



### **Fassbier**

Carlsberg Lager	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Duckstein Rotblond	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Duckstein Weizen	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Helles vom Mäuseturm	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Alster/Diesel	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Berliner Weise rot oder grün	0,3l	3,50
Kronenbourg 1664 Blanc	0,3l	3,50

### **Alkoholfreie Biere**

Carlsberg	0,3l	3,50
Erdinger Weizen	0,5l	5,50
Alster/Diesel	0,5l	5,50

### **Alkoholfreie Getränke**

Kinder Cola	0,25l	3,20
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,33l	3,80
Coca-Cola Zero	0,33l	3,80
Fassbrause Himbeer	0,25l	3,80
Ginger Ale	0,25l	3,80
Bitter Lemon	0,25l	3,80
Tonic Water	0,25l	3,80
Mineralwasser Apollinaris Feinperlig	0,25l/0,75l	3,00/7,00
Mineralwasser Vio Naturell	0,25l/0,75l	3,00/7,00

### **Säfte und Schorlen**

Apfelsaft / Mangosaft	0,33l	3,80
Eistee Pfirsich (Rauch)	0,33l	3,80
Eistee Granatapfel (Rauch)	0,33l	3,80
Apfelschorle (Rauch)	0,33l	3,80
Maracujaschorle (Rauch)	0,33l	3,80
Rhabarberschorle (Rauch)	0,33l	3,80

### **Kaffeespezialitäten / Heißgetränke**

*(alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich)*

Café Crema / Americano	3,90
Café Latte	4,40
Latte Macchiato / Flat White	4,70
Cappuccino Classico/Vanille/Chocolate	4,40/4,40/4,40
Irish Coffee/ Kaffee Baileys	6,40
Espresso/doppelt	2,90/3,90
Heiße Schokolade/Heiße Vanille	4,40/4,40
Tee (Kräuter-, Früchte-, Pfefferminz-, schwarzer, grüner Tee)	3,40

Alle Preise sind in € (Euro) ausgewiesen

## Spritzer und Co

Weinschorle		6,60
Aperol Spritz		8,40
Sarti Spritz		8,40
Lillet Berry		8,40
Limoncello Spritz		8,40
Campari Spritz		8,40
Martini Alkoholfrei Vibrante & Tonic		8,40
Martini Alkoholfrei Vibrante Apfel Minze		8,40
Somersby Cider (Apple/Mango&Lime)		4,60

## Sekt

SCAVI & RAY Prosecco Spumante	0,1l/0,75l	3,90/29,00
SCAVI & RAY Prosecco Rosé	0,1l/0,75l	3,90/29,00
Kloster Eberbach Riesling Brut	0,75l	56,90

## Champagner

Vive-La-Joie Brut 2018 (Burgund)	0,75l	76,50
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75l	99,90
Moët & Chandon Ice Imperial Rose	0,75l	99,90

## Longdrinks (mit je 4cl Alkohol)

Cuba Libre		8,40
(Havana Club, Coca-Cola, Limette)		
Whisky Cola		8,40
(Tullamore Dew, Coca-Cola, Limette)		
Gin Tonic		8,40
(Tanqueray, Malfy Gin, Tonic Water)		
Gin Tonic alkoholfrei		8,40
(Tanqueray 0,0%)		
Vodka Lemon		8,40
(Three Sixty Vodka, Bitter Lemon, Limette)		

## Gin

Tanqueray Gin	2 cl	3,60
Malfy Gin Originale	2 cl	3,60

## Rum

Havana Club Añejo 7	2 cl	3,60
Don Papa Barocco	2 cl	3,90

## Whiskey

Tullamore Dew	2 cl	3,60
Aberfeldy (12 Jahre)	2 cl	3,90

## Vodka

Three Sixty	2 cl	3,60
-------------	------	------

Alle Preise sind in € (Euro) ausgewiesen

### Kräuter

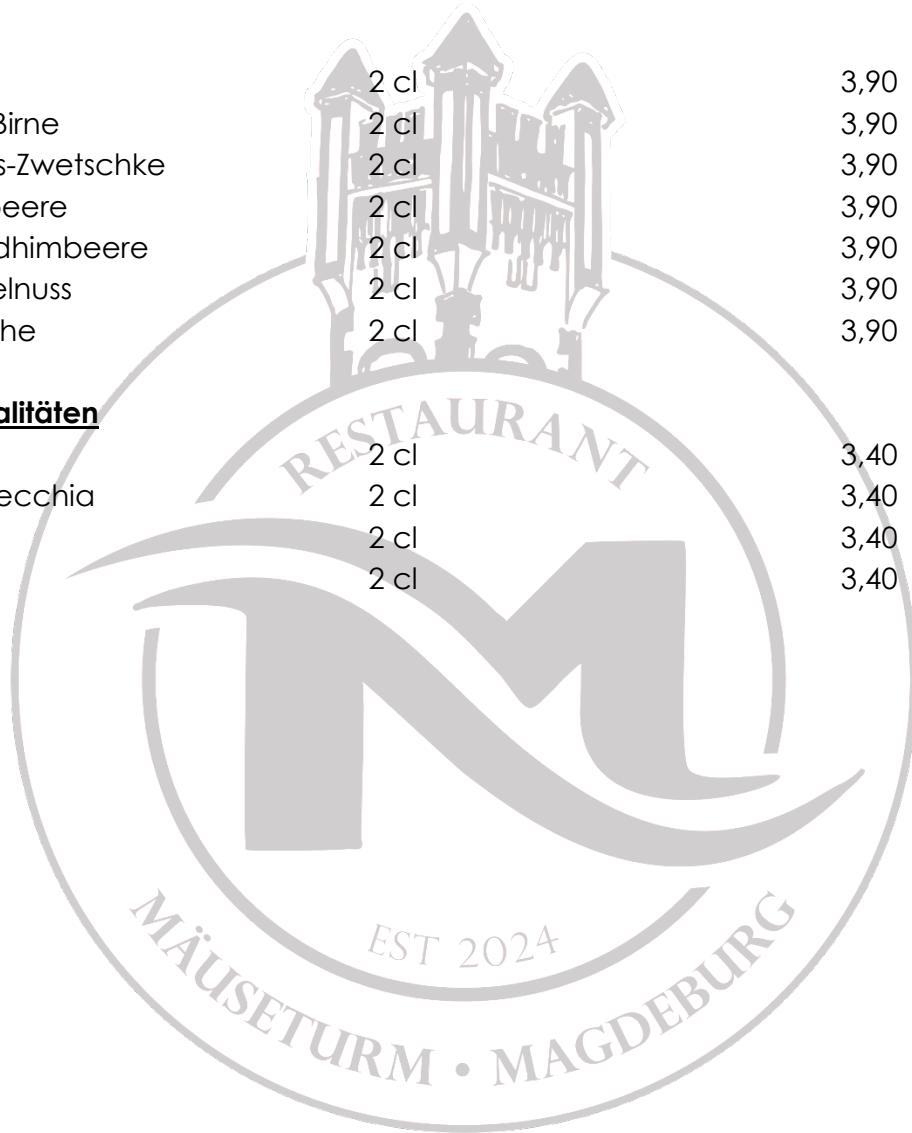
Ramazotti	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,40
Underberg	2 cl	3,40

### Obstler

Prinz Marille	2 cl	3,90
Prinz Williams Birne	2 cl	3,90
Prinz Alte Haus-Zwetschke	2 cl	3,90
Prinz Alte Erdbeere	2 cl	3,90
Prinz Alte Waldhimbeere	2 cl	3,90
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	3,90
Prinz Alte Kirsche	2 cl	3,90

### Weitere Spezialitäten

Ouzo 12	2 cl	3,40
Grappa Stravecchia	2 cl	3,40
Baileys	2 cl	3,40
Butterscotch	2 cl	3,40



# Unsere Mittagskarte

(11:00-14:00 erhältlich)

## Vorspeisen

### **Kartoffel-Pastinaken Cremesüppchen**

mit Chorizzochips

10,90

## Hauptgerichte

### **Yaki-Udon**

japanische Udon-Nudeln gebraten, Gemüse, Erdhussauce  
wahlweise mit Rinderfiletstreifen

20,90

24,90

### **Maischolle nach Finkenwerder Art**

mit frischem Gurken-Dillsalat & Kräuterdrillingen

23,90

### **Boeuf Bourguignon** (französisches Schmorgericht)

mit geschwenkten Butterkartoffeln

22,90

### **Tafelspitz**

mit Meerrettichsauce & geschwenkten Butterkartoffeln

22,90

### **Saftiges Schnitzel aus der Oberschale**

- mit Pilzragout und gebratenen Kräuterdrillingen

21,90

- „Wiener Art“ mit Zitrone, Sardellen,  
Kapern & gebratenen Kräuterdrillingen

21,90

- mit Harzer Blaubeer-Schmandsauce & gebratenen  
Kräuterdrillingen

21,90

### **Pasta**

geschwenkt in hausgemachtem Pesto,  
getrockneten Tomaten & Grana Padano

20,90

### **XL-Currywurst**

(200g), mit hausgemachter fruchtig, scharfer Currysauce,  
Kräuterdrillingen & Salatbeilage

16,90

### **Babyleaf**

frisches Gartengemüse, Kräutercroutons & Hausdressing  
wahlweise mit Rinderfiletstreifen

13,90

21,90

## Dessert

### **Mochi-Eis auf einem Mousse-Spiegel**

11,90

Alle Preise sind in € (Euro) ausgewiesen

# Unsere Abendkarte

(Fr & Sa von 17:00 -20:30; Do & So 17:00-20:00 erhältlich)

## Vorspeisen

<b>Chicken-Mangosalat</b>	14,90
<b>Prosciutto-Spargel</b> grüner Spargel im Blätterteigmantel	14,90
<b>Kartoffel-Pastinaken Cremesüppchen</b> mit Chorizzochips	10,90

## Hauptgerichte

<b>Nordsee-Seezunge</b> an Salzeibutter, Pinienkernen, geschmorten Honigtomaten & Kartoffelkräutersalat	40,90
<b>Tenderloin</b> mit Yakitorisauce, Shiitake & Kräuterseitling, mit frischem Brot oder Kartoffelstampf	34,90
<b>Gefülltes Duroc-Karree</b> auf Tamamisauce, sautiertem Pak Choi & Kartoffelstampf	26,90
<b>Tagliolini</b> mit Pomodoro Misti & gefülltem Hähnchen	23,90
<b>Yaki-Udon</b> japanische Udon-Nudeln gebraten, Gemüse, Erdnussauce wahlweise mit Rinderfiletstreifen	20,90 24,90
<b>Gegrilltes Mairübchen</b> gefüllt mit Gemüsefüllung, an Petersilienbutter & Kartoffelstampf	19,90

## Desserts

<b>Crème Brûlée</b> mit einer Kugel Eis an einem Obstspiegel	11,90
<b>Hanoi-Milchreis mit Ananas</b>	11,90
<b>Mochi-Eis auf einem Mousse-Spiegel</b>	11,90

Alle Preise sind in € (Euro) ausgewiesen

# Kuchen

(14:00 -17:00 erhältlich)

## Apfelstrudel

an Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne

8,90

**Hausgebackener Kuchen** (nur so lange der Vorrat reicht)  
verschiedene Variationen

4,60

**Hausgebackene Torten** (wenn verfügbar)

5,60

**Blaubeer- oder Schokomuffin**

3,90

