

HAVANNA'S SPEISEKARTE

ROTWEINE 0,75L

CHIANTI SUPERIORE | MARCHESI ANTINORI

SANGIOVESE & MERLOT
TOSKANA (I) | DOCG - 2019 - 13% 44,-
TOSKANA PUR MIT INTENSIVEM BUKETT ROTER FRÜCHTE,
DUNKLER KIRSCH, PFLAUMEN UND VANILLETON. VOLLMUNDIG
MIT WEICHEN TANNINEN UND ANHALTENDEM
FINALE.

BLACK PRINT | 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 UMSCHMEICHELST VON REIFEN
BROMBEER- UND HEIDELBEERFRÜCHTEN, ERGÄNZT UM REIFE
KIRSCHEN, ETWAS BITTERSCHOKOLADE UND NUANCEN VON
SÜSSHOLZ. EIN ECHTER GAUMEN-SCHMEICHLER

ROSÉ OFFEN 0,2L | 0,75L

SPÄTBURGUNDER | KARL PFAFFMANN HALBTROCKEN

PFALZ (D) | QBA - 2021 -12% 6,90 | 26,-
ZU DEN AROMEN FRISCHER ERDBEEREN, HIMBEEREN UND
ZITRUSFRÜCHTEN PASST DER HALBTROCKENE AUSBAU MIT
DEZENTER RESTSÜSSE. EIN SÜFFIGER SOMMERWEIN, PUR O
DER ALS BEGLEITER FÜR DIE LEICHTE SOMMERKÜCHE

WEISSWEINE OFFEN 0,2L | 0,75L

RIVANER | KARL PFAFFMANN HALBTROCKEN

PFALZ (D) | QBA - 2021 - 12% 6,90 | 26,-
DEZENTE SÄURE MIT WUNDERBARER AROMATIK REIFER ÄPFEL
UND PFIRSICHE. EIN LEICHTER WEIN ZU LEICHTEN GERICHTEN
ODER ALS SOMMERWEIN AUF DER TERRASSE.

GRAUBURGUNDER | KARL PFAFFMANN

PFALZ (D) | QBA - 2021 - 12,5% 7,90 | 31,-
KÖSTLICHER GRAUBURGUNDERGENUSS. VOLUMEN, FRISCHE,
SO UNKOMPLIZIERT UND SÜFFIG KANN DEUTSCHER "PINOT GRIGIO"
SEIN. SEHR DEZENTE SÄURE UND HANDWERKLICHE TRADITION

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER PFANNEBECKER

RHEINHESSEN (D) | 2021 - 13% 8,90 | 34,-
LEIDENSCHAFT, VIELFALT UND HÖCHSTE WINZKUNST
KENNZEICHNEN DEN PFANNEBECKER. CHARDONNAY REBEN MIT DEM
TRADITIONSREICHEN WEISSBURGUNDER - SO ENTSTEHT EIN U
NVERWECHSELBARES AROMASPIEL, EIN FEINER DUFT, BEI DEM SICH
DIE WÜRZE KNACKIGER BERGKRÄUTER MIT SONNENGEREIFTEN GELBEN
FRÜCHTEN ABWECHSELT.

*Alle unsere Preise verstehen sich in Euro. Bitte fragen Sie
unsere Service nach Informationen zu Allergenen und
Inhaltsstoffe.

ROTWEIN OFFEN 0,2L | 0,75L

UNSER LIEBLINGSWEIN!

PRIMITIVO PUGLIA | CANTINA DANESE TROCKEN

PUGLIA (I) | IGT - 2021 - 14% 8,90 | 34,-
DIE REIFUNG DES WEINS IN EICHENHOLZ TRÄGT ZUR
BILDUNG DES BEMERKENSWEITEN BOUQUETS MIT DEM
DUFT VON ROTEN, GEREIFTEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN BEI.
VOLLMUNDIG MIT SAMTIGER WÄRME UND SANFTEN TANNINEN.

SPÄTBURGUNDER | KARL PFAFFMANN HALBTROCKEN

PFALZ (D) | QBA - 2020 -13% 7,50 | 28,-
EIN SCHÖNER SPÄTBURGUNDER, DER DURCH WUNDERBAREN
GESCHMACK BEEINDRUCKT. HALBTROCKEN AUSGEBAUT WIRD
ER ALL DIEJENIGEN ÜBERZEUGEN, DIE EHER DIE MILDE
VARIANTE DES "KÖNIGS DES ROTWEINS" BEVORZUGEN.

WEISSWEINE 0,75L

HENSEL & GRETEL | WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

CHARDONNAY, WEISS- UND GRAUBURGUNDER
PFALZ (D) | 2021 - 14% 44,-
DIE NASE WIRD ÜBERRASCHT VON VIELEN FRUCHTNOTEN,
WIE APFEL, BIRNE UND TROPISCHEN FRÜCHTEN.
AM GAUMEN WUNDERBAR KRAFTVOLL UND AUSDRUCKSSTARK.

KAITUI | WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

SAUVIGNON BLANC PFALZ (D) | QBA - 2022 - 12% 49,-
VOM TAUSENDSASSA MARKUS SCHNEIDER. EXPRESSIVE FRUCHT UND
ATEMERAUBENDE FRISCHE, GILT ER ALS EINER DER BESTEN
SAUVIGNON BLANC IN DEUTSCHLAND. INTENSIVER, VON EXOTISCHEN
AROMEN GEPRÄGTER DUFT STRÖMT EINEM ENTGEGEN. STACHELBEERE,
MARACUJA UND KIWI SOWIE JOHANNISBEERE UND HOLUNDERNOTEN.
EIN AROMATISCHER WEISSWEIN NACH DEM VORBILD DES
NEUSEELÄNDISCHEN SAUVIGNON BLANC, WIE IHN NUR EINER IN
DEUTSCHLAND KELTERT.

SAUVIGNON BLANC | PFANNEBECKER

RHEINHESSEN (D) | QBA - 2021 - 12,5% 34,-
SPITZEN SAUVIGNON BLANC AUS EINEM SPITZEN-JAHRGANG. TROPISCHE
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!



LIEBE GÄSTE & FREUNDE

WER ANDEREN ETWAS GUTES TUT, IST ERWIESENER-MASSEN
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

APERITIF-EMPFEHLUNG

APEROL SPRITZ

APEROL | PROSECCO | ORANGE | SODA
7,50,-

HUGO

PROSECCO | HOLUNDE | MINZE
7,50,-

OSTFRIESEN-KIR

Prosecco | Andalö Sanddorn 7,-

SCAVI & RAY PROSECCO

MIT EINEM HAUCH DUFTENDER ROSE
5,90,-

TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI

HOCHAROMATISCHER TRAUBENSAFT VON EDLEN
BUKETT-REBSORTEN, VERSETZT MIT SEHR
FEINERLIGER KOHLENSÄURE, EISGEKÜHLT SERVIERT
4,90,-

ERDBEER GIN TONIC

7,90,-

HAVANNA'S SIGNATURE COCKTAIL

SWEET MARGARITA

TEQUILA | LICOR 43
LIMETTE | VANILLE
7,90



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA

GINGER ALE | MARACUJA
LIMETTE | ROHRZUCKER
6,50

YELLOW RUNNER

ANANAS | ORANGE | MARACUJA
MANDELSIRUP | ZITRONE
6,50

HOMEMADE LEMONADES

MARACUJA-MINZE

SESES MARACUJA-MINZE |
SODA | MINZE
5,90

HIMBEER-HIBISKUS

SESES HIMBEER-HIBISKUS |
SODA | WALDBEEREN
5,90

SALAT

GEMISCHTER SALAT

KLEIN 6,- | GROSS 12,-



(OHNE CROUTONS)

.. MIT GEGRILLTER LAND-HÄHNCHENBRUST +6,-

.. MIT KAREMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE&WALNÜSSEN +7,-

HAUS-DRESSING MIT DUNKLEM BALSAMICO, APRIKOSEN-KONFITÜRE,
KNOBLAUCH UND DIJON-SENF, CROUTONS, BAGUETTE

VORSPEISEN

DATTELN IM SPECKMANTEL

5,90

GAMBAS AL AJILLO

SPANISCHE VERFÜHRUNG MIT IN KNOBLAUCH UND CHILI
SAUTIERTEN GARNELEN | | OLIO DI OLIVA | BAGUETTE
14,-

CREMIGE KARTOFFELSUPPE

SAMTIGE SUPPE AUS FRISCHEN KARTOFFELN | SAHNE
SPECKWÜRFEL | BAGUETTE
€ 7,50

KINDERGERICHTE

HAUSGEMACHT

PUMBAA

PANIERTES SCHNITZEL VOM PARMA-LANDSCHWEIN | POMMES
9,50

NEMO

FISCHSTÄBCHEN VOM ROTBARSCH | POMMES
9,50

HAVANNA'S SPEISEKARTE

US BEEF BURGER MORGAN RANCH | NEBRASKA

SPEEDY GONZALES - 'IT'S SPICY'

100% PURE BEEF | FEURIGE JALAPENOS | KROSSER BACON
ZART-SCHMELZENDER CHEDDAR | MAYO &
HAUSGEMACHTER BURGERSOSSE
16,- . . . DAZU POMMES +4,-

THE ITALIAN JOB

100% PURE BEEF | KARAMELLISIERTE WALNÜSSE
HAUSGEMACHTES PESTO | ZART-SCHMELZENDER
MOZZARELLA DI BUFALA
17,- . . . DAZU POMMES +4,-



HAVANNA CHEESE&BACON BURGER

100% PURE BEEF | KROSSER BACON
ZART-SCHMELZENDER CHEDDAR
MAYO & HAUSGEMACHTER BURGERSOSSE
14,- . . . DAZU POMMES +4,-

JACK DANIELS

100% PURE BEEF | ZART-SCHMELZENDER CHEDDAR
KROSSER BACON | GESCHMORTE HONIGZWIEBELN
ABGELÖSCHT MIT JACK DANIELS WHISKY
MAYO & HAUSGEMACHTER BURGERSOSSE
17,- . . . DAZU POMMES +4,-

AUS DEM MEER SIEBRANDS FISCHEREI | GREETSIEL

NORDDEICHER PANNFISCH

NORDDEUTSCHE TRADITION IN GUSSEISERNER PANN
SERVIERT - GEBRATENES ROTBARSCHFILET |
GOLDBRAUNE BRATKARTOFFELN
MIT SPECK UND ZWIEBELN |
CREMIGE DIJON-SENF-SAUCE
22,- . . . MIT NORDSEEKRABBen +7,-

GEBACKENE NORDSEESCHOLLE

GENIESSEN SIE DIE EINFACHHEIT UND DEN
GESCHMACK DER KÜSTE MIT UNSERER BUTTERZARTEN
NORDSEESCHOLLENFILET, HERZHAFTEM NORDDEUTSCEM
KARTOFFELN SALAT UND EINER KÖSTLICHEN REMOULADE
23,- . . . MIT NORDSEEKRABBen +7



GAMBAS AL AJILLO

SPANISCHE VERFÜHRUNG MIT IN KNOBLAUCH UND CHILI
SAUTIERTEN GARNELEN | OLIO DI OLIVA
DAZU KNUSPRIGES BAGUETTE
28,-

RISOTTO GAMBERONI

FEINES RISOTTO MIT
IN KNOBLAUCH GEBRATENEN GARNELEN
KIRSCH-TOMATEN
28,-

ZANDER MIT SAFRANSAUCE

DAZU RISOTTO MIT KIRSCH-TOMATEN
28,-

KLASSIKER

SCHNITZEL "WIENER ART"

VOM PARMA-LANDSCHWEIN IN KROSSER PANADE
ZART UND GESCHMACKVOLL | POMMES FRITES
17,- . . . MIT CHAMPIGNONSRAHM +2,90

KÜSTEN-SCHNITZEL MIT KRABBen

ZARTES SCHNITZEL IN KNUSPERPANADE
VOM PARMA-LANDSCHWEIN
GOLDBRAUNE BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN
GREETSIELER NORDSEEKRABBen | SPIEGELEI
29,-

VON DER WEIDE HEREFORD PRIME STEAKS | IRELAND

FILET - DAS BESTE VOM RIND

KOSTEN SIE DAS EXQUISITE UND ZARTE
FILETSTEAK (220G), SORGFÄLTIG ZUBEREITET,
UM HÖCHSTEN GENUSS ZU BIETEN
34,-

HÜFTFILET

280G - DER KLEINERE TEIL DER HÜFTE GILT
ALS DAS ZARTE UND MAGERE GEHEIMNIS
26,-

RUMPSTEAK

280G AUS DEM ROASTBEEF GESCHNITTEN,
MIT DEM SO TYPISCHEN FETTRAND FÜR
EIN BESSERES GESCHMACKSERLEBNIS
32,-

ENTRECÔTE

300G SCHMACKHAFTES RIB-EYE KLASSISCH
MIT FETTAUGE, SEHR ZART, SAFTIG UND
BESONDERS AROMATISCHER GESCHMACK
35,-

SAFTIGES GRAS, EINE AUSGEWOGENE KRÄUTERFÜTTERUNG UND
DIE KLIMATISCHEN VERHÄLTNISSE DER INSEL SPIEGELN SICH
IM FLEISCH DER HERFORD-RINDER WIEDER. FEINFASERIG, ZART
UND MIT AROMATISCEM FLEISCH-GESCHMACK.

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT:
RÖSTKARTOFFELN | MARKTGEMÜSE | KRÄUTERBUTTER

SURF & TURF - UPGRADE

GARNELEN IN OLIVENÖL UND KNOBLAUCH
GEBRATEN - DAS TUNING FÜR JEDES STEAK
DAZU BESTELLBAR +8,-

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

VEGGI & VEGAN

BÄRLAUCH-GNOCCHI

GEFÜLLTE GNOCCHI | SPINAT
CREMIGE PARMESANSAUCE | PANKO
19,-



SÜSSKARTOFFEL-AMARANTH BURGER

TOMATEN-SALSA | KNACKIGER SALAT
16,- . . . DAZU POMMES +4,-



HOKKAIDO-CASHEW-CURRY

UNSERE BIO-VEGANE KREATION MIT HOKKAIDO-KÜRBIS
GERÖSTETE CASHEW-NÜSSE | CREMIGE KOKOSMILCH
FRISCHER KORIANDER | BIO-BASMATI
21,-



BEILAGEN

POMMES FRITES	4,50
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	5,50
RÖSTKARTOFFELN	5,50
BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln	6,00

DIPS

MAYONNAISE/KETCHUP	0,80
AIOLI	2,00
TRÜFFEL-MAYO	2,50

DESSERTS

SCHOKOTRAUM

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN
MIT FLÜSSIGEM KERN
CREMIGEM VANILLEEIS | SAHNE
8,90

CRÈME BRÛLÉE

KLASSISCH
7,80

APFELKÜCHLE

HERRLICH AUSGEBACKENE
APFELBEIGNETS MIT ZIMT & ZUCKER |
CREMIGEM VANILLEEIS | SAHNE
8,90