



## SMØRREBRØD

---

NORDISCHE SAUERTEIGSTULLE,  
MIT DÄNISCHER BUTTER UND ...

<b>BROKKOLISALAT</b> mit Cranberries & Ahornsirup (Vegan)	13 €
<b>GEBACKENE GELBE BEETE</b> , Ringelbeete, Brombeeren & Remoulade (Vegan)	13 €
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> mit Rhabarbersalat, Rucola & Pinienkernen	14 €
<b>EI AUF TRÜFFELBUTTER</b> mit Röstzwiebeln, Essiggurken & Senf	14 €
<b>PULLED PORK</b> mit BBQ-Sauce auf Ananas-Coleslaw & Chipotle-Mayo	16 €
<b>RINDERBRUST</b> auf rauchiger Honigbutter & Tomaten - Paprika Relish	16 €
<b>SAIBLING IN FENCHEL PANADE</b> auf Fenchel, Sellerie, Kartoffel & Frischkäse	16 €
<b>HEILBUTTFILET</b> in Kräuter-Ei Hülle auf Queller-Zuckerschoten Salat	16 €
<b>GRÜNER SPARGEL</b> mit Flusskrebse, Radieschen & Bärlauch	16 €
<b>HAUSGEBEIZTER SKAGENER LACHS</b> auf Spiegelei und Bärlauchmayo	17 €
<b>GEZUPFTE ENTENKEULE</b> auf Rotkohlsalat & Mandarinen Mayonnaise	18 €
<b>NORDSEEKRABBE</b> mit Dill & Forellenrogen	18 €
<b>VARIATION VOM SMØRREBRØD I</b>	25 €
Brokkolisalat, Ziegenkäse, Grüner Spargel, Entenkeule	
<b>VARIATION VOM SMØRREBRØD II</b>	33 €
Brokkolisalat, Rinderbrust, Grüner Spargel, Saibling, Entenkeule, Ziegenkäse	

## SALATE

- NORDISCHER BROTSALAT** 12 €  
mit Babyspinat, Karotten, Hartkäse, Karamellkäse
- FELDSALAT MIT SPECK** 16 €  
mit Ei, Burrata, Apfel & roten Zwiebeln  
DRESSING: Sylter, Kräuter, Himbeere

## VORSPEISEN

- PASTINAKENCREMESUPPE (VEGAN)** 10 €  
mit Lauchöl & Pumpnickel Croutons
- SCHWERTMUSCHELN** 15 €  
mit Koriander-Chimichurri & Algen Kaviar
- KALBSTATAR** 18 €  
mit Eigelb, Estragon Espuma & Trüffelbrüch

## VEGAN

- LINSENKÖTTBULLAR** 19 €  
auf veganer Champignonsauce & Preiselbeeren
- GRÜNKERNRISOTTO** 20 €  
mit Bärlauch, grüner Spargel, gerösteten Mandeln & mariniertem Chicoree
- WIRSINGROULADE** 21 €  
mit Quinoa, Belugalinsen in Schmortomaten Sauce

## FISCH

- PANNFISCH** in milder Senfsauce 19 €
- SKAGENER LACHSFILET** 22 €  
mit Kartoffelkruste & Meerrettichsauce
- WOLFSBARSCHFILET** 23 €  
mit Sherry-Thymian Sauce & Rauke & Portweinreduktion
- SAIBLINGSFILET** 25 €  
in Zitronenveloute, geflammter Lauch & Quittengel
- ZANDERFILET & KRABBen** 26 €  
mit Krebsbuttersauce

## FLEISCH

- GESCHMORTE OCHSENBACKE** in Portweinjus 22 €
- LAMMRÜCKEN** 23 €  
mit Rotwein-Schokoladensauce
- MARINIERTE BARBARIE ENTENBRUST** 23 €  
auf Rhabarber Chutney & Rosmarincrumbel
- 200G RUMPSTEAK VOM HOLSTEINER RIND** 27 €  
mit fermentierter Pfeffer Sauce & Röstzwiebeln

## BEILAGEN 6 EUR

- BRATKARTOFFELN** mit Speck
- ROSMARINKARTOFFELN (V)**
- BLUMENKOHL** mit Bröselbutter & Ei
- GRÜNER SPARGEL** mit Haselnussbutter
- KICHERERBSENSALAT** mit Sellerie & Rosinen (V)
- SERVIETTENKNÖDEL** mit Cranberries
- KARTOFFELSTAMPF** mit Bärlauch
- KARTOFFELGRATIN** mit Bergkäse
- SELLERIEPÜREE** mit Trüffelbutter
- ROMANESCO** mit Mandelbutter
- GURKEN-BIRNEN SALAT** mit Dill
- SPECKBOHNEN**
- GEGRILLTER SPITZKOHL** mit Kräuterpesto
- RAHMWIRSING** mit Speck & Zwiebel
- TOPINAMBUR** mit Honig, Senf & Ziegenkäse
- PERLGRAUPENRISOTTO** mit Birne & Speck
- ROTE BEETE RAGOUT** mit Ananas & Zimt (V)
- GLASIERTES MARKTGEMÜSE (V)**
- KIMCHI VOM SPITZKOHL** mit Apfel (V)
- BUNTER LINSENSALAT** mit Paprika & Ahornsirup (V)

## DESSERT

- RHABARBER TIRAMISU (VEGAN)** 9 €  
mit Mandelkrokant
- MILLE-FEUILLE** 12 €  
mit weißer Schokolade & Brombeeren
- GEFLÄMMTES HOLUNDERBLÜTENPARFAIT** 15 €  
mit Erdbeeren & Vanillekrumbel

# OFFENER AUSSCHANK

## WEISS/PRICKELND

PROSECCO FIDORA 0,1l 6,5 €  
frisch, belebend, pur oder auf Eis

## WEISS

GRAUBURGUNDER KIEFER, BADEN 0,2l 8,5 €  
lebendig, sonnig, saftig

CÔTES DE GASCOGNE „JAVA“, BLANC 0,2l 8,5 €  
Der geschmackliche Soundtrack zum Sommer

GRÜNER VELTLINER SÖLLNER, GÖSING 0,2l 9,5 €  
erfrischender Tageswein mit Niveau

RIESLING THÖRLE, RHEINHESSEN 0,2l 9,5 €  
feinherb, frisch & fruchtig

CHARDONNAY PFLÜGER, PFALZ 0,2l 9,5 €  
harmonisch mit fein würzigen Noten

## ROSÉ

CÔTES DE GASCOGNE „JAVA“, ROSE 0,2l 8,5 €  
Merlot & Cabernet Merlot

## ROT

CÔTES DE GASCOGNE „JAVA“, ROUGE 0,2l 8,5 €  
Merlot, Cabernet franc, Syrah - fröhlich, rassig, rund

SPÄTBURGUNDER KIEFER, BADEN 0,2l 9,5 €  
leicht, trocken, fruchtig, auch gekühlt ein Genuss

SPÄTBURGUNDER KIEFER, BADEN 0,2l 9,5 €  
feinherb, fruchtbetont, Kirsche, Himbeere

BODEGAS ENGUERA RESERVA 0,2l 9,5 €  
VALENCIA, vollmundig mit langem Abgang

BLAUER ZWEIFELT SÖLLNER, GÖSING 0,2l 9,5 €  
herrlich fruchtig, fein mineralisch und saftig am Gaumen

PFLÜGER; PFALZ  
CHARDONNAY 28 €  
harmonisch mit feinen würzigen Noten

THÖRLE, RHEINHESSEN  
SAUVIGNON BLANC 30 €  
exotisch fruchtig mit kühlen Aromen

MARXEN/WEIN, BADEN  
GRAUBURGUNDER 32 €  
Geschmacklich ein Erlebnis

SOELLNER, GÖSING AM WAGRAM  
GRÜNER VELTLINER „WOGENRAIN“ 36 €  
frische Säure, leicht mit sehr guter Länge - Wein mit Pfiff

## ROSÉ

DOMAINE CHIROULET, GASCOGNE  
CÔTES DE GASCOGNE „JAVA“ ROSÉ 25 €  
Fruchtbombe mit Substanz

CLOS CIBONNE, PROVENCE  
TENTATION, ROSÉ 39 €  
schöne Mineralität, ein eleganter Rosé

## ROTWEIN

DOMAINE CHIROULET, GASCOGNE  
CÔTES DE GASCOGNE „JAVA“ ROUGE 25 €  
Merlot, Cabernet franc, Syrah - fröhlich, rassig, rund

WEINGUT KIEFER, BADEN  
SPÄTBURGUNDER FEINHERB 28 €  
leicht, fruchtig, auch gekühlt ein Genuss

VALENCIA, SPANIEN  
BODEGAS ENGUERA RESERVA 28 €  
vollmundig mit langem Abgang

MARXEN/WEIN, CÔTES DU RHONE  
CÔTES DU RHÔNE 32 €  
würzig, geschmeidig, biologisch

SOELLNER, GÖSING AM WAGRAM  
BLAUER ZWEIFELT „OIBELOS“ 32 €  
Ein ausgewogener, fruchtbetonter, bekömmlicher und feiner Rotwein mit Raffinesse - trinkanimierend & harmonisch

MONJE AMOSTOY, RIOJA  
LUBERRI CRIANZA „BIGA DE LUBERRI“ 40 €  
Dieses Bukett macht Lust auf mehr

RIECINE, TOSKANA  
CHIANTI CLASSICO 49 €  
eine Perle des Chianti Classico

# FLASCHENWEINE

## WEISS

0,75 L

DOMAINE CHIROULET, GASCOGNE  
CÔTES DE GASCOGNE „JAVA“ BLANC 25 €  
Sauvignon blanc, Colombard, Ugni blanc - Zitrusfrüchte, Grapefruit, Sonne im Glas

THÖRLE; RHEINHESSEN  
RIESLING FEINHERB 28 €  
feinherb, frisch & fruchtig

## COCKTAILS & HIGHBALLS

---

**LAGOM LEMONADE** 10 €  
Gin, Fr. Limettensaft, Zucker, Sodawasser, Zitronenmelisse

**BOMBAY CRUSHED** 10 €  
Gin, fr. Limettensaft, Zucker, Tonic, Kumquats

**WHISKEY SOUR** 10 €  
Bourbon Whiskey, fr. Limettensaft, Zucker, Eiweiß

**BOURBON ICE TEA** 10 €  
Bourbon, Pfirsichlikör, Fr. Limettensaft, Zucker, Eistee

**MANDARIN FIZZ** 10 €  
Blutorange-Hibiscus Gin, Mandarinenlikör, fr. Limettensaft, Zucker, Eiweiß, Soda

**PARMA NEGRONI** 10 €  
Czerny's Veggina, Campari, fr. Grapefruitsaft, Tonic

**GOLDEN MARGARITA** 10 €  
Reposado Tequila, Orangenlikör, fr. Limettensaft

**HERBALIST & TONIC** 10 €  
Weißer Wermut (aus Kiehl), Gin, Tonic, Rosmarin

**RUM HIGHBALL** 10 €  
Rum, Orangenlikör, Ginger Beer, fr. Limettensaft,

**PINK GRAPEFRUIT SPRITZ** 10 €  
Fr. Grapefruitsaft, fr. Limettensaft, Zucker, Aperol, Prosecco

**ESPRESSO MARTINI** 12 €  
Vodka, Baileys, "Cold Brew" Espresso, Espresso

## OHNE ALKOHOL

---

**HAUSGEMACHTE LIMO** 6 €

**ROOIBOS ORANGE EISTEE** 6 €

**HIBISKUS & TONIC** 8 €

**POLLY SPRITZ** 8 €

## LONGDRINKS PLUS MIXER

---

### WERMUT 4 CL

HERBALIST WERMUT WEIß Aus Kiehl 6 €

HELMUT DER ROTE 6 €

HELMUT DER ROSE 6 €

ANTICA FORMULA 8 €

### GIN 4 CL

BOMBAY GIN 6 €

TANQUERAY GIN 6 €

GIN BARTELS "MOONLIGHT LEMON" 7 €

BRITANIX BLUTORANGE GIN 8 €

HENDRICK'S GIN 8 €

THE BOTANIST 8 €

CZERNY'S VEGGIN 8 €

MONKEY 47 9 €

GIN SUL 9 €

### VODKA 4 CL

ABSOLUT 6 €

GREYGOOSE 9 €

BELVEDERE 9 €

### RUM 4 CL

HAVANA CLUB 3 JAHRE 6 €

HAVANA CLUB 7 JAHRE 7 €

PYRAT XO RESERVE 7 €

DON PAPA BAROKO 8 €

ZACAPA 23 JAHRE AUS GUATEMALA 9 €

### WHISK(E)Y 4 CL

JACK DANIELS 6 €

MAKER'S MARK BOURBON 6 €

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 6 €

CHIVAS REGAL 12 JAHRE 7 €

HORSE WITH NO NAME ... 9 €

HABANERO INFUSED BOURBON

## FASSGEREIFT

---

4 WOCHEN IN EINEM EICHENFASS GELAGERT

---

NEGRONI GIN, ROTER WERMUT, BITTER 8 €

BOULEVARDIER BOURBON WHISKY, ROTER WERMUT, BITTER 8 €

## SPIRITUOSEN

---

### AQUAVIT

HELBING FEINER KÜMMEL	2.5 €
AALBORGER JUBIL. AKVAVIT	3.0 €
LINIE AQUAVIT	3.5 €

### ANIS

SAMBUCA	2.5 €
---------	-------

### COGNAC / BRANDY

CARLOS I BRANDY	3.5 €
HENNESSY COGNAC V.S.	4.0 €

### GRAPPA

GRAPPA NONINO VUISINAR	3.5 €
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	4.5 €
GRAPPA NONINO IL MERLOT	4.5 €

### KORN

OLDESLOER KORN	2.0 €
----------------	-------

### KRÄUTER

AVERNA	6.0 €
JÄGERMEISTER	6.0 €
FERNET BRANCA	6.0 €
RAMAZZOTTI	7.0 €

### OBSTBRAND

SCHLADERER WILLIAMSIRNE	3.0 €
ZIEGLER WILLIAMSBRAND	5.5 €
ZIEGLER WALDHIMBEERGEIST	5.5 €
ZIEGLER MIRABELLE	6.0 €

### RUM

HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS	3.0 €
APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND 40%	3.0 €
PYRAT XO RESERVE RUM AUS GUYANA	3.5 €
HAVANA CLUB 7 JAHRE	3.5 €
DON PAPA RUM	4.0 €
ZACAPA 23 JAHRE RUM AUS GUATEMALA	4.5 €

### TEQUILA

JOSE CUERVO 1800 SILVER	2.5 €
JOSE CUERVO 1800 REPOSADO	2.5 €
PATRON SILVER TEQUILA	3.5 €
PATRON ANEJO TEQUILA	5.0 €

### WHISK(E)Y

JOHNNIE WALKER BLACK 12 JAHRE	3.0 €
JACK DANIELS WHISKEY	3.0 €
BULLEIT RYE WHISKEY 45%	3.0 €
MAKER'S MARK BOURBON	3.0 €
CHIVAS REGAL WHISKY	3.5 €
LAPHROAIG MALT-WHISKY 10 JAHRE	4.0 €
BALVENIE 12 YEARS DOUBLEWOOD WHISKY	4.0 €
HORSE WITH NO NAME HABANERO INFUSED BOURBON	4.5 €

### VODKA

ABSOLUT VODKA	3.0 €
42° BELOW VODKA	3.0 €
GREY GOOSE VODKA	4.0 €
BELVEDERE	4.5 €

## FLASCHENBIER

---

VELTINS, ALKOHOLFREI	0,33 l	4.0 €
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33 l	4.2 €
MAISEL'S WEISSE HELL	0,5 l	6.0 €
MAISEL'S WEISSE DUNKEL	0,5 l	6.0 €
MAISEL'S ALKOHOLFREI	0,5 l	6.0 €

## FASSBIER

---

VELTINS	0,25 l	4.0 €
VELTINS	0,4 l	5.0 €
GREVENSTEINER Original	0,3 l	4,5 €
GREVENSTEINER Original	0,5 l	6.0 €
LILLE ZWICKEL	0,3 l	5.0 €
LILLE ZWICKEL	0,5 l	7.0 €

## SOFTDRINKS

---

COCA COLA	0,33 l	4.5 €
COCA COLA LIGHT	0,33 l	4.5 €
FANTA ORANGE	0,33 l	4.5 €
SPRITE	0,33 l	4.5 €
MEZZO MIX	0,33 l	4.5 €
€€THOMAS HENRY TONIC	0,2 l	4.0 €
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2 l	4.0 €
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,2 l	4.0 €
SCHWEPPES GINGER BEER	0,2 l	4.0 €

## WASSER

---

WATERKANT FLUT	0,33 l	3.5 €
WATERKANT EBBE	0,33 l	3.5 €
WATERKANT FLUT	0,75 l	7.0 €
WATERKANT EBBE	0,75 l	7.0 €

## SAFT & SCHORLE

---

GRANINI ORANGENSAFT	0,3 l	4.5 €
GRANINI BANANE	0,3 l	4.5 €
GRANINI KIRSCH	0,3 l	4.5 €
GRANINI MARACUJA	0,3 l	4.5 €
GRANINI RHABARBER	0,3 l	4.5 €
GRANINI APFEL TRÜB	0,3 l	4.5 €
GRANINI CRANBERRY	0,3 l	4.5 €
GRANINI PFIRSICH	0,3 l	4.5 €
GRANINI ANANAS	0,3 l	4.5 €

## TEE

---

DARJEELING SUMMER G	4.0 €
EARL GREY	4.0 €
MORGENTAU	4.0 €
AYURVEDA HERBS & GINGER	4.0 €
SWEET BERRIES	4.0 €
ROOIBOS CREAM ORANGE	4.0 €

## KAFFEE

---

ESPRESSO	3.0 €
CAFE CREMA	4.0 €
CAPPUCCINO	4.0 €
DOPPELTER ESPRESSO	4.5 €
MILCHKAFFEE	4.5 €
LATTE MACCHIATO	4.5 €
HEISSE SCHOKOLADE	5.0 €
IRISH COFFEE	6.0 €