



Frühstück 111

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 Schlachterei Siemsen,
- Garnierte Schweinefilet- und Putenmedaillions
- 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, karamellisierte Wallnüsse, 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)

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
Fitnessteller gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatumlage ^{3, 4}	16.80
Rumpsteak ca. 200gr mit gebratenen Zwiebeln & Champignons dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^{2, 4, 5, a}	26.50





FISCHGERICHTE !!!

Matjesfilet

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

15.50

Kieler Fischpfanne

Gebratenes Fischfilet gewürfelt, mit Shrimps, Champignons

Bratkartoffeln & Spiegelei 3, 4

19.50

Nudeln & Vegetarisches ***

Pasta mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Zitronensahnesauce 1,3,10,

15.50

Blattspinat vegetarisch

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,

mit Käse überbacken (vegetarisch) 1, 3, 4

11.50







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	12.50
SPINAT/WEICHKÄSE 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	12.50





$\overline{\text{KINDERKARTE}} \ \ \underline{\bullet} \ \ \text{(nur für Kinder !!!)}$

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 Mayonnaise ^{2, 3, 6} Vegane Mayo	0.50 0.50 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
Eisschoklade mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	5,20
Eiskaffee Coldbrew mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne auch mit Vanille oder Caramell-Flavour	5,20 0,50



Frische hausgemachte

Waffeln 111

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

<u>Wasser</u>		
laut (Flasche)	0.75 l	6,50
leise (Flasche)	0.75 l	
laisa (Flasaha)	0,731	3.10
IEISE (FIASCITE) VIVA CON AGUA	0,551	3.10
Wasser	0.2	2.80
	0.4 l	3.80
Sinalco Cola*	0.2	3.00
	0.4	4.30
Sinalco Cola Zero*	0.2	3.00
	0.4	4.30
Spezi*	0.2	3.00
Spezi	0.4	4.30
Sinalco Zitronenbrause**	0.41	
Sinalco Orangenbrause	0.2 1	3.00
Bitter Lemon***	0.2 1	3.50
bitter Lemon	0.21	5.50
Fassbrause, erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei	0.3 l	3.50
Fassbrause , erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei Vitamalz (Flasche)	0.3	3,50
Vitamalz (Flasche)	0,331	3,50
Vitamalz (Flasche) Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser)	0,33I 0.4 I	3,50 4.50
Vitamalz (Flasche) Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser)	0,33I 0.4 I	3,50 4.50
Vitamalz (Flasche) Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser) Pfirsich-Eistee	0,33I 0.4 I	3,50 4.50
Vitamalz (Flasche) Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser) Pfirsich-Eistee We Love Homemade Craft Lemonade	0,33I 0.4 I 0.4 I	3,50 4.50 4,00 4,50
Vitamalz (Flasche) Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser) Pfirsich-Eistee We Love Homemade Craft Lemonade Limette-Minze Erdbeer-Limette-Minze	0,33I 0.4 I 0.4 I 0,4 I 0,4 I	3,50 4.50 4,00 4,50 4,50
Vitamalz (Flasche) Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser) Pfirsich-Eistee We Love Homemade Craft Lemonade Limette-Minze	0,33I 0.4 I 0.4 I	3,50 4.50 4,00 4,50

Lütts Landlust, Volle Pulle Heimat!	0.33 l	3,50
Flasche Direktsaftschorle		
Rote Früchte (Streuobst-Apfel, Sauerkirsche &Traube)		
Holunderblüte		
Stachelbär (Streuobst-Apfel-Stachelbeere)		
Apfel Sanddorn (Streuost-Apfel-Sanddorn		
Schöne Helene (Streuobst-Apfel-Birnen-Schorle)		
Rhabarber		
Johanna (Streuobst-Apfel-Schwarze Johannisbeere)		

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 | 4.60 Orangensaft Tomatensaft Kirschnektar 0.2 | 3.20 Kirsch - Bananennektar 0.4 l 4.60 Maracujanektar Bananennektar

Biere / Bierspezialitäten

	Holsten Pils vom Fass	Pitche	0.3 l 0.4 l r 1,5 l	3.60 4,80 17.50
	Duckstein vom Fass	Pitche	0.3 l 0.4 l r 1,5 l	4.00 5.20 19.00
Neu	Duckstein Winter Ale vom Fass feine Nuancen von Orange, Zwetschge und Zimt nur während der Winterzeit verfügbar		0,3I 0,4	5,20 6,50
Neu	Carlsberg unfiltered vom Fass ungefiltert für eine reichhaltige malzige Süße, mit einer knackigen Hopfennote.		0,3I 0,4I	4,50 5,90
	Carlsberg, Flasche		0.33 I	3.50
	Carlsberg 0,0 %, Flasche		0.33 l	3.50
	Alsterwasser (Bier und Zitronenlimonade)		0.3 I 0.4 I	3.60 4,80
	Erdinger Hefeweizen Hell, Dunkel ,Kristall		0.5	5.20
	"Affenweizen" Helles mit Bananennektar		0.5 l	5.20
	Erdinger Weizen alkoholfrei		0.33 I 0.5 I	3.50 5.20
	Altbierbowle, Altbier mit Früchten		0.4 l	4.50
	Diebels Alt, Flasche		0.33	3.50
	Berliner Weisse "rot" Himbeersirup oder "grün" Waldmeistersirup		0.33 l	3.80

Aperitif

6,60
6,60
C 6,60
6,90
6,90
6,60
6,90
10,50
5,50
.50 3.00

Flasche Secco	0.75 l	20.00
Weissweine		
Pinot Grigio, trocken		
Villa Teresa Veneto	0.2l 1 l	5.60 26.50
frisch, fruchtig, zart, sehr reintönig	Т1	20.50
Trebbiano Chardonnay, trocken		
Le Masserie Bianco	0.21	5.60
frisch, leicht mild	0,7 l	20.50
Grauer Burgunder, trocken		
Weingut Meitzler Rheinhessen		
vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen	0.21	5.60
von Aprikosen und Nüssen	1 l	26.50
Weissburgunder, trocken		
Weingut Meitzler Rheinhessen		
trocken, mit frischer Säure und feiner Frucht	0.2	6.50
Perfekt zu leichten Gerüchten.	0.7 l	22.00
Physical hallstand as		
Riesling, halbtrocken Weingut Meitzler Rheinhessen		
zart und leicht, duftend nach Birne, Heu und Apfel	0.2	5.60
perfekt ausgewogenes Cuvée	11	26.50
Müller Thurgau, lieblich		
Weingut Meitzler Rheinhessen mild und blumig, mit einem feinfruchtigen	0.2	5.60
Muskataroma.	11	25.00
Weinschorle	0.2	4.50
spritzig, leicht, erfrischend	0.21	4.50
Roséweine Portugiosor Posé foinborb		
Portugieser Rosé, feinherb Weingut Meitzler Rheinhessen	0.2	5.60
al and the transfer of the state of the stat	0.2 1	3.00

0.1 | 3.20

1 l

26.50

Glas Secco

unkomplizierter Vesperwein

Rotweine

Merlot, trocken Weingut Villa Rocca Italien intensives Rot, Aromen von Kirschen, Himbeeren und Veilchen, mit Anklängen von schwarzem Pfeffer	0.2 l 1.0 l	5.60 26.50
Primitivo, trocken Mannara Primitivo Pulgia Italien Rubinrote Farbe, Aromen von Beeren, Pflaumen und Schwarzhirschen angenehmer Tanninstruktur – harmonisch	0.2 l 1.0 l	5.90 26.50
Tempranillo Crianza, trocken Marqeus di Castilla Spanien weicher Spanier mit feiner Vanillenote und dezenten Röstaromen	0.2 l 0.75 l	6.50 24.00

Longdrinks und Spirituosen (4cl Alkohol)

Cuba Libre, Havanna Club, Cola, Limette*		7.50
Tequilla Sunrise, Tequilla, Grenadine, Orangensaft		7.50
Bacardi Cola*		7.50
Bombay Saphir Gin Tonic**		7.50
Jim Beam Cola*		7.50
Vodka Absolut Lemon		7.50
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

Ramazzotti	2 cl	2.50
Grappa, Candolini	2 cl	2.80
Baileys	2 cl	2.50
Andalö on ice (Sanddornlikör)	4 cl	4,50

^{*} Koffeinhaltig ** Benzoesäure ***Chininhaltig

Kaffee, auch mit Hafermilch verfügbar

Bio und Fairtrade* 2.9	90
	.20 .50
Cappuccino Espresso mit cremigem Milchschaum* ** 3.2	20
Flat White doppelter Espresso* mit cremigem Milchschaum 4.5	50
Latte Macchiato Espresso mit heißem Milchschaum* ** 4.2	20
Dooley's Macchiato Sahne Likör mit Espresso und cremigem Milchschaum* ** 5.5	50
Milchkaffee Bio-Kaffee mit cremigem Milchschaum* ** 3.8	80
Halb & Halb Bio-Kaffee und heiße Schokolade mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln* ** 4.3	30
Heiße Schokolade mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln** 4.3	30
Chaipur, Hot Spicy Chai eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas 3.	.80

Tee

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

Alle Kaffeeprodukte auch mit Flavour: Caramel oder Vanille

Darjeeling

Früchtetee Rote Grütze

+ 0,50

Earl Grey Pfefferminztee Sweet Lemon Grüner Tee Natur

Rooibos Vanille Kräutertee Ingwer Zitronengras Grüner Tee Vanille Persischer Zaubergarten