



## SMØRREBRØD

---

NORDISCHE SAUERTEIGSTULLE,  
MIT DÄNISCHER BUTTER UND ...

<b>BROKKOLISALAT</b> mit Sojajoghurt & getrockneten Cranberries (V)	<b>14 €</b>
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> auf Stachelbeer-Paprika Relish & Rucola	<b>14 €</b>
<b>PULLED PORK</b> mit BBQ-Sauce auf Ananas-Coleslaw & Chipotle-Mayo	<b>16 €</b>
<b>GESCHMORTE KALBSBRUST</b> auf Spitzkohlsalat & Radieschen-Frischkäse	<b>16 €</b>
<b>CAESAR ART</b> auf Tomatensalat, mit Speck & Hartkäse	<b>16 €</b>
<b>SAIBLING IN FENCHEL PANADE</b> auf Fenchel, Sellerie, Kartoffel & Frischkäse	<b>16 €</b>
<b>HAUSGEBEIZTER SKAGENER LACHS</b> auf Spiegelei und Trüffelmayo	<b>17 €</b>
<b>VARIATION VOM SMØRREBRØD I</b> Brokkolisalat, Ziegenkäse, Kalbsbrust, Saibling	<b>25 €</b>
<b>VARIATION VOM SMØRREBRØD II</b> Brokkolisalat, Ziegenkäse, Kalbsbrust, Saibling, Pulled Pork, Lachs	<b>33 €</b>

## 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 & Trüffelbrüch

## VEGAN

LINSENKÖTTBULLAR 19 €  
auf veganer Champignonsauce & Preiselbeeren

NUSSBRATEN 19 €  
mit Maronen, Apfelchutney & Steinpilzjus

## FISCH

PANNFISCH in milder Senfsauce 19 €

SKAGENER LACHSFILET (GEDÜNSTET) 23 €  
auf Gurkenrelish & Pimentbutter

WOLFSBARSCHFILET 24 €  
mit Panko-Zitronen Crunch, Kräuteröl & Gurkenveloute

ZANDERFILET 25 €  
auf Speckmarmelade, Beurre Blanc, Granny Smith & Senfkaviar

RED SNAPPER & BLACK TIGER GARNELEN 27 €  
mit Zitronen-Hollandais

## FLEISCH

GESCHMORTE OCHSENBACKE in Portweinjus 22 €

LAMMRÜCKEN mit Walnuss-Minz Gremolata 23 €  
& Portwein-Feigenjus

MARINIERTE BARBARIE ENTENBRUST 23 €  
Geschmorte Balsamico Zwiebeln & Pfeffer-Karamellsauce

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

## BEILAGEN 6 EUR

BRATKARTOFFELN mit Speck

ROSMARINKARTOFFELN (V)

BLUMENKOHL mit Bröselbutter & Ei

GEGRILLTER SPITZKOHL mit Kräuterpesto (V)

SERVIETTENKNÖDEL mit Cranberries

KARTOFFELSTAMPF mit frischem Bärlauch

SELLERIEPÜREE mit Trüffelbutter

BROKKOLISALAT mit Sojajoghurt & Cranberries (V)

GURKEN-BIRNEN SALAT mit Dill

SPECKBOHNEN

PERLGRAUPENRISOTTO mit Steinpilzen

ROTE BEETE RAGOUT mit Ananas & Zimt (V)

GLASIERTES FRÜHLINGSGEMÜSE (V)

BUNTER LINSENSALAT mit Paprika & Ahornsirup (V)

BROKKOLI mit Mandelbutter

## DESSERT

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

OFFENES CHEESECAKE TIRAMISU 13 €  
mit Erdbeeren, gerösteten Pistazien & Holundergel

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

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

FIRMENICH, STEIERMARK  
MUSKATELLER "KORALLENRIFF" 45 €  
Mineralisch, floral, komplex mit beeindruckender Länge

## 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, Colombar, 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

**MAI TAI** 10 €  
Dunkler Rum, Aprikosenlikör, Orangenlikör, Mandelsirup,  
Fr. Limettensaft

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

**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

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

**COSMOPOLITAN** 10 €  
Vodka, Orangenlikör, Fr. Limettensaft, Cranberrysaft

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

## OHNE ALKOHOL

**HAUSGEMACHTE LIMO** 6 €

**ESPRESSO & TONIC** 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 €

TANQUERAY SEVILLA 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 €

PLANTATION PINEAPPLE 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 WHISKEY, ROTER WERMUT, BITTER** 8 €

## 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 €

## 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 WILLIAMSBRIRNE	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 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

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 €
BAYREUTHER Hell	0,3 l	4,5 €
BAYREUTHER Hell	0,5 l	6.0 €