

The image shows the interior of a restaurant named Avocado Zest. The space is decorated with large, lush green living walls on the left and right sides. The ceiling is white with several hanging light fixtures, each featuring a cluster of warm-toned Edison-style bulbs and green foliage. In the foreground, there are dark wooden tables and dark upholstered chairs. A long, light-colored, ribbed cushioned bench runs along the left wall. A large window on the right side offers a view of a city street with buildings and parked cars. The overall atmosphere is modern and eco-friendly.

AVOCADO ZEST

Am Hafen

Frühstück – Mittagessen – Abendessen

WILLKOMMEN IM AVOCADO ZEST AM HAFEN.

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Unsere Restaurant-Bistro-Lounge-Location ist herrlich gelegen am Oldenburger Hafen, fußläufig zur Oldenburger City.

Wir möchten Sie verwöhnen mit einer leichten und frischen, mediterranen Küche, von Pasta bis zu Fischgerichten.

Unsere Nudeln, Saucen und Pesto sind selbst hergestellt. Ausgesuchte Weine, frische Biere und leckere Softdrinks begleiten Sie zu Ihrem Essen.

Wir bieten leckere Gerichte, die frisch und mit Hingabe zubereitet werden.

Unsere Küche ist täglich in der Zeit von 10.00 bis 21.30 Uhr für Sie da!

FEIERN UND EVENTS

Möchten Sie Ihren Geburtstag, ein Firmenevent oder in geschlossener Gesellschaft feiern? Oder einfach nur lecker essen gehen?

Bei uns im Avocado Zest am Hafen können Sie sich mit unserer mediterranen Küche verwöhnen lassen.

Sprechen Sie uns an.
Wir stimmen mit Ihnen das Essen ab, reichen bei größeren Gesellschaften auch gerne Fingerfood oder bieten ein 3-Gänge-Menü an.

Nehmen Sie sich mit Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern eine Auszeit im Avocado Zest am Hafen.

Ihr Avocado Zest-Team

AUCH „TO GO“

FRÜHSTÜCK. MITTAGSTISCH.

Genuss zum Hierbleiben
oder Mitnehmen.

Entdecken und genießen Sie
unsere separate Mittagskarte
mit leckeren Ideen.





HEIßGETRÄNKE

Gerne auch mit Hafermilch..... +0,50

KAFFEE

TASSE KAFFEE ⁹	3,60
ESPRESSO ⁹	3,20
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	4,90
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	3,60
CAPPUCCINO ⁹	4,40
LATTE MACCHIATO ⁹	4,60
MIT BAILEYS	6,50
MILCHKAFFEE ⁹	4,90

KAKAO

TASSE HEISSE SCHOKOLADE	
OHNE SAHNE.....	4,50
MIT SAHNE.....	4,90

TEE

GLAS KEO TEE	je 3,60
--------------------	---------

SCHWARZER TEE⁹
FRIESENTÉE, EARL GREY

GRÜNER TEE¹
FAIRTRADE

KRÄUTERTEE
KAMILLE, MINZE, INGWER, BIO LEMONGRAS

ROOIBOS TEE
VANILLE, KARAMELL

FRÜCHTETEE
ORANCUJA, PFLAUME-ZIMT



ERFRISCHENDES

ACQUA MORELLI 0,25l 3,40
PRICKELND, NATURELL 0,75l 8,90

COCA COLA 0,3l 3,90
COLA^{1,9}, - LIGHT¹¹, - ZERO¹¹,
MEZZO MIX^{1,9}, SPRITE, FANTA³ 0,4l 4,90

SCHWEPPE 0,25l 3,90
BITTER LEMON^{3,10}, GINGER ALE⁹,
TONIC WATER¹⁰

NIEHOFFS VAHINGER SÄFTE 0,3l 4,20
APFEL NATURTRÜB, BANANE, KIRSCH,
CRANBERRY, MARACUJA, RHABARBER 0,4l 5,50

SCHORLE 0,3l 3,90
BITTE WÄHLEN SIE EINEN UNSERER
SÄFTE FÜR IHRE SCHORLE AUS 0,4l 4,90

HOMEMADE LIMONADE 0,45l 5,50
KLASSISCH, GRANATAPFEL-MINZE,
MANGO-MARACUJA, ERDBEERE-MINZE,
BROMBEERE-LIMETTE, ROTE-FRÜCHTE

INFO

Eine Liste mit den Zusatzstoffen und Allergien (lt. MIV)
liegt zur Einsicht bereit. Fragen Sie unser Personal.

BIERE

VOM FASS
KROMBACHER PILS 4,8% 0,3l 3,90
..... 0,5l 5,90

JEVER PILSENER 4,9% 0,3l 3,90
..... 0,5l 5,90

KELLERBIER NATURTRÜB 5,1% 0,3l 4,20
..... 0,5l 6,20

ALSTER/RADLER 0,3l 3,90
..... 0,5l 5,90

FLASCHENBIERE

ERDINGER 5,3% 0,5l 5,90
ERDINGER DUNKEL 5,3% 0,5l 5,90

ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

ERDINGER ALKOHOLFREI 0,0% 0,5l 5,90

KROMBACHER ALKOHOLFREI 0,0% 0,33l 3,90

VITAMALZ 0,0% 0,33l 3,90





SPIRITUOSEN

VODKA

RUSSIAN STANDARD VODKA ¹	40%	4 cl	4,90
ABSOLUT VODKA ¹	40%	4 cl	5,50
GREY GOOSE ¹	40%	4 cl	6,90
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50

RUM

BACARDI	37,5%	4 cl	5,50
HAVANA CLUB 10 JAHRE ¹	40%	4 cl	5,50
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA ¹	40%	4 cl	7,90
DON PAPA	40%	4 cl	7,90
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50

GRAPPA

MARZADRO			
LA TRENTINA	41%	2 cl	5,50
LE DICIOTTO LUNE	41%	2 cl	6,50
GIARE AMARONE	41%	2 cl	7,50

APERITIF – DIGESTIF

SHERRY MARTINI	17%	5 cl	3,50
DRY ODER MEDIUM			
CAMPARI-ORANGENSAFT	25%	2 cl	4,50
IL SANTO SAMBUCA ¹	40%	4 cl	4,50
BAILEYS	17%	4 cl	4,50
IRISH CREAM			
RAMAZZOTTI	30%	4 cl	4,50
WILLIAMS BIRNE	40%	4 cl	4,50
JÄGERMEISTER ¹	35%	4 cl	4,50
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50



SPIRITUOSEN

WHISKY

JIM BEAM BOURBON 40% 4 cl **5,60**

JACK DANIEL'S 40% 4 cl **6,70**
OLD NO. 7

CHIVAS REGAL¹ 40% 4 cl **6,90**

GLENMORANGIE 40% 4 cl **8,00**
10 JAHRE¹

+ SOFTDRINK 0,2l **2,50**

GIN – VERMUT

BOMBAY SAPHIRE^{10,13} 4 cl **5,50**

TANQUERAY¹⁰ 4 cl **5,90**

HENDRICK'S¹⁰ 4 cl **6,50**

MONKEY GIN 47¹⁰ 4 cl **6,90**

+ SOFTDRINK 0,2l **2,50**

APERITIFS

WILDBERRY LILLET^{1,10,13} **8,90**

Französischer Likör, Secco, Soda

APEROL SPRITZ^{1,10,13} **8,90**

Aperol, Secco, Soda

SARTI SPRITZ^{1,10,13} **8,90**

Sarti, Secco, Soda

LIMONCELLO SPRITZ **8,90**

Limoncello, Secco, Soda, Zitronenmelisse

ERDBEER SPRITZ **8,90**

Secco, Soda, Erdbeersirup, Erdbeeren,
Minze, Limette

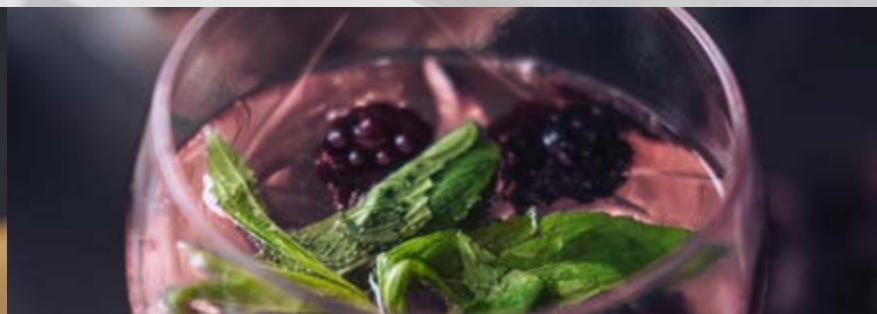
MARACUJA SPRITZ **8,90**

Secco, Soda, Maracujanektar

HUGO¹³ **8,90**

Secco, Soda, Holunderblütensirup,
Minze, Limette

Auch alkoholfrei erhältlich.





PRICKELNDES

FRIZZANTE BIANCO 0,2l **7,90**
trocken | Fruchtbukett | jung | frisch 0,75l **24,50**
Viticoltori Ponte (IT)

COLLECTION SECCO 0,2l **8,20**
trocken | erfrischend | duftig 0,75l **26,50**
Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner &
Sauvignon Blanc | Collegium
Württemberg eG | Württemberg (D)

CRÉMANT CUVÉE ROSÉ 0,75l **36,00**
trocken | frisch | lang | elegant | AOP
Chardonnay, Chenin Blanc & Pinot Noir
Maison Antech | Languedoc (F)

CHAMPAGNER LA CUVÉE 0,375l **49,00**
brut | frisch | elegant | ausgewogen | AOC
Domaine Laurent Perrier | Champagne (F)

ROSÉWEIN

MERLOT ROSÉ 0,2l **8,70**
trocken | intensiv | fruchtig | großes 0,75l **27,00**
Holzfass | D.Q. Heinrich Gies | Pfalz (D)



WEISSWEINE

GRAUER BURGUNDER 0,2l 7,90
trocken | exotisch | gehaltvoll | Baden (D) 0,75l 24,50

PINOT GRIGIO 0,2l 7,90
trocken | fruchtig | komplex IGT | Venetien (IT) 0,75l 24,50

RIESLING 0,2l 8,10
trocken | herb | fein | D.Q. H. Gies | Pfalz (D) 0,75l 26,50

MERLOT BLANC DE NOIR 0,2l 8,70
trocken | frisch-fruchtig | füllig | griffig | 0,75l 27,00
Zitronenschale | Holz-Weisbrodt | Pfalz (D)

SAUVIGNON BLANC 0,2l 8,70
trocken | fruchtig | frisch | lang | D.Q. 0,75l 27,00
David Spies | Rheinhessen (D)

CHARDONNAY MONT MÈS 0,2l 8,70
trocken | fruchtig | frisch | saftig | IGT 0,75l 27,00
Castelfeder | Südtirol (IT)

LUGANA I FRATI 0,2l 10,90
trocken | Aprikose | kraftvoll | fein | 0,75l 36,00
DOC | Lombardei (IT)

ROTWEINE

SOIR DE MISTRAL CABERNET SAUVIGNON 0,2l 7,70
trocken | fein | aromatisch | fruchtig |
IGP Vinitrio | Vinitrio | Languedoc (FR)

CONDE DE ALICANTE MONASTRELL 0,2l 8,70
halbtrocken | fein | süffig | DOC | 0,75l 27,00
Holunderaroma | Bocopa | Alicante (ESP)

POLLOCAMPO MERLOT 0,2l 8,70
trocken | Kirsche | samtig | weich | 0,75l 27,00
GT Castelfeder | Südtirol (It)

PRIMITIVO DI MANDURIA 0,2l 9,20
feinwürziges Bouquet | angenehme 0,75l 31,00
dichte Frucht | ausgezeichnete Fülle |
anhaltender Abgang | Apulien (IT)

EDIZIONE VINO ROSSO LIMITED RELEASE 0,75l 56,00
trocken | weich | bestehend aus Montepulciano,
Primitivo Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Nera |
Ortona | Sava und Manduria | Colonnella (IT)

EMBOCADERO DO 0,75l 56,00
trocken | tiefdunkles Rot | Tinto Fino
(Tempranillo) | animierende Fruchtnoten | weiche
Holznote | saftig geprägt von Aromen | Hauch von
Zedernholz | Ribera del Duero La Aquira (ESP)





Täglich bis 17.00 Uhr

TOASTS

ZESTY CLASSIC 14,50

Smashed Avocado, Basilikum-Pesto, Minze, Limette, wipped Feta, schwarzer Sesam, Rote Bete, Koriander, Granatapfelkerne, Avo-Zest auf geröstetem Brot

GREEN GODDESS TOAST 15,90

Smashed Avocado, Basilikum-Pesto, Minze, Limette, Burrata, Olivenöl, getrocknete Tomaten, schwarzer Sesam, geröstete Pinienkerne, Avo-Zest auf geröstetem Brot

MANGO FUSION TOAST (VEGAN) 14,50

Avocado & Mango auf Curry-Hummus, schwarzer Sesam, Koriander, Avo-Zest auf geröstetem Brot

TRUFFLE DREAM TOAST 16,50

Avocado, Trüffel-Mayo, gehobelter Parmesan, Rucola, Cajun-Chicken, Avo-Zest auf geröstetem Brot

AVO CROISSANT ROYALE 14,80

Croissant gefüllt mit Avocado, zesty Cheddar Cheese, cremiges Rührei, Dijon-Senf und frischer Salat

ZEST BENEDICT CROISSANT 15,80

Croissant gefüllt mit Avocado, geräuchertem Lachs, zwei pochierten Eiern, Sauce Hollandaise und frischer Salat



Täglich bis 17.00 Uhr

Ei & BENEDICT

ZEST BENEDICT CLASSIC 14,90

Zwei pochierte Eier auf Avocadohälften, sautierter Spinat und Sauce Hollandaise, geröstetes Brot und frischer Salat

ZEST BENEDICT ROYALE 14,90

Zwei pochierte Eier auf Avocadohälften, sautierte Pilze, Sauce Hollandaise, gehobelter Parmesan, geröstetes Brot und frischer Salat

SMOKEY SALMON BENEDICT 16,90

Zwei pochierte Eier auf Avocadohälften, geräucherter Lachs, Sauce Hollandaise, gehobelter Parmesan, geröstetes Brot und frischer Salat

ZEST DELUXE 16,50

Zwei pochierte Eier auf Avocadohälften, knuspriger Bacon, Sauce Hollandaise, geröstetes Brot und frischer Salat

AVO CLOUD SOUFFLÉ 14,90

Brioche Toast, Smoked-Paprika-Mayo, Avocado, einem weichen Spiegelei, mildes Chiliöl und frischer Salat

AVO CLOUD BENEDICT 14,90

Brioche Toast, Avocado, pochiertes Ei, Rote Bete, Sauce Hollandaise, schwarzer Sesam und frischer Salat





BOWL

TRUFFLE GLOW BOWL 16,90

Avocado, Sushi-Reis, Cajun-Chicken, Edamame, Gurke, Parmesan, Sesam, Trüffel-Mayo

ZEST MANGO BOWL 16,50

Avocado, Sushi-Reis, Mango, Edamame, Wakame, eingelegte Gurke, Sesam, Mango-Mayo

ZEST SALMON BOWL 16,90

Avocado, Sushi-Reis, Lachs in Soja-Marinade, Edamame, Gurke, Wakame, Sesam, Trüffel-Mayo

GARDEN GLOW VEGGIE BOWL (VEGETARISCH) 17,80

Geröstetes Gemüse auf frischem Salat, kombiniert mit Avocado, schwarzem Quinoa, Pistazien, Feta und hausgemachtem Pesto-Dressing

CAESAR FUSION CRUNCH 18,80

Geröstetes Gemüse auf frischem Salat, kombiniert mit Avocado, Cajun-Chicken, Parmesan, hausgemachtem Caesar-Dressing

SALMON GREEN PLATE 17,80

Gerösteter Brokkoli, sautierter Spinat, Avocado, rote Zwiebeln, Smoked Salmon, Zatar und Pesto-Dressing

AVO STEAK EI DELUXE 18,80

Avocado, zwei Spiegeleier, Angus Roastbeef, gerösteter Brokkoli, hausgemachter Chimichurri-Sauce und Pistazien

BURGER

ZEST AVO SMASH BURGER 19,80

Zwei Smashed-Beef-Patties, geschmolzener Cheddar, Avocado, Salatblätter, Tomate, rote Zwiebeln sowie hausgemachte Sauce. Serviert mit knusprigen Süßkartoffeln mit Smoked-Paprika-Mayo.

ZEST CRUNCH BURGER 19,80

Knusprige Chicken, Avocado, Salatblätter, Tomate, rote Zwiebeln, hausgemachtes mildes Chiliöl und Aioli-Sauce. Serviert mit knusprigen Süßkartoffeln mit Smoked-Paprika-Mayo.

GREEN GODDESS BURGER (VEGAN) 17,80

Ein knuspriger Burger aus Grünkohl, Spinat und Brokkoli, smoked Chipotle (Mayo) und Avocado, Salatblättern, Tomate, rote Zwiebeln. Serviert mit knusprigen Süßkartoffeln mit vegan-Mayo.



EXTRAS

TOPPING

CAJUN CHICKEN	3,50
GERÖSTETES OFENGEMÜSE	2,90
FETA	2,00

SAUCE

GUACAMOLE	2,90
BASILIKUM-ZITRONEN-MAYO	2,00
MANGO-MAYO	2,00
SMOKED-PAPRIKA-MAYO	2,00
TRÜFFEL-MAYO	2,00

VORSPEISEN

AVO KNUSPER 7,90

Knusprige Avocado-Pommes serviert mit einer frischen Basilikum-Zitronen Mayo

SÜSSKARTOFFEL KNUSPER 6,90

Goldene Süßkartoffel-Pommes serviert mit einer leicht rauchigen Smoked Paprika Mayo

BRUSCHETTA 8,90

Frisches Brot, Avocado, Tomatenwürfel, Olivenöl, frische Kräuter, Parmesan und Balsamico

CARPACCIO 14,90

Carpaccio vom Rind, Avocado, Olivenöl, Parmesan und Pesto

BURRATA 13,90

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum, Pesto und Olivenöl

ANTIPASTI TELLER 16,90

verschiedenes Gemüse, Avocado, Parmesan, Olivenöl und frisches Brot

DRESSING ZUM SALAT

Wählen Sie unter unseren hausgemachten Dressings:

Balsamico, Honig-Senf oder Mango-Maracuja





SALATE

VITAL 13,90

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Avocado, exotische Früchte und frische Kräuter

KRETA 15,90

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Avocado, exotische Früchte, Oliven, frische Kräuter und Hirtenkäse

PROVENCE 16,50

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Avocado, exotische Früchte, Oliven, frische Kräuter und Ziegenkäse

EXOTICA 16,90

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Avocado, exotische Früchte, frische Kräuter, Hähnchenbrustfilet

Wahlweise mit:

serviert mit hausgemachter Chimichurri-Sauce

– Lachs

– Roastbeef Angus

18,90

20,90

FLEISCH

PETTO DI POLLO 24,90

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem Marktgemüse, Currysauce, Avocado und Reis

SCHWEINEMEDAILLONS 21,90

mit frischen Champignons, Sahne, Avocado und Reis

ROASTBEEF ANGUS (ca. 250 g) 29,90

Angus-Roastbeef mit frischem Salat mit Honig-Senf-Dressing, Avocado, Avo-Kräuterbutter, hausgemachter Chimichurri-Sauce und einer Beilage

AVO HAFEN-SPIEßE 31,90

Gegrillte Spieße aus Premium Beef-Hähnchen mit frischem Salat mit Honig-Senf-Dressing, Avocado, Avo-Kräuterbutter, hausgemachter Chimichurri-Sauce und einer Beilage

AVO HAFEN-GRILLPLATTE 33,90

Mix vom Grill: Hähnchen, Schweinefilets und Angus-Roastbeef mit Avocado, Avo-Kräuterbutter, frischem Salat mit Honig-Senf-Dressing, hausgemachter Chimichurri-Sauce und einer Beilage

FÜR 2 PERSONEN 64,90

BEILAGEN

Wählen Sie Ihre Beilage:

Reis, Steak-Pommes oder Süßkartoffelpommes



FISCH

CALAMARI 19,50

frittierte Calamares in Knoblauchsauce
mit Reis, Avocado und frischem Salat mit
Honig-Senf-Dressing

ZANDER 24,90

Zanderfilet in Senfsauce mit Steakhouse-Pommes,
Avocado und frischem Salat mit Honig-Senf-Dressing

SALMONE 23,90

gegrilltes Lachsfilet mit frischem Marktgemüse,
Currysauce, Avocado und Reis

GAMBERONI 23,90

sechs Jumbo-Garnelen, Aioli, Avocado
und frischer Salat mit Honig-Senf-Dressing,
dazu frisches Brot

DORADE 23,90

gegrillte Dorade mit frischem Marktgemüse,
Avocado, Currysauce und Reis

AVO HAFEN-FISCHPLATTE 34,90

gegrillter Lachs, Dorade, Jumbo-Garnelen,
Calamares, Avocado und frischer Salat mit
Honig-Senf-Dressing, dazu frisches Brot

FÜR 2 PERSONEN 65,90

PASTA

PESTO DI BASILICO 16,90

Nudeln, frisches Marktgemüse, Avocado,
Basilikum-Pesto, Rucola und Parmesan

CHICKEN CURRY 16,90

Nudeln, Hähnchenbrustfilet, frisches Marktgemüse,
Avocado, Currysauce und frische Kräuter

GNOCCHI TARTUFO 19,90

Gnocchi gefüllt mit Trüffel-Ziegenkäse in feiner Trüffelrahm,
Kirschtomaten, Pflücksalat, Avocado, Grana Pardanoraspeln

RAVIOLACCI TARTUFO 20,90

Raviolacci gefüllt mit Waldpilzen und Trüffel an
Rote Beete Carpaccio, Avocado und Grana Pardanoraspeln

RAVIOLI SALMONE 20,90

Ravioli gefüllt mit Lachs, Kirschtomaten und Babyspinat
in Safransauce, Avocado und Grana Pardanoraspeln

SPAGHETTI 20,90

Spaghetti in cremiger Sahnesoße mit Spinat,
Avocado, Pfeffer, Parmesan und drei Riesengarnelen

Wahlweise mit:

serviert mit hausgemachter Chimichurri-Sauce

– Lachs 22,90

– Roastbeef Angus 24,90





KIDS AHOI

KIDS POMMES 5,90

Portion Pommes

KIDS NUGGETS 8,90

Chicken Nuggets mit Pommes

KIDS FISCH 8,90

Fischstäbchen mit Pommes

KETCHUP oder **MAJO** 0,50

INFO

Unsere Kids Ahoi-Gerichte sind ausschließlich
für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahren.

DESSERTS

TARTUFO NERO 8,90

Eisspezialität aus Schokoladen-
und Haselnusseis, ummantelt mit
einer Kakaoschicht

SOUFFLÉ AL CJOCCOLATO 8,90

Schokoladensoufflé mit
flüssigem Schokokern

TIRAMISU 8,90

leichte Mascarpone-Creme auf Biskuit mit
Espresso und Kakao

CASSATA AL PISTACCHIO 9,90

traditionelle sizilianische Eiscreme
mit kandierten Kirsch-, Orangen- und
Haselnussstückchen



AVOCADO ZEST

— *Am Hafen* —

STAU 54 – AN DER HAFENPROMENADE – 26122 OLDENBURG
TELEFON: 0441 95725444 – E-MAIL: info@avocadozest.de – WEBSITE: www.avocadozest.de

KOSTENFREIE PARKMÖGLICHKEITEN BEI DER AGENTUR FÜR ARBEIT