

VORSPEISEN

CAPPUCCINO VON DER TOMATE

Mozzarella / Crostini / Basilikumöl

€ 8,50

NORDIC - FISCHSUPPE

Kräftige Fisch-Bouillon

Fischfilet / Lachs-Kaviar / Krabben / Feines Gemüse / Röstbrot

€ 9,50

VITELLO TONNATO „MAL ANDERS“

Rosa Kalbsrücken / Thunfischfilet / Limettencremé / Kapern

€ 15,50

GAMBAS IN HARISSA-OLIVENÖL MIT AIOLI

Oliven / Tomaten / Limone / Baguette

€ 15,50

THUNFISCHTATAR ASIA-STYLE

WaKame Algensalat / gerösteter Sesam / Garnelenchips

€ 15,50

HAUPTGERICHTE

KOTELETT VON DUROC-SCHWEIN

Geschmorter Romanasalat / Barolojus / Rosmarinkartoffeln

€ 21,50

225 GRAMM BEEF-BURGER

Steaksauce / Röstzwiebeln / Speck / Cheddar / Tomate /

Pommes frites / Red Coleslaw

€ 19,50

ORIGINAL WIENER KALBSCHNITZEL

Preiselbeeren / Bratkartoffel / Kleiner Gurkensalat

€ 24,50

CORDON BLEU

Klassisch gefüllt / Kleiner Gurkensalat / Kartoffelstampf / Bratenjus

€ 21,50

RUMPSTEAK 250 GRAMM

Kräuterbutter / Champignons / Speck / Röstkartoffeln

€ 27,50

SURF & TURF

150g Rinderfilet / 150g Thunfisch / 1 Riesengarnele

Aioli / Ofenkartoffel, grüner Spargel

€ 36,50

HAUPTGERICHTE

FRIESEN TAPAS

Gebeizter Lachs / Matjes / Krabben

Kleiner Salat / Senf-Honig-Dillsauce / BratKartoffeln

€ 19,50

NEY-PANNFISCH

Dreierlei Fischfilet / Sanddorn-Senf-Rahm / Röst-Zwiebeln

Kleiner Salat / BratKartoffeln

€ 24,50

SCHOLLE MIT KRABBen

Nordseekrabben / BratKartoffeln / Kleiner Salat

€ 24,50

LINGUINE MIT GAMBAS

Pikant gewürzt / Tomaten / Lauch / Parmesan / PinienKerne

€ 22,50

LACHSFILET PROVENCALE

Grillgemüse / Champignons / Meersalz-Kartoffeln / Sc. Aioli

€ 22,50

THUNFISCHSTEAK „BLACKENED“

Zitronengras-Risotto / grüner Spargel / Mango-Tomatensalsa

€ 27,50

VEGETARISCH

ZIEGENKÄSE-RISOTTO

Pfifferlinge / Blaubeeren / Rucola / Parmesan

€ 18,50

LINGUINE MIT LINSENBLOGNESÉ

Mediterranes Gemüse / Feldsalat

€ 16,50

KINDERGERICHTE

ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre

NUDELN MIT TOMATENSAUCE

€ 6,50

NUDELN MIT SAUCE BOLOGNESÉ

€ 7,50

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL

Pommes frites / Apfelmus

€ 8,50

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN

Kartoffelstampf / Apfelmus

€ 8,50

WAS SÜSSES HINTERHER...

GEBACKENES VANILLE-EIS MIT GELBER GRÜTZE

Gebackenes Vanilleeis in Kokos-Knusperpanade

€ 8,50

CREME BRULLEÉ MIT BLAUBEERKOMPOTT

€ 7,50

ANDRES TRAUM

2 Kugeln Schokoeis / Schlagrahm / Poli Bomb Eierlikör / Schokoraschel

€ 7,50

Wir verwenden frische Zutaten,
bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
an unser Personal.

Weine

<u>Weiß</u>		<u>Glas 0,2l</u>	<u>Flasche</u>
Grauburgunder	Gebrüder Rings, Pfalz	€ 7,50	€ 25,-
Ausgeprägt würzige, pfeffrige Note. Der Wein besitzt Kraft, lebendige Säure, viel reintonige Frucht und Saft, Fruchtaromen nach Honigmelone, Pampelmuse und Limette.			
Chardonnay	Markus Schneider, Pfalz	€ 8,50	€ 28,-
Lebendiger und frischer Wein mit diskret blumigem Aroma. Mit seiner feinen Frucht idealer Begleiter zu Salaten und fangfrischem Fisch.			
Riesling	Weingut Lorenz, Mosel	€ 8,80	€ 29,-
Trockener Riesling, gewachsen auf verwittertem Blauschiefer, überzeugt er bereits in der Nase mit seinen eleganten, kräutrigen Noten. Am Gaumen ist er verspielt, mit einer Breite an gelben Früchten und einem feinen, mineralischen Biss.			
I Frati Lugana DOC	c'a dei Frati, Lombardei	€ 9,50	€ 32,-
Rebsorte Lugana, feine Aromen von Aprikosen und Mandeln, mit frischer Säure und elegantem Abgang. Durch zehn-monatiger Barrique-Lagerung entsteht ein goldgelber, konzentrierter Wein, der durch perfekte Ausgewogenheit zwischen Frucht, Säure und Holznoten besticht.			
Weißburgunder	Weingut Salwey ,Baden	€ 7,50	€ 25,-
Zarte Apfelblüte im Bukett. Beim Trinken erschließt sich eine große Vielschichtigkeit und Differenziertheit. Ein Weißburgunder Kabinett, wie man sich ihn immer wünscht. Trinkanregender Nachhall im Mund. Gut zu allen Fischgerichten und weißem Fleisch.			
Weingut Metzger, halbtrocken		€ 6,80	
Die süffig, frische Hausmarke besticht durch eine feine Würze und viel Frucht. Die angenehme Säure in Zusammenspiel mit der Frucht, garantiert einen ungeheuren Trinkspaß.			
Weinschorle	0,2 l	€ 5,50	

Rosé

Glas 0,2l Flasche

Feines Früchtchen Weingut Schönhals € 7,- € 24,-

Erfrischend fruchtig-leichte Cuveé vom Spätburgunder mit etwas Regent, ein unkomplizierter Wein der u.a. auch junge und Gelegenheits-Weintrinker begeistert: die pure Sommerfrische!

„Wilde 19“ Weingut Schembs € 8,- € 26,-

Der wilde Rosé ist angenehm fruchtbetont, saftige Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und frischen Erdbeeren strahlen um die Wette. Ein leichter Rosé nicht nur für heiße Tage.

Rot

Glas 0,2l Flasche

Primitivo Puglia-F.d.S. Marzano € 7,00 € 24,-

Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche dominieren die Nase. Am Gaumen folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille

Ursprung Pfalz, Weingut Markus Schneider € 8,00 € 26,-

Der Wein stammt aus den Rebparzellen des Feuerberges. Dessen Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter. Ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern.

Aperitif

Martini bianco, dry, dóro	0,1 l	6,80 €
Campari-Soda oder Orange	0,2 l	6,80 €
Sandemann Portwein	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry medium dry	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry fino	5 cl	4,50 €

Prosecco & mehr...

Prosecco Balbinot DOC	0,1 l	5,50 €
	0,75 Fl	29,50 €
Erdbeer-Bowle	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,80 €
Aperitivo Rosato-Seco	0,2 l	7,80 €

Spirituosen (2 cl)

Fürst Bismarck	38%	2,50 €
Ouzo 12	38%	2,60 €
Maltaser	40%	3,00 €
Linie, Jubi	42%	3,50 €
Küstennebel	22%	2,80 €
Sambuca Molinari, Caffè	40%,36%	3,30 €
Absolut Wodka	40%	3,50 €
Friesengeist	56%	3,50 €

Bitter

Fernet Branca	2 cl	42%	3,00 €
Jägermeister	2 cl	38%	3,00 €
Ramazzotti	4 cl	30%	5,00 €
Averna	4 cl	29%	5,00 €
Underberg	2 cl	44%	3,50 €

Cognac, Brandy & Liköre

Asbach Uralt	2 cl	38%	2,80 €
Hennessy	2 cl	40%	6,00 €
Cardenal Mendoza	2 cl	40%	4,80 €
Carlos I	2 cl	40%	4,80 €
Baileys	4 cl	17%	5,00 €
Limoncello	4 cl	30%	4,00 €
Erdbeergrappa	2 cl	30%	4,00 €
Poli Bomb Eierlikör	2 cl	17%	3,50 €

Destillate

Birnenbrand Williams	2 cl	39%	4,50 €
Bauernusseler	2 cl	39%	4,50 €
Marille, Himbeere	2 cl	39%	4,50 €
Obstler	2 cl	38%	3,50 €
Alte Zwetschge	2 cl	42%	4,50 €
Grappa Marzadro	2 cl	41%	4,50 €

Whiskey, Rum, Gin

Ron zacapa 23 Jahre alt	2 cl	40%	6,00 €
Balvenie 12 Jahre Double Wood Scotch	2 cl	40%	4,40 €
Lagavulin 16 Jahre Scotch Malt	2 cl	55,1%	7,20 €
Glenfiddich 18 Jahre	2 cl	40%	8,00 €
Hendrick's Gin	2 cl	44%	4,00 €

Heißgetränke

Becher Kaffee Creme			€ 3,50
Becher Cappuccino			€ 3,80
Heiße Schokolade			€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne			€ 3,80
Keo Tee	(Friesen, Rooibos Vanille, Waldbeere, „Grün“, Ingwer, Pfefferminze, Sanddorn-Sahne, Kamille, Earl-Grey)		€ 3,90
Espresso			€ 2,40
Doppelter Espresso			€ 4,00
Espresso Macchiato			€ 2,60
Latte Macchiato			€ 3,80
Pharisäer mit 4 cl Rum		40%	€ 7,50
Irish Coffee mit 4 cl Whiskey		40%	€ 8,80
Lumumba (Schokolade mit Rum)		40%	€ 7,50
Grog mit 4 cl Rum		40%	€ 4,60
Sanddorn Grog		36%	€ 4,90
Glühwein (Saisonbedingt)		10%	€ 4,00

Wir verwenden den italienischen Spitzenkaffee I.O.
Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch koffeinfrei...

Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial	Fl. 0,2	12%	€ 29,50
Moët & Chandon Brut Imperial	Fl. 0,75	12%	€ 79,50
Moët & Chandon Rose Imperial	Fl. 0,75	12%	€ 89,50
Moët & Chandon Ice Imperial	Fl. 0,75	12%	€ 89,50

Cocktails & co...

Hendrick's Gin-Tonic	€ 8,50
Crodino Spritz (alkoholfreier Aperol)	€ 6,50
Sanddorn-Spritz	€ 7,80
Pussyfoot – Grenadine/ Pink Grapefruit/ O-saft (alkoholfrei)	€ 6,50
Lillet Blanc mit Tonic	€ 7,50
Lillet Wild Berry	€ 7,50
Amalfi – Campari/ Pink Grapefruit/ Bitter Lemon	€ 8,00
Tequila Sunrise – Tequila/ Grenadine / O-saft	€ 7,50
Mai Tai – Rum/ Cointreau/ Limettensaft/ Zuckersirup/ Mandelsirup/ Orangen/Ananas-Saft	€ 8,50
Cuba Libre – Rum/ Limette/ Cola	€ 6,50
Korn-Cola	€ 4,80
Bacardi-Cola	€ 5,50
Wodka-Lemon	€ 5,50
Wodka-Orange	€ 5,50
Wodka Red Bull	€ 6,50
Jägermeister-Red Bull	€ 6,50
Asbach-Cola	€ 5,50