



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

14.50

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

23.50



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

	€
3 Bruschetta frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta ¹	6.60
Aioli, Brot und marinierte Oliven ^{1, 2, 3, 6}	5.90
Tomate-Mozzarella Saftige Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto, dazu Baguette	8.80
Tagessuppe Sprechen Sie uns bitte an	

SALATE

Vegane Salatbowl knackige Salate der Saison, rote Bete, karamellierte Walnüsse, rote Zwiebeln, frische Kräuter, Sprossen und Balsamicocreme	15.90
Salatbowl „Forsti“ knackige Salate der Saison mit Thunfisch, eingelegtem Weichkäse und Ei, Dressing nach Wahl ^{2, 3, 4, 6, 10}	15.90
Salatbowl „Et Cétera“ gebratene Putenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten garniert mit frischem Obst, ^{2, 4}	15.90

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	9.70
Kräuterquark, Räucherlachs und knackigem Salat	13.70

FLEISCHGERICHTE

Currywurst mit Pommes frites	
mit hausgemachter, pikanter Currysauce ^{5, 6, a, b, c, d, e}	9.90

Hausgemachtes Sauerfleisch	
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce ^{2, 3, 4, 6, a}	15.90

Paniertes Schnitzel	
mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites ^{1, 2, 3, 4}	17.50

Fitnesssteller	
gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatumlage ^{3, 4}	17.90

Ratsherrenpfanne	
3 gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Marktgemüse, Bratkartoffeln & Spiegelei, Sauce Hollandaise	21.90

Rumpsteak von der Husumer Färse ca. 200gr	
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^{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/Zuckercoleur, g/Raucharomen



FISCHGERICHTE

	€
Matjesfilet mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln ^{2, 3, 4, 6, 10, 12, a}	16.50
Skandinavischer Feuerlachs Über Buchenholz gegartes Lachsfilet mit frischem Salat und Backkartoffel mit Kräuterquark ^{1, 10, a}	19.90
Kieler Fischpfanne Gebratenes Fischfilet gewürfelt, mit Shrimps, Champignons Bratkartoffeln & Spiegelei ^{3, 4}	21.90

NUDELN & VEGETARISCHES

Pasta mit gezupftem Feuerlachs und Zucchiniwürfeln in Zitronensahnesauce ^{1,3,10,}	15.90
Rote Bete-Ricotta Ravioli (vegetarisch) mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Rote Bete-Birnen-Salat	16.90
Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch einer fruchtigen, pikanten Tomatensauce	14.50
Käse-Spätzle mit Emmentaler und Bergkäse überbacken Röstzwiebeln	14.50
Blattspinat vegetarisch in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse, mit Käse überbacken (vegetarisch) ^{1, 3, 4}	13.90

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}	10.90
Salami Deluxe	
Italienische Salami, Oliven & rote Zwiebeln	13.50
FUNGHI PROSCIUTTO	
gekochter Schinken und frische Champignons ^{1,a,c,3}	10.90
CALZONE	
gekochter Schinken, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln ^{1,a,c,3}	11.90
Bruschetta-Tomaten-Pizza	
Gewürfelte Tomaten mit Knoblauch und frischen Kräutern	12.50
ITALIA	
Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Parmesan ^{1,a,c,3}	14.90
MARGHERITA	
frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum ^{1,b,3}	9.90
Pulled Pork Pizza	
Hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ Sauce & Frühlingszwiebeln	12.50
FUNGHI	
frische Champignons ^{1,3}	9.90
PICANTE	
Paprika, Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln & Weichkäse ^{1,b,3}	12.90
SPINAT PIZZA	
Blattspinat, Weichkäse, Knoblauch ^{1,b,3}	11.90
Chrispy Chicken Pizza	
Knusprige Nuggets, rote Zwiebeln & Sauce Hollandaise	12.50
PIZZA ALTE ZIEGE	
getrocknete Tomaten, frischer Parmesan und Ziegenfrischkäse ^{1,b,3}	14.50
TONNO Thunfisch und Zwiebeln ^{1,10,3}	12.50

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

5.70 / 6.70

Eis & Heiß mit Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

6.50

Banana Split

2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosauce

6.90

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

6.90

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

7.90

Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5.50

Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5.50

auch mit Vanille oder Caramell-Flavour

0.50

Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Wallnuss, Mangosorbet,
Salted Caramel, blaue Zuckerwatte

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



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	6.30
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne ¹⁻³	6.80
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis ¹⁻³	7.60
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	7.30
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	8.60

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	3.10
	0.4 l	4.40

Sinalco Cola Zero*	0.2 l	3.10
	0.4 l	4.40

Spezi*	0.2 l	3.10
	0.4 l	4.40

Sinalco Zitronenbrause**	0.2 l	3.10
--------------------------	-------	------

Sinalco Orangenbrause	0.2 l	3.10
-----------------------	-------	------

Bitter Lemon***	0.2 l	3.60
-----------------	-------	------

Fassbrause , erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei	0.3 l	3.60
---	-------	------

Vitamalz (Flasche)	0.33l	3.90
---------------------------	-------	------

Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser)	0.4 l	4.50
---	-------	------

Pfirsich-Eistee	0.4 l	4.50
------------------------	-------	------

Hausgemachter Forst-tea	0.4 l	4.50
--------------------------------	-------	------

We Love Homemade Craft Lemonade

Limette-Minze	0.4 l	5.40
---------------	-------	------

Erdbeer-Limette-Minze	0.4 l	5.40
-----------------------	-------	------

Maracuja-Orange-Minze	0.4 l	5.40
-----------------------	-------	------

Himbeer-Limette-Minze	0.4 l	5.40
-----------------------	-------	------



€

Fritz-Getränke – Sause Brause

0.33 l 4.20

fritz-kola original
fritz-kola super zero
fritz- Apfel-Kirsch-Holunder
fritz- Zitrone
fritz- Honigmelone
fritz- Orange
fritz- MischMasch
fritz- Ingwer-Limette

Granini Saftschorlen

Apfelschorle
Rhabarberschorle 0.2 l 3.20
Johannisbeerschorle 0.4 l 4.80
Maracujaschorle

Granini Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb
Rhabarbersaft 0.2 l 3.40
0.4 l 5.20
Tomatensaft
Kirschnektar 0.2 l 3.80
Kirsch - Bananennektar 0.4 l 5.50
Maracujanektar
Bananennektar
Orangennektar
Schwarzer Johannisbeernektar



Biere / Bierspezialitäten

€

Holsten Pils vom Fass	0.3 l	3.90
	0.4 l	4.90
	Pitcher 1.5 l	18.50
Duckstein vom Fass	0.3 l	4.60
	0.4 l	5.90
	Pitcher 1.5 l	21.00
Kronenbourg 1664 blanc mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und einem subtilen Hauch von Gewürzen veredelt, was diesem Bier seinen erfrischenden Geschmack verleiht	0.33 l	4.50
Carlsberg , Flasche	0.33 l	3.80
Carlsberg 0,0 % , Flasche	0.33 l	3.80
Alsterwasser (Bier und Zitronenlimonade)	0.3 l	3.90
	0.4 l	4.90
Erdinger Hefeweizen Hell, Dunkel ,Kristall	0.5 l	5.30
„Bananenweizen“ Helles mit Bananennektar	0.5 l	5.50
Erdinger Weizen alkoholfrei	0.33 l	3.50
	0.5 l	5.30
Altbierbowle , Altbier mit Früchten	0.4 l	4.80
Diebels Alt , Flasche	0.33 l	3.80
Berliner Weisse <i>„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup</i>	0.33 l	3.90

Aperitif



Hugo	€	
Frische Minze & Limette mit Prosecco, einem Spritzer Wasser und Holunderblütensirup auf Eis		6.90
Aperol Spritz		
Prosecco mit 5 cl Aperol einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis		6.90
Aperol Spritz (alkoholfrei)		
Schweppes Tonic mit 5 cl Vincent Aperitif einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis		6.90
Lillet Wild Berry		
5 cl Lillet Blanc mit Russian Wild Berry und Früchten auf Eis		6.90
Wild Berry (alkoholfrei)		
Schweppes Wild Berry mit 5 cl Vincent Aperitif einem Spritzer Wasser & Waldfrüchten auf Eis		6.90
Andalö Spritz "Nordischer Aperitif"		
Prosecco, 4 cl Andalö (Sanddornlikör) ein Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis		6.90
Limoncello Spritz		
5 cl Limoncello, Prosecco, ein Spritzer Wasser, Zitronenscheibe, Basilikum & Eis		6.90
Gin Sul & Mistelhain Ambition Tonic		
Der Duft des Südens, destilliert im Norden mit Rosmarin, Orangenzeste & Eis 4 cl Gin Sul & 200 ml Mistelhain Tonic		12.00
Somersby Cider	0.33l	5.50
Apple Rahbarber		
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 0.2l 5.90
Villa Teresa Veneto 1.0 l 28.00
frisch, fruchtig, zart, sehr reintönig

Chardonnay, trocken 0.2l 6.20
Vigne Verdi, Italien 0.75 l 23.00
strohgelben Farbe,
in der Nase grüner Apfel, Brotkruste
und ein Hauch von Salbei.

Grauer Burgunder, trocken 0.2l 6.20
Weingut Meitzler Rheinhessen 1 l 29.00
vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen
von Aprikosen und Nüssen

Weissburgunder, trocken 0.2 l 6.90
Weingut Meitzler Rheinhessen 0.7 l 24.00
trocken, mit frischer Säure und feiner Frucht
Perfekt zu leichten Gerüchten.

Riesling, halbtrocken 0.2 l 5.90
Weingut Meitzler Rheinhessen 1 l 28.00
zart und leicht, duftend nach Birne, Heu und Apfel
perfekt ausgewogenes Cuvée

Sommerspecial:

Unser weiß gekelterter Rotwein

Lemberger, fruchtig 0.2 l 7.50
Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass 0,75 l 27.00
Rotweintrrauben, weiß gekeltert
Der Lemberger verbindet die Finesse des
Burgunders mit der Kraft des Cabernet
Ein fruchtiger Weißwein mit eleganter Süße

Weinschorle

spritzig, leicht, erfrischend 0.2 l 4.80

Roséweine

Portugieser Rosé, feinherb 0.2 l 5.90
Weingut Meitzler Rheinhessen 1 l 28.00
unkomplizierter Vesperwein

Rotweine

€

Merlot Vino Varietale , trocken	0.2 l	5.90
Weingut La Trigi, Italien	1.0 l	28.00

Dieser Merlot lockt mit seinem mediterranen Lebensgefühl intensives Rot, Aromen von Kirschen, Himbeeren und Veilchen, mit Anklängen von schwarzem Pfeffer

Primitivo , trocken	0.2 l	6.50
Mannara Primitivo Pulgia Italien	1.0 l	26.50

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

Tempranillo Crianza, trocken

Marqeus di Castilla Spanien

weicher Spanier mit feiner Vanillenote
und dezenten Röstaromen

0.2 l	6.50
0.75 l	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
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

Kaffee, auch mit Hafermilch verfügbar

€

Becher Kaffee

Bio und Fairtrade*

2.90

Espresso

frisch gemahlen, nach italienischer Art gebrüht*

2.50

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

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