



# FRÜHSTÜCK

## Traditionelles Frühstücksbuffet

Montag bis Freitag 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee

- Brötchen und Brot, auf Wunsch auch glutenfrei
- Käseauswahl
- Aufschnittvariationen von der Schlachtereier Siemsen
- Vegane hausgemachte Aufstriche
- Frisches Obst
- Herzhaftes Rührei und gekochte Eier
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

12,50 €

## Großes Frühstücksbuffet am Wochenende

Sa, So & Feiertags 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee und Orangensaft

- Brötchen, Brotauswahl, Croissants (auf Wunsch auch glutenfrei)
- Käseauswahl, verschiedene Schnittkäse und Brie
- Aufschnitt Variation aus der *Schlachtereier Siemsen*,
- Garnierte Schweinefilet- und Putenmedaillons
- Vegane hausgemachte Aufstriche
- Frischkäsevariationen
- Verschiedene hausgemachte Dips & Salate, vegan-vegetarisch, mit Fisch und Fleisch
- Räucherlachs, Matjes mit Hausfrauen-Sauce und andere Fischspezialitäten
- Antipasti hausgemacht, verschiedenes Gemüse, vegan und mediterran zubereitet
- Bunte Obst- und Rohkostauswahl nach Saison und Marktlage
- Leckere und vielschichtige Dessertauswahl
- herzhaftes Rührei mit frischen Kräutern, wahlweise mit Bacon, gekochte Eier, klassisch gefüllte ½ Eier
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

19.50 €



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

### 3 Bruschetta

frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta <sup>1</sup>

6.30

### Aioli, Brot und marinierte Oliven <sup>1, 2, 3, 6</sup>

5.20

### Blätterteigtaschen

3 Blätterteigtaschen mit Feuerlachs & Blattspinat gefüllt <sup>1,2,4,10,</sup>

7,50

### Tagessuppe

Sprechen Sie uns bitte an

## SALATE

### Vegane Salatbowl

knackige Salate der Saison, rote Bete, karamellisierte Wallnüsse,  
rote Zwiebeln, frische Kräuter, Sprossen und Balsamicocreme

13.50

### Salatbowl „Forsti“

knackige Salate der Saison mit Thunfisch,  
eingelegtem Weichkäse und Ei, Dressing nach Wahl <sup>2, 3, 4, 6, 10</sup>

13.90

### Salatbowl „Et Cétera“

gebratene Hähnchenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten  
garniert mit frischem Obst, dazu Curry Dressing <sup>2, 4</sup>

14.50

### Salatbowl „Soulfood“

Gebratene Rindfleischstreifen und marinierte Oliven  
auf knackigen Blattsalaten, dazu Wellnessdressing <sup>3, 6</sup>

15.50

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Hausgemachtes Dressing nach Wahl <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



American | Wellnessdressing | Essig – Öl | Currydressing

## FLEISCHGERICHTE

### Currywurst mit Pommes frites

mit hausgemachter, pikanter Currysauce <sup>5, 6, a, b, c, d, e</sup>

8.50

### Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce <sup>2, 3, 4, 6, a</sup>

13.90

### Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites <sup>1, 2, 3, 4</sup>

14.50

### Fitnesssteller

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel,  
Kräuterquark und Salatumlage <sup>3, 4</sup>

15.50

### Rumpsteak

mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln

26.50

### Ratsherrenteller

3 kleine Schweinefiletmedaillons vom Grill

mit frischem Marktgemüse, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln & Spiegelei <sup>2, 4, 5, a</sup>

18.90

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



## FISCHGERICHTE

### Matjesfilet

mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln <sup>2, 3, 4, 6, 10, 12, a</sup>

14.50

### Brathering süß-sauer eingelegt

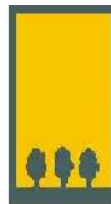
mit Bratkartoffeln <sup>2, 3, 4, 6, 10, 12, a</sup>

13.50

### Skandinavischer Feuerlachs

Über Buchenholz gegartes Lachsfilet  
mit gebackener Ofenkartoffel, Kräuterquark & Salatumlage  
<sup>1, 10, a</sup>

18.50



## Flammkuchen

### Flammkuchen „Klassik“

mit Schmand, Zwiebeln & Schinkenwürfeln

€ 9,50

### Flammkuchen „Skandinavien“

mit Schmand, hausgesmoktem Feuerlachs und Blattspinat

€ 12,50

### Flammkuchen „Good Vibe“

mit Ziegenfrischkäse, roter Beete, Walnüssen & Rucola

€ 12,50

### Veganer Flammkuchen „Otto“

mit Avocadocreme, Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln & Basilikum

€ 12,50

### Flammkuchen „Flotte Ziege“

mit Datteln, Honig, Cherrytomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse <sup>1,2,b</sup>

€ 13.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

## FORSTI - BURGER – derbe lecker & wissenschaftlich belegt (Mo – Fr ab 16 Uhr / Sa und So ab 11:30 Uhr)

### Classic Cheeseburger

saftiges Rinderhacksteak mit Chedda, Tomate,  
Gurke, Zwiebeln, Salat und hausgemachter Burgersauce € 7,90

### Roadhouseburger

saftiges Rinderhacksteak mit gegrilltem Bacon, Spiegelei, Cheddar,  
Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und BBQ Sauce € 8,90

### Schwedenburger

saftiges Rinderhacksteak mit hausgemachtem Preiselbeer-Chutney,  
Brie, Tomate, Salat, Rucola und hausgemachter Burgersauce € 8,90

### Nordicburger

Hausgemachter Feuerlachs gezupft, mit frischem, knackigen Salat,  
karamellisierten Zwiebeln, Sprossen und einer Honig-Senf-Sauce € 9,20

### Veganer Burger

Veganer green oat Bratling, Avocadocreame, Salat, Tomate,  
Rucola und karamellisierten Walnüssen € 8,50

### Zum Burger dazu

Portion Pommes Frites € 2,60

Portion **Süßkartoffel-Pommes** mit Sauerrahm-Frühlingslauch-Dip € 3,90

**make it double:** Extra Rinderhacksteak € 3,50

# NUDELN & VEGETARISCHES

## Vegane Gemüselasagne

mit hausgemachter Tomatensauce <sup>1,3,10,</sup>

13.50

## Bandnudeln mit frischem Marktgemüse

in cremiger Sesamsauce Sauce <sup>1,3,,b</sup> **vegan**

14.50

## Bandnudeln mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Zitronensahnesauce <sup>1,3,10,</sup>

14.50

## Bandnudeln mit rote Bete,

Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen,  
roten Zwiebeln, Balsamicocreame & Thymian

14,50

## Blattspinat vegetarisch

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,  
mit Käse überbacken (vegetarisch) <sup>1, 3, 4</sup>

11.50

## Hausgemachte Falaffel

mit Ingwer-Gemüse-Couscous und Minz-Dip, **vegan**

13.50



# KINDERKARTE ( nur für Kinder !!! )

## Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites <sup>1,2,4</sup>

6.50

## Junior-Teller

Paniertes Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse mit  
Sauce Hollandaise und Pommes frites <sup>1,2,4,9,c,d</sup>

8,50

## Pommes frites

3.50

## Bandnudeln

mit hausgemachter Tomatensauce <sup>1,2</sup>

4.50

Ketchup

0.40

Mayonnaise <sup>2, 3, 6</sup>

0.50

# Eiskarte

## Gemischtes Eis / Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl / Sahne

5,10 / 6,10

## Eis & Heiß mit Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

5,90

## Banana Split

2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosauce

6,50

## Früchtebecher

3 Kugeln Eis ( Erdbeer, Mango-Sorbet, Vanille )Früchte, Sahne

7,50

## Schokobecher

3 Kugeln Eis ( 2 x Schoko, 1 x Vanille ), Sahne, Schokosauce

6,60

## Kindereisbecher

1 Kugel blaue Zuckerwatte mit Marshmallows

2,50

## Brownie „Schmelzendes Herz“

Warmer Brownie mit Karamelsauce und 1 Kugel Vanilleeis

7,50

## Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis

7,50

## Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

4,80

## Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

4,80

EUR





## Frische hausgemachte

# WAFFELN

mit Puderzucker <sup>1-3</sup>	3.50
mit Puderzucker und Sahne <sup>1-3</sup>	4.50
mit Puderzucker und heißen Kirschen <sup>1-3</sup>	4.80
mit Puderzucker und einer Kugel Eis <sup>1-3</sup>	5.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne <sup>1-3</sup>	5.80
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis <sup>1-3</sup>	6.50
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne <sup>1-3</sup>	6.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne <sup>1-3</sup>	7.50

# Getränke

## Wasser

laut (Flasche)	0.75 l	5,80
leise (Flasche)	0.75 l	5,80
leise (Flasche)	0,33 l	2.90



Wasser	0.2 l	2.50
	0.4 l	3.50

Sinalco Cola*	0.2 l	2.90
	0.4 l	3.90

Sinalco Cola Zero*	0.2 l	2.90
	0.4 l	3.90

Spezi*	0.2 l	2.90
	0.4 l	3.90

Sinalco Zitronenbrause**	0.2 l	2.90
--------------------------	-------	------

Sinalco Orangenbrause	0.2 l	2.90
-----------------------	-------	------

Bitter Lemon***	0.2 l	3.00
-----------------	-------	------

<b>Fassbrause</b> , erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei	0.3 l	2.90
---	-------	------

<b>Squashwasser***</b> (Bitterlemon & Wasser)	0.4 l	3.60
---	-------	------

<b>Pfirsich-Eistee</b>	0.4 l	4,00
------------------------	-------	------

## **We Love Homemade Craft Lemonade**

Limette-Minze	0,4 l	4,50
---------------	-------	------

Erdbeer-Limette-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

Maracuja-Orange-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

Himbeer-Limette-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

Wassermelone-Basilikum	0,4 l	4,50
------------------------	-------	------

fritz-kola* Flasche	0.33 l	3,30
---------------------	--------	------

fritz-mischmasch* Flasche	0.33 l	3,30
---------------------------	--------	------

## **fritz-limo**

<i>apfel-kirsch-holunder-limonade</i> Flasche	0.33 l	3,30
---	--------	------

<i>melonenlimonade</i> Flasche	0.33 l	3,30
--------------------------------	--------	------

<i>orangenlimonade</i> Flasche	0.33 l	3,30
--------------------------------	--------	------

<i>zitronenlimonade</i> Flasche	0.33 l	3,30
---------------------------------	--------	------

## Granini Saftschorlen

Apfelschorle		
Rhabarberschorle	0.2 l	2.90
Johannisbeerschorle	0.4 l	3.90
Maracujaschorle		

## Granini Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb		
Rhabarbersaft	0.2 l	3.00
Schwarzer Johannisbeernektar	0.4 l	4.50
Orangensaft		
Tomatensaft		
Kirschnektar	0.2 l	3.00
Kirsch - Bananennektar	0.4 l	4.50
Maracujanektar		
Bananennektar		

## Biere / Bierspezialitäten

Holsten Pils vom Fass	0.3 l	3.30
	0.4 l	4,30
Pitcher	1,5 l	16.00
Duckstein vom Fass	0.3 l	4.00
	0.4 l	4.90
Pitcher	1,5 l	18.50
Flasche Carlsberg	0.33 l	3.00
Alsterwasser	0.3 l	3.30
	0.4 l	4,30
Erdinger Hefeweizen hell	0.5 l	4.50
Erdinger Hefeweizen dunkel	0.5 l	4.50
Erdinger Kristallweizen	0.5 l	4.50
„Affenweizen“ mit Bananennektar	0.5 l	4.80
Erdinger Weizen alkoholfrei	0.33 l	3.00
	0.5 l	4.50
Altbierbowle, Altbier mit Früchten	0.4 l	4.30
Diebels Alt, Flasche	0.33 l	3.10
Holsten Alkoholfrei, Flasche	0.33 l	3.00
Berliner Weisse		
„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup	0.33 l	3.30

## Longdrinks und Spirituosen

(4cl Alkohol)

Cuba Libre, Havanna Club, Cola, Limette*	6.80
Tequilla Sunrise, Tequilla, Grenadine, Orangensaft	6.80
Bacardi Cola*	6.80
Gin Tonic**	6.80
Whisky Cola*	6.80
Vodka Lemon	6.80

Berliner Luft oder Limoncello	2 cl	2.20
Doppelkorn 38%, Oldesloer	2 cl	2.00
Jubiläums Aquavit, Aalborg	2 cl	2.50
Ouzo, Romios	2 cl	2.00
Vodka, Absolut	2 cl	2.50
Sambuca, Molinari	2 cl	2.50
Jägermeister	2 cl	2.50
Ramazotti	2 cl	2.50
Grappa, Candolini	2 cl	2.60
Baileys	2 cl	2.50

\* Koffeinhaltig \*\* Benzoessäure \*\*\*Chininhaltig



## Aperitif

### Hugo

Frische Minze & Limette mit Prosecco,  
einem Spritzer Wasser und Holunderblütensirup auf Eis € 5,90

### Aperol Spritz

Prosecco mit 5 cl Aperol  
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis € 6,20

### Lillet Wild Berry

5 cl Lillet Blanc  
mit Russian Wild Berry und Früchten auf Eis € 6,50

### Limoncello Spritz

5 cl Limoncello, Prosecco, ein Spritzer Wasser,  
Zitronenscheibe, Basilikum & Eis € 6,50

## Weine

### Weissweine

#### Pinot Grigio, trocken

Villa Teresa Veneto	0.2l	4.90
frisch, fruchtig, zart, sehr reintonig	1 l	23.00

#### Chardonnay, trocken

Weingut Campagnola Veneto	0.2l	4.70
frisch, leicht, mild	1 l	22.00

#### Grauer Burgunder, trocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen	0.2l	4.90
von Aprikosen und Nüssen	1 l	23.00

#### Weissburgunder, trocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
trocken, mit frischer Säure und feiner Frucht	0.2 l	5.20
Perfekt zu leichten Gerüchten.	0.7 l	18.00

#### Riesling, halbtrocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
zart und leicht, duftend nach Birne, Heu und Apfel	0.2 l	5.20
perfekt ausgewogenes Cuvée	1 l	24.50

#### Müller Thurgau, lieblich

Weingut Meitzler Rheinhessen		
mild und blumig, mit einem feinfruchtigen	0.2 l	4.70
Muskataroma.	1 l	22.00

### Weinschorle

spritzig, leicht, erfrischend	0.2 l	4.50
-------------------------------	-------	------

## Sekt / Secco

Glas Sekt Hausmarke	0.1 l	3.00
Flasche Sekt Hausmarke	0.75 l	20.00

#### Glas Secco

Flasche Secco	0.1 l	2.80
	0.75 l	18.00

## Rotweine

### **Merlot**, trocken

Weingut Villa Rocca Italien

intensives Rot, Aromen von Kirschen,  
Himbeeren und Veilchen, mit Anklängen  
von schwarzem Pfeffer

0.2 l 4.90  
1.0 l 23.00

### **Primitivo**, trocken

Mannara Primitivo Puglia Italien

Rubinrote Farbe, Aromen von Beeren, Pflaumen  
und Schwarzhirschen  
angenehmer Tanninstruktur – harmonisch

0.2 l 4.90  
1.0 l 23.00

### **Tempranillo Crianza**, trocken

Marqueus di Castilla Spanien

weicher Spanier mit feiner Vanillenote  
und dezenten Röstaromen

0.2 l 5.20  
0.75 l 18.00

## Roséweine

### **Portugieser Rosé**, feinherb

Weingut Meitzler Rheinhessen  
unkomplizierter Vesperwein

0.2 l 4.90  
1 l 23.00

## Kaffee

### Tasse Kaffee

Bio und Fairtrade\* 2.00

### Becher Kaffee

Bio und Fairtrade\* 2.50

### Tasse entkoffeinierter Kaffee

2.20

### Espresso

frisch gemahlen, nach italienischer Art gebrüht\* 1.80  
doppelter Espresso\* 3.20

### Cappuccino

nach italienischer Art\* \*\* 2.80

### Latte Macchiato

Espresso mit heißem Milchschaum\* \*\* 3.60

### Milchkaffee

Bio-Kaffee mit geschäumter Milch\* \*\* 3.50

### Halb & Halb

Bio-Kaffee und heiße Schokolade mit einer Sahnehaube  
und Schokoraspeln\* \*\* 3.50

### Heiße Schokolade

mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln\*\* 3.50

### Chaipur, Hot Spicy Chai

eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem  
Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas 3.30

*Unsere Kaffeeprodukte sind alle auch mit **Hafermilch**  
verfügbar*

## Tee

**Unsere hochwertigen Tee beziehen wir aus dem regionalen  
Fachhandel. Glas je 2.60**

Darjeeling

Früchtetee Rote Grütze

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminztee

Kräutertee Ingwer Zitronengras

Sweet Lemon

Grüner Tee Vanille

Grüner Tee Natur

Persischer Zaubergarten ( auf Schwarzteebasis)

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen