



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 ¹

6.30

Aioli, Brot und marinierte Oliven ^{1, 2, 3, 6}

5.20

Pfannkuchen „Willi“

Frischer Pfannkuchen mit Apfelkompott, Zimt und Zucker

6.50

Tagessuppe

Sprechen Sie uns bitte an

SALATE

Vegane Salatbowl

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

13.50

Salatbowl „Forsti“

knackige Salate der Saison mit Thunfisch,
eingelegtem Weichkäse und Ei, Dressing nach Wahl ^{2, 3, 4, 6, 10}

13.90

Salatbowl „Et Cétera“

gebratene Putenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten
garniert mit frischem Obst, ^{2, 4}

14.50

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Hausgemachtes Dressing nach Wahl ¹

American | Wellnessdressing | Essig – Öl | Beerenobstdressing

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

Holsteiner Kartoffeln

Gebacken, mit.....

Kräuterquark und knackigem Salat 8,50

Kräuterquark, Räucherlachs und knackigem Salat 12,90

FLEISCHGERICHTE

Currywurst mit Pommes frites

mit hausgemachter, pikanter Currysauce^{5, 6, a, b, c, d, e}
Mayonnaise^{2, 3, 6} 8,50
0,50

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce^{2, 3, 4, 6, a} 13,90

Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites^{1, 2, 3, 4} 14,50

Fitnesssteller

gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel,
Kräuterquark und Salatumlage^{3, 4} 15,50

Holsteiner Bauernfrühstück

mit Gewürzgurke und geräuchertem Landschinken^{3, 4} 12,50

Schweinefiletpfanne

3 gegrillte Schweinefiletmedaillons
mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln & Spiegelei 18,50

Rumpsteak ca. 200gr

mit Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln^{2, 4, 5, a} 26,50

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



FISCHGERICHTE

Matjesfilet

mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln ^{2, 3, 4, 6, 10, 12, a}

14.50

Skandinavischer Feuerlachs

Über Buchenholz gegartes Lachsfilet
mit frischem Salat und Backkartoffel mit Kräuterquark
^{1, 10, a}

18.90

Kieler Fischpfanne

Gebrautes Fischfilet gewürfelt, mit Shrimps, Champignons
Bratkartoffeln & Spiegelei ^{3, 4}

18.50

NUDELN & VEGETARISCHES

Tagliatelle mit frischen Pilzen, **Vegan**

Knoblauch, Kräutern und Olivenöl ^{1,3,b}

13.50

Tagliatelle mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Zitronensahnesauce ^{1,3,10,}

14.50

Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse, **Vegan**

14,50

Blattspinat vegetarisch

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,
mit Käse überbacken (vegetarisch) ^{1, 3, 4}

11.50

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



PIZZA

Alle Pizzen werden mit Käse und Tomatensauce belegt sowie mit Oregano gewürzt.

SALAMI

herzhafte Rindersalami ^{1,a,c,3}

10.50

FUNGHI PROSCIUTTO

gekochter Schinken und frische Champignons ^{1,a,c,3}

10.90

CALZONE

gekochter Schinken, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln ^{1,a,c,3}

11.50

ITALIA

Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Parmaschinken, Parmesan ^{1,a,c,3}

14.50

MARGHERITA

frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum ^{1,b,3}

8.50

FUNGHI

frische Champignons ^{1,3}

9.50

PICANTE

Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Weichkäse ^{1,b,3}

11.90

SPINAT/WEICKÄSE

Blattspinat, Weichkäse, Knoblauch ^{1,b,3}

11.90

PIZZA ALTE ZIEGE

getrocknete Tomaten, frischer Parmesan, Rucola und Ziegenfrischkäse ^{1,b,3}

14.50

TONNO

Thunfisch und Zwiebeln ^{1,10,3}

11.50

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



KINDERKARTE (nur für Kinder !!!)

Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites ^{1,2,4}

6.50

Junior-Teller

Paniertes Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse mit
Sauce Hollandaise und Pommes frites ^{1,2,4,9,c,d}

8,50

Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensauce ^{1,2}

4.50

Pommes frites

3.90

Ketchup

0.40

Mayonnaise ^{2, 3, 6}

0.50

Vegane Mayo

0.50

Eiskarte & Dessert

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

Salted Caramel Ice & Popcorn

2 Kugeln Salted Caramel ice, Popcorn & Caramelsauce

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 Caramelsauce und 1 Kugel Vanilleeis

7,50

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis

7,50



Frische hausgemachte

WAFFELN 

mit Puderzucker ¹⁻³	3.90
mit Puderzucker und Sahne ¹⁻³	4.90
mit Puderzucker und heißen Kirschen ¹⁻³	5.20
mit Puderzucker und einer Kugel Eis ¹⁻³	5.60
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne ¹⁻³	6.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis ¹⁻³	6.90
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	6.60
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	7.90

Getränke

Wasser

laut (Flasche)	0.75 l	5,90
leise (Flasche)	0.75 l	5,90
leise (Flasche)	0,33 l	2.90



Wasser	0.2 l	2.60
	0.4 l	3.60

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
-----------------	-------	------

Fassbrause , erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei	0.3 l	3.00
---	-------	------

Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser)	0.4 l	3.80
---	-------	------

Pfirsich-Eistee	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
---------------------	--------	------

Paulaner Spezi 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 Saftchorlen

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	3.30
Alsterwasser	0.3 l	3.30
	0.4 l	4,30
Erdinger Hefeweizen hell	0.5 l	4.70
Erdinger Hefeweizen dunkel	0.5 l	4.70
Erdinger Kristallweizen	0.5 l	4.70
„Affenweizen“ mit Bananennektar	0.5 l	4.70
Erdinger Weizen alkoholfrei	0.33 l	3.20
	0.5 l	4.70
Altbierbowle, Altbier mit Früchten	0.4 l	4.50
Diebels Alt, Flasche	0.33 l	3.20
Carlsberg 0,0 %, Flasche	0.33 l	3.30
Berliner Weisse		
„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup	0.33 l	3.30

Longdrinks und Spirituosen

(4cl Alkohol)

Cuba Libre, Havanna Club, Cola, Limette*	7.20
Tequilla Sunrise, Tequilla, Grenadine, Orangensaft	7.00
Bacardi Cola*	7.00
Bombay Saphir Gin Tonic**	7.20
Jim Beam Cola*	7.20
Vodka Absolut Lemon	7.20

Berliner Luft oder Limoncello	2 cl	2.50
Doppelkorn 38%, Oldesloer	2 cl	2.50
Jubiläums Aquavit, Aalborg	2 cl	2.50
Ouzo, Romios	2 cl	2.50
Helbing Kümmel	2 cl	2,20
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	2.80
Baileys	2 cl	2.50
Andalö on ice (Sanddornlikör)	4 cl	4,50

* Koffeinhaltig ** Benzoessäure ***Chininhaltig



Aperitif

Hugo

Frische Minze & Limette mit Prosecco,
einem Spritzer Wasser und Holunderblütensirup auf Eis € 6,50

Aperol Spritz

Prosecco mit 5 cl Aperol
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis € 6,50

Lillet Wild Berry

5 cl Lillet Blanc
mit Russian Wild Berry und Früchten auf Eis € 6,80

Limoncello Spritz

5 cl Limoncello, Prosecco, ein Spritzer Wasser,
Zitronenscheibe, Basilikum & Eis € 6,80

Gin Sul

Der Duft des Südens, destilliert im Norden
mit Rosmarin, Orangenzeste & Eis
4 cl Gin Sul & 200 ml Tonic € 12,00

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

Weine

Weissweine

Pinot Grigio, trocken

Villa Teresa Veneto	0.2l	5.20
frisch, fruchtig, zart, sehr reintonig	1 l	25.00

Chardonnay, trocken

Weingut Campagnola Veneto	0.2l	5.20
frisch, leicht, mild	1 l	25.00

Grauer Burgunder, trocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen	0.2l	5.50
von Aprikosen und Nüssen	1 l	26.50

Weissburgunder, trocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
trocken, mit frischer Säure und feiner Frucht	0.2 l	6.10
Perfekt zu leichten Gerüchten.	0.7 l	21.00

Riesling, halbtrocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
zart und leicht, duftend nach Birne, Heu und Apfel	0.2 l	5.50
perfekt ausgewogenes Cuvée	1 l	26.50

Müller Thurgau, lieblich

Weingut Meitzler Rheinhessen		
mild und blumig, mit einem feinfruchtigen	0.2 l	5.20
Muskataroma.	1 l	25.00

Weinschorle

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

Sekt / Secco

Glas Sekt Hausmarke	0.1 l	3.20
Flasche Sekt Hausmarke	0.75 l	22.00

Glas Secco

Flasche Secco	0.1 l	3.00
	0.75 l	20.00

Rotweine

Merlot, trocken

Weingut Villa Rocca Italien

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

0.2 l 5.50
1.0 l 26.50

Primitivo, trocken

Mannara Primitivo Puglia Italien

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

0.2 l 5.50
1.0 l 26.50

Tempranillo Crianza, trocken

Marqueus di Castilla Spanien

weicher Spanier mit feiner Vanillenote
und dezenteren Röstaromen

0.2 l 6.50
0.75 l 24.00

Roséweine

Portugieser Rosé, feinherb

Weingut Meitzler Rheinhessen
unkomplizierter Vesperwein

0.2 l 5.50
1 l 26.50

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* 1.90
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* ** 3.90

Heiße Schokolade

mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln** 3.90

Chaipur, Hot Spicy Chai

eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem
Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas 3.50

*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