



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
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Konfitüre, Honig, Nutella
- Nachspeise

1-10, a, b, c, d, e, g

15.50

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

25.50



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

3 Bruschetta

frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta ¹

€

6.90

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

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

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 ³	9.70
Kräuterquark, Räucherlachs und knackigem Salat ^{3,10}	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} 16.90

Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites ^{1, 2, 3, 4} 18.50

Fitnesssteller

gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel,
Kräuterquark und Salatumlage ^{3, 4} 18.90

Ratsherrenpfanne

3 gegrillte Schweinefiletmedaillons
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln & Spiegelei, Sauce Hollandaise 22.90

Rumpsteak ca. 200gr

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

Für mehr Auswahl

beachten Sie bitte unsere saisonale Extrakarte

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} 16.50

Skandinavischer Feuerlachs

Über Buchenholz gegartes Lachsfilet
mit frischem Salat und Backkartoffel mit Kräuterquark ^{1, 10, a} 22.90

Hamburger Pannfisch

Gebratenes Seelachsfilet in Dijon-Senfauce
mit deftigen Bratkartoffeln und Spiegelei ^{1, 10, a} 19.90

NUDELN & VEGETARISCHES

Bandnudeln mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Krebs-Rahmsauce ^{1, 3, 10, 11} 17.50

Rote Bete-Ricotta Ravioli (vegetarisch)

mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten,
Ziegenkäse und Rote Bete-Birnen-Salat ^{1, 2, 3, 8} 16.90

Blattspinat (vegetarisch)

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,
mit Käse überbacken (vegetarisch) ^{1, 3, 4} 14.90

Käse-Spätzle (vegetarisch)

mit Emmentaler und Bergkäse überbacken, mit Röstzwiebeln
garniert ^{1, 2, 3, 4} 14.50

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

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

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, Walnuss,
Mangosorbet (vegan), Orangensorbet (vegan), 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/Zuckercouleur, g/Raucharomen



Frische hausgemachte

WAFFELN 

	€
mit Puderzucker ¹⁻³	4.80
mit Puderzucker und Sahne ¹⁻³	5.80
mit Puderzucker und heißen Kirschen ¹⁻³	6.20
mit Puderzucker und einer Kugel Eis ¹⁻³	6.60
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne ¹⁻³	7.10
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis ¹⁻³	7.90
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	7.60
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	8.90

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/Zuckercouleur, g/Raucharomen

Getränke

€

Wasser

laut (Flasche)	0.75 l	6.90
leise (Flasche)	0.75 l	6.90
leise (Flasche)	0.33 l	3.40



Wasser	0.2 l	2.80
	0.4 l	3.80

Sinalco Cola*	0.2 l	3.30
	0.4 l	4.80

Sinalco Cola Zero*	0.2 l	3.30
	0.4 l	4.80

Spezi*	0.2 l	3.30
	0.4 l	4.80

Sinalco Zitronenbrause**	0.2 l	3.30
--------------------------	-------	------

Sinalco Orangenbrause	0.2 l	3.30
-----------------------	-------	------

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

Fassbrause, erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei	0.3 l	3.90
---	-------	------

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

Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser)	0.4 l	4.80
--	-------	------

Pfirsich-Eistee	0.4 l	4.90
-----------------	-------	------

We Love Homemade Craft Lemonade

Limette-Minze	0.4 l	5.90
---------------	-------	------

Erdbeer-Limette-Minze	0.4 l	5.90
-----------------------	-------	------

Maracuja-Orange-Minze	0.4 l	5.90
-----------------------	-------	------

Himbeer-Limette-Minze	0.4 l	5.90
-----------------------	-------	------

Neu: Granatapfel-Ingwer-Zitrone	0.4 l	5.90
---------------------------------	-------	------

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/Zuckercouleur, g/Raucharomen



€

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
fritz- Taubenschorle

Granini Saftschorlen

Apfelschorle		
Rhabarberschorle	0.2 l	3.50
Johannisbeerschorle	0.4 l	4.90
Maracujaschorle		

Granini Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb		
Rhabarbersaft	0.2 l	3.80
	0.4 l	5.50
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	4.20
	0.4 l	5,50
	Pitcher 1.5 l	20.00
Duckstein vom Fass	0.3 l	4.60
	0.4 l	5.90
	Pitcher 1.5 l	21.00
Carlsberg Unfiltered	0,3l	4,60
	0,4l	5,90
	Pitcher 1.5 l	21.00
Carlsberg, Flasche	0.33 l	4.20
Carlsberg 0,0 %, Flasche	0.33 l	4.20
Alsterwasser (Bier und Zitronenlimonade)	0.3 l	4.20
	0.4 l	5.50
Erdinger Hefeweizen Hell, Dunkel ,Kristall	0.5 l	5.50
„Bananenweizen“ Helles mit Bananennektar	0.5 l	5.70
Erdinger Weizen alkoholfrei	0.33 l	3.90
	0.5 l	5.50
Altbierbowle, Altbier mit Früchten	0.4 l	5.20
Diebels Alt, Flasche	0.33 l	3.80
Berliner Weisse		
„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup	0.33 l	4.20

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

Aperitif



Hugo

Frische Minze & Limette mit Prosecco,
einem Spritzer Wasser und Holunderblütensirup auf Eis € 7.20

Aperol Spritz

Prosecco mit 5 cl Aperol
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis 7.20

Aperol Spritz (alkoholfrei)

Schweppes Tonic mit 5 cl Vincent Aperitif
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis 7.20

Lillet Wild Berry

5 cl Lillet Blanc
mit Russian Wild Berry und Früchten auf Eis 7.50

Wild Berry (alkoholfrei)

Schweppes Wild Berry mit 5 cl Vincent Aperitif
einem Spritzer Wasser & Waldfrüchten auf Eis 7.20

Andalö Spritz "Nordischer Aperitif"

Prosecco, 4 cl Andalö (Sanddornlikör)
ein Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis 7.20

Limoncello Spritz

5 cl Limoncello, Prosecco, ein Spritzer Wasser,
Zitronenscheibe, Basilikum & Eis 7.50

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

Apple
Rahbarber 0.33l 5.50

Sekt

Glas Sekt Hausmarke 0.1 l 3.80
Flasche Sekt Hausmarke 0.75 l 25.00

Secco

Glas Secco 0.1 l 3.50
Flasche Secco 0.75 l 23.00

Weissweine

€

Pinot Grigio, trocken	0.2l	6,20
Villa Teresa Veneto	1.0 l	29.00
frisch, fruchtig, zart, sehr reintonig		

Grauer Burgunder, trocken	0.2l	6.50
Weingut Meitzler Rheinhessen	1 l	31.00
vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen von Aprikosen und Nüssen		

Riesling, halbtrocken	0.2 l	6.50
Weingut Meitzler Rheinhessen	1 l	31.00
zart und leicht, duftend nach Birne, Heu und Apfel perfekt ausgewogenes Cuvée		

Müller Thurgau, lieblich		
Weingut Meitzler Rheinhessen		
mild und blumig, mit einem feinfruchtigen	0.2 l	5.50
Muskataroma.	1 l	24.50

Weingut Meitzler Sommerliebe:

Gelber Muskateller trocken	0.2 l	7.50
	0,75 l	27.00

Gewachsen auf Rotem Sandstein, Vulkanstein und Meeresbrandung
Strohgelb, anregend, einzigartige Muskatnote, mit einem zarten Duft nach getrockneten Rosenblättern. Diese Argumente machen den Gelben Muskateller zu einer wahren Versuchung, der man nur schwer widerstehen kann! Lassen Sie sich verführen! Als Aperitif ein wahrer Genuss- aber Vorsicht! Man kommt nur schwer von ihm los!!

Weinschorle

spritzig, leicht, erfrischend	0.2 l	5.20
-------------------------------	-------	------

Roséweine

Portugieser Rosé, feinherb	0.2 l	6.50
Weingut Meitzler Rheinhessen	1 l	31.00
unkomplizierter Vesperwein		

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

Rotweine

€

Merlot Vino Varietale , trocken	0,2 l	6,50
Weingut La Trigi, Italien	1,0 l	31,00
Dieser Merlot lockt mit seinem mediterranen Lebensgefühl intensives Rot, Aromen von Kirschen, Himbeeren und Veilchen, mit Anklängen von schwarzem Pfeffer		
Montepulciano D'Abruzzo , trocken	0,2 l	5,50
Weingut Villa Rocca Italien	1,0 l	25,50
Geerntet in den Abruzzen, intensive rote Farbe, weiches und tiefes Bouquet, ideal zu Fleischgerichten		
Primitivo , trocken	0,2 l	6,50
Mannara Primitivo Puglia Italien	1,0 l	31,00
Rubinrote Farbe, Aromen von Beeren, Pflaumen und Schwarzhirschen angenehmer Tanninstruktur – harmonisch		
Tempranillo Crianza , trocken		
Marqueus di Castilla Spanien		
weicher Spanier mit feiner Vanillenote	0,2 l	6,90
und dezenten Rostaromen	0,75 l	25,50

Longdrinks und Spirituosen

(4cl Alkohol)

Sport-Korn (Oldesloer Korn & Sport Vital)		6,50
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	2,80
Doppelkorn 38%, Oldesloer	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit, Aalborg	2 cl	2,90
Ouzo, Romios	2 cl	2,60
Helbing Kümmel	2 cl	2,80
Vodka, Absolut	2 cl	2,80
Sambuca, Molinari	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Ramazzotti	2 cl	3,10
Grappa, Candolini	2 cl	3,50
Baileys	2 cl	2,80
Andalö on ice (Sanddornlikör)	4 cl	4,50

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

Kaffee, auch mit Hafermilch verfügbar

€

Becher Kaffee

Bio und Fairtrade*

3.20

Espresso

frisch gemahlen, nach italienischer Art gebrüht*

2.50

doppelter Espresso*

3.50

Cappuccino

Espresso mit cremigem Milchschaum* **

3.50

Flat White

doppelter Espresso* mit cremigem Milchschaum

4.50

Latte Macchiato

Espresso mit heißem Milchschaum* **

4.50

Milchkaffee

Bio-Kaffee mit cremigem Milchschaum* **

4.20

Halb & Halb

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

4.50

Heiße Schokolade

mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln**

4.60

Chaipur, Hot Spicy Chai

eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem
Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas³

3.90

Neu: Affogato al caffè (italienischer Klassiker)

Kugel Vanilleeis, übergossen mit einem frisch gebrühtem
Espresso*³

4.40

Alle Kaffeeprodukte auch mit Flavour: Caramel oder Vanille

+ 0,50

Tee

Unseren hochwertigen Tee beziehen wir aus dem regionalen
Fachhandel. Glas je 3.50

Darjeeling

Früchtetee Rote Grütze

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminztee

Kräutertee Ingwer Zitronengras

Sweet Lemon

Grüner Tee Vanille

Grüner Tee Natur

Neu: Früchtetee Kirsche-Granatapfel

* Koffeinhaltig ** Benzolsäure ***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

