



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
- Regionale Aufschnittvariationen
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frisches Obst
- Herzhaftes Rührei und gekochte Eier
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

13,50 €

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

21.50 €



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

3 Bruschetta

frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta ¹

6.60

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

5.50

Tomate-Mozzarella

Saftige Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto, dazu Baguette

8,50

Tagessuppe

Sprechen Sie uns bitte an

SALATE

Vegane Salatbowl

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

14.50

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 (vegan)

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 9,50

Kräuterquark, Räucherlachs und knackigem Salat 13,50

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} 14.50

Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites^{1, 2, 3, 4} 15.90

Fitnesssteller

gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel,
Kräuterquark und Salatumlage^{3, 4} 16.80

Ratsherrenteller

3 gegrillte Schweinefiletmedaillons
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln & Spiegelei, Sauce Hollandaise 19.90

Rumpsteak ca. 200gr

mit Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln, Kräuterbutter^{2, 4, 5, a} 27.50

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



FISCHGERICHTE

Matjesfilet

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

15.50

Skandinavischer Feuerlachs

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

19.90

Kieler Backfisch

Gebratenes Seelachsfilet im Bierteig mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{3, 4}

15.50

Brathering süß-sauer eingelegt

mit Bratkartoffeln ^{2, 3, 4, 6, 10, 12, a}

14.50

NUDELN & VEGETARISCHES

Rote Beete Ravioli

mit hausgemachtem-Pesto, getrockneten Tomaten,
Ziegenkäse, rote Bete und Birnenspalten ^{1,3,,b}

14.50

Pasta mit gezupftem Feuerlachs

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

15.50

Pasta mit frischem Spargel

Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Rucola

13,80

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, Parmaschinken, Parmesan ^{1,a,c,3}

14.50

MARGHERITA

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

8.50

Pulled Pork Pizza

Hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ Sauce & Frühlingszwiebeln

12,50

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 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}.

6.80

Kartoffelpuffer

2 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott & Zimt/Zucker

5,50

Junior-Teller

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

8,90

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce ^{1,2}

5.50

Pommes frites

4.50

Ketchup

0.50

Mayonnaise ^{2, 3, 6}

0.50

Vegane Mayo

0.70

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

Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5,20

Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5,20

auch mit Vanille oder Caramell-Flavour

0,50



Frische hausgemachte

WAFFELN 

mit Puderzucker ¹⁻³	4.50
mit Puderzucker und Sahne ¹⁻³	5.50
mit Puderzucker und heißen Kirschen ¹⁻³	5.80
mit Puderzucker und einer Kugel Eis ¹⁻³	6.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne ¹⁻³	6.80
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis ¹⁻³	7.50
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	7.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	8.50

Getränke

Wasser

laut (Flasche)		0,75 l	6,50
leise (Flasche)		0,75 l	6,50
leise (Flasche)		0,33 l	3,10

Wasser		0,2 l	2,80
		0,4 l	3,80

Sinalco Cola*		0,2 l	2,90
		0,4 l	4,20

Sinalco Cola Zero*		0,2 l	2,90
		0,4 l	4,20

Spezi*		0,2 l	2,90
		0,4 l	4,20

Sinalco Zitronenbrause**		0,2 l	2,90
--------------------------	--	-------	------

Sinalco Orangenbrause		0,2 l	2,90
-----------------------	--	-------	------

Bitter Lemon***		0,2 l	3,30
-----------------	--	-------	------

Fassbrause , erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei		0,3 l	3,50
---	--	-------	------

Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser)		0,4 l	4,50
---	--	-------	------

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

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

Granini Saftschorlen

Apfelschorle		
Rhabarberschorle	0.2 l	3.00
Johannisbeerschorle	0.4 l	4.30
Maracujaschorle		

Granini Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb		
Rhabarbersaft	0.2 l	3.20
Schwarzer Johannisbeernektar	0.4 l	4.60
Orangensaft		
Tomatensaft		
Kirschnektar	0.2 l	3.10
Kirsch - Bananennektar	0.4 l	4.60
Maracujanektar		
Bananennektar		

Biere / Bierspezialitäten

Holsten Pils vom Fass	0.3 l	3.40
	0.4 l	4,40
Pitcher	1,5 l	16.50
Duckstein vom Fass	0.3 l	4.00
	0.4 l	4.90
Pitcher	1,5 l	19.00
Flasche Carlsberg	0.33 l	3.40
Alsterwasser	0.3 l	3.40
	0.4 l	4,40
Erdinger Hefeweizen hell	0.5 l	4.80
Erdinger Hefeweizen dunkel	0.5 l	4.80
Erdinger Kristallweizen	0.5 l	4.80
„Affenweizen“ mit Bananennektar	0.5 l	4.80
Erdinger Weizen alkoholfrei	0.33 l	3.30
	0.5 l	4.80
Altbierbowle, Altbier mit Früchten	0.4 l	4.50
Diebels Alt, Flasche	0.33 l	3.30
Carlsberg 0,0 %, Flasche	0.33 l	3.50
Berliner Weisse		
„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup	0.33 l	3.50



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

Aperol Spritz (alkoholfrei)

Schweppes Tonic mit 5 cl Vincent Aperitif
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

Wild Berry alkoholfrei

5 cl Vincent Aperitif
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

Sekt / Secco

Glas Sekt Hausmarke	0.1 l	3.50
Flasche Sekt Hausmarke	0.75 l	23.00

Glas Secco	0.1 l	3.20
Flasche Secco	0.75 l	20.00

Weissweine

Pinot Grigio, trocken

Villa Teresa Veneto	0.2l	5.50
frisch, fruchtig, zart, sehr reintonig	1 l	26.50

Trebbiano Chardonnay, trocken

Le Masserie Bianco	0.2l	5.50
frisch, leicht mild	0,7 l	20.50

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	6.50
Perfekt zu leichten Gerüchten.	0.7 l	22.00

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

Roséweine

Portugieser Rosé, feinherb

Weingut Meitzler Rheinhessen	0.2 l	5.50
unkomplizierter Vesperwein	1 l	26.50

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 5.80
1.0 l 26.50

Tempranillo Crianza, trocken

Marqueus di Castilla Spanien

weicher Spanier mit feiner Vanillenote
und dezerten Röstaromen

0.2 l 6.50
0.75 l 24.00

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

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

Kaffee, auch mit Hafermilch verfügbar

Becher Kaffee

Bio und Fairtrade* 2.90

Espresso

frisch gemahlen, nach italienischer Art gebrüht* 2.20
doppelter Espresso* 3.50

Cappuccino

Espresso mit cremigem Milchschaum* ** 3.20

Flat White

doppelter Espresso* mit cremigem Milchschaum 4.50

Latte Macchiato

Espresso mit heißem Milchschaum* ** 4.20

Dooley's Macchiato

Sahne Likör mit Espresso und cremigem Milchschaum* ** 5.50

Milchkaffee

Bio-Kaffee mit cremigem Milchschaum* ** 3.80

Halb & Halb

Bio-Kaffee und heiße Schokolade mit einer Sahnehaube
und Schokoraspeln* ** 4.30

Heiße Schokolade

mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln** 4.30

Chaipur, Hot Spicy Chai

eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem
Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas 3.80

Alle Kaffeeprodukte auch mit Flavour: Caramel oder Vanille + 0,50

Tee

**Unseren hochwertigen Tee beziehen wir aus dem regionalen
Fachhandel. Glas je 2.80**

Darjeeling	Früchtetee Rote Grütze
Earl Grey	Rooibos Vanille
Pfefferminztee	Kräutertee Ingwer Zitronengras
Sweet Lemon	Grüner Tee Vanille
Grüner Tee Natur	Persischer Zaubergarten