

Wochenkarte

Vorspeisen

Bruschetta

€ 3,90

Geflügelleber "frisch gebraten" in Honig-Balsamico-Jus an Blattsalaten

€ 6,80

Tomate-Mozzarella, Basilikum und Balsamicocreme

€ 7,30

Suppen

Tomatencremesuppe

€ 3,50

Gulaschsuppe

€ 4,20

Salate

*Großer bunter Salatteller
mit Hähnchenbrust und Hausdressing
€ 8,30*

*Großer Chefsalat
Blattsalate mit Kochschinken- und Käsestreifen, gekochtem Ei, Oliven und vielem mehr in pikantem Hausdressing
€ 8,50*

*Vier gebratene Garnelen
auf einem Mix aus Blattsalaten und zweierlei von der Tomate in Olivenölvinaigrette
€ 9,90*

Für den kleinen Hunger

Variationen von der grossen Heidekartoffel

	<i>"nur" mit Sour Creme</i>	€ 5,30
<i>auch noch mit:</i>	<i>- frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	€ 6,50
	<i>- Räucherlachs</i>	€ 7,20
	<i>- Nordseekrabben</i>	€ 7,90

Überbackener Fetakäse mit Tomaten und Zwiebelringen auf Toast
€ 5,50

Strammer Max
Schwarzbrot, Schinken und Spiegelei
€ 5,80

Gebackener Camembert, Preiselbeeren, Toast und Butter
€ 6,50

Unsere Klassiker

Fischerfrühstück

Schwarzbrot, Rührei und Krabben

€ 8,90

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Zwiebeln und Gewürzgurken, Remoulade, dazu knusprige Bratkartoffeln

€ 8,90

Hähnchen-Bacon-Sandwich

Gebratene Hähnchenbrust, gebratener Speck, Spiegelei, Salat, Mayonnaise und Chilisauce auf Toast

€ 7,90

Bauernfrühstück

€ 7,90

Roastbeef, hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln

€ 11,90

Fleisch

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ und Beilagensalat
€ 10,90*

*Drei Schweinemedallions
in Champignonrahmsauce und Beilagensalat
€ 12,50*

*Gegrilltes Rumpsteak
ca. 200g mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter und Beilagensalat
€ 15,90*

Bitte wählen Sie die Kartoffelbeilage:

Bratkartoffeln, Backkartoffel, hausgemachte Kroketten oder Pommes Frites

Nudeln

Penne "Diavolo"

Mini-Penne in herzhaft-pikanter Paprikasauce mit Strauchtomaten und Zucchini

€ 7,80

Spaghetti mit Hähnchen

gebratene Hähnchenbruststreifen, Champignons und Broccoli in leichter Pesto-Sahne

€ 7,90

Spaghetti mit Garnelen

in pikanter Strauchtomatensauce

€ 9,90

Fisch

*Knuspriges Zanderfilet
auf der Haut gebraten, an mildem Filderstädter Weinkraut
dazu gebackenes vom Speck und der Kartoffel
€ 11,40*

*Garnelenpfanne, Oliven, frischer Knoblauch und Baguettebrot
€ 13,70*

Für unsere Kleinen

*Pommes Frites
€ 2,70*

*Spaghetti mit Tomatensauce
€ 3,90*

*Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes Frites
€ 5,90*

Dessert

Eine Eiskugel

€ 1,30

Gemischtes Eis

€ 3,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 4,60

Kaffee

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 1,80
<i>Becher Kaffee</i>	€ 2,20
<i>Espresso</i>	€ 1,80
<i>doppelter Espresso</i>	€ 2,90
<i>Milchkaffee</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,10
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2,50
<i>Latte Macchiato mit Caramell</i>	€ 3,40
<i>Latte Macchiato mit Cocos</i>	€ 3,40

Heiße Schokolade mit Milchschaum € 2,50

Tee

Unsere Sorten:

Schwarzer Tee

Vanilletee

Pfefferminztee

Früchtete

Glas Tee € 2,20

Kuchen

Tageskuchen € 2,60

Bier vom Fass

<i>König Pilsener</i>	0,3l € 2,40
	0,4l € 3,10
<i>Bitburger</i>	0,3l € 2,40
	0,4l € 3,10
<i>Erdinger Hefeweizen</i>	0,3l € 2,40
	0,5l € 3,60
<i>Köstritzer</i>	0,3l € 2,50
<i>Alsterwasser</i>	0,3l € 2,40
	0,4l € 3,10

Bier aus der Flasche

<i>König alkoholfrei</i>	0,33l € 2,50
<i>König Lemon</i>	0,33l € 2,50
<i>Bitburger Sun</i>	0,33l € 2,50
<i>Astra</i>	0,33l € 2,30
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	0,5l € 3,60
<i>Erdinger Kristall</i>	0,5l € 3,60
<i>Erdinger dunkel</i>	0,5l € 3,60
<i>Vitamalz</i>	0,33l € 2,30

*Offene Weine, Flaschenweine, Sekt, Prosecco
& Champagner finden Sie in unserer Weinkarte.*

Softdrinks

<i>Cola, Cola light, Spezi, Sprite, Fanta</i>	0,2l € 2,10
<i>Apfelschorle</i>	1/4l € 2,20
	1/2l € 3,70
<i>Distel</i>	1/4l € 2,20
	1/2l € 3,70
<i>Johannisbeer-Tonic</i>	1/4l € 2,20
	1/2l € 3,70
<i>Orangensaft, Apfelsaft</i>	0,2l € 2,20
<i>Red Bull</i>	0,25l € 3,10
<i>Bionade Holunder</i>	0,33l € 2,50
<i>Bionade Ingwer-Orange</i>	0,33l € 2,50
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>	0,2l € 2,20

Wasser

<i>St. Pellegrino stilles Wasser</i>	0,25l € 2,30
	0,75l € 4,90
<i>St. Pellegrino Sprudel</i>	0,25l € 2,30
	0,75l € 4,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Leitungswasser nur auf Wunsch zu Heißgetränken servieren.

Apéritif

<i>Aperol</i>	4cl	€ 3,-
<i>Campari</i>	4cl	€ 3,-
<i>Pernod</i>	4cl	€ 4,-
<i>Martini Bianco</i>	4cl	€ 3,-
<i>Martini Rosso</i>	4cl	€ 3,-
<i>Martini Extra Dry</i>	4cl	€ 3,-
<i>Sherry Sandemann Dry</i>	4cl	€ 3,-
<i>Sherry Sandemann Medium</i>	4cl	€ 3,-

Aquavit

<i>Aalborg Jubiläums</i>	2cl	€ 2,70
<i>Linie</i>	2cl	€ 2,90

Korn & Kümmel

<i>Oldesloer</i>	2cl	€ 2,20
<i>Helbing Kümmel</i>	2cl	€ 2,20

Calvados

<i>Papidoux VSOP</i>	2cl	€ 2,80
----------------------	-----	--------

Grappa

<i>Nonino Il Moscato Monovitigno</i>	2cl	€ 2,60
--------------------------------------	-----	--------

Liköre

<i>Averna Amaro</i>	4cl	€ 3,50
<i>Fernet Branca</i>	2cl	€ 2,-
<i>Jägermeister</i>	2cl	€ 2,-
<i>Ramazotti</i>	4cl	€ 3,50
<i>Sambuca</i>	2cl	€ 2,10
<i>Amaretto di Saronno</i>	2cl	€ 2,30
<i>Baileys</i>	4cl	€ 4,-
<i>Licor 43</i>	4cl	€ 4,-

Tequila

<i>Jose Cuervo silver</i>	2cl	€ 2,20
<i>Jose Cuervo Especial gold</i>	2cl	€ 2,20

Obstbrand

<i>Frambiose Luzet</i>	2cl	€ 2,80
<i>Poire Williams Luzet</i>	2cl	€ 2,80

Brandy & Cognac

<i>Osborne Veterano</i>	2cl	€ 2,80
<i>Carlos I</i>	2cl	€ 3,40
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	2cl	€ 3,20
<i>Mariacron</i>	2cl	€ 2,20

Gin			Irland		
Gordon's	4cl	€ 4,50	John Jamisson	4cl	€ 5,-
Bombay Sapphire	4cl	€ 5,50			
Wodka			Scotch		
Smirnoff	2cl	€ 2,30	Ballantines	4cl	€ 4,-
Absolut	2cl	€ 2,30	Johnnie Walker Red Label	4cl	€ 4,-
			Chivas Regal 12 Jahre	4cl	€ 5,-
Rum			Malt		
Bacardi Carta Blanca	4cl	€ 4,-	Glenkinchie	4cl	€ 6,-
Bacardi Oro	4cl	€ 4,-	10 Jahre Lowland Single Malt		
Bacardi Premium Black	4cl	€ 4,-	weicher Whisky mit grasiger Süß		
Havana Club 3 Jahre	4cl	€ 4,-	und leichtem Zimt Gewürzton		
Havanna Club 7 Jahre	4cl	€ 4,50			
Myers's	4cl	€ 4,-	Dalwhinnie	4cl	€ 6,50
			15 Jahre Highland Single Malt		
Whiskey			aromatische Honig Note		
Bourbon			mit einer malzigen Süße		
Jim Beam	4cl	€ 4,-			
			Lagavulin	4cl	€ 7,-
Tennessee			16 Jahre Islay Single Malt		
Jack Daniels	4cl	€ 5,-	kraftvoller und sehr torfiger Whiskey		
			mit leichtem Sherry Ton		
Canadian					
Canadian Club 6 Jahre	4cl	€ 5,-			

Cocktails

Ipanema

Die köstliche, alkoholfreie Caipirinha Version mit Ginger Ale.

€ 7,--

Caipiriñha

*Seit den 80ern einer der beliebtesten Sommerdrinks in Deutschland.
In Brasilien wird „Das Getränk der Bauern“ in Bierflaschen verkauft.*

Bei uns mit reichlich Cachaça, Rohrzucker und frischen Limonen.

€ 7,50

Sex on the Beach

Sex on the Beach ist in seiner ursprünglichen Form ein süßlicher, fruchtiger Cocktail.

Das wohl bekannteste Rezept kommt aus den USA.

Zutaten: Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Kirschsaft, Ananassaft.

€ 7,50

Mojito

Das Nationalgetränk Cubas war schon Ernest Hemingways Favorit.

Die „Caipiriñha mit frischer Minze“ wird gemixt aus:

frischen Minzeblättern, Havanna Club, Rohrzucker, Limonensaft, Crushed Ice und Mineralwasser.

€ 8,--

Planters Punch

"Faustschlag eines Pflanzers???"

Dieser fruchtig, erfrischende Cocktail wurde bereits in der Kolonialzeit unter der Sonne Kaliforniens von den Plantagenbesitzern getrunken. Eine Art Zaubertrank, die zu der gleichen Männlichkeit verhelfen sollte, die den Pflanzern nachgesagt wurde.

Bei uns gemixt aus:

Bacardi Carta Blanca, Orangensaft, Zitronensaft und Ananassaft.

€ 8,50

Long Island Ice Tea

Der Cocktail-Knaller. In Hamburg sagt man nur noch LIT, da es einfacher auszusprechen ist!

Zutaten: Vodka, Gordon's Gin, Bacardi Oro, Tequila, Triple Sec Curacao, Zitronen- und Orangensaft, Cola

€ 9,--

Longdrinks

<i>Gin - Tonic</i>	€ 5,40
<i>Bombay – Tonic</i>	€ 6,80
<i>Gin - Bionade Ingwer-Orange</i>	€ 5,90
<i>Wodka - Lemon</i>	€ 5,40
<i>Wodka - Red Bull</i>	€ 6,50
<i>Wodka - Bionade Holunder</i>	€ 5,90
<i>Cuba Libre</i>	€ 6,50
<i>Bacardi - Cola</i>	€ 5,40
<i>Jim Beam - Cola</i>	€ 5,40
<i>Jack Daniels - Cola</i>	€ 6,50
<i>Ballantines - Cola</i>	€ 5,40
<i>Campari - O.</i>	€ 4,90
<i>Pernod - Cola</i>	€ 5,40

Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituose