

## Speisekarte

### Vorspeisen, kleine Gerichte und Suppe

„Bunter Salat“ Eingelegte Gemüse, angemachte Salate, Sprossen, Blattsalat, Croutons	7,50 €
„Melone“ Melonensalat, Feta, Minze, Balsamico	8,50 €
„Bunte Tomaten“ Bunte Tomaten, Pesto, geröstetes Baguette	7,50 €
„Norddeutsche Bouillabaisse“ Fischfond, Garnele, Tagesfisch, Rouille, Baguette	8,50 €
„Kalte Gurke“ Gurkenkaltschale, Krabben, Dill, Sauerrahm, Pumpernickel Ohne Krabben	8,50 € 5,50 €
„Brotzeit“ Käseauswahl von Hof Berg, Cabanossi , Lotsenwurst, Katenschinken, eingelegte Gurken, Küstenbutter, Landbrot	14,50 €
„Vitello Tonnato“ Kalb, Thunfisch, Kapern, Baguette	12,50 €
„Holsteiner Matjes Hausfrau“ Matjes, Apfel, Rote Zwiebel, Schmand, Bratkartoffeln Mit Speck	15,50 € 16,50 €
„Dreierlei Dip“ 3 Dips, Oliven, Baguette	6,50 €



## Hauptgänge

„Chorizo“ Chorizo, Pasta, Kirschtomaten, Knoblauch	16,50 €
„Trüffel“ Sommer Trüffel, Pasta, Parmesan	14,50 €
„Steinpilz“ Ravioli mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Rucola	18,50 €
„Geschmortes Kalb“ Kalbsseemerrolle, Pfifferlinge, Polenta	22,50 €
„Loup de Mer“ Wolfsbarsch, Polenta, Fenchelgemüse, Kräuteremulsion	23,50 €
„Graupe“ Graupenrisotto, Beete, Kürbis, Pesto Mit Lachsforelle	15,50 € 21,50 €
„Rumpsteak“ Rumpsteak von der dt. Färse, Bohnen, Bratkartoffeln mit Speck	27,50 €
„Heißer Käse“ Kam'nBär von Hofberg, kl. Kartoffeln, Feige, Salat	18,50 €

## Zusätzlich

Beilagen Änderung	1,50 €
Brotkorb	2,50 €



## Kinderkarte

Pasta mit Tomatensauce	5,00 €
Kleine Bratwurst mit Kartoffelpüree	6,50 €
Kleine Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Steak House Pommes	6,00 €
Portion knusprige Steak House Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	3,50 €

## Dessert

„Pochierter Pfirsich“ Pfirsich, Himbeere, Vanille	6,50 €
„Brombeere“ Brombeere, Honig, Lavendel	6,50 €
„Panna Cotta“ Sahne, Keks, Beeren	5,50 €

## Hausgemachter Blechkuchen

Stück Apfel-Streuselkuchen <sup>3,Aa,C,G,Hb</sup>	3,90 €
Stück Butterkuchen mit Mandeln <sup>Aa,F,G,Ha</sup>	3,80 €
Stück Herrentorte <sup>Aa,F,G,Ha</sup>	4,50 €
Stück Cheesecake mit Blaubeeren und weißer Schokolade <sup>Aa,G</sup>	4,80 €
Portion geschlagene Sahne <sup>G</sup>	1,00 €

## Getränkekarte

### Mineralwasser

Wittenseer Gourmet naturell	0,25l	2,70 €
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,7l	6,90 €

Wittenseer Gourmet feinperlig	0,25l	2,70 €
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,7l	6,90 €

### Softgetränke

fritz-limo Orange <sup>3</sup>	0,33l	3,40 €
fritz-limo Zitrone <sup>3</sup>	0,33l	3,40 €
fritz-kola <sup>2,11</sup>	0,33l	3,40 €
fritz-kola ohne Zucker <sup>2,11</sup>	0,33l	3,40 €
Mischmasch fritz-kola mit Orange <sup>2,11</sup>	0,33l	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,12</sup>	0,2l	3,20 €
Schweppes Indian Tonic Water <sup>3,12</sup>	0,2l	3,20 €
Schweppes American Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2l	3,20 €

### Fruchtsäfte

Vaihinger Orangensaft	0,2l	3,30 €
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	3,30 €
Vaihinger Sauerkirschnektar	0,2l	3,30 €
Vaihinger schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	3,30 €
Vaihinger Rhabarbernektar	0,2l	3,30 €
Vaihinger Maracujanektar	0,2l	3,30 €
Alle Säfte als Schorle	0,4l	4,50 €

### Bier vom Fass

PREUßENS Pilsener <sup>Ac,13</sup>	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,20 €
Alsterwasser <sup>Ac,13</sup>	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,20 €
PREUßENS Weißbier hell <sup>Aa,13</sup>	0,5l	5,20 €

### Bier aus der Flasche

Maisel's Weisse dunkel <sup>Aa, 13</sup>	0,5l	5,20 €
Maisel's Weisse alkoholfrei <sup>Aa</sup>	0,5l	5,20 €
Veltins alkoholfrei <sup>Aa</sup>	0,33l	3,80 €



## Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dallmayr

Tasse Café Crème 11	3,00 €
Pott Café Crème 11	3,50 €
Milchkaffee 11, G	3,80 €
Capuccino 11, G	3,80 €
Latte Macchiato 11, G	4,00 €
Espresso 11	2,50 €

Alle Kaffeespezialitäten auch Koffeinfrei möglich

## Tee von Dallmayr

Glas Tee	3,00 €
----------	--------

Tee Pyramide in folgenden Sorten zur Auswahl:

Schwarzer Tee: Darjeeling First Flush, Frieslandmischung, Assam, Ceylon

Kräutertee: Pfefferminze, Garten der Provence, Kräutertee mit Rooibos, Grüner Tee Royal Gunpowder, Maracuja-Orange

## Kakao

Heiße Trinkschokolade G	3,00 €
mit Sahne G	3,50 €

## Aperitif & Spritz

Rhabarber Spritz <sup>2,13, L</sup> Rhabarberlikör, Grapefruit, Prosecco		6,50 €
Aperol Spritz <sup>2,13,L</sup> Aperol, Prosecco, Orange		6,50 €
Hugo <sup>2,13,L</sup> Prosecco, Minze, Sancoussi Holunderblüte, Soda		6,50 €
Ramazzotti Rosato Bella <sup>13</sup> Ramazzotti Rosato, Wild Berry, Zitrone		6,50 €

## Weißwein

The Finest – Trittenheimer Apotheke <sup>L,13</sup> 2020, Riesling Auslese, Mosel	0,1l 0,7l	5,50 € 26,50 €
Grauer Burgunder <sup>L,13</sup> Weingut Schwedhelm, Pfalz/Zellertal	0,1l 0,75l	4,50 € 21,50 €
Rivaner <sup>L,13</sup> Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,1l 0,75l	3,50 € 17,50 €
Grüner Veltliner „Quergelesen“ <sup>L,13</sup> Nimmervoll, Österreich	0,1l 0,75l	4,00 € 19,50 €
Chardonnay <sup>L,13</sup> Weinhaus Büchner, Pfalz	0,1l 0,75l	3,50 € 17,50 €

## Rosé

Easy Rose <sup>L,13</sup> Weingut Kastanienhof, Rheinhessen	0,1l 0,75l	4,00 € 19,50 €
Rosé D'une Nuit <sup>L,13</sup> Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,1l 0,75l	3,50 € 17,50 €

## Rotwein

Spätburgunder 2017 <sup>L,13</sup>	0,1l	5,00 €
Weingut Friedrich Becker, Baden	0,75l	23,50 €
Tempranillo „Max“ <sup>L,13</sup>	0,1l	4,50 €
Bodega Tinedo Castilla, Rioja, Spanien	0,75l	21,50 €
Primitivo „Trefilari“ <sup>L,13</sup>	0,1l	5,00 €
Cantina Sampietrana, Apulien, Italien	0,75l	23,50 €

## Champagner & Co.

Secco rosé trocken <sup>L,13</sup>	0,1l	4,00 €
Weingut Villa Sandi, Treviso Italien	0,75l	19,50 €
Geldermann Sekt Blanche <sup>L,13</sup>	0,1l	4,50 €
Breisach, Württemberg	0,75l	21,50 €
Grande Cuvée de Aimery	0,1l	6,50 €
Crémant de Limoux	0,75l	42,00 €
Grande Reserve Bouzy Grand Cru <sup>L,13</sup>		
Andre Clouet, Champagne, Frankreich	0,75l	85,00 €
Champagne Brut Rosé <sup>L,13</sup>		
Andre Clouet, Champagne, Frankreich	0,75l	90,00 €
Prosecco Frizzante <sup>L,13</sup>	0,1l	4,00 €
Weingut Villa Sandi, Treviso, Italien	0,75l	19,50 €

## Spirituosen und Likör

### Von der Preußischen Spirituosen Manufaktur

Kurfürstlicher Magenbitter 40% <sup>13</sup>	2cl	2,50 €
Adler Berlin Wodka 42 % <sup>Aa,13</sup>	2cl	3,00 €
Adler Berlin Dry Gin 42 % <sup>13</sup>	2cl	3,00 €
Ingwerlikör 35% <sup>13</sup>	2cl	3,00 €
Sanssouci Holunderblüte 21% <sup>13</sup>	2cl	2,50 €

Spezialitäten

Helbing Kümmel 35% 13	2cl	2,50 €
Fürst Bismarck Doppelkorn 38% Aa,13	2cl	2,50 €
Baileys auf Eis 2,3,11,Aa,G,13	2cl	3,00 €
Grappa Sarpa Oro di Poli 13, L	2cl	3,50 €
Ron Abuelo Anejo 13	2cl	3,00 €
Premium Williams, Scheibel 13	2cl	4,50 €
Premium Mirabelle, Scheibel13	2cl	4,50 €
Cognac, Courvoisier VSOP, L,13	2cl	3,50 €
Whisky Lagavulin, Islay, 16y Aa, 13	2cl	4,50 €
Martinti Rubino 18% auf Eis L,13	4cl	3,50 €
Martini Ambrato 18 % auf Eis L,13	4cl	3,50 €
Zusatzstoffe		



## Zusatzstoffe

1	Konservierungsstoff
2	Farbe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig
13	Alkohol

## Allergene

Aa	Weizen	Hg	Pistazien
Ab	Rogen	Hh	Macadamianuss.
Ac	Gerste	I	Sellerie
Ad	Hafer	J	Senf
B	Krebstiere	K	Sesamsamen
C	Eier	L	Sulfite
D	Fisch	M	Lupine
E	Erdnüsse	N	Weichtiere
F	Soja		
G	Milch		
H	Mandel		
Hb	Haselnuss		
Hc	Walnuss		
Hd	Cashewnuss		
He	Pekanuss		
Hf	Paranuss		

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden