

# Speisekarte



LEIDENSCHAFTLICH | REGIONAL | WELTOFFEN

UNSER INTERNATIONALES TEAM VERBINDET DIE REGIONALE KÜCHE  
MIT MEDITERRANEN EINFLÜSSEN ZU EINEM MODERNEN  
GESCHMACKSERLEBNIS, DAS HARMONISCH UND SPANNEND ZUGLEICH IST.

AUS JEDEM GERICHT SPRICHT UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR DEN GENUSS.

## Aus dem Suppentopf

BOUILLABAISSE SEEHUUS ART 15,00  
FISCHFILET | GARNELE | GEMÜSE | SAFRAN | KRÄUTER-KNOBLAUCH CIABATTA

SPARGELCREMESUPPE 10,50   
EIGENE EINLAGE | SCHNITTLAUCH

GRAVID LACHS +4,50

TOMATENSUPPE 9,50   
CHERRY TOMATEN | BASILIKUM PESTO | KRÄUTER-CROUTONS

## Guter Start

SPARGELSALAT 17,50 *vegan*  
GRÜNER UND WEISSER SPARGEL | KERBEL-VINAIGRETTE | CHERRY TOMATEN |  
KRÄUTER-CROUTONS

GEMISCHTER SALAT 13,50   
PAPRIKA | GURKE | TOMATE | BABY LEAF | KRÄUTER-CROUTONS | PARMESAN |  
HAUSDRESSING

SALAT VON DER NORDSEEKRABBE 21,00  
MIT NORDSEEKRABBen GEFÜLLTE AVOCADO | WILDKRÄUTERSALAT | COCKTAILSAUCE

SALAT GARNELE 21,50  
SALAT | GURKE | TOMATE | PAPRIKA | FRÜHLINGSZWIEBEL | HAUSDRESSING

SALAT MIT FLAMBIERTEM ZIEGENKÄSE 19,50   
SALAT | CHERRY TOMATEN | ROSMARIN-THYMIAN HONIG | GERÖSTETE KERNE |  
ZWIEBELRELISH

## Pasta | Veggie | Vegan

RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL 20,50   
SONNENGETROCKNETE TOMATEN | MARINierter RUCOLA

POKE BOWL 19,00 *vegan*  
REIFE MANGO | AVOCADO | EDAMAME BOHNEN | SUSHI REIS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 18,50   
SPAGETTI | OLIVENÖL | KNOBLAUCH | TOMATEN | PARMESAN  
GARNELEN +5,00

TAGLIATELLE ARRABIATA 15,50   
TAGLIATELLE | TOMATENSAUCE | CHILI | PARMESAN

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKL. MEHRWERTSTEUER.


 = VEGETARISCH

ALLE SPEISEN KÖNNEN AUF WUNSCH UND GEGEN AUFPREIS LACTOSE-UND GLUTENFREI BESTELLT WERDEN.




## Ein guter Fang

SCHOLLE FINKENWERDER ART ZWIEBEL-SPECK SCHMELZE   BRATKARTOFFELN	32,00
HAMBURGER PANFISH DREIERLEI VOM EDELFISCH   SCAMPI   BABYSPINAT   SENFSAUCE	30,00
ZANDERFILET WILDER BROKKOLI   PERLGRAUPENRISOTTO   GESCHMOLZENE TOMATEN	26,00



## Vom Land

RIBEYE 250G PFANNENGEMÜSE   KARTOFFELGRATIN   ROSMARIN-KNOBLAUCH JUS	34,00
LAMMKARREE RATATOUILLE   ROSMARINKARTOFFELN	32,00
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL GURKENSALAT   PREISELBEEREN   BRATKARTOFFELN ODER POMMES FRITES	28,00
FRISCHER SPARGEL DER SAISON SALZKARTOFFELN   SAUCE HOLLANDAISE	19,50 
LANDURO PIG 200G	+15,00
LACHSSTEAK 180G	+14,00
LANDSCHINKEN	+9,00
KALBSSCHNITZEL	+15,00
RIB EYE STEAK 200G	+18,00




## Was Süßes danach?

MOUSSE AU CHOCOLAT FRÜCHTE   CRUMBLE   PFEFFERKIRSCHEN	14,50 
VANILLE CRÈME BRÛLÉE HAUSGEMACHTES CASHEW SAUERRAHM EIS	13,50 
VEGANER CHEESECAKE ZITRONENSORBET   FRÜCHTE DER SAISON	14,50 <i>vegan</i>
INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL ORANGENSENF   WALNÜSSEN   BROT   BUTTER   TRAUBENCHUTNEY	21,00 

## Eisenauswahl

KUGEL EIS VANILLE   CHOCOLATE CHIP   CASHEW SAUERRAHM STRACCIATELLA   PISTAZIE   SMARTIES   HIMBEERSORBET MANGO-JOGHURT   BANANE	2,50 
PORTION SAHNE	2,00 

## Für unsere lütten Gäste (bis 12 Jahre)

PUTENSCHNITZEL POMMES FRITES   ERBSEN-KAROTTENGEMÜSE	10,00
HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN APFELMUS	8,50 
PENNE TOMATENSAUCE   PARMESAN	7,00 
FISCHSTÄBCHEN KARTOFFELPÜREE   KLEINER GEMISCHTER SALAT	9,50
KÄPT´N BLAUBÄR EINE KUGEL EIS   FRUCHTSAUCE   BLAUBEEREN   SMARTIES	4,00 

# Getränkekarte



## Aperitifs

SEKT, TROCKEN	6,70
PROSECCO SPUMANTE BRÛT	6,70
SHIKIMIKI, ROSÉ BRÛT	6,70
APEROL SPRITZ	7,80
LILLET WILD BERRY	7,80
HUGO	7,80
WEIßWEINSCHORLE	10,50
CAMPARI	8,50
SODA   ORANGENSAFT	
MARTINI	6,00
BIANCO   ROSSO   EXTRA DRY	

## Wasser | Säfte | Softs

WASSER MAGNUS	0,75l	6,80
FEINPERLIG   STILL	0,25l	2,90
COCA COLA   COCA COLA ZERO   COCA COLA LIGHT	0,20l	3,50
FANTA   SPRITE   MEZZO MIX		
APFELSAFT   ORANGENSAFT   TRAUBENSAFT   JOHANNISBEERSAFT	0,20l	3,70
APFELSCHORLE	0,20l	3,50
	0,40l	4,50
SCHWEPPE	0,20l	3,70
TONIC WATER   BITTER LEMON   WILD BERRY		
THOMAS HENRY TONIC	0,20l	3,70

## *Biere*

STAUDER (VOM FASS)	0,25l	3,10
	0,40l	4,90
ALSTERWASSER	0,25l	3,10
	0,40l	4,90
STAUDER ALKOHOLFREI (FLASCHENBIER)	0,33l	3,90
KROMBACHER ALKOHOLFREI (FLASCHENBIER)	0,50l	4,90
ERDINGER WEIZEN (FLASCHENBIER)	0,50l	5,90
NATUR   DUNKEL   ALKOHOLFREI		
VITA MALZ	0,33l	3,90

## *Digestif*

GRAPPA NONINO – CHARDONNAY	2cl	6,50
SCHLADERER KIRSCHWASSER	2cl	5,50
LINIE AQUAVIT	2cl	4,50
RAMAZOTTI	2cl	4,00
JÄGERMEISTER	2cl	4,00
BAILEYS	2cl	4,00

## Kaffee | Tee

CAFÉ CRÈME	3,50
ESPRESSO	2,90
DOPPELTER ESPRESSO	3,80
CAPPUCCINO	3,90
MILCHKAFFEE	4,50
LATTE MACCHIATO	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	3,50
GLAS TEE	3,20
ALPENKRÄUTER   PFEFFERMINZE   KAMILLE   FRÜCHTEZAUBER   DARJEELING   EARL GREY   ROOIBUSCH-KARAMELL	



Weinkarte



# Weißwein

RIESLING FEINHERB	0,10l	5,50
Tina Pfaffmann   Pfalz	0,25l	10,00
	0,75l	24,00
WEISSBURGUNDER TROCKEN	0,10l	6,00
Weingut Knewitz   Rheinhessen	0,25l	10,50
	0,75l	28,00
GRAUBURGUNDER TROCKEN	0,10l	5,50
Tina Pfaffmann   Pfalz	0,25l	10,00
	0,75l	24,00
GRAUBURGUNDER JUWEL	0,75l	36,00
Weingut Juliane Eller   Rheinhessen		
BECHTHEIMER CHARDONNAY	0,75l	48,00
Weingut Dreissigacker   Rheinhessen		
WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY	0,75l	32,00
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan   Pfalz		
GRÜNER VELTLINER „AM BERG“	0,75l	28,00
Weingut Ott   Niederösterreich		
LUGANA „CA DI VITTI“	0,75l	28,00
Trebbiano   Lombardei		
SANCERRE BLANC AOC	0,75l	44,00
Domaine Gérard Millet   Loire		

## Roséwein

PINK ROSÉ	0,10l	5,50
Tina Pfaffmann   Pfalz	0,25l	10,00
	0,75l	24,00

## Rotwein

PRIMITIVO	0,10l	5,50
Italien	0,25l	10,00
	0,75l	24,00
„SIDNEY WILCOX“	0,10l	6,00
Vine-Dried Shiraz	0,25l	10,50
Byrne Vineyards   Australien	0,75l	32,00
BARBERA PASSITO APPASSIMENTO	0,10l	5,50
San Silvestro   Piemont	0,25l	10,00
	0,75l	28,00
CABERNET SAUVIGNON	0,75l	49,00
Weingut Montgras   Chile		
ZWEIGELT	0,75l	34,00
Weingut Heinrich   Österreich		
„FABELHAFT TINTO“ DOURO DOC	0,75l	32,00
Niepoort Vinhos S.A.   Portugal		