

## Vorspeisen



<b>Tomatensuppe</b> mit Pesto & Toast	5,50 €
<b>Soljanka</b> mit einem Tupfer Schmand	6,50 €
<b>Großer saisonaler Pflücksalat</b> mit Tomate, Gurke, Paprika, gehobelten Parmesan & Himbeervinaigrette wahlweise mit Ziegenkäse oder Hähnchenbruststreifen	11,50 € 15,50 €
<b>Brot &amp; Dips</b> mit Brot, Schnittlauch-, Dattel Dip & Sweetchili-Joghurt	9,50 €
<b>Würzfleisch von der Putenbrust</b> mit Zitrone & Toast	9,50 €
<b>Toast Hawaii</b> mit saftigem Hinterschinken & Käse überbacken	6,50 €

## Hauptgänge



<b>Sauerfleisch vom Landschwein</b> dazu Bratkartoffeln, Remoulade & kleiner Salat	17,00€
<b>Bauernfrühstück</b> mit Gewürzgurke	14,00 €
<b>Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce, Rote Beete & Salzkartoffeln	14,50€
<b>Schnitzel vom Landschwein „Hamburger Art“</b> mit Spiegelei, Buntem Gemüse & Bratkartoffeln	18,50 €
<b>Kalbsleber</b> an Apfelkartoffelstampf & glasierten Zwiebeln	19,00 €
<b>Tagliatelle</b> mit Basilikum Pesto & Parmesan	12,50 €
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Apfel Rote Beete Gemüse & Salzkartoffeln	21,00 €
<b>Thai Curry</b> Gemüsecurry mit Kokosmilch & Basmatireis	14,50 €

## Tee

Darjeeling, Pfefferminze, Rooibos Vanille  
Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille

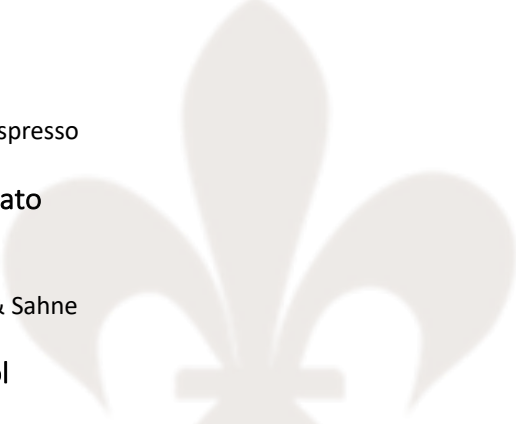
Glas 2,90 €

## 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 €




<b>Heiße Schokolade</b>	3,50 €
<b>Chocochino</b> Heiße Schokolade mit Espresso	3,50 €
<b>Baileys Latte Macchiato</b>	5,50 €
<b>Pharisäer</b> Kaffee mit Weinbrand & Sahne	5,50 €
<b>Cappuccino Espanyol</b> mit Licor 43	5,50 €

## Wasser & Softdrinks



Fruchtsäfte	0,2l	3,80 €
Orange, Banane, Kirsche, Apfel, Ananas, Rhabarber		
Fruchtsaftschorlen	0,3l	4,00 €
	0,5l	4,70 €
Gerolsteiner Wasser	0,25l	3,80 €
still, medium	0,5l	4,80 €
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	3,70 €
vom Fass	0,5l	5,10 €
Alsterwasser	0,3l	3,50 €
vom Fass	0,5l	4,90 €
Köstritzer	0,5l	5,20 €
Benediktiner Weizenbier hell	0,5l	5,10 €
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei	0,5l	4,80 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,40 €
Berliner Weiße	0,33l	3,50 €
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 €

**Spätburgunder**  
fruchtig & leicht

0,2l 6,00 €  
0,5l 13,00 €

**Dornfelder**  
samtig & kräftig

0,2l 6,00 €  
0,5l 13,00 €

**Weinschorle**  
weiß, rose, rot

0,2l 5,50 €  
0,5l 12,00 €



## Sekt

<b>Pomp Classic</b>	0,1l	4,50 €
Rieslingsekt	0,75l	20,00 €

<b>Chandon Spritz</b>	0,15l	9,80 €
Chardonnay Sekt mit Orangenbitter	0,75l	42,00 €

## Flaschen Weine

### Weißwein

<b>Weißburgunder Qualitätswein trocken</b>	Flasche	27,00 €
dezente Aromen von Apfel und Birne, pikante Säure		
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil / Baden		

<b>Chardonnay Qualitätswein trocken</b>	Flasche	26,00 €
Aromen von gelben Früchten mit exotischen Noten		
Weingut Bessermann-Jorden, Deidesheim / Pfalz		

<b>Soave Classica D.O.C. trocken</b>	Flasche	25,00 €
frische Pfirsich- und Zitronennoten, Anklang von Ananas		
Mais / Italien		

<b>Sauvignon Blanc Stellenbosch</b>	Flasche	25,00 €
Duft von Stachelbeere, Limetten, Passionsfrucht und frischer Minze		
Neethlingshof Estate / Südafrika		



## Flaschen Weine

### Rotwein



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

## Dessert

Helles/Dunkles Mousse 8,00 €  
auf Himbeerspiegel

Raffaello Creme 6,50 €

Vanille/Schoko/Erdbeer Eis 2,20 €  
mit Sahne + 1,00 €  
mit frischen Früchten + 2,50 €

## Kuchen

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

## Spritz & Cocktails



<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Sekt, Soda & Orange	8,50 €
<b>Hugo</b> Holundersirup, Sekt, Soda, Limette & Minze	8,50 €
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc,,Wild Berry & Beeren	8,50 €
<b>Limoncello Tonic</b> mit hausgemachten Limoncello	8,50 €
<b>Pink Spritz</b> Gordons Pink Gin, Sekt, Zitronenlimonade & Beeren	8,50 €
<b>Frische Brise</b> Ramazotti Rosato, Rhabarber Saft & Minze	8,00 €
<b>Pimms No 1 Cup</b> Pimms, Ginger Ale, Orange & Minze	8,50 €
<b>Moscow Mule</b> Wodka mit Thomas Henry Spicy Ginger	8,50 €
<b>Mojito</b> Rum, brauner Zucker, Limette, Minze & Soda	8,50 €



