



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

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 glutenfreie Brötchen)
- Käseauswahl, verschiedene Schnittkäse und Brie
- Aufschnittvariationen aus der *Schlachtereier 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 halbe 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 Spargelcremesuppe vegetarisch mit Fleischklöschen	7,30 7,80

SALATE

Vegane Salatbowl knackige Salate der Saison, rote Bete, karamellisierte Walnüsse, rote Zwiebeln, frische Kräuter, Sprossen und Balsamicoreme	15.90
Salatbowl „Forsti“ knackige Salate der Saison mit Thunfisch, eingelegtem Weichkäse und gekochtem Ei ^{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 und ein
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}

16.90

Holsteiner Schnitzel

frisches Schweineschnitzel, paniert, mit Spiegelei, deftigen Bratkartoffeln
& kleinem Salat ^{1, 2, 3, 4}

18.50

Fitnesssteller

gegrilltes Putenbrustfilet mit einer gebackener Kartoffel,
Kräuterquark und Salatgarnitur ^{3, 4}

18.90

Ratsherrenpfanne

3 gegrillte Schweinefiletmedaillons
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei, sowie
Sauce Hollandaise ^{3,4,1,2}

22.90

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/Zuckercoleur, g/Raucharomen



FISCHGERICHTE

€

Matjesfilet

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

16.50

Hausgemachter Skandinavischer Feuerlachs

Mit großer Salatbeilage, gebackener Kartoffel und Kräuterquark ^{1, 3, 4, 10, a}

22.90

Gebratenes Zanderfilet

auf Blattspinat und Bratkartoffeln ^{1, 3, 4, 10, a}

19.50

NUDELN & VEGETARISCHES

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

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



Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“

mit Schmand, Zwiebeln & Schinkenwürfeln

€ 13,50

Flammkuchen „Skandinavien“

Schmand, hausgesmoktem Feuerlachs und Blattspinat

€ 15,50

Flammkuchen „Good Vibe“

mit Ziegenfrischkäse, roter Beete, Walnüssen & Rucola

€ 14,90

Flammkuchen „Italia“

mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne und Burrata^{1,2,b}

€ 16,50



KINDERKARTE (nur für Kinder !!!)

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites ^{1,2,4,}	6.80
Kartoffelpuffer 2 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott & Zimt/Zucker ¹	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 ^e	0.50
Mayonnaise ^{2, 3, 6}	0.50
Vegane Mayo ⁶	0.70



FORSTI - BURGER – derbe lecker & wissenschaftlich belegt

(Mo – Fr ab 15:30 Uhr / Sa und So ab 11:30 Uhr)

	€
<p>Classic Cheeseburger Chili Cheese saftiges Rindfleischpatty mit Cheddar, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat und Chili Cheese & BBQ Sauce ^{3,4,1,6}</p>	12.90
<p>Roadhouseburger saftiges Rindfleischpatty mit gegrilltem Bacon, Spiegelei, Cheddar, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und BBQ Sauce ^{3,4,1,6,2,a}</p>	15.90
<p>Schwedenburger saftiges Rinderhacksteak mit hausgemachtem Preiselbeer-Chutney, Brie, Tomate, Salat, Rucola und hausgemachter Burgersauce ^{3,4,1}</p>	14.90
<p>Nordicburger Hausgemachter Feuerlachs gezupft, mit frischem, knackigem Salat, karamellisierten Zwiebeln, Sprossen und einer Honig-Senf-Sauce ^{3,4,1,12}</p>	15.50
<p>Veganer Burger Veganer green oat Bratling, Avocado-creme, Salat, Tomate, Rucola und karamellisierten Walnüssen ^{3,4,1,8}</p>	14.50
<p>Chuck Norris Burger Double Beef, Double Cheese, Double Bacon, Salat, Röstzwiebeln & Spiegelei, Chili-Cheese-Sauce ^{3,4,1,2,a}</p>	19.50
<u>Zum Burger dazu</u>	
Portion Pommes Frites	3.50
Portion Süßkartoffel-Pommes mit Sauerrahm-Frühlingslauch-Dip ^{3,4}	4.50
make it double: extra Rinderhacksteak	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

Eiskarte & Dessert



€

Gemischtes Eis / Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl / Sahne 3,4,1 5.70 / 6.70

Eis & Heiß mit Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen 3,4,1 6.50

Banana Split

2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosauce 3,4,1 6.90

Salted Caramel Ice & Popcorn

2 Kugeln Salted Caramel ice, Popcorn & Caramelsauce 3,4,1 7.50

Schokobecher

3 Kugeln Eis (2 x Schoko, 1 x Vanille), Sahne, Schokosauce 3,4,1 7.20

Kindereisbecher

1 Kugel blaue Zuckerwatte mit Marshmallows 3,4,1,9 2.50

Brownie „Schmelzendes Herz“

Warmer Brownie mit Caramelsauce und 1 Kugel Vanilleeis 3,4,1 7.90

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis 3,4,1 7.90

Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, 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 ^{1,2,3}	4.80
mit Puderzucker und Sahne ^{1,2,3}	5.80
mit Puderzucker und heißen Kirschen ^{1,2,3}	6,10
mit Puderzucker und einer Kugel Eis ^{1,2,3}	6.60
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne ^{1,2,3}	7.10
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis ^{1,2,3}	7.90
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne ^{1,2,3}	7.60
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne ^{1,2,3}	8.90
Neu Karamell-Waffel Karamellwürfel · feines Vanilleeis · Sahne · Karamellsauce ^{1,2,3}	8,50
Neu Bueno Waffel Bueno-Crunch · Vanilleeis · Schokosauce · Sahne ^{1,2,3}	8,50
Neu Schoko-Banane	

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

Getränke

	€
<u>Wasser Viva con Agua</u>	
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)	0.33l 3.90
Neu: Almdudler seit 1957 Österreichs beliebteste Kräuterlimo	0,33l 3,90
Squashwasser *** (Bitterlemon & Wasser)	0.4 l 4.80
Pfirsich-Eistee	0.4 l 4.90
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- Ingwer-Limette
fritz- Taubenschorle



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	3.50
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		
Auf Wunsch mit Tabasco		
Kirschnektar	0.2 l	3.80
Kirsch - Bananennektar	0.4 l	5.50
Maracujanektar		
Bananennektar		
Orangennektar		
Schwarzer Johannisbeernektar		

Homemade-Lemonade

0,4l 5,90

Limette-Minze

Frische Limetten & Minze mit Soda und Eis

Erdbeer-Limette-Minze

Erdbeer & Limettensaft mit Minze & Soda auf Eis

Maracuja-Orange-Minze

Fruchtiger Maracuja & Orangensaft mit Minze & Soda auf Eis

Himbeer-Limette-Minze

Hausgemachtes Himbeerpüree mit frischen Limetten,
Minze & Soda auf Eis

Granatapfel-Ingwer-Zitrone

Granatapfelsaft mit Ingwer Lemon & Soda auf Eis

Grapefruit Lemonade

Erfrischender Grapefruit & Limettensaft mit Soda auf Eis

Basil Lemonade

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

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
Somersby Cider Apple Blackberry Melone Neu	0.33l	5.50

Aperitif

€

Black Hugo

Schwarzer Johannesbeersaft, frische Minze & Limette
mit Prosecco, einem Spritzer Soda
und Holunderblütensirup auf Eis

7.50

Aperol Spritz

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

7.50

Apenol Spritz (alkoholfrei)

Schweppes Tonic mit 5 cl Fine Spritz
& Orangenscheibe auf Eis

6.50

Lillet Wild Berry

5 cl Lillet Blanc
mit Russian Wild Berry und Waldbeeren auf Eis

7.50

Wild Berry (alkoholfrei)

Schweppes Wild Berry mit 5 cl Fine Spritz
einem Spritzer Soda & Waldfrüchten auf Eis

6.50

Sarti Spritz

Fruchtiger Blutorangenlikör mit Prosecco,
einem Spritzer Limettesaft & Soda auf Eis

7.50

Andalö Spritz "Nordischer Aperitif"

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

7.20

Rhabarber 43

Rhabarbersaft, Soda, ein Spritzer Limettensaft,
Prosecco, Likör 43 auf Eis

7.90

Granatapfel-Spritz

Prickelnder Prosecco, ein Spritzer Soda,
Granatapfelsaft, Grenadine
mit Granatapfelkernen, Orangenscheibe & Rosmarin

7.50

Grapefruit Spritz

Fruchtiger Grapefruchtsaft mit Prosecco,
einem Spritzer Soda auf Eis

7.50

Basil Spritz

Mikks Basil Lime, Prosecco & ein Spritzer Soda

7.50

Sauer Spritz 0,2l

Prosecco, Soda, Aperol, Limejuice, Zitronensaft

8.50

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

Cocktails & Co

€

Passion Mojito

Passion Lemon, weißer Rum & Soda
Minze, Limette & Rohrzucker

8.50

Grapefruit Collins

Grapefruit Lime, Bombay Saphir Gin & Soda

9.50

Dark & Stormy

Ginger Mint, Limette, dunkler Rum & Soda

9.50

Passion Star Martini

Passion Lemon & Vanille Vodka

6.50

Espresso Martini

Coldbrew Cacao & Vodka

6.50

Cinderella (alkoholfrei) 0,3l

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft & Limejuice

6.50

Florida (alkoholfrei) 0,3l

Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft
Kokossirup & Grenadine

6.50

Gin-pedia 0,3l

Gin, Cranberrysaft, Limejuice, Grenadine

9.50

Hurricane 0,3l

Bacardi, Jamaica Rum, Lime Juice, Zitronensaft,
Maracujasaft, Orangensaft, Grenadine

9.50

Long Island Ice Tea 0,3l

Jamaica Rum, Vodka, Triple Sec, Tequila,
Gin, Orangensaft, Limejuice

12.50

Mojito-Cranberry 0,3l

Bacardi, Limejuice, Cranberrysaft, Limetten & Minze

9.50

Paradise 0,3l

Gin, Peachlikör, Limejuice, Maracujasaft, Grenadine

9.50

The Pirates Bride 0,3l

Vodka, Orangensaft, Limejuice, Blue Curacao

9.50

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

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

Longdrinks

(4cl Alkohol)

€

Sport-Korn

Oldesloer Korn trifft Sport Vital

6.50

Gin -Dudel

Bombay Sapphire mit Almudler & Limette

7.50

Dudel-Monkey

Feiner Monkey Shoulder Whiskey trifft Almdudler

7.50

Cuba Libre

Havanna Club, Cola, Limette*

7.50

Tequilla Sunrise

Tequilla, Grenadine, Orangensaft

7.50

Gin Tonic

Bombay Saphir trifft Tonic Water**

7.50

Jim Beam Cola*

7.50

Bacardi Cola*

7.50

Vodka Absolut Lemon

7.50

Spirituosen

Berliner Luft(Pfefferminlikör)

2 cl 2.50

Doppelkorn 38%, Oldesloer

2 cl 2.50

Jubiläums Aquavit, Aalborg

2 cl 2.90

Ouzo, Romios

2 cl 2.50

Dithmarscher Kümmel, der Beste !!!

2 cl 2,50

Vodka, Absolut

2 cl 2.90

Sambuca, Molinari

2 cl 2.90

Jägermeister

2 cl 2.90

Ramazzotti auf Eis mit Zitrone

2 cl 3.00

Grappa, Candolini

2 cl 3.00

Baileys

2 cl 2.50

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

Weissweine

€

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

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

Weissburgunder, trocken 0.2 l 6.50
 Weingut Ress, Rheinhessen 0.75 l 23.50
 trocken, mit frischer Säure und feiner Frucht
 Perfekt zu leichten Gerüchten.

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

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 0.2 l 5.20
 spritzig, leicht, erfrischend

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

€

Roséweine

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

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		

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		
Marques di Castilla Spanien		
weicher Spanier mit feiner Vanillenote und dezenter Rostaromen	0.2 l	6.90
	0.75 l	25.50

Pinot Noir , trocken		
Ein frischer, fruchtiger Pinot Noir aus Südfrankreich mit Aromen von Kirschen, Beeren und einem weichen, runden Mundgefühl. Die Trauben wachsen auf kalk- und tonhaltigen Böden, auf denen sie gut ausreifen und eine fruchtbetonte Stilistik entwickeln	0.2 l	7.90
	0.75 l	27.00

Kaffee und Tee , alle mit Milch zubereiteten Getränke sind 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* ** 3,4 3.50

Flat White

doppelter Espresso* mit cremigem Milchschaum 3,4 4.50

Latte Macchiato

Espresso mit heißem Milchschaum* ** 3,4 4.50

Milchkaffee

Bio-Kaffee mit cremigem Milchschaum* ** 3,4 4.20

Halb & Halb

Bio-Kaffee und heiße Schokolade mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln* ** 3,4 4.50

Heiße Schokolade

mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln**3,4 4.60

Matcha Latte Classic

Matcha, Milch, Ahornsirup 3,4 4,50

Spicy Golden Matcha Latte

Matcha, Kurkuma, Ingwer, Zimt & Pfeffer, Milch 3,4 4,90

Chaipur, Hot Spicy Chai

eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas 3,4 3,90

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

Früchtetee Kirsche-Granatapfel

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



* Koffeinhaltig ** Benzolsäure ***Chininhaltig