



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 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 halbe Eier
- Konfitüre, Honig, Nutella

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

25.50

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



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

(Tagespreis)

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 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

Rumpsteak ca. 200g

mit gebratenen Zwiebeln & Champignons
dazu Bratkartoffeln und 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

Für mehr Auswahl
beachten Sie bitte unsere saisonale Extrakarte

€

Matjesfilet

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

16.90

Hausgemachter Skandinavischer Feuerlachs

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

22.90

Kieler Fischpfanne

Gebratenes Fischfilet gewürfelt, mit Shrimps, Champignons
Bratkartoffeln & Spiegelei ^{1, 2, 10, 11, 13}

23.90

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

Käse-Spätzle (vegetarisch)

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

14.50

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} 10.90

FUNGHI PROSCIUTTO

gekochter Schinken und frische Champignons ^{1,a,c,3} 10.90

Chrispy Chicken Pizza

Knusprige Nuggets, rote Zwiebeln & Sauce Hollandaise^{1,b,3} 12.50

ITALIA

Buratta, frische Tomaten, Parmaschinken, Parmesan & Rucola^{1,a,c,3} 16.50

TONNO

Thunfisch und Zwiebeln ^{1,10,3} 12.50

MARGHERITA (vegetarisch, wahlweise vegan)

frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum ^{1,b,3} 9.90

FUNGHI (vegetarisch, wahlweise vegan)

frische Champignons ^{1,3} 9.90

PICANTE (vegetarisch)

Paprika, Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln & Weichkäse ^{1,3} 12.90

SPINAT (vegetarisch)

Blattspinat, Weichkäse, Knoblauch ^{1,b,3} 11.90

ALTE ZIEGE (vegetarisch)

getrocknete Tomaten, frischer Parmesan und Ziegenfrischkäse ^{1,b,3} 14.50

Fisherman

Blattspinat, Räucherlachs, Knoblauch, Crème fraîche^{1,b,3,10} 14.50

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 !!!)

Kinderpizza **Dagobert** (frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum) ^{1,a,c,3} 5,20

Kinderpizza **Daisy** (mit gekochtem Schinken) ^{1,a,c,3} 5,90

Kinderpizza **Donald** (mit Salami) ^{1,a,c,3} 5,90

- alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse belegt, sowie mit Oregano gewürzt.

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

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



FORSTI - BURGER – derbe lecker & wissenschaftlich belegt

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

€

Classic Cheeseburger Chili Cheese

saftiges Rindfleischpatty mit Cheddar, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat und Chili Cheese & BBQ Sauce ^{3,4,1,6}

12.90

Roadhouseburger

saftiges Rindfleischpatty mit gegrilltem Bacon, Spiegelei, Cheddar, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und BBQ Sauce ^{3,4,1,6,2,a}

15.90

Schwedenburger

saftiges Rinderhacksteak mit hausgemachtem Preiselbeer-Chutney, Brie, Tomate, Salat, Rucola und hausgemachter Burgersauce ^{3,4,1}

14.90

Nordicburger

Hausgemachter Feuerlachs gezupft, mit frischem, knackigem Salat, karamellisierten Zwiebeln, Sprossen und einer Honig-Senf-Sauce ^{3,4,1,12}

15.50

Veganer Burger

Veganer green oat Bratling, Avocadocreme, Salat, Tomate, Rucola und karamellisierten Walnüssen ^{3,4,1,8}

14.50

Chuck Norris Burger

Double Beef, Double Cheese, Double Bacon, Salat, Röstzwiebeln & Spiegelei, Chili-Cheese-Sauce ^{3,4,1,2,a}

19.50

Zum Burger dazu

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

Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 3,4,1 5.50

Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 5.50
auch mit Vanille oder Caramell-Flavour 3,4,1 0.50

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 Nutella · frische Bananenscheiben · Schokosauce · Haselnusskrokant ^{1,2,3}	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

Getränke

€

Wasser Viva con Agua

laut (Flasche)

leise (Flasche)

leise (Flasche)



0.75 l 6.90

0.75 l 6.90

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

Neu:

Almdudler

seit 1957 Österreichs beliebteste Kräuterlimo

0.33 l 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

Basil Lime & Soda auf Eis, frisch und lecker

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

Neu			
Rhabarber Bier (Bier & Rhabarbersaft)	0,3l	4,50	
	0,4l	5,80	

Erdinger Hefeweizen	0.5 l	5.50
Hell, Dunkel ,Kristall		

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
<i>Ein Forsti-Klassiker</i>		

Diebels Alt , Flasche	0.33 l	3.80
------------------------------	--------	------

Berliner Weisse, Weissbier mit Sirup		
„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup	0.33 l	4.20

Somersby Cider

Apple		
Blackberry	0.33l	5.50
Melone Neu		

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

€

Black Hugo

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

7.50

Aperol Spritz

Secco 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 Secco,
einem Spritzer Limettesaft & Soda auf Eis

7.50

Andalö Spritz "Nordischer Aperitif"

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

7.20

Rhabarber 43

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

7.90

Granatapfel-Spritz

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

7.50

Grapefruit Spritz

Fruchtiger Grapefruchtsaft mit Secco,
einem Spritzer Soda auf Eis

7.50

Basil Spritz

Mikks Basil Lime, Secco & ein Spritzer Soda

7.50

Sauer Spritz 0,2l

Secco, 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

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

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		

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		
spritzig, leicht, erfrischend	0.2 l	5.20

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

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

Roséweine

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

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 de Castilla Spanien		
weicher Spanier mit feiner Vanillenote	0.2 l	6.90
und dezenten Rostaromen	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

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

* 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

