



Speisekarte der „MS Berlin“, 1965
(Schenkung Helga Pahl)
Menu from the “MS Berlin”, 1965
(Donated by Helga Pahl)

Die Verpflegung an Bord der Auswandererschiffe um 1850

Die Zusammenstellung des Proviant für eine Atlantiküberquerung war schwierig, denn meist stand eine wochenlange Seereise bevor und es gab nur eingeschränkte Möglichkeiten der Lebensmittelkühlung. So wurden die Speisen hauptsächlich aus einfachen und lange haltbaren Nahrungsmitteln zubereitet – zumindest für die Passagiere des Zwischendecks.

Zu den Gerichten an Bord gehörten Eintöpfe mit gepökeltem Schweine- oder Rindfleisch, Sauerkraut, Speck und Kartoffeln, Pellkartoffeln mit Sauerkraut, Suppen aus Hülsenfrüchten, Kohl oder Zwiebeln sowie Getreidebreie. Feste Bestandteile der Kost waren zusätzlich Schiffszwieback, Dörrobst, Kürbis, Steckrüben und Gerichte aus Roggen, Dinkel oder Hafer. Brot wurde meist nur rationiert gereicht. Als Getränke bekamen die Zwischendeckpassagiere vor allem Getreidekaffee aus Zichorie, Tee und Kakao, gelegentlich auch Bier. Trinkwasser stand nur begrenzt zur Verfügung und wurde deshalb zugeteilt.

Den Passagieren der Kajütenklasse bot man eine abwechslungsreichere Speisenfolge: Für die Zubereitung verschiedener Fleischgerichte führte man auf den Schiffen lebende Hühner, Hasen und auch Schweine mit, die dann auf offener See geschlachtet wurden. Fischgerichte bereitete der „Smutje“ genannte Schiffskoch aus den während der Überfahrt gefangenen Doraden oder Thunfischen. Zumindest zu Beginn der Überfahrt servierte man den Passagieren der Kajütenklasse auch frisches Gemüse. Für diese Auswanderer waren zudem Eier, Butter und Käse reserviert, ebenso wie Schokolade, Bohnenkaffee und Wein.

The Food Supply on Board Emigrant Ships around 1850

Securing provisions for a transatlantic crossing was no easy matter as the voyage lasted several weeks and only limited cooling facilities were available on board the ships. Thus, meals were generally prepared from simple and cured or non-perishable foods, at least for the passengers traveling in steerage.

Meals usually included stews made of cured pork or beef, sauerkraut, bacon and potatoes, jacket potatoes with sauerkraut, soups made of pulses, cabbage or onions and cooked cereal. Other regulars on the menu included rusk biscuits, dried fruits, pumpkin, turnips and dishes made of rye, spelt wheat or oats. Bread was generally rationed. Steerage passengers could choose from grain coffee made of chicory, tea, cocoa and occasionally beer. Drinking water was scarce and therefore also rationed.

Cabin-class passengers were favored with a greater selection of menus. Ships kept live poultry, hares and even pigs on board, which were slaughtered at sea and used for preparing a variety of meat dishes. The ship's cook, also referred to as the “doctor,” prepared tasty fish dishes from seabream or tuna caught at sea. Cabin-class passengers were served fresh vegetables at least at the beginning of the voyage. Delicacies such as eggs, butter and cheese were also reserved for these passengers, as were chocolate, pure coffee and wine.

EINZIGARTIGES AMBIENTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

A SPECIAL LOCATION FOR YOUR EVENT

Sie suchen einen außergewöhnlichen Ort für eine gelungene Veranstaltung? Das Deutsche Auswandererhaus in Bremerhaven bietet Ihnen einen perfekten Rundum-Service. Ob Candle-Light-Dinner oder rauschende Ballnacht: Bei uns steht Ihnen die ganze Welt offen! Are you looking for an unusual location for a special event? The German Emigration Center in Bremerhaven features a unique setting as well as all-round and overall perfect service. Regardless of whether you're planning a candlelight dinner or a magnificent, festive ball – we offer you the world!

SPEISESAAL
welcome home GmbH
Gastronomie im Deutschen Auswandererhaus
Columbusstraße 65
27568 Bremerhaven

T: 0471 90 22 0 121
F: 0471 90 22 0 22
speisesaal@dah-bremerhaven.de
www.dah-bremerhaven.de/speisesaal



Die angegebenen Fleischgewichte entsprechen dem Rohgewicht.
The given weights are gross uncooked weights.

Allergene Allergens
A Gluten Gluten | B Meeresfrüchte Shell fish | C Fisch Fish | D Eier Egg
E Nüsse Nuts | F Soja Soy | G Laktose Lactose | H Sesam Sesame | I Sellerie Celery | J Senf Mustard | K Sesam Sesame | L Lupinen Lupine | M Weizen Wheat

Zusatzstoffkennzeichnung Additives
1 mit Farbstoff with artificial colors | 2 mit Konservierungsstoffen with preservatives | 3 mit Antioxidationsmitteln with antioxidants | 4 mit Geschmacksverstärker with flavour enhancers | 5 geschwefelt sulfurized | 8 mit Süßungsmitteln with artificial sweeteners | 9 mit Phosphat with phosphat | 10 koffeinhaltig contains caffeine | 11 chininhaltig contains quinine | 12 enthält eine Phenylalaninquelle contains phenylalanine

Vegetarisches Gericht. Vegetarian dish.

© welcome home GmbH
Historische Bilder: Sammlung Deutsches Auswandererhaus
Fotos: Kay Riechers
Design: Andreas Heller Architects & Designers



SPEISESAAL
Deutsches Auswandererhaus
Columbusstraße 65
27568 Bremerhaven
T: 0471 90 22 0 121
F: 0471 90 22 0 22
speisesaal@dah-bremerhaven.de
www.dah-bremerhaven.de/speisesaal

ÖFFNUNGSZEITEN
Speisesaal:
Sonntag–Dienstag: 10–18 Uhr
Mittwoch–Samstag: 10–21 Uhr
Ausstellung:
März–Oktober: täglich 10–18 Uhr
November–Februar: täglich 10–17 Uhr
24. Dezember geschlossen

SPEISEKARTE MENU



Oceanliner „Bremen“, 1962

Der Speisesaal auf Auswandererschiffen

Der Speisesaal war der gesellschaftliche Treffpunkt auf den Auswandererschiffen des 20. Jahrhunderts: Dort gab es die Mahlzeiten und nach dem Essen Musik, Tanz und Theater. Ab Mitte der 1920er-Jahre wurde der Saal auch als Kino genutzt. So berichtet der Auswanderer Heinrich Windmüller 1927 in einem Brief: „Gestern abend war Kino im Speisesaal. Es war ein Lustspiel, ‚Pat und Patachon auf hoher See‘ hieß das Stück. Das war ganz interessant, weil wir ja auch auf hoher See sind.“

Zunächst gab es Speisesäle nur für die 1. und 2. Klasse. Die Passagiere im Zwischendeck der Segelschiffe aßen bei gutem Wetter an Deck, bei schlechtem Wetter in ihren Kojen. Erst Ende des 19. Jahrhunderts stellten die Reedereien ihnen einfache Bänke und Tische in den Schlafräumen zur Verfügung. Der Norddeutsche Lloyd, die Passagierdampfschiffahrtsgesellschaft mit Heimathafen Bremerhaven, richtete den ersten Speisesaal für das Zwischendeck 1908 auf dem Dampfer „Berlin“ ein.

Auf den Auswandererseglern gab es kaum wichtigere Themen als Essen und Trinken. Im Stillen sorgten sich alle, ob sie heil ankämen und ihr Traum von einem besseren Leben in Erfüllung ginge. In den Speisesälen der Oceanliner hingegen war von diesen Ängsten nichts mehr zu spüren.

Dining Rooms on Board the Emigrant Ships

In the 20th century the dining room (Speisesaal) was the social meeting place on board the emigrant ships. Not only was it the place where meals were eaten, it was also a venue for music, dancing and acting once meals were over. From the mid-1920s the dining room doubled as a movie theater. In a letter written during the crossing in 1927, Heinrich Windmüller, an emigrant, noted that “Last night we watched a movie in the dining room, the comedy ‘Pat und Patachon auf hoher See’. Quite interesting since we, too, are on the high seas.”

Initially, the dining room had been an amenity on board steamships reserved for first- and second-class passengers. Steerage passengers on board sailing ships had eaten on deck, weather permitting, otherwise they were restricted to eating in their bunks. Not until the end of the 19th century did the shipping companies provide them with simple benches and tables in their sleeping quarters. The steamship company North German Lloyd, whose home port was Bremerhaven, was the first shipping line to furnish a dining room for steerage-class passengers on the steamer “Berlin” in 1908. Food and drink were a topic of central importance on board the emigrant sailing ships. The main concern of every passenger was to arrive in the New World safe and sound, carried by the hopes of a better life. In the ocean liner dining rooms, however, none of these worries were felt anymore.



KLASSIKER CLASSICS

Fisch-Burger mit Pommes frites Fish burger and french fries

MSC Seelachsfilet in einer feinen Panade, auf knackigem Salat, dazu Gewürzgurke und hausgemachte Remoulade. MSC Pollack in a fine breading on crispy salad with a pickle and homemade remoulade.
B,D,J/3,5,8

13,60

Beef-Burger mit Pommes frites Hamburger and french fries

Nur bestes, zertifiziertes *Angus-Rindfleisch* (100%) kommt in unseren Burger; dazu Brioche-Brötchen, knackiger Salat, Strauchtomaten und Sauce. Only the best certified *angus beef* (100%) is used for our burger; served on a brioche bun, crispy salad, vine-ripened tomato and sauce.
A,G,I/J,8

13,80

FISCH FISH

Pannfisch mit Gurken-Kartoffelsalat Pan fried fish with cucumber-potato salad

Schlicht und einfach ein schönes, großes Stück Fisch (nach Tagesangebot). Für unseren hausgemachten Kartoffelsalat verwenden wir Kartoffeln aus der Region mit sehr dünner Schale und schmecken ihn klassisch norddeutsch ab. Pure and simple with a large chunk of fish. For our potato salad we only use locally sourced potatoes with a thin skin that taste typical northern German.
A,B,D,G,I/8

13,80

Bremerhavener Fischsuppe Bremerhaven Fish Soup

Eine reichhaltige Einlage macht unsere gute Fischsuppe aus, und dass wir den Fond dafür auch selber kochen, ist für uns selbstverständlich. Mit Sahne verfeinert. Soup with a good filling, refined with cream.
A,B,C,G/2,8

8,90

Ofenfrisches Baguette mit Aalrauchmatjes Oven-fresh baguette with smoked herring

Nicht nur für eilige Museumsgäste ist dieser leckere Happen ein Muss. Gutes kann ganz einfach sein. This treat is not only for hectic museum guests. Something so good could be so simple.
A,B,C,G,I/2,8

8,50

Aalrauchmatjes mit Apfel-Joghurtsauce und Bratkartoffeln Smoked herring with apple-yogurt sauce and roasted potatoes

Dieser Matjes ist geräuchert, denn das verleiht ihm zusätzlich zu seinem milden Aroma mit Lorbeernote einen einzigartigen, rauchig-würzigen Geschmack. The herring is smoked, sealing in the aroma with a note of laurel, giving it a strong smoky yet spicy taste.
B,C,G,I/2,3,5,8,9

14,20

Hausgemachte Kartoffelsuppe Homemade Potato Soup

Unsere sämige Kartoffelsuppe verfeinern wir mit Speck von der *Mühlenbeck Manufaktur* aus der Region und frischem Majoran; dazu Baguette. We take our creamy potato soup and add smoked bacon from our local source Mühlenbeck Manufaktur and fresh marjoram; baguette.
A,G,I/3,5,8,9

7,20

Ofenkartoffel Baked potato

mit hausgemachtem Kräuterkartoffelquark und frischem Salat. Ach so, für unseren Quark verwenden wir nur frische Kräuter. combined with homemade herb-quark and a small salad.
G/2,3

8,40

KARTOFFEL POTATO

Ofenkartoffel mit Räucherlachs Baked potato with smoked salmon

dazu Kräuterkartoffelquark. Räucherlachs und Kartoffeln passen immer! with herb-quark.
C,G/2,1,3,8

12,50

Kartoffelrösti Potato rösti

Selbstgemacht, mit geräuchertem Lachstatar, Pflücksalat und Crème fraîche. Homemade with smoked salmon tatar, leaf lettuce and Crème fraîche.
A,C,D,F,G/1,2,3,8

12,90

SÜSSES SWEETS

New York Cheesecake

Käsekuchen aus Frischkäse und geschlagener Sahne auf einem feinen Crumble-Boden, mit Zimt und Butter abgerundet. Cheesecake from cream cheese and whipped cream on a fine crumble-bottom, with cinnamon and butter.
A,D,E,G

5,50

Drei Kugeln Eis Three scoops of ice cream

mit Sahne with whipped cream.
G/1

4,80

5,20

Eiskaffee o.4l iced Coffee o.4l

mit zwei Kugeln Vanilleeis mit two scoops vanilla ice cream
mit Sahne with whipped cream.
G

5,20

5,70

Eisschokolade o.4l iced chocolate o.4l

mit zwei Kugeln Vanilleeis with two scoops vanilla ice cream
mit Sahne with whipped cream.
G

5,20

5,70

Coupe Dänemark Ice Cream Sundae

Drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce Three scoops of vanilla and chocolate ice cream
with chocolate sauce
mit Sahne with whipped cream.

A,G

6,80

7,30

New York Club Sandwich

mit Hähnchen, Spiegelei, Bacon und Pommes frites. Der Klassiker hier mit Hähnchenbrust aus nachhaltiger Aufzucht und krossen Bacon. Dazu reichen wir ein Schälchen mit selbstgemachter Avocado-creme. with chicken, fried egg, bacon and french fries. A classic, with chicken breast and crispy bacon. With this we serve a small dish with homemade avocado cream.
A,G/3,5,8,9

14,50

NORDDEUTSCH NORTHERN GERMAN

Gurkenkaltschale mit Joghurt, Nüssen und Kräutern Cucumber Soup with yogurt, nuts and herbs

Ein Frisches und kaltes Gericht, das Besonders an warmen Tagen ein kühlendes Erlebnis verspricht. A fresh and cold dish, something special on a warm day.
E,G,I/8,9

6,50

Steckrübeneintopf mit Bauernknackern Turnip Stew with sausage

Dieser Eintopf ist nun wirklich Norddeutsch: Unser Chefkoch Thorsten Gühlke hat eine Variante entwickelt, die auf der einen Seite traditionell auf der anderen erstaunlich leicht ist. A northern German classic. Our chef Thorsten Gühlke created a dish that is on one side traditional and on the other unbelievably light.
I,J,M/3,5,8,9

8,20

Labskaus mit Matjesfilet und Spiegelei Labskaus with herring and a fried egg

Moderne trifft Tradition: Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Matjesfilet, Gewürzgurke, Rote Bete und Ei. Modern meets tradition, corned beef, potatoes, herring, pickle, red beet and egg.
B,D,I/2,5,9,8

13,80

SALAT SALAD

Sommerlicher Salat Summer Salad

Wildkräuter-Salat, Rucola, Apfel und glasierte Kerne, in Joghurt-Honig-Balsamico-Dressing Wild herb salad, rocket salad, apple and glazed seeds in a yogurt honey basamico dressing

11,50

mit gegrillter Hähnchenbrust with grilled chicken breast

14,50

mit Garnelen mit jungem Knoblauch with prawns with garlic
E,G,H,I

16,50

Auf Wunsch bieten wir eine vegane Variante an. Upon request, we also offer a vegan version.

HAUSGEMACHTE KUCHEN

HOMEMADE CAKES

Täglich wechselndes Angebot hausgemachter Kuchen-Spezialitäten. We offer daily specials with a variety of homemade cakes.

ab from 2,50

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Beginnen Sie Ihren Tag im Auswandererhaus mit unserem leckeren Frühstück und gehen Sie frisch gestärkt in unsere mehrfach ausgezeichnete Ausstellung! Begin the day at the German Emigration Center with a delicious breakfast and start your journey with enough energy for the multiply distinguished exhibition!

Kurz und knapp Short and Simple

Baguette mit Konfitüre oder Gouda oder Salami und ein Heißgetränk. Baguette with jam or gouda or salami and a warm drink.
A,(E),G/3,5,8,9

7,80



Eier satt Plenty of Eggs

Baguette oder Toast, Butter, Rührei mit Frühlingslauch oder 3 Spiegeleier und ein Heißgetränk Baguette or toast, butter, scrambled eggs with chives or 3 eggs sunny side up and one warm drink
dazu ausgebratener Speck. with fried bacon.
A,(E),G/3,5,8,(9)

9,50

10,80

FÜR KLEINE AUSWANDERER FOR OUR SMALL EMIGRANTS

Kleine Portion frische Maccaroni Small dish of fresh macaroni

mit Tomatensauce. with tomato sauce.
A,G,I,J

5,50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites with french fries

dazu Ketchup oder Mayonnaise. with ketchup or mayonnaise.
A,G,I,J

6,20

Ketchup / Mayonnaise: jeweils each 0,40

SPARE RIBS ALL YOU CAN EAT!

Jeden Mittwoch ab 18 Uhr.
Every wednesday starting at 6 PM.



All you can eat

Spare Ribs mit würzigen Country Potatoes und feurigen Dips. Spare ribs with our spicy country potatoes and fiery dips.
A,G/3,5,8,9

14,50

Spicy and Sweet

Genießen Sie nach unseren Spare Ribs noch etwas Süßes mit einem amerikanischen Eisbecher mit Sahne, Saucen und Toppings. After our spare ribs enjoy something sweet with our American sundae with whipped cream, sauce and toppings.
A,G/3,5,8,9

16,50

American Dessert

Ein Eis geht immer! Eisbecher mit Sahne, Saucen und Toppings. There is always room for ice cream! Sundae with whipped cream, sauce and toppings.
G,E

4,50



Einschiffung von Auswanderern in Hamburg, 1903 (Schenkung Rainer Marquardt) Embarkment of emigrants in Hamburg, 1903 (Donated by Rainer Marquardt)

Speisekarte der „Bremen“, 1909 (Schenkung Franziska Prochotta) Menu from the "Bremen", 1909 (Donated by Franziska Prochotta)



Morgens in Bremerhaven Bremerhaven Mornings

Matjes, Räucherlachs, Rührei mit Frühlingslauch, 2 Toastscheiben, Butter und ein Heißgetränk. Herring, smoked salmon, scrambled eggs with chives, 2 pieces of toast, butter and a warm drink.
A,(E),G/3,5,8,9

12,50

GETRÄNKE DRINKS

Heiß Warm Drinks

Aus unserer Barista-Kaffeemaschine from our barista coffee machine

Tasse Kaffee Cup of Coffee 2,70
entkoffiniert decaffeinated 2,70
Becher Kaffee Mug of Coffee 3,20
Cappuccino 3,70
Latte Macchiato 4,20
Milchkaffee Café au Lait 4,10
Espresso 2,70
Doppelter Double Espresso 3,80
Becher heiße Trinkschokolade 3,20
Mug of hot chocolate mit Sahne with whipped cream 3,60

Tee Tea Mariage Frères

Exquisiter Tee aus Paris. Ganze Teeblätter, eingeschlossen in feine Baumwoll-Musselin-Quadrate. Exquisit tea from Paris. Loose leaf tea enclosed in a cotton muslin teabag.
Große Tasse Tee Large Cup of Tea 3,20
Kännchen Tee Kettle of Tea 5,60

Rouge Mëtis / French Breakfast Tea
Empereur Chen-Nung / Earl Grey Impérial / Marco Polo Jasmin
Mandarin / Dream Tea / Chamomilla

Erfrischungsgetränke Soft Drinks

Magnus Mineralwasser, feinperliger and still sparkling and still 0,25 l 2,70 0,75 l 6,80
Tafelwasser Table Water 0,30 l 2,60
Coca Cola 1,10 0,33 l 3,60
Coca Cola Zero 1,10,12 0,33 l 3,60
Fanta 1,3 0,33 l 3,60
Sprite 0,33 l 3,60
Mezzo Mix 0,33 l 3,60
Fruchtsaft / Schorlen Fruit juice / spritzer 0,30 l 3,70
Rhabarbersaftschorle 0,33 l 3,70
Lüt's Landlust Johannisbeere currant 0,33 l 3,70



Bier Beer

Jever Pils 0,30 l 2,90 0,50 l 4,20
Radeberger Pils 0,30 l 2,90 0,50 l 4,30
Alsterwasser 0,30 l 2,90 0,50 l 4,00
Jever Fun alkoholfrei 0,33 l 3,00
Schöfferhofer Weizen
Schöfferhofer Wheat Beer 0,50 l 4,50
hell oder alkoholfrei hell or alcohol-free
Krušovice Bier 0,50 l 4,50
Original Böhmisches Schwarzbier
Original Bohemian black beer

Weißwein offen 0,2 l White Wine Glass 0,2 l

Weingut Tesch Riesling QbA trocken, Deutschland-Nahe 5,80

Grauburgunder Vulkanfelsen QbA trocken, Deutschland – Baden, Winzer-genossenschaft Königsschaffhausen 5,80

Rotwein offen 0,2 l Red Wine Glass 0,2 l

Veranza Tinto trocken, Spanien – Valle del Cinca, Nuviana 5,20

Vigneti delle Dolomiti Merlot IGT trocken, Italien – Trentino, Linea Lagaria 5,40

Weißwein Flasche 0,75 l White Wine Bottle 0,75 l

Diehl Grauer Burgunder Kabinett trocken 2015, Deutschland – Pfalz 25,50

Jean Buscher Spätburgunder Rosé halbtrocken 2014, Deutschland – Rheinhessen 19,50

Rotwein Flasche 0,75 l Red Wine Bottle 0,75 l

Nero d'Avola Sicilia IGT trocken, Italien – Sizilien, Marchese della Torre 22,50