

Kulinarische Highlights

KÜCHENCHEF JAN SCHÖPS
EMPFIEHLT MO - SA :

MITTAGS 3
&
ABENDS 3-5

ZUSÄTZLICHE
SPEZIALITÄTEN ZUR
SPEISEKARTE





VOR SPEISE

BURRATA AN AUBERGINENPÜREE 14,9
mit Schmortomaten, frischen Kräutern

RUCOLASALAT IM PARMESANNEST 12,5
mit Kirschtomaten, gerösteter Edel-Nussvariation,
Balsamico-Dressing

HAUPT SPEISE

PENNE CRUDA IOLA 13,5
fruchtige Tomatensauce, Fetakäse, Rucola

RAVIOLI FORMAGGIO DI CAPRA 15,5
gefüllt mit Ziegenkäse, an Auberginenpüree mit
gratiniertem Ziegenkäsemedaillon, Butter-Salbei Sauce

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART 12,5
Schmand, Schwarzwälder Speck, Rote Zwiebeln, Pfeffer

FLAMMKUCHEN PASTORE 15,5
Schmand, kandierte Nüsse, Weintrauben, Mozzarella,
Ziegenkäse, Rucola

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH 14,5
Schmand, Mozzarella, frisches buntes Gemüse, Rucola

FLAMMKUCHEN PARMA 15,5
Schmand, Parma Schinken, Parmesan, Kirschtomaten,
Rucola

DESSERT

SAISONALES FRUCHTRAGOUT 8,5
Mascarponecreme mit saisonalen Früchte

BROWNIE 11
mit Bourbon Vanilleeis und Fruchtragout

OMA'S KUCHEN 4,5



NUSS - KROKANTBECHER 3 Kugeln Eis, Karamellsauce, Krokant, Sahne	8,7
FRÜCHTEBECHER 3 Kugeln Eis, Beerensauce, frische Früchte, Sahne	8,7
SCHOKOBECHER 3 Kugeln Eis, Schokosauce, Schokostreusel, Sahne	8
SCHWEDENBECHER 3 Kugeln Eis, Apfelmus, 2cl Eierlikör, ALKOHOL, Schokosauce, Sahne	9,9
SPAGHETTIEIS 3 Kugeln Vanilleeis, Erdbeersauce, Sahne, Streusel	7,7
KINDERBECHER 2 Kugeln Eis, Sahne, bunte Streusel, Waffel	5,7
MILCHSHAKE Eis, Milch	5,2
EISSCHOKOLADE Eis, Milch, Kakao, Schokoladensauce	6,7
EISKAFFEE Vanilleeis, Espresso, Karamellsauce, Sahne	6,7
EXTRAS	
KUGEL EIS	1,8
SPEZIELLE EISKREATIONEN z. B. Pistazie, Florentiner Haselnuss, Eis mit Hafermilch	2
SAHNE	1,4
STREUSEL bunte, Marshmallows, Smarties karamellisierte Mandeln, Schoko dunkel/weiss	0,4 0,6
SAUCEN Karamell, Erdbeer, Schoko	0,6
EIERLIKÖR 2cl	3

heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Arabica Espressobohnen aus Costa Rica

CAFFÉ CREMA	3,8
ESPRESSO	2,8
ESPRESSO MACCHIATO Milch	3
ESPRESSO DOPPIO	4,2
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO Milch	4,5
CAPPUCCINO Milch	3,9
LATTE MACCHIATO Milch	4,3
AFFOGATO Vanilleeis, Espresso	4,8
HEISSE SCHOKOLADE Milch, Kakao, Schokoladensauce	5
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE Milch, Kakao, Schokoladensauce, Sahne	5,5
HAFERMILCH	0,7
LAKTOSEFREIE MILCH	0,4



TEE

1 KANNE SAMOVA TEE

5,9

Qualität und Nachhaltigkeit seit 2002, Hamburger Designpreis

TOTAL RESET - BIO KRÄUTERTEE

Bergkraut, Fenchel, Karottenflocken, Salbeiblätter, Orange

JASMIN GREEN - BIO

Grüner Jasmin tee

ISTANBUL NIGHTS - BIO

Schwarzer Tee, Minze - Ceylon, Darjeeling, Gewürze

LAZY DAZE - BIO SCHWARZTEE

Zitronenschale, Bergamottöl

SCUBA GARDEN - ROOIBOS

Grüner Rooibos, Spirulina, Cranberry, Orange

DIGITAL DETOX - BIO FRÜCHTETEE

Rooibos, Früchte, Hibiskus, Zitronengras, Ingwer, (THC-frei)

HEISSE ZITRONE

frische Zitrone und Ingwer

HEISSE FRISCHE MINZE

offene getränke

SOFTDRINKS

WASSER STILL/PRICKELND	0,25L	3
WASSER STILL/PRICKELND	0,75L	7
FRITZ COLA mit / ohne Zucker	0,33L	4,2
BIO-RHABARBERSCHORLE	0,33L	4,2
BIO-APFELSCHORLE	0,33L	4,2
ZITRONENLIMONADE	0,33L	4,2

FEVER TREE

INDIAN TONIC WATER	0,2L	4,5
GINGER ALE	0,2L	4,5
WILD BERRY	0,2L	4,5

BIERE

STÖRTEBEKER PILS	0,33L	4,5
STÖRTEBEKER PILS ALK.FREI	0,33L	4,5
WEIZEN	0,5L	5,5
WEIZEN ALK.FREI	0,5L	5,5
NATURRADLER ZITRONE	0,33L	4,5
LOCKSMITH WIENER LAGER	0,33L	5,2
BIER HELLES	0,5L	5,5

aperitif & digestif

APERITIF / LONGDRINKS

HUGO	8,5
Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda, Limette, Minze	
APEROL SPRITZ	8,5
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
LILLET WILDBERRY	9,9
Lillet Blanc, Wild Berry, Früchte	
GIN TONIC	12,5
Gin Sul, Tonic, Rosmarin, Zitrone	
APEROL CAFFÉ	11,5
Aperol Caffé, Tonic, Orange	

FANCY DRINKS - NON ALCOHOLICS

EISBAR GIN TONIC	11,5
Gin Siegfried, Tonic, Zitroneneis, Rosmarin	
EISBAR HUGO	8,5
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	

DESSERTWEINE & DIGESTIF

PORTWEIN	5CL	6
Allesverloren, Südafrika		
EISWEIN	2CL	6,9
Knewitz, Rheinhessen - Riesling Weiss		
ZIEGLER	2CL	11
Waldhimbeergeist oder Williamsbirne		
Fr.Brösel	2CL	9
Vogelbeere oder Haselnuss		
GRAPPA		
Ca dei Frati Pietro dal Cero	2CL	9
Grappa 903	2CL	7

crémant & wein

CRÉMANT

0,1L

0,75L

CRÉMANT, BRUT, PFALZ

9,9

63

Jülg, Pfalz - trocken, saftige Frische, tolle Mousse

CRÉMANT, ROSE, PFALZ

9,9

65

Jülg, Pfalz - trocken, saftiges Fruchtaroma

WEISSWEINE

0,2L

0,75L

GRAUBURGUNDER

8

27

Julia Schittler, Rheinhessen - trocken, leicht, zart

RIESLING GLIMMERSCHIEFER

8,5

29

Loersch, Mosel - feinherb, leichte, elegante Note

LUGANA MAIOLO

9,5

34

Ca Maiol, Gardasee - trocken, zart

SAUVIGNON QBA

9

31

Knewitz, Rheinhessen - trocken, elegant, beerig

CHARDONNAY

28

Secret Boise, Languedoc - trocken, elegant

GRAUER BURGUNDER

44

Kruger-Rumpf, Nahe - trocken, rund, vollmundig, cremige Fruchtnote

SAUVIGNON BLANC FUMÉ

49

Oliver Zeter, Pfalz - trocken, exotische Früchte, von einem zarten, rauchigen Aroma ummantelt
Der Name "Fumé" ist hier Programm.

crémant & wein

ROSEWEINE

	0,2L	0,75L
--	------	-------

PINOTAGE ROSE

	7,5	27
--	-----	----

Delheim, Südafrika - trocken, duftig intensive
Frucht, frisch, saftig

MIRAVAL STUDIO

	9,5	34
--	-----	----

Miraval, Côte d'Azur- trocken, schöne
Frische, aromatische Fülle

ROTWEINE

PRIMITIVO

	7,5	27
--	-----	----

Ragazzo No.1, Apulien - trocken, weich, üppig,
dezente Fruchtsüsse

MERLOT

	7,5	27
--	-----	----

Ragazzo No.1, Veneto - trocken, dunkelfruchtig,
kräuterwürzig

GSM GRANDE RESERVE

	8,5	29
--	-----	----

Secret Boise, Languedoc - trocken, leichte Restsüsse
Cuvée aus Grenache, Syrah & Mouvrede

TORCICODA PRIMITIVO

		49
--	--	----

Tormaresca, Apulien - trocken, bezaubert durch
sortentypische Aromen von Sauerkirschen
und Zwetschgen, weiches Tannin und ein
nachhaltiges Finale

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt., exklusive Trinkgeld.
Bei Bedarf fragen Sie bitte nach der Menükarte mit Allergenen und
Zusatzstoffen.