



SMØRREBRØD

NORDISCHE SAUERTEIGSTULLE,
MIT DÄNISCHER BUTTER UND ...

GEBACKENE GELBE BEETE mit Walnüssen & veganer Remoulade (V)	14 €
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE auf Stachelbeer-Paprika Relish & Rucola	14 €
PULLED PORK mit BBQ-Sauce auf Ananas-Coleslaw & Chipotle-Mayo	16 €
GESCHMORTE KALBSBRUST auf Spitzkohlsalat & Radieschen-Frischkäse	16 €
SAIBLING IN FENCHEL PANADE auf Fenchel, Sellerie, Kartoffel & Frischkäse	16 €
HAUSGEBEIZTER SKAGENER LACHS auf Spiegelei und Trüffelmayo	17 €
VARIATION VOM SMØRREBRØD I Gelbe Beete, Ziegenkäse, Kalbsbrust, Saibling	25 €
VARIATION VOM SMØRREBRØD II Gelbe Beete, Ziegenkäse, Kalbsbrust, Saibling, Pulled Pork, Lachs	33 €

SALATE

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

DRESSING: (Sylter, Kräuter, Caesar)

VORSPEISEN

KARTOFFEL STEINPILZ SUPPE 12 €
mit Heilbutt & Apfel

KALBSTATAR 18 €
mit Eigelb, Estragon Espuma & Trüffelbrioch

VEGAN

LINSENKÖTTBULLAR 19 €
auf veganer Champignonsauce & Preiselbeeren

NUßBRATEN 19 €
mit Maronen, Apfelchutney & Steinpilzjus

FISCH

PANNFISCH in milder Senfsauce 19 €

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

KABELJAUFILET 25 €
in Sauce Choron, Kräuteröl & geräucherter Paprika

ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET 25 €
in Buttermilch-Petersiliensauce & Pumpernickel

RED SNAPPER & BLACK TIGER GARNELEN 27 €
auf Beurre Blanc & Miso Mayonaise

FLEISCH

GESCHMORTE OCHSENBACKE in Portweinjus 22 €

LAMMRÜCKEN auf Pfeffer-Vanillesauce & Cranberries 23 €

MARINIERTE 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

ROSENKOHL mit Petersilienpesto (V)

SERVIETTENKNÖDEL mit Cranberries

KARTOFFELSTAMPF mit Rucola & Pinienkernen

SELLERIEPÜREE mit Trüffelbutter

SCHWARZWURZELRAHMGEWÜRZ (V)

GURKEN-BIRNEN SALAT mit Dill

SPECKBOHNEN

PERLGRAUPENRISOTTO mit Steinpilzen

ROTE BEETE RAGOUT mit Ananas & Zimt (V)

GESCHMORTES WURZELGEMÜSE (V)

BUNTER LINSENSALAT mit Paprika & Ahornsirup (V)

DESSERT

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

QUARKKNÖDEL & APRIKOSEN 14 €
mit Vanille Crumble & Tonkabohnenschaum

WEIßES KAFFEEMOUSSE 15 €
auf Baumkuchen, Nougat Espuma & Kumquats

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 Klet), 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 Klet! 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 €

SOFTDRINKS

COCA COLA	0,33 l	4
COCA COLA LIGHT	0,33 l	4
FANTA ORANGE	0,33 l	4
SPRITE	0,33 l	4
MEZZO MIX	0,33 l	4
THOMAS HENRY TONIC	0,2 l	3,6
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2 l	3,6
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,2 l	3,6
SCHWEPPES GINGER BEER	0,2 l	3,6

WASSER

WATERKANT FLUT	0,33 l	3,5
WATERKANT EBBE	0,33 l	3,5
WATERKANT FLUT	0,75 l	7
WATERKANT EBBE	0,75 l	7

SAFT & SCHORLE

GRANINI ORANGENSAFT	0,3 l	4
GRANINI BANANE	0,3 l	4
GRANINI KIRSCH	0,3 l	4
GRANINI MARACUJA	0,3 l	4
GRANINI RHABARBER	0,3 l	4
GRANINI APFEL TRÜB	0,3 l	4
GRANINI CRANBERRY	0,3 l	4
GRANINI PFIRSICH	0,3 l	4
GRANINI ANANAS	0,3 l	4

TEE

DARJEELING SUMMER G	3,6
EARL GREY	3,6
MORGENTAU	3,6
AYURVEDA HERBS & GINGER	3,6
SWEET BERRIES	3,6
ROOIBOS CREAM ORANGE	3,6

KAFFEE

ESPRESSO	3,0
CAFE CREMA	3,5
CAPPUCCINO	3,8
DOPPELTER ESPRESSO	4,5
MILCHKAFFEE	4,5
LATTE MACCHIATO	4,5
HEISSE SCHOKOLADE	5,0
IRISH COFFEE	6,0

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 WILLIAMSIRNE	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 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
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