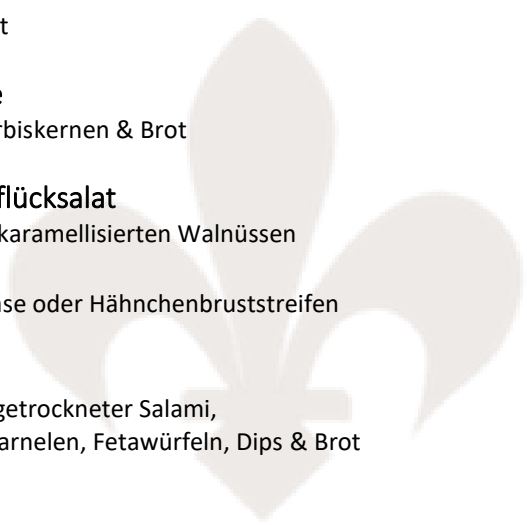


Vorspeisen



Tomatensuppe mit einem Pesto & Toast	5,50 €
Kürbis Birnen Suppe mit karamellisierten Kürbiskernen & Brot	5,50 €
Großer saisonaler Pflücksalat mit Gemüse, Sprossen, karamellisierten Walnüssen & Basilikumvinaigrette	10,00 €
wahlweise mit Ziegenkäse oder Hähnchenbruststreifen	14,00 €
Schnabulierteller mit Glasnudelsalat, luftgetrockneter Salami, Hähnchenspieß, Knobigarnelen, Fetawürfeln, Dips & Brot	16,50 €
Brot & Dips mit Brot und Schnittlauch-, Rote Bete Dip & Kürbis-Chutney	9,50 €
Würzfleisch von der Putenbrust mit Zitrone & Toast	8,50 €
Toast Hawaii mit saftigem Hinterschinken & Käse überbacken	5,00 €

Hauptgänge



Hähnchenbrust Coq au vin mit Kohlrabi Gemüse & Kräuterkartoffeln	15,50€
Rumpsteak (200g) mit Backkartoffel, Schnittlauchdip & kleinem Salat	28,50 €
Ochsenbäckchen mit Süßkartoffelpüree und gegrilltem Kürbis	27,00€
Kotelett (200g) vom Hof Oevermann mit Karrtoffelragout & kleinem Salat	16,50 €
Kalbsleber mit gebratenem Salbei dazu Kartoffel-Kürbisstampf & Kirsch-Zwiebel-Chutney	18,50 €
Gefüllte Tortellini mit mediterranem Gemüse dazu Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Pesto & Parmesan	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit gegrilltem Kürbisgemüse & Kartoffelstampf	21,00 €
Ofengemüse der Saison mit Drillingen, kleinen Salat & Schnittlauchdip	14,00 €

Tee

Darjeeling, Pfefferminze, Rooibos Vanille
Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille

Glas 2,70 €

Kaffeespezialitäten

werden mit lactosefreier Milch serviert



Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee	3,30 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €

Heiße Schokolade

3,50 €

Chocochino

3,50 €

Heiße Schokolade mit Espresso

Baileys Latte Macchiato

5,50 €

Pharisäer

5,50 €

Kaffee mit Weinbrand & Sahne

Cappuccino Espanyol

5,50 €

mit Licor 43

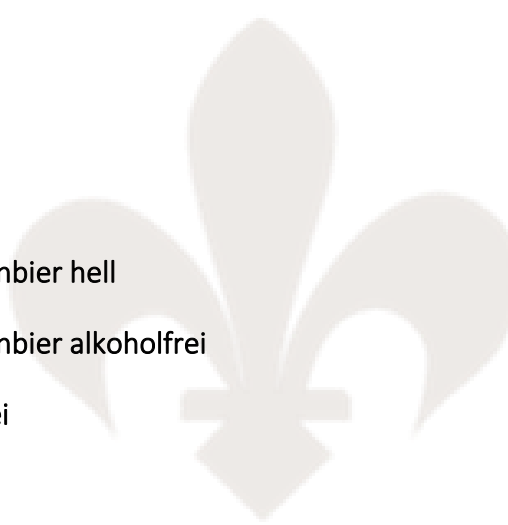


Wasser & Softdrinks



Fruchtsäfte Orange, Banane, Kirsche, Apfel, Ananas, Rhabarber	0,2l	3,80 €
Fruchtsaftschorlen	0,3l 0,5l	4,00 € 4,70 €
Gerolsteiner Wasser still, medium	0,3l 0,5l	4,00 € 4,70 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2l	3,30 €
Coca Cola Zero	0,2l	3,30 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2l	3,80 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Schweppes Tonic	0,2l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50 €
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,50 €

Biere



König Pilsener	0,3l	3,50 €
vom Fass	0,5l	4,90 €
Alsterwasser	0,3l	3,40 €
vom Fass	0,5l	4,80 €
Köstritzer	0,5l	5,00 €
Benediktiner Weizenbier hell	0,5l	4,90 €
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei	0,5l	4,70 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Berliner Weiße	0,33l	3,30 €
rot oder grün		

Offene Weine

Aus Deutschland

Grauburgunder

fruchtig & leicht

0,2l 6,00 €

0,5l 13,00 €

Riesling

kräftig & vollmundig

0,2l 6,00 €

0,5l 13,00 €

Rose

fruchtig & spritzig

0,2l 6,00 €

0,5l 13,00 €

Black Hole

Cuvee aus Merlot & Dornfelder

0,2l 6,00 €

0,5l 13,00 €

Herzallerliebst

Cuvee aus Dornfelder & Cabernet Mitos

0,2l 6,00 €

0,5l 13,00 €

Weinschorle

weiß, rose, rot

0,2l 5,50 €

0,5l 12,00 €



Sekt

Classic Pomp	0,2l	4,50 €
Rieslingsekt mit Apfelwein verfeinert	0,75l	20,00 €

Flaschen Weine

Weißwein

Weißburgunder Qualitätswein trocken dezente Aromen von Apfel und Birne, pikante Säure Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil / Baden	Flasche	27,00 €
Chardonnay Qualitätswein trocken Aromen von gelben Früchten mit exotischen Noten Weingut Bessermann-Jorden, Deidesheim / Pfalz	Flasche	26,00 €
Soave Classica D.O.C. trocken frische Pfirsich- und Zitronennoten, Anklang von Ananas Mais / Italien	Flasche	25,00 €
Sauvignon Blanc Stellenbosch Duft von Stachelbeere, Limetten, Passionsfrucht und frischer Minze Neethlingshof Estate / Südafrika	Flasche	25,00 €

Flaschen Weine

Rotwein



Merlot Pays d'Oc reife Aromen von Heidelbeere und Kirsche Baron Philippe de Rothschild / Frankreich	Flasche	28,00 €
Bardolino Classico D.O.C. Frescaripa Fruchtaromen von Kirsche und Pflaume, pfeffrige Würze Masi / Italien	Flasche	27,00 €
Rioja Joven D.O.Ca. Aroma von roten Früchten mit Mineralien und Gewürznoten Bodegas Larchago / Spanien	Flasche	29,00 €
Carbernet Sauvignon D.O. Valle de Colchagua Duft von Johannisbeere, Kirsche, Cassis, Paprika und Gewürzen Ochagavia / Chile	Flasche	30,00 €
Zinfandel Valley Oaks Aroma von Himbeere, Erdbeere und Cranberry Fetzer / Kalifornien	Flasche	25,00 €

Wodka, Grappa & Gin



Smirnoff Wodka	2 cl	3,20 €
Grappa Chardonnay	2 cl	3,50 €
Henricks	2 cl	3,30 €
Monkey 47	2 cl	4,00 €
Tanqueray	2 cl	2,90 €
Gordons 0.0 alkoholfrei	2 cl	2,50 €

Rum & Whisky



Havanna Club 3 Years	2 cl	2,50 €
Havanna Club 7 Years	2 cl	3,50 €
Rum Zacapa 23 Years	2 cl	5,00 €
Glennfidich 12 Years	2 cl	3,50 €
Talisker 10 Years	2 cl	4,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €

Spirituosen



Schwechover Brände	2 cl	3,50 €
Rostocker Kümmel	2 cl	2,30 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30 €
Malteser	2 cl	3,30 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Kümmerling	2 cl	3,00 €
Underberger	2 cl	3,50 €
Licör 43	2 cl	3,50 €
Cointreau	2 cl	3,50 €
Asbach Uralt	2 cl	3,50 €
Brandy Carlos	2 cl	4,00 €
Hausgemachter Limoncello	2 cl	3,00 €

„die guten alten Zeiten“



gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln und fruchtiger Paprikasauce	14,00 €
Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce und Kartoffeln	16,50 €
Hirschgulasch mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffeln	17,60 €
gefüllter Rippenbraten mit hausgemachtem Rotkohl, Butterkartoffeln und Jus	18,00 €
Sauerfleisch von der Putenbrust dazu Bratkartoffeln, Remoulade & kleinem Salat	12,50 €

Dessert

Orangen-Tiramisu	6,00 €
Pflaumen-Crumble	6,50 €
Vanilleeis	2,20 €
mit Sahne	+ 1,00 €
mit frischen Früchten	+ 2,50 €

Kuchen

Hausgebackener Blechkuchen	4,00 €
Rhabarber, Apfel, Pflaume, Kirsche mit Sahne	

Spritz & Cocktails



Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda & Orange	8,00 €
Hugo Holundersirup, Sekt, Soda, Limette & Minze	8,00 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & Beeren	8,00 €
Limoncello Tonic mit hausgemachten Limoncello	8,00 €
Pink Spritz Gordons Pink Gin, Sekt, Zitronenlimonade & Beeren	8,00 €
Frische Brise Ramazotti Rosato, Rhabarber Saft & Minze	8,00 €
Pimms No 1 Cup Pimms, Ginger Ale, Orange & Minze	8,00 €
Moscow Mule Wodka mit Thomas Henry Spicy Ginger	8,00 €
London Mule Gin mit Thomas Henry Spicy Ginger	8,00 €

