

### Heißgetränke

**Kaffeespezialitäten** - Arabica Espressobohne aus Costa Rica, Ecuador, Brasilien <sup>G</sup>, koffeinhaltig  
- ohne Mehrpreis: entkoffeinierter Kaffee als Alternative

Caffè Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Espresso - inkl. Shot Wasser	2,80
Espresso Macchiato - inkl. Shot Wasser	2,90
Espresso Doppio - inkl. Shot Wasser	3,90
Espresso Doppio Macchiato - inkl. Shot Wasser	4,00
Affogato <sup>G</sup> Eis, Espresso	4,80

### **Heiße Schokolade** <sup>G</sup>

Heiße Schokolade	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50

**Tee - Samova** - Qualität & Nachhaltigkeit seit 2002, Hamburger Designpreis 1 Kanne 5,90

Total Reset - Bio Kräutertee \*  
Griechisches Bergkraut, Fenchelsamen, Karottenflocken, Salbeiblätter, Orangenschale

Lazy Daze - Bio Schwarztee \*  
Earl Grey - Zitronenschale und natürliches Bergamottöl

Istanbul Nights - Bio-Schwarztee/Minze \*  
Ceylon und Darjeeling - Krauseminze, Anis, Pfeffer, Hibiskus, Ingwer, Gewürznelken, Zimt, Kümmel, Kardamom, Koriander, natürliches Aroma

Jasmin Green - Bio-Grüntee \*

Digital Detox - Bio-Früchtetee - THC-frei \*  
Weißer Hibiskus, Karottenflocken, Hagebuttenschale, Kürbis, Ingwer, Apfel, Sonnenblume, Rooibos, Süßholzwurzel, Zitronenschale, -gras u. -myrte, Hanf- u. Färberdistelblütenblätter

Scuba Garden - Grüner Rooibos/ Spirulina  
Cranberrystücke, Orangenschalen, Aroma

Heiße Zitrone	5,90
---------------	------

Zitrone, Ingwer

Heiße Minze	5,90
-------------	------

Frische Minze

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

### Softdrinks

#### **Wasser**

Gesundes Filterwasser still	0,25 L	3,00	1,00 L	7,00
Vilsa Gourmet Line Medium	0,25 L	3,00	0,75 L	7,00

#### **Fritz** <sup>L</sup>

Fritz Kola mit / ohne Zucker <sup>1, 4, 7, 9</sup>	0,33 L	3,90
Zitronenlimonade	0,33 L	3,90
Bio-Apfelschorle	0,33 L	3,90
Bio-Rhabarberschorle	0,33 L	3,90

**Fever Tree** A, L, 8

Indian Tonic Water	0,2 L	3,90
Ginger Ale	0,2 L	3,90

**Biere**

**Störtebeker** A, L

Pils	0,33 L	3,90
Pils, alkoholfrei	0,33 L	3,90
Weizen	0,5 L	5,30
Weizen, alkoholfrei	0,5 L	5,30
Naturradler Zitrone	0,33 L	4,20

**Aperitif / Longdrinks**

**Fancy Drinks** L, 1, 4, 5, 8, Zitrusfrüchte - Deko

Hugo <i>Holunderblütensirup, Prosecco,, Soda, Limette, Minze</i>		7,90
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>		7,90
Lillet Wild Berry <i>Lillet Blanc, Wild Berry, Früchte</i>		9,00
EISBAR Aperol <i>Aperol Coffee, Tonic, Orange</i>		10,00
Gin Tonic - Fever Tree <i>Gin Sol, Monkey 47, Tanquery</i>		11,00

**Fancy Drinks - Non-Alcoholics** L, 1, 5, 8, Zitrusfrüchte - Deko

Gin Tonic <i>Gin Siegfried, Tonic Fever Tree</i>		10,00
Ipanema <i>Limetten, Ginger, Maracujasaft, Rohrzucker</i>		7,50
Hugo <i>Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze</i>		7,50

**"Kurze"**

	2cl	
Grappa Maschio 903 Barrique		6,90
Eierlikör C, G, L, 1 <i>Dank glücklicher Kühe &amp; Hühner</i>		3,00

Allergene Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus \* B Krebstiere und Erzeugnisse daraus \* C Eier/Eiererzeugnisse inkl. Lecithin/Lysozym Erzeugnisse \* D Fisch und Fischerzeugnisse \* E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus \* F Soja/Sojaerzeugnisse inkl. Lecithin/Sojabohnen \* G Milch/ Milcherzeugnisse inkl. Laktose \* H Schalen und Erzeugnisse daraus \* I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse \* J Senf und Senferzeugnisse \* K Sesamsamen/ Sesamerzeugnisse \* L Schwefeldioxid/Sulfite \* M Lupine/Lupinenerzeugnisse \* N Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe \* 2 Konservierungsstoffe \* 3 Antioxidationsmittel \* 4 Coffein \* 5 Geschmacksverstärker \* 6 Phenylalaninquelle \* 7 Süßstoffe/Süßungsmittel \* 8 Chinin \* 9 Phosphate

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Service in Euro

### Crémant / Weine

<b>Crémant</b> <sup>L</sup>	0,1 L	0,2 L
Crémant brut - Jülg - Pfalz <i>Trocken, saftige Frische, tolle Mousse, mit feinen rotbeerigen Fruchtaromen</i>	8,50	
Crémant Rosé brut - Jülg - Pfalz <i>Trocken, saftige Frische, tolle Mousse - löst sich langsam und schön gleichmäßig</i>	8,50	
<b>Weißweine</b> <sup>L</sup>		
Weißer Burgunder - Schittler - Rheinhessen <i>Trocken, leicht und fein - Julia Schittler liebt die feine und zarte Aromatik</i>	4,80	8,50
Riesling - eins, zwei, dry - Leitz - Rheingau <i>Trocken, sanfte und frische Rieslingfrucht mit angenehmer Länge</i>		8,50
Weißweincuvée - Lieblingswein - Zur Schwane - Franken <i>Trocken, Holunderblüte und Cassis in der Nase, Frische und Leichtigkeit am Gaumen</i>		7,70
<b>Rotweine</b> <sup>L</sup>		
Primitivo - Ragazzo No.1 - Apulien <i>Trocken mit dezenter Fruchtsüße - voll, weich und üppig mit einem riesen Bouquet reifer Früchte und Gewürze</i>	4,50	8,00
Merlot - Ragazzo No.1 - Veneto <i>Trocken, dezent dunkelfruchtig und kräuterwürzig</i>		7,70
Reserve Speciale Syrah - Gerard Bertrand - Südfrankreich <i>Trocken, tiefdunkles Granatrot - reife Früchte ergänzt um Nuancen von Pfeffer, Veilchen, Nelken und einem Hauch von Trüffel</i>		8,50
<b>Roséweine</b> <sup>L</sup>		
Pinotage rosé - Delheim - Südafrika <i>Duftig intensive roter Fruchtekorb aus Himbeeren und Kirschen, frisch und saftig</i>	4,80	8,50

### Kleine Leckereien

#### **Fein zum Wein**

Käseteller <sup>A, C, G, H</sup> <i>5 verschiedene Käsesorten, leicht bis pikant mit Feigensenf, Trauben und Brot</i>		15,00
Herzhaft im Glas <sup>A, C, G, H, L, 9</sup> <i>zur Auswahl stehen Käsewürfel und Salamisnacks</i>		4,90
Brot, Olivenöl & Meersalz <sup>A, H,</sup>		5,50
Portion griechische Oliven		4,00
Extra Brot <sup>A, C, G, H,</sup>		3,00

#### **Flammkuchen** <sup>A, C, G, L</sup> - Aufgrund unserer Ofenkapazität kann es eine Wartezeit bis zu 20 Minuten geben.

Elsässer Art <sup>9</sup> <i>Klassisch, Schmand, Speck, Zwiebeln, Lauch</i>		11,00
Vegetarisch <i>Schmand, Mozzarella, Feta, Zucchini, Tomate, Lauch, Rucola</i>		12,50
Rucola-Schinken <sup>9</sup> <i>Schmand, Mozzarella, Schinken, Rucola, Parmesan</i>		13,50
Pastore <sup>E, H, 9</sup> <i>Schmand, Mozzarella, Ziegenkäse, Rucola, Weintrauben, karamellisierte Nüsse, Honig</i>		14,50
Apfel-Zimt - mit Alkohol <sup>1, 9</sup> <i>Schmand, Mozzarella, Äpfel, Zimt, Calvados</i>		12,00