

RESTAURANT · BISTRO · LOUNGE

SECCO 

AM HAFEN

53°08'26.42"N 8°13'24.46"O

SPEISEN



GETRÄNKE

Since 2017

WILLKOMMEN IM SECCO 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 11.30 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 Secco 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 Secco am Hafen.

Ihr Secco-Team

IMMER LECKER

Unser Mittagstisch lädt ein, von Bord zu gehen. Eine abwechslungsreiche Karte bietet Ihnen frische Salate und Pastagerichte.

Verweilen Sie bei uns, nehmen Sie das Essen „to go“ mit auf einen Spaziergang am Hafen oder ins Büro.

Unsere Speise- und Getränkekarte zeigt Ihnen unser vielfältiges Angebot.

Möchten Sie einen Gutschein verschenken? Auch diese liegen bei uns für Sie bereit!

AUCH „TO GO“

MITTAGSTISCH

Montag – Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr
Nicht an Feiertagen!





VORSPEISEN

CREMA DI POMODORO 6,90

Tomatensuppe aus eigener Herstellung,
Olivenöl und frische Kräuter

BRUSCHETTA 7,90

frisches Brot, Tomatenwürfel, Olivenöl,
frische Kräuter, Parmesan und Balsamico

CARPACCIO 10,90

Carpaccio vom Rind, Olivenöl, Parmesan
und Pesto

SECCO BURRATA 10,90

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum,
Pesto und Olivenöl

ANTIPASTI TELLER 14,90

verschiedenes Gemüse, Parmesan, Olivenöl
und frisches Brot

DRESSING ZUM SALAT

Wählen Sie unter unseren hausgemachten Dressings:
Balsamico, Honig-Senf oder Mango-Maracuja

SALATE

VITAL 11,90

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

ROMA 14,90

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

KRETA 14,90

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

PROVENCE 15,90

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

EXOTICA 15,90

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

CORDOBA 16,90

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten,
exotische Früchte und Rindfleisch





FLEISCH

SCHWEINEMEDAILLONS 19,90

mit frischen Champignons und Reis

PETTO DI POLLO 20,90

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Currysauce und Reis

HAFEN-SPIEßE 24,90

Rind- und Hähnchenfleisch mit Paprika, Tomaten, Steakhouse-Pommes und frischem Salat mit selbstgemachtem Honig-Senf-Dressing

RUMPSTEAK 26,90

gegrilltes Rumpsteak (ca. 250 g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse-Pommes und frischem Salat mit selbstgemachtem Honig-Senf-Dressing

HAFEN-GRILLPLATTE 29,90

Hähnchen, Schweinefilets und Rumpsteak mit Steakhouse-Pommes und frischem Salat mit selbstgemachtem Honig-Senf-Dressing

FÜR 2 PERSONEN 58,90

FISCH

IL CALAMARO 18,50

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

SALMONE E VERDURE 21,90

gegrilltes Lachsfilet mit frischem Gemüse, Currysauce und Reis

GAMBERONI 21,90

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

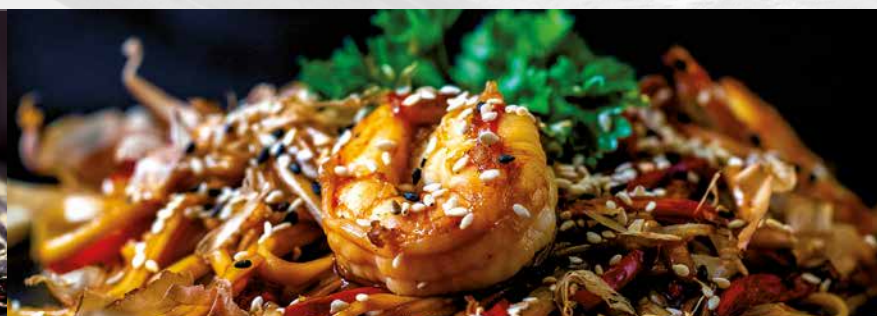
DORADE 21,90

gegrillte Dorade mit frischem Gemüse, Paprikasauce und Reis

HAFEN-FISCHPLATTE 31,90

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

FÜR 2 PERSONEN 59,90





PASTA

PESTO DI BASILICO 14,90

Nudeln, frisches Gemüse, Basilikum-Pesto, Rucola und Parmesan

CHICKEN CURRY 14,90

Nudeln, Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse, Currysauce und frische Kräuter

POLLO Y VERDURAS 14,90

Nudeln, Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse, sweet Chilisaucen und frische Kräuter

CARNE Y VERDURAS 15,90

Nudeln, Rindfleischstreifen, frisches Gemüse, pikante Sauce und Parmesan

GAMBERI E VERDURE 15,90

Nudeln, Garnelen, frisches Gemüse, Tomatensauce, frische Kräuter und Parmesan

KIDS AHOI

KIDS KARTOFFEL 4,90

Portion Pommes

KIDS NUGGETS 6,90

Chicken Nuggets mit Pommes

KIDS NUDELN 6,90

Nudeln aus eigener Herstellung mit Tomatensauce

KIDS FISCH 6,90

Fischstäbchen mit Pommes

KIDS FLEISCH 8,90

gegrilltes Hähnchenbrustfilet 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 Eiscrème mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen

ZUM KAFFEE UND KUCHEN

TORTA 3,90

wählen Sie ein Tortenstück aus unserem selbstgebackenen Kuchenangebot

HEIßGETRÄNKE

KAFFEE

TASSE KAFFEE⁹ 2,90

ESPRESSO⁹ 2,90

DOPPELTER ESPRESSO⁹ 4,90

ESPRESSO MACCHIATO⁹ 2,90

CAPPUCCINO⁹ 3,50

LATTE MACCHIATO⁹ 3,90

MILCHKAFFEE⁹ 3,90

KAKAO

TASSE HEISSE SCHOKOLADE

OHNE SAHNE 3,50

MIT SAHNE 3,90

TEE

GLAS KEO TEE je 3,20

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	2,90
PRICKELND, NATURELL	0,75l	7,90
COCA COLA	0,3l	3,20
COLA ^{1,9} , - LIGHT ¹¹ , - ZERO ¹¹ , MEZZO MIX ^{1,9} , SPRITE, FANTA ³	0,4l	4,90
SCHWEPPE	0,25l	2,90
BITTER LEMON ^{3,10} , GINGER ALE ⁹ , TONIC WATER ¹⁰		
NIEHOFFS VAIHINGER SÄFTE	0,3l	3,90
APFEL NATURTRÜB, BANANE, KIRSCH, CRANBERRY, MARACUJA, RHABARBER	0,4l	4,90
SCHORLE	0,3l	3,90
BITTE WÄHLEN SIE EINEN UNSERER SÄFTE FÜR IHRE SCHORLE AUS	0,4l	4,90

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	3,50
		0,5l	5,50
JEVER PILSENER	4,9%	0,3l	3,50
		0,5l	5,50
KELLERBIER NATURTRÜB	5,1%	0,3l	3,50
		0,5l	5,50
ALSTER/RADLER		0,3l	3,50
		0,5l	5,50

FLASCHENBIERE

ERDINGER	5,3%	0,5l	5,50
ERDINGER DUNKEL	5,3%	0,5l	5,50

ALKOHLFREIE FLASCHENBIERE

ERDINGER ALKOHLFREI	0,0%	0,5l	5,50
KROMBACHER ALKOHLFREI	0,0%	0,33l	3,50
VITAMALZ	0,0%	0,33l	3,50





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

GRAPPA

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

APERITIF – DIGESTIF

IL SANTO	40%	4 cl	4,50
SAMBUCA ¹			
BAILEYS	17%	4 cl	4,50
IRISH CREAM			
RAMAZZOTTI	30%	4 cl	4,50
JÄGERMEISTER ¹	35%	4 cl	4,50
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50





WHISKY

JIM BEAM BOURBON	40%	4 cl	5,60
JACK DANIEL'S OLD NO. 7	40%	4 cl	6,70
CHIVAS REGAL ¹	40%	4 cl	6,90
GLENMORANGIE 10 JAHRE ¹	40%	4 cl	8,00
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50

VERMUT & PRICKELNDES

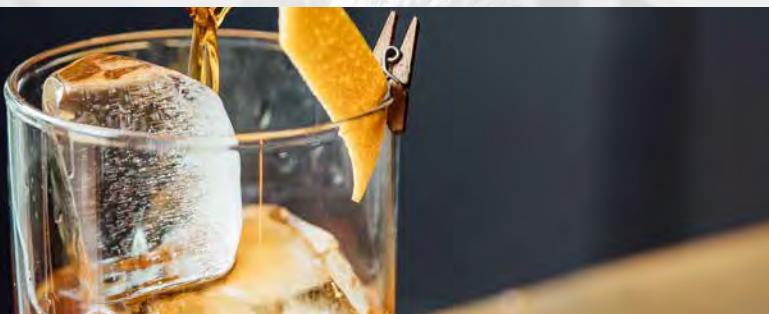
GIN – VERMUT

BOMBAY SAPHIRE ^{10,13}		4 cl	5,50
TANQUERAY ¹⁰		4 cl	5,90
HENDRICK'S ¹⁰		4 cl	6,50
MONKEY GIN 47 ¹⁰		4 cl	6,90
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50

PRICKELNDES

LILLET ^{1,10,13} Französischer Likör, Secco, Soda	7,90
APEROL SPRITZ ^{1,10,13} Secco, Soda, Aperol	7,90
HUGO ¹³ Secco, Soda, Holunderblütensirup	7,90
HUGO ROSE ¹³ Secco, Soda, Holunderblütensirup, Cranberrysaft	7,90

Auch alkoholfrei erhältlich.





PERLWEINE

SECCO VERDE 0,2l 7,90
trocken | spritzig | prickelnd | Riesling |
0,75l 26,00
Silvaner | Holz-Weisbrodt | Pfalz (D)

**PROSECCO SPURMANTE
BRUT DOC „BERTOLDI“** 0,2l 8,20
0,75l 28,00
langanhaltende feine Perlage |
Apfel, Birne, Pfirsich | fruchtig
frischer Geschmack | Venetien (IT)

**PROSECCO TERREGAIL
GRAN CUVÉE MILLESIMATO** 0,75l 36,00
strohgelb | delikates Bouquet |
erfrischt den Gaumen | leicht und elegant |
Venetien (IT)

ROSÉWEIN

MERLOT ROSÉ 0,2l 7,70
trocken | intensiv | fruchtig | großes
0,75l 26,50
Holzfass | D.Q. Heinrich Gies | Pfalz (D)

WEISSWEINE

GRAUER BURGUNDER 0,2l 6,90
trocken | exotisch | gehaltvoll | Baden (D) 0,75l 22,50

PINOT GRIGIO 0,2l 6,90
trocken | fruchtig | komplex IIGT | Venetien (IT) 0,75l 22,50

RIESLING 0,2l 7,10
trocken | herb | fein | D.Q. H. Gies | Pfalz (D) 0,75l 24,00

MERLOT BLANC DE NOIR 0,2l 7,70
trocken | frisch-fruchtig | füllig | griffig |
0,75l 25,00
Zitronenschale | Holz-Weisbrodt | Pfalz (D)

FINCA BACARA 0,2l 7,70
Sauvignon Blanc 2019 | elegant |
0,75l 25,00
tropisch-zitronig | blumig | Jumilla (ESP)

FINCA BACARA YEYA 0,2l 7,70
Chardonnay Moscatel De Alejandria 2018 | 0,75l 25,00
cremig süßer Geschmack | reich an Aromen |
Jumilla (ESP)

LUGANA I FRATI 0,2l 9,90
trocken | Aprikose | kraftvoll | fein |
0,75l 34,00
DOC | Lombardei (IT)





ROTWEINE

SOIR DE MISTRAL 0,2l **6,70**
CABERNET SAUVIGNON 0,75l **22,50**
trocken | fein | aromatisch |
fruchtig | IGP Vinitrio | Vinitrio
Languedoc (FR)

CONDE DE ALICANTE 0,2l **7,70**
MONASTRELL 0,75l **25,00**
halbtrocken | fein | süffig | DOC |
Holunderaroma | Bocopa |
Alicante (ESP)

POLLOCAMPO MERLOT 0,2l **7,70**
trocken | Kirsche | samtig | weich | 0,75l **25,00**
GT Castelfeder | Südtirol (It)

PRIMITIVO DI MANDURIA 0,2l **8,20**
UNO RISERVA 0,75l **28,00**
feinwürziges Bouquet | angenehme
dichte Frucht | ausgezeichnete Fülle |
anhaltender Abgang | Apulien (IT)

GRAN APPASSO 0,2l **9,70**
COLLEZIONE OLD VINES 0,75l **34,00**
PRIMITIVO PUGLIA IGP
trocken | tiefes Rubinrot | Backpflaumen |
Brombeeren | würzig | mit schwarzem
Pfeffer und Süßholz | Femar Vini |
Apulien (IT)

EDIZIONE VINO ROSSO 0,75l **49,00**
LIMITED RELEASE
trocken | weich | bestehend aus
Montepulciano, Primitivo Sangiovese,
Negroamaro und Malvasia Nera | Ortona |
Sava und Manduria | Colonnella (IT)

EMBOCADERO DO 0,75l **49,00**
trocken | tiefdunkles Rot | Tinto Fino
(Tempranillo) | animierende Fruchtnoten |
weiche Holznote | saftig geprägt von
Aromen | Hauch von Zedernholz |
Ribera del Duero La Aquira (ESP)



RESTAURANT · BISTRO · LOUNGE

SECCO

AM HAFEN

53°08'26.42"N 8°13'24.46"O

STAU 54 – AN DER HAFENPROMENADE

26122 OLDENBURG

Tel : 0441 95725444

info@secco-am-hafen.de

www.secco-am-hafen.de

KOSTENFREIE PARKMÖGLICHKEITEN BEI DER ARBEITSAGENTUR

