



SMØRREBRØD

NORDISCHE SAUERTEIGSTULLE,
MIT DÄNISCHER BUTTER UND ...

GEBACKENE GELBE BEETE mit Walnüssen & veganer Remoulade (V)	14 €
GESCHMORTER OFENKÜRBIS mit Sanddorn & Sojajoghurt (V)	14 €
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE auf Stachelbeer-Paprika Relish & Rucola	14 €
CAESAR ART Hähnchenbrust, Tomatensalat, Hartkäse & Speck	15 €
SCHWEINEBAUCH auf Bohnen-Birnen Salat mit Senf Dip & Röstzwiebeln	16 €
PULLED PORK mit BBQ-Sauce auf Ananas-Coleslaw & Chipotle-Mayo	16 €
RINDERBRUST auf rauchiger Honigbutter & Tomaten - Paprika Relish	16 €
SAIBLING IN FENCHEL PANADE auf Fenchel, Sellerie, Kartoffel & Frischkäse	16 €
HEILBUTTFILET auf Rote Bete-Meerrettich Creme & Shisokresse	16 €
HAUSGEBEIZTER SKAGENER LACHS auf Spiegelei und Trüffelmayo	17 €
GEZUPFTE ENTENKEULE auf Rotkohlsalat & Mandarinen Mayonnaise	18 €
VARIATION VOM SMØRREBRØD I	25 €
Gelbe Beete, Ziegenkäse, Heilbutt, Entenkeule	
VARIATION VOM SMØRREBRØD II	33 €
Ofenkürbis, Rinderbrust, Heilbutt, Saibling, Entenkeule, Ziegenkäse	

SALATE

SPINATSALAT MIT BLAUBEEREN 13 €
mit Walnüssen, Friesisch Blue & Kerbelbutter Röstbrot

DRESSING: Sylter, Kräuter, Johannisbeere, Caesar

VORSPEISEN

KARTOFFEL STEINPILZ SUPPE 12 €
mit Heilbutt & Apfel

ROTE BEETE-ZWIEBEL QUICHE 14 €
mit Meerrettichschmand & Wildkräutersalat

KALBSTATAR 18 €
mit Eigelb, Estragon Espuma & Trüffelbrühe

VEGAN

LINSENKÖTTBULLAR 19 €
auf veganer Champignonsauce & Preiselbeeren

NUßBRATEN 19 €
mit Maronen, Apfelchutney & Steinpilzjus

WIRSINGROULADE IN TOMATENSATZ 20 €
gefüllt mit Quinoa, Linsen und Süßkartoffeln

FISCH

PANNFISCH in milder Senfsauce 19 €

SKAGENER LACHSFILET 22 €
in Meerrettichsauce, Apfel süß-sauer & Senfkaviar

WOLFSBARSCHFILET 25 €
mit Rauke, Portweinreduktion & Sherry-Thymiansauce

KABELJAUFILET 25 €
in Sauce Choron, Kräuteröl & geräucherter Paprika

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET 25 €
in Buttermilch-Petersiliensauce & Pumpnickel

ZANDER & KRABBen 27 €
in Safran-Krebsbutter sauce

FLEISCH

GESCHMORTE HIRSCHBÄCKCHEN in Portweinjus 22 €

LAMMRÜCKEN auf Pfeffer-Vanillesauce & Cranberries 23 €

MARINIERTER BARBARIE ENTENBRUST 23 €
auf Vogelbeerenchutney mit Portwein- Buttersauce & Walnüssen

220 G. ENTRECOTE VOM HOLSTEINER RIND 29 €
mit Schmorzwiebeln & Whisky Butter

BEILAGEN 6 EUR

BRATKARTOFFELN mit Speck

ROSMARINKARTOFFELN (V)

BLUMENKOHl mit Bröselbutter & Ei

OFENKÜRBIS mit Salbei & Haselnuss (V)

ROSENKOHl mit Petersilienpesto (V)

SERVIETTENKNÖDEL mit Cranberries

KARTOFFELSTAMPF mit Rucola & Pinienkernen

RAHMWIRSING mit Speck

SELLERIEPÜREE mit Trüffelbutter

SCHWARZWURZELRAHMGEMÜSE (V)

GURKEN-BIRNEN SALAT mit Dill

SPECKBOHNEN

GESCHMORTER SPITZKOHl Kümmel & Tomate (V)

SÜßKARTOFFELPÜREE mit Mandelmilch (V)

TOPINAMBUR mit Honig, Senf & Ziegenkäse

PERLGRAUPENRISOTTO mit Steinpilzen

ROTE BEETE RAGOUT mit Ananas & Zimt (V)

GESCHMORTES WURZELGEMÜSE (V)

ZWETSCHGENROTKOHl (V)

BUNTER LINSENSALAT mit Paprika & Ahornsirup (V)

DESSERT

KARAMELL-APFELKUCHEN 11 €
mit Pekannüssen, süßem Schmand & Zimteis

CREME BRULEE "SNICKERS ART" 13 €
mit Karamellsauce, Schokoladeneis & Erdnüssen

QUARKKNÖDEL & ZWETSCHGEN 14 €
mit Vanillecrumble & Tonkabohnenschaum

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 Veggini, Campari, fr. Grapefruitsaft, Tonic

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

HERBALIST & TONIC 10 €
Weißer Wermut (aus Kiel), 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 €
0,0% SEVILLA SPRITZ 9 €

LONGDRINKS PLUS MIXER

WERMUT 4 CL

HERBALIST WERMUT WEIß Aus Kiel! 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

2 CL

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

ANIS

2 CL

SAMBUCA	2.5 €
---------	-------

COGNAC / BRANDY

2 CL

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

GRAPPA

2 CL

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

KORN

2 CL

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

KRÄUTER

4 CL

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

OBSTBRAND

2 CL

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

RUM

2 CL

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

2 CL

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

2 CL

JOHNNIE WALKER BLACK 12 JAHRE	3.0 €
JACK DANIELS WHISKEY	3.0 €
BULLEIT BOURBON WHISKEY 45%	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

2 CL

ABSOLUT VODKA	3.0 €
GREY GOOSE VODKA	4.0 €
BELVEDERE	4.5 €

FLASCHENBIER

VELTINS, ALKOHOLFREI	0,33 l	4.0 €
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 ZERO	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 €