

•STARTERS•

Mozzarella & Tomaten	10.90€
<i>Italienischer Mozzarella auf Tomatenscheiben und Basilikum an altem Balsamico und Olivenöl (1,2,a)</i>	
Lachstatar mit Avocado	13.90€
<i>Tatar vom Lachs mit Avocado und pikanter Siraccha Mayonnaise mit Brotchips und Chopped Salat</i>	
Bruschetta	8.90€
<i>Geröstete Ciabatta Scheiben mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl (1,2,a)</i>	
Trüffel Spaghetti	15.50€
<i>Pasta in Trüffel Butter geschwenkt mit gehobelten schwarzen Sommer Trüffeln und Parmesan (1,4,a,c)</i>	

•SUPPEN•

Minestrone	6,90€
<i>italienische Gemüsesuppe</i>	
Klassische Tomatensuppe	5.90€
<i>hausgemachte Tomatensuppe aus Sizilianischen Kirschtomaten und frischen Kräutern</i>	

•SALAT•

Melange Blattsalat klein / gross	4.90 / 6.90€
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten und gerösteten Kürbiskernen in leichten Honig Senf Dressing (a,i,j)</i>	
Salade Cesare klein / gross	5,00 / 9.50€
<i>Römersalat mit Kirschtomaten, Oliven, Brotchip´s und gehobeltem Parmesan in Caesar Dressing (a,c,g,j)</i>	
Salade Nicoise	13.90€
<i>Gemischte Blattsalate mit Thunfisch in Öl, Kirschtomaten, Kartoffeln, gekochtem Ei, Princess Bohnen, Anchovis und Paprika in Essig Öl Dressing (a,d,i,j)</i>	

Dazu können Sie wählen:

- gegrilltes Hähnchenbrustfilet 4,50€
- 4 sautierte Black Tiger Garnelen 6,00€
- gegrillte Rumpsteak Streifen 7,00€

•PASTA•

Seafood Pasta

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen 16.50€

*Spaghetti mit gegrillten Black Tiger Garnelen
in einer Kräuter Tomaten Sauce geschwenkt (a,c)*

Creamy Krabben Pasta 13.50€

*Spaghetti in einer pikanten Sahne Sauce mit
Krabben und Frühlingszwiebeln (a,c)*

Veggie Pasta

Trüffel Spaghetti 15,50€

*Pasta in Trüffel Butter geschwenkt mit gehobelten schwarzen Sommer
Trüffeln und Parmesan (1,4,a,c)*

Penne All'Arrabiatta Classiqe 9.90€

Pasta in scharfer Knoblauch-Kräuter Tomatensauce(a,c,i)

Basilikum Schafskäse Pasta 12.50€

*Spaghetti in unserer hausgemachten Basilikum Pesto geschwenkt mit schmelzendem Feta
Käse, getrocknete Tomaten und gehobeltem Parmesan(a,c,i)*

Grill Pasta

Meatball Pasta 12,50€

*Spaghetti in Kräuter Tomatensauce mit würzigen
Rinderhackfleischbällchen (1,4,a,c)*

Trüffel Beef Pasta 18.50€

*Spaghetti in einer Trüffel Butter mit gegrillten Rumpsteak Streifen, Frühlingslauch und
Champignons (a,c,i)*

•PANNINI•

Mozzarella 6,50€

*knuspriges Ciabatta Brot belegt mit Tomaten, Mozzarella und Rucola Salat
mit unserer hausgemachter Basilikum Pesto*

Roastbeef 7,50€

*knuspriges Ciabatta mit Roastbeefscheiben, hausgemachtem Krautsalat,
eingelegten Gurken und Dijon Senf Sauce*

Hähnchen 6,90€

*knuspriges Ciabatta mit gegrillter Hähnchenbrust, Rucola Salat und Tomaten mit
unserer hausgemachter Basilikum Pesto*

Lachs 7,90€

*knuspriges Ciabatta mit Norwegischem Lachsfilet vom Grill, Rucola Salat und
Tomaten in einer leichten Dijon Senf Sauce*

•BURGER•

- Klassischer Burger** **14.90€**
180 Gramm Australisches Beef Pattie im Brioche Brötchen mit Salat, eingelegten Gurken und Tomaten an Burgersauce, French Fries und kleinem Caesar Salat (1,2,4,a,c,g,j,)
- Cheese Burger** **15.40€**
180 Gramm Australisches Beef Pattie mit Irischem Cheddar Käse im Brioche Brötchen mit Salat, eingelegten Gurken und Tomaten an Burgersauce, French Fries und kleinem Caesar Salat (1,2,4,a,c,g,j,)
- BBQ Bacon Burger** **15.90€**
180 Gramm Australisches Beef Pattie im Brioche Brötchen mit gegrillten Bacon, Salat, eingelegten Gurken und Tomaten an BBQ Sauce, French Fries und kleinem Caesar Salat (1,2,4,a,c,g,j,)
- Chicken Burger** **13.90€**
knusprig paniertes Hähnchen Pattie im Brioche Brötchen mit Salat, eingelegten Gurken und Tomaten an Burger Sauce, French Fries und kleinem Caesar Salat (1,2,4,a,c,g,j,)

•FLEISCH•

- Kalbsschnitzel** **22.90€**
Kalbsschnitzel in knuspriger Panade dazu servieren wir Preiselbeeren, Gurken Salat und Bratkartoffeln mit Speck(2,3,a,c)
- Hausgemachtes Roastbeef, Feersisch, Deutschland** **18.90€**
Roastbeefscheiben (kalt serviert) an Bratkartoffeln mit Speck, Salatbouquet und Remouladensauce(1,2,6,a,c,g)

•GRILL•

- STEAK FRITES**
„Entrecote" Silver Fern Farms, Neuseeland **24.90€**
Gegrilltes Neusseland Entrecote schön marmoriert 250 Gramm dazu servieren wir Trüffel Mayonnaise Dip, French Fries und einen kleinen Caesar Salat
- RUMPSTEAK**
„Strip Loin Rumpsteak“ Feersisch, Deutschland **21.90€**
Gegrilltes Strip Loin Steak 200 Gramm dazu servieren wir Bohnen mit Speck und Rosmarin Kartoffeln aus dem altem Land

•SEAFOOD•

- Gemischter Fisch Teller** **22,90€**
Norwegisches Lachsfilet, 3 Black Tiger Garnelen und krosses Zanderfilet vom Grill dazu servieren wir getrüffelte French Fries, Trüffel Mayonnaise Dip und einen kleinen Caesar Salat (2,d,j)
- Hamburger Pannfisch** **18.90€**
Zander und Lachsfilet dazu Blattspinat in Dijon Senfsauce und Bratkartoffeln mit Speck(2,d,j)

•KINDER• bis 12 Jahre

Butter Parmesan Pasta	4,50€
Penne / Spaghetti in Butter mit viel Parmesan	
Spaghetti Pomodori	4,90€
Pasta in einer leichten Tomatensauce	
Hähnchen Schnitzel mit Pommes	7,50€
paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes dazu Ketchup und Mayonnaise	
Pommes	
Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	4,00€

•DESSERT•

Apfelstrudel a la Mélange	7.90€
<i>Apfelstrudel an Vanille Sauce, Sahne und Bourbon Vanille Eiscreme(1,2,4,a,c,g)</i>	
Melange Pot Tiramisu	7.90€
<i>Buisquit in Espresso getränkt in einer Mascarpone Creme mit Grandmanier und Schokoladen topping (1,2,4,a,c,g)</i>	
Creme Brûlée	7.90€
<i>Kokos Creme Brûlée mit braunem Rohrzucker karamellisiert</i>	
Schokoladen Soufflee	7.90€
<i>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern an Vanille Eiscreme</i>	

•DIGESTIV•

Ziegler Obstbrand (2cl)	Likör (4cl)	Whiskey Bourbon (4cl)
Williams 7,00€	Amaretto, Baileys, 4,50€	„Jim Beam Devils Cut“ 6,00€
Alter Apfel 8,00€	Likör43	Amerika
Zwetschge 7,00€	Rum (4cl)	Scotch (4cl)
Grappa (4cl)	Havana 7 Years 5,00€	„Balvenie 12 Jahre“ 7,00€
Cellini 6,50€	Meyers 3,00€	Schottland
Nonino Monovitigno 9,00€	Vodka (4cl)	Single Malt (4cl)
Schnaps, Kräuter, Kümmel (4cl)	Skyy 6,00€	„Slyrs“ Deutschland 6,50€
Tequila 3,50€	Absolut 4,00€	Blended (4cl)
Jägermeister 3,50€	Gin (4cl)	„Togouchi“ Japan 8,00€
Helbing Kümmel 4,00€	Bombay Sapphire 5,50€	Irish (4cl)
Linie 4,50€	Hendricks 6,50€	„Tullamore D.E.W“ Irland 6,00€
Fernet Branca 4,00€	Monkey 47 7,50€	Cognac, Brandy Calvados (4cl)
		Hennessy fine 6,50€
		Remy Martin VSOP 9,50€
		Cardenal Mendoza 8,50€

• ESPRESSO, SCHOKOLADE & TEE •

Espresso

Espresso (9.8)	2.20€
Espresso Macchitto(9.8)	2.40€
Doppelter Espresso (9.8)	3.60€
Doppelter Macchiatto (9.8)	3.60€
Tasse Kaffee (9.8)	3.00€
Americano (9)	2,80€
Milchkaffee (9.8)	3.90€
Mélange (9.8)	3.50€
Cappuccino (9.8)	3.50€
Latte Macchiato (9.8)	3.90€
Pott Filter Kaffee (9)	3.90€

Kaffee mit Seele

Espresso Hennessy mit extra 1cl Hennessy (9.8,g)	4.90€
Espresso Coretto mit 1cl Grappa (9.8,g)	3.90€
Irish Coffee mit 2cl Irish Whisky, Espresso & Sahne (9.8,g)	5.70€
Pharisäer Espresso, 2cl Rum & Sahne (9.8,g)	5.70€

Schokolade „Domori“

Dunkle Schokolade	4.10€
mit Sahne	4.80€
mit Schuss extra	1.00€

Alle Kaffeespezialitäten auch Koffeinfrei
oder mit Lactose freier Milch

Schwarzer Tee Damman 3.90€

„Earl Grey Yin Zhen“ Schwarzer Tee aus China, ätherisches Bergamotte-Öl, Kornblumen, Sonnenblumen.

„Breakfast“ Eine klassische Mélange aus Ceylon, Assam und Darjeeling.

„Jardin Bleu“ Chinesischer Tee, mit Rhabarber und Walderdbeeren aromatisiert.

Grüner Tee Damman 3.90€

„Jasmin“ Der zarte Duft des Jasmins zaubert diesen unvergleichlichen, delikaten grünen Tee.

„Yunnan“ aus der Provinz Yunnan im Südwesten Chinas, ergibt einen hellgelben Aufguss.

Früchte Damman 3.90€

„Nuit d'été“ Mischung aus Hibiskus, Apfelstückchen und Hagebuttenschale, mit dem Aroma von Himbeeren, Erdbeeren und Sahne.

Rooibos Damman 3.90€

„Roibusch Vanille“ Eine harmonische Verbindung von Rooibos aus Südafrika und Vanille aus Madagaskar.

Herbal Tea Damman 3.90€

„Camomille“ blumiges Aroma mit einer leichten Bitterkeit

„Tisane Bali“ Lindenblüten und Eisenkraut. Fruchtig abgerundet mit den Aromen von Litschi, Grapefruit, Pfirsich und Rose.

hausgemachter Tee im Glas 3.90€

Frischer Minztee
Ingwer-Limetten-Tee

• PATISSERIE •

Erdbeere Schnitte 3,90€
Mürbeteig, Erdbeeren, Vanillecreme, Schokokeks und Bisquit

Mohn Apfel Schnitte 3,90€
Mürbeteig mit Marzipan, Mohn, frischen Äpfeln und Zimt

Pflaumen Schnitte 3,90€
Hefe-Mürbeteig mit Pflaumen und Butter Streuseln

Käse Schnitte 3,90€
Mürbeteig mit Quark, Creme Fraiche und Zitrone

Bienenstich 3,90€
Hefeteig mit Bayrischer Sahne Creme, Karamell und Mandeln

Apfelschnitte 3,90€
Mürbeteig mit Bisquitbrösel, Zimt und Apfelkompott

Cognac Chocolate Torte 4,60€
Saftiger Mandel Bisquit mit Baiser, feiner Valhrona Schokoladen Pralinen Creme und Cognac

Eclair Chocolate aux Vanille 3,90€
Feine Brandmasse mit ausgekochter Vanille Creme Füllung und feiner Schokoladen Fondant Glasur

Rhabarber Baiser Torte 4,60€
Mürbeteig, Rhabarber, Himbeere-Johannisbeer-Kuvertüre, Vanillecreme und Bisquit

Maharani Mousse Torte 4,60€
Edelschokoladenmousse mit Zartbitter Schokolade überzogen

•WASSER•

San Pellegrino mit Kohlensäure 0.2l	3.20€
San Pellegrino mit Kohlensäure 0.75l	7,30€
Aqua Panna stilles Wasser 0.2l	3,20€
Aqua Panna stilles Wasser 0.75	7.30€

•SOFTDRINKS•

Coca Cola / Light / Zero / Fanta	3.10€
Sprite / Mezzo Mix 0.2l (1.3.9.13)	

Thomas Henry 0.2l

Ginger Ale, Spicy Ginger, Bitter	3.50€
Lemon, Soda Water, Cheery Blossom Tonic, Tonic Water (1.10)	

•SÄFTE&SCHORLEN•

Frisch gepresster O-Saft 0.2l	4.70€
Orangensaft 0.2l	3.50€
Apfelsaft Naturtrüb 0.2l	3.50€
Kirschnektar 0.2l	3.50€
Traubensaft 0.2l	3.70€
Johannisbeersnektar 0.2l	3.70€
Bananen-Nektar 0.2l	3.70€
Maracuja Nektar 0.2l	3.70€
Rhabarbernektar 0.2l	3.70€
Saftschorle 0.3l	3.60€
Saftschorle 0.5l	5.60€

•BIO LIMONADEN•

LemonAid Limette 0.3l	3.50€
LemonAid Maracuja 0.3l	3.50€

•BIER•

Holsten Pilsener 0.25l	3.40€
Holsten Pilsener 0.5l	5.20€
Erdinger Weißbier 0.5l	5.80€
Duckstein 0.3l	4.00€
Duckstein 0.5l	5.80€

•BIER MIX•

Alsterwasser 0.25l	3.40€
Alsterwasser 0.5l	5.20€
Diesel (Bier-Cola) 0.25l (1.3.9)	2.90€
Diesel (Bier-Cola) 0.5l (1.3.9)	5.20€

•FLASCHENBIER•

Pilsener

Carlsberg Pilsener 0.33l	3.10€
--------------------------	-------

Alkoholfrei

Holsten Alkoholfrei 0.33l	3.10€
Erdinger Weizen	
Alkoholfrei 0.5l	4.50€

•LONGDRINKS•

GIN

Elderflower Collins	8,50€
4cl Gin mit Holunderblütenlikör, frischer Zitronensaft, Zuckersirup und Thomas Henry Soda Water	

Gin Buck	8,00€
4cl Gin mit Zitronensaft und Ginger Ale	

Lemon Snicket	9,00€
5 cl Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Thomas Henry Bitter Lemon	

Pimm's Cup	7,00€
4cl Pimm's mit Ginger Ale	

VODKA

Skinny Bitch	7,50€
4cl Vodka mit Tonic Water	

Vodka Lemon	7,50€
4cl Vodka mit Bitter Lemon	

Moscow Mule	8,50€
4 cl Vodka, frischer Limettensaft und Thomas Henry Spicy Ginger	

Bloomy Cup

4cl Wermut mit Cherry Blossom Tonic aufgefüllt	6,50€
--	-------

WHISKY & RUM

Whisky Highball	9,00€
6cl Scotch aufgefüllt mit Henry Soda Water	

Cuba Cuba	9,50€
4cl Havana 7 Anos mit Coca Cola aufgefüllt, braunem Rohrzucker und Limetten	

Alkoholfrei

Coconatta	5,50€
Kokosnuss Sirup, Spicy Ginger und Maracujasaft	

Ipanema	4,50€
Limetten, Rohrzucker und Ginger Ale	

•Hausgemachte Limo's•

Apfel Minze 0.3l	3.90€
Naturtrüber Apfelsaft mit Minze, Mineralwasser und gestoßenem Eis	

Erdbeere Minz Schorle 0.3l	3.90€
Erdbeere Nektar mit Minze, Mineralwasser und Eiswürfeln	

• OFFENE WEISSWEINE 0.2l •

Deutschland / Österreich

Riesling „Kunststückchen“ 6.90€
Künstler, Rheingau, vollfruchtig frisch, ausgewogen, nachhaltig im Geschmack

Weissburgunder 6.40€
Spiess, Erfrischenden Aromen von schwarzen Johannisbeeren und weißem Pfirsich.

Grüner Veltiner 6.50€
Johann Topf, Österreich Tropische Fruchtaromen verbunden mit einer feinen Struktur

Neuseeland

Sauvignon Blanc 6.80€
Villa Maria Neuseeland, Explosive Fruchtigkeit, rassige Struktur

Italien

Pinot Grigio IGT 6.30€
Villa Canlungo, Italien Ausgeprägte Aromen, nachhaltig im Geschmack

Frankreich

Chardonnay 6.60€
Gerard Bertrand, Frankreich duftige Aromen, üppige Frucht, weich und rund mit langem Nachhall

Weissweinschorle 5.50€
1/2 Chardonnay mit 1/2 Mineralwasser aufgefüllt

• PROSSECCO •

Prosecco Frizzante 0.1l 5.50€

Prosecco Frizzante 0.75l 24.00€

Prosecco Auf Eis 0.2l 8.00€

Hugo Holunderblüten Sirup, Prosecco, Minze und Limette auf Eis 6,50€

Spritz Aperol 6,50€
4 cl Aperol, Prosecco, Soda und Eiwürfel

• OFFENE ROTWEINE 0.2l •

Süd Afrika

Shiraz 6.90€
Rhebokskloof, Süd Afrika feinherb, herzhaftes und körperreiches Bouquet, vollmundiger Geschmack

Merlot 7.30€
Vriesenhof, Stellenbosch, Süd Afrika Weich und würzig im Geschmack, zarte Röstnoten

Spanien

Rioja Reserva 8.90€
Barón de Ley, Spanien Vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote

Chile

Cabernet Sauvignon 6.90€
Montes, Chile, Sanft und raffiniert im Finale

Italien

Primitivo 6.90€
Feudi, Italien, fruchtige Aromen, leicht wie ein frisches Blatt

Frankreich

Minuty Moments Rosé 6.90€
Chateau Minuty, Frankreich Fruchtiges Aroma und einen trockenen, runden Geschmack

• CHAMPAGNER •

Taittinger 0.1l, 11.00€
Frankreich, Finessereich, angenehm prickelnd, süffig

Taittinger Rose 0.1l 14.00€
Frankreich, Lachsrosa, Finessereich, angenehm prickelnd, süffig

Taittinger 0.75l 80,00€

Taittinger Rose 0.75l 110,00€

Flaschenweine

DEUTSCHLAND

Riesling Kunststück, Künstler, Rheingau 0.75l 34.00€

Herrlich saftig mit feiner Balance von klarer, reifer Frucht und frischer Säure

SÜDAFRIKA

Sauvignon, Buitenverwachting, Süd Afrika 0.75l 35.00€

Viel Frische mit lebhafter Säure und rassige Würze

ITALIEN

Gavi DOGC, La Scolca, Italien 0.75l 29.00€

fein und raffiniert, sehr schlank im Körper

AUSTRALIEN

Koonunga Hill Chardonnay, Penfolds, Australien 0.75l 35.00€

Vollmundig, weich und ausgeglichene mit würzigen Aromen

FRANKREICH

Sancerre, Les Cailottes blanc, Frankreich 0.75l 32.00€

Aromatisch erfrischend mit exzellenter Struktur

Rotwein

SÜDAFRIKA

Elgin Aenigma, Neil Ellis, Südafrika 0.75l 36.00€

Herzhaftes und körperreiches Bouquet, vollmundig im Geschmack

ITALIEN

Il Bruciato, Antinori Bolgheri DOC, Italien 0.75l 39.00€

Lang anhaltende Struktur mit weichem Tannin

FRANKREICH

Medoc SAGA, Lafita Rothschild, Frankreich 0.75l 33.00€

fleischig, kraftvoll im Geschmack

AUSTRALIEN

Shiraz Bin 2, Penfolds, Australien 0.75l 35.00€

Harmonisch, ausgewogen im Geschmack mit feiner Würze im Finale

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Geschmacksverstärker
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel
7 koffeinhaltig
8 chininhaltig
9 geschwärzt
10 enthält Phenylalaninquelle

ALLERGENE

a) Weizen
b) Krebstiere
c) Eier
d) Fische
e) Erdnüsse
f) Soja
g) Milch
h) Pistazien (nicht Nüsse!)
i) Sellerie
j) Senf
k) Sesam
l) Sulfid
m) Lupine
n) Weichtiere