // €  
18  
... mit Nordseekrabben // + € 7

## Greetsieler Kutter-Scholle Finkenwerder Art

Nordseekrabben | Speck |  
Zwiebeln  
Drillinge | Nussbutter // € 26

## Greetsieler Kutter-Scholle

Drillinge | Nussbutter // € 19,50

## Lachs-Filet

auf der Hautseite knusprig gebraten  
Drillinge | Nussbutter // € 21  
... mit Nordseekrabben // + € 7

# Veggi & Vegan

## Hokkaido-Cashew-Curry

Bio-Hokkaido-Kürbis   
Cashew | Kokosmilch | Koriander  
Bio-Basmati // € 16

## Green Oat Burger

Haferflocken | Grünkohl | Broccoli  
Tomaten-Salsa | knackiger Salat  
softes Weizen-Hamburger-Bun  
Pommes // € 15

## Süßkartoffel-Gnocchi

an geröstetem Erdnuss-Pesto  
Zuckerschoten | Kürbiskernen  
Shiitakes | gelbe Karotten | Paprika // €  
15,90

# Burger

## Chuck Norris

280gr Pure Angus Beef  
Double Cheddar Cheese  
& Double Bacon  
Rauch-BBQ-Sauce  
Pommes // € 23

## Havanna's Old School

180gr Beef | krosser Bacon  
zart-schmelzender Cheddar  
Pommes // € 16,50

## The Italian Job

180gr Beef | karamellierte Walnüsse  
hausgemachtes Pesto  
zart-schmelzender Mozzarella di Bufala  
Pommes // € 19,50

## Jack Daniels

180gr Beef | zart-schmelzender Cheddar  
krosser Bacon | geschmorte Honigzwiebeln  
abgelöscht mit ordentlich Jack Daniels Whisky  
Pommes // € 19,50

## Speedy Gonzales

- 'it's hot baby'

180gr Beef | feurige Jalapenos  
krosser Bacon  
zart-schmelzender Cheddar  
Pommes // € 17,50

# Beilagen

Pommes Frites // € 3,50

Pommes Frites // € 4,50

einzel  
Süßkartoffel-Pommes // € 4,50

Röstkartoffeln // € 5,50

Bratkartoffeln // € 6,-  
mit Speck und Zwiebeln

Beilagensalat // € 5

Mayonnaise/Ketchup // € 1

Aioli // € 2

## Desserts

Blutorangen-Aperol-Sorbet  
in Prosecco // 7,80

Warmer Schokotraum  
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
Vanilleeis / Sahne // 8,50

Apfelküchle  
Vanilleeis / Sahne // 8,50

Crème brûlée  
klassisch // 7,80

## Cocktails

Tequila Sunrise  
Tequila | Orangensaft  
Pfirsichlikör | Grenadine  
7,90

Caipirinha Green Spring 43  
Cachaca | Limette | Likör 43 | Zitronensaft  
Rohrzucker Tonic Water  
7,90 7,90

Aperol Spritz  
Aperol | Prosecco Soda  
7,50

Hugo  
Prosecco | Holunder  
Minze 7,50

Erdbeer  
Gin Tonic  
7,90

Nordsee Caipi  
Andalö Sanddornlikör  
Limette | Rohrzucker  
7,90

## Alkoholfreie Cocktails

Ipanema  
Ginger Ale | Maracuja  
Limette | Rohrzucker  
6,50

Yellow Runner  
Ananas | Orange |  
Maracujasaft  
Mandelsirup | Zitrone  
6,50

## Weißweine offen 0,2l | 0,75l

Rivaner | Karl Pfaffmann | halbtrocken

Pfalz (D) | QbA - 2021 - 12% € 6,90  
| 24,-  
Dezente Säure mit einer wunderbaren Aromatik  
reifer Äpfel und Pfirsiche. Ein leichter Wein und  
Begleiter zu leichten Gerichten oder als Sommerwein  
auf der Terrasse.

Sauvignon Blanc | Pfannebecke 

Rheinhessen (D) | QbA - 2021 - 12,5% € 8,50  
| 29,-  
Spitzen Sauvignon Blanc aus Rheinhessen aus einem  
Spitzen-Jahrgang. Leichter Die tropischen Fruchtaromen  
werden von den kühlen Noten des Weins ergänzt, durch die  
er besonders elegant wirkt. Der fruchtintensive Weißwein  
stammt aus ökologischem Anbau.  
Komplex und mineralisch, anspruchsvoll und frisch!

Grauburgunder | Karl Pfaffmann

Pfalz (D) | QbA - 2021 - 12,5% € 7,80  
| 27,-  
Köstlicher Grauburgundergenuss. Volumen, Frische, so  
unkompliziert und süffig kann deutscher "Pinot Grigio" sein.  
Sehr dezente Säure Handwerkliche Tradition & moderner  
Weinstil.

Chardonnay & Weißburgunder | Pfannebecker

Rheinhessen (D) | 2021 - 13% € 8,50  
| 29,- Leidenschaft, Vielfalt und höchste Winzerkunst  
kennzeichnen  
den Pfannebecker aus dem Herzen Rheinhessens.  
Chardonnay Reben mit dem traditionsreichen  
Weißburgunder - so entsteht ein unverwechselbares  
Aromaspiel, ein feiner Duft, bei dem sich die Würze  
knackiger Bergkräuter mit sonnengereiften gelben Früchten  
abwechself.

## Rotwein offen 0,2l | 0,75l

Spätburgunder | Karl Pfaffmann | halbtrocken

Pfalz (D) | QbA - 2020 -13% € 7,50  
| 26,-  
Ein schöner Spätburgunder, der durch seinen Glanz und  
einem wunderbarem Geschmack beeindruckt. Halbtrocken  
ausgebaut wird er all diejenigen überzeugen, die eher die  
milde Variante des "Königs des Rotweins" bevorzugen.

Don Camillo vom Weingut Farnese

Cabernet Sauvignon & Sangiovese  
Abruzzen (I) | IGT - 2020 13% € 9,50 |  
33,-  
Aromen von Konfitüre, Kirschen, Gewürzen, Lakritze und  
Vanille gehen über in einen vollmundigen, wohl ausge-  
wogenen Geschmack mit einem delikaten Nachhall.

Appassimento vom Weingut Claudio Quarta  
halbtrocken

Primitivo  
Puglia (I) | IGT - 2019 - 15% € 8,50  
| 29,-  
Er kommt mit einem modernen Profil und bietet zugleich  
alles, was wir an Primitivo so lieben: Rote Früchte, allen  
voran Sauerkirschen, dazu Rosinen und etwas Vanille,  
außerdem samtig weiche Tannine und eine intensive  
Aromatik.

## Weißweine 0,75l

Hensel & Gretel vom Weingut Markus Schneider

Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder  
Pfalz (D) | 2018 - 14% € 39  
Die Nase wird überrascht von vielen Fruchtnoten,  
wie Apfel, Birne und tropischen Früchten.  
Am Gaumen wunderbar kraftvoll und ausdrucksstark.

Kaitui vom Weingut Markus Schneider

Sauvignon blanc  
Pfalz (D) | QbA - 2021 - 12% € 49  
Der Parade-Sauvignon Blanc von Tausendsassa Markus  
Schneider brilliert mit expressiver Frucht und  
atemberaubender Frische und  
gilt als einer der besten Sauvignon blanc in Deutschland.  
Intensiver, von exotischen Aromen geprägter Duft strömt  
einem entgegen. Stachelbeere, Maracuja und Kiwi sowie im  
Begleitkonzert dunkle Johannisbeere und Holundernoten. Im  
Mund setzt sich das Aromenkonzert fort und brilliert mit  
Frische und mineralischen Eindrücken. Ausgesprochen  
ausbalanciert und von animierenden Trinkfluss.  
Ein aromatischer Weißwein nach dem Vorbild des  
neuseeländischen Sauvignon Blanc, wie ihn nur einer in  
Deutschland keltert. € 49

## Rosé offen 0,2l | 0,75l

Spätburgunder | halbtrocken

Karl Pfaffmann | Pfalz (D) | QbA - 2021 - 12%  
Pfalz (D) | QbA - 2021 -12% € 6,50 | 26,-  
Zu den Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren  
sowie von exotischen Zitrusfrüchten passt der halbtrockene  
Ausbau mit dezenter Restsüße. Ein süffiger Sommerwein,  
pur oder als Begleiter für die leichte Sommerküche

## Rotweine 0,75l

Chianti Superiore von Marchesi Antinori

Sangiovese & Merlot  
Toskana (I) | DOCG - 2019 - 13% € 34  
Toskana Pur mit einem intensivem Bukett roter Früchte,  
zuvorderst dunkle Kirsche und Pflaume, gerahmt von  
weichem Vanilleton. Vollmundig mit weichen Tanninen und  
anhaltendem Finale.

Black Print vom Weingut Markus Schneider

Merlot - Cabernet Sauvignon - Dorsa - Blaufränkisch &  
Syrah  
Pfalz (D) | 2018 - 14% € 55  
Black Print zählt zu den bekanntesten Rotweinen  
Deutschlands. Die Nase wird umschmeichelt von reifen  
Brombeer- und Heidelbeerfrüchten, ergänzt um reife  
Kirschen, etwas Bitter-schokolade und Nuancen von Süßholz.  
Die runden Tannine sind exzellent eingebunden - ein echter  
Gaumen-Schmeichler - samtig und weich.  
Grandios auch der geschliffene und balancierte Abgang.

## Liebe Gäste & Freunde,

wer anderen etwas Gutes tut, ist erwiesenermaßen  
glücklicher!

Hier seid Ihr zu Gast beim Team Havanna, in Eurem  
öffentlichen Wohnzimmer. Wir wollen unseren Beitrag  
dafür leisten, dass Ihr Euch in unserem schönen  
Norddeich noch wohler fühlt.

Unsere Mission ist es darum, Euch von uns und  
unserer Leistung zu begeistern. Dafür setzen wir auf  
eine positive Arbeitskultur und haben uns für faire  
Gehälter, Wertschätzung und Weiterentwicklung  
verpflichtet.

Wir freuen uns sehr, Eure  
Gastgeber zu sein, genießt die Zeit bei uns!

Euer Team Havanna

Besucht uns auch eine Etage tiefer  
im Nordisch23 auf ein  
Wirtshausschnitzel oder Backfisch  
und dazu ein leckeres Bierchen.

Euer Bistro mit Sky und Bowlingbahn.



www.nordisch-norddeich.de

## Havanna's Empfehlungen

Ostfriesen-Kir

Prosecco | Andalö Sanddorn  
0,1l € 5,90

Traubensecco alkoholfrei  
Hocharomatischer Traubensaft  
von edlen Bukett-Rebsorten,  
versetzt mit sehr feinperliger  
Kohlensäure, Eisgekühlt serviert  
0,1l € 4,90