

GETRÄNKE

KALT- GETRÄNKE (Flaschen)

Becks	0,33l	3,80
Pils		
Becks	0,33l	3,80
Gold		
Becks	0,33l	3,80
Lemon		
Astra	0,33l	3,80
Franziskaner	0,5 l	5,30
Hefeweizen		
Franziskaner	0,5 l	5,30
Hefeweizen alkoholfrei		
Astra		
Kiezmische	0,33l	3,80

fritz-kola	0,33l	3,80
fritz-kola	0,33l	3,80
zuckerfrei		
fritz-limo	0,33l	3,80
orange		
fritz-limo	0,33l	3,80
zitrone		
fritz-spritz	0,33l	3,80
Bio-Apfelsaftschorle		
fritz-spritz	0,33l	3,80
Bio-Rhababersaftschorle		
Apfelsaft	Glas 0,2 l	2,80
Magnus		
Wasser	0,25l	3,00
Magnus		
Wasser	0,75l	6,50

Weißwein-		
Schorle	Glas 0,2 l	6,00
Aperol Spritz	Glas 0,2 l	7,00
Prosecco	Glas 0,1 l	3,50
Prosecco	Glas 0,2 l	6,00
Auf Eis		

HEISS GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,00
Becher Kaffee	3,00
Café Crème	2,50
Cappuccino	3,50
Café Latte klein	3,50
Café Latte groß	4,00
Becher Kakao	4,00
Becher Kakao mit Sahne	4,50
Becher Tee	3,50
Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Kräutermischung, Pfefferminz, Fürchtetee, Rooibos Vanille	

SCHAUMWEIN

PROSECCO, FRIZZANTE	
Glas 0,2 l	3,50
Flasche 0,75l	19,00
CUVÉE EXCELLENCE ROSÉ BRUT	
Bouvet Ladubay, Loire	
Flasche 0,75l	32,00
ROSÉ	
ZELT, ROSÉ, PFALZ	
Portugieser Dornfelder	
Glas 0,2 l	6,00
Karaffe 0,5 l	15,00
Flasche 1,0 l	28,00

MROZOWSKI, ROSÉ, ÖSTERREICH	
Blauburger und Zweigelt	
Glas 0,2 l	8,00
Flasche 0,75l	28,00

WEISSWEIN

JOACHIM WEGNER, PFALZ Kerner	
Glas 0,2 l	6,00
Karaffe 0,5 l	15,00
Flasche 1,0 l	28,00

PFANNEBECKER, RHEINHESSEN Grauburgunder

Glas 0,2 l	7,00
Karaffe 0,5 l	16,00
Flasche 1,0 l	30,00

WEINGUT PAULY, TRESNAIS, MOSEL Riesling

Glas 0,2 l	7,50
Flasche 0,75l	26,00

PETIT BOURGEOIS, LOIRE Sauvignon Blanc

Glas 0,2 l	7,50
Flasche 0,75l	26,00

ROTWEIN

CAPE BRIDGE, SÜDAFRIKA 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Glas 0,2 l	6,50
Flasche 1,0 l	28,00

LUBERON, FRANKREICH Syrah, Grenache

Glas 0,2 l	7,00
Flasche 0,75l	21,50

QUOTA29, MENHIR SALENTO, ITALIEN Primitivo

Glas 0,2 l	7,00
Flasche 0,75l	22,50

SPEISEN

SNACKS

Kartoffelsalat mit Öl & Essig¹ 5,00

Wienerwurst^{1,2,3,4} 3,50

Currywurst^{1,2} mit hausgemachter
Mango-Currysauce 5,00

Frikadelle^{1,3} 5,00

Lachsfrikadelle mit Honig-Senf-
Dill-Sauce 5,00

FISCHBRÖTCHEN

Matjes^{1,2,3} 5,00

Bismarck^{1,3,6} 5,00

Räucherlachs¹ 6,00

Backfisch mit Remoulade^{1,5} 7,00

SUPPEN

Tagessuppe vegetarisch
(siehe Tageskarte) 8,00

Chili con Carne mit
Sour Creme^{1,3} 9,00

Provenzalischer Fischeintopf 11,00

KLEINIGKEITEN

Falafel mit Sour Creme^{1,3} und
Salat 7,50

Gemüsequiche (wechselnd)
mit Sour Creme^{1,3} und Salat 9,50

FISCH

Backfisch^{1,5}
2 Stück Seelachsfilet im Backteig
mit Kartoffelsalat¹,
Remoulade und Salatbeilage 14,50

OFENKARTOFFELN

Sour Creme^{1,3} & Salatbeilage 9,00

Matjes^{1,2,3}, Sour Creme^{1,3} und
Salatbeilage 11,50

Räucherlachs¹, Sour Creme^{1,3}
und Salatbeilage 12,50

BRATKARTOFFELN

Roastbeef mit Remoulade
und Salatbeilage 19,00

Hamburger Pannfisch
mit Dijonsensaue 21,00

PASTA

Cappelletti mit gebratenem
grünem und weißem Spargel,
dazu Bärlauchpesto 16,50

SALAT

Großer Frühlingssalat mit Garnelen
und Balsamicodressing 20,00

SPECIAL

Hamburger Labskaus mit
sauren Beilagen, Spiegelei und
Salatbeilage 15,00

DESSERT

Hausgebackener Kuchen ab 2,80

Portion Sahne 0,60

Schöller Eis am Stiel
(siehe Eistafel) ab 2,30