

**SPEISEKARTE MONTAG - SAMSTAG
DIENSTAG FLAMMKUCHENABEND - NUR FLAMMKUCHEN**

VORSPEISE

BURRATA AN AUBERGINENPÜREE mit Schmortomaten, frischen Kräutern	16,5
RUCOLASALAT IM PARMESANNEST mit Kirschtomaten, gerösteter Edel-Nussvariation, Balsamico-Dressing	13,9

HAUPTSPEISE

PENNE CRUDAIOLA fruchtige Tomatensauce, Fetakäse, Rucola	15
RAVIOLI FORMAGGIO DI CAPRA gefüllt mit Ziegenkäse, an Auberginenpüree mit gratiniertem Ziegenkäsemedaillon, Butter-Salbei Sauce	17,5
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART Schmand, Schwarzwälder Speck, Rote Zwiebeln, Pfeffer	13
FLAMMKUCHEN PASTORE Schmand, kandierte Nüsse, Weintrauben, Mozzarella, Ziegenkäse, Rucola	16
FLAMMKUCHEN VEGETARISCH Schmand, Mozzarella, frisches buntes Gemüse, Rucola	15
FLAMMKUCHEN PARMA Schmand, Parmaschinken, Parmesan, Kirschtomaten, Rucola	16

DESSERT

Kuchenauswahl nach Tagesangebot

Speiseeis aus unserer Eistheke

Saisonales Tagesangebot

EISBECHER & MEHR

NUSS - KROKANTBECHER		9,9
3 Kugeln Eis, Karamellsauce, Krokantstreusel, Sahne		
FRÜCHTEBECHER		9,9
3 Kugeln Eis, Beerensauce, frische Früchte, Sahne		
SCHOKOBECHER		9,9
3 Kugeln Eis, Schokosauce, Schokostreusel, Sahne		
SCHWEDENBECHER		11,5
3 Kugeln Eis, Schokosauce, Apfelmus, 2cl Eierlikör, Sahne		
KINDERBECHER		6
2 Kugeln Eis, bunte Streusel, Sahne, Waffeltaler		
SPAGHETTIEIS		8,9
3 Kugeln Vanilleeis, Erdbeersauce, weiße Schokostreusel, Sahne		
SPAGHETTIEIS VEGAN		9,9
3 Kugeln Vanilleeis, Erdbeersauce, Kokosstreusel		
MILCHSHAKE		
Eis, Milch		
		5,5
EISSCHOKOLADE		7,5
Schokoladeneis, Milch, Kakao, Schokosauce, Sahne		
EISKAFFEE		7,5
Vanilleeis, Espresso, Karamellsauce, Sahne		
EXTRAS		
KUGEL EIS	to-go	1,8
KUGEL EIS	in-house	2,3
SAHNE klein/groß		1/1,6
BUNTE STREUSEL		0,4
STREUSEL		0,6
Krokant, Schoko, Smarties, Marshmallows		
SAUCEN		0,6
Beeren, Schoko, Karamell		
EIERLIKÖR 2cl		3

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Arabica Espressobohnen aus Costa Rica

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

TEE

1 KANNE SAMOVA TEE

Qualität und Nachhaltigkeit seit 2002, Hamburger Designpreis

5,9

TOTAL RESET - BIOKRÄUTERTEE

Bergkraut, Fenchel, Karottenflocken, Salbeiblätter, Orange

JASMIN GREEN - BIO

Grüner Jasmintee

ISTANBUL NIGHTS - BIO

Schwarzer Tee, Minze-Ceylon, Darjeeling, Gewürze

LAZY DAZE - BIO SCHWARZTEE

Zitronenschale, Bergamottöl

SCUBA GARDEN-ROOIBOS

Grüner Rooibos, Spirulina, Cranberry, Orange

MASTER MINT TEE - BIO MINZE

Reine Krauseminze

HEISSE ZITRONE

frische Zitrone und Ingwer

SOFTDRINKS

WASSER STILL/PRICKELND	0,3L	3
WASSER STILL/PRICKELND	1L/0,7L	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
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 / LONGDRINKS

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

FANCY DRINKS – NON ALCOHOLICS

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

DESSERTWEINE & DIGESTIF

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

CRÉMANT	0,1L	0,75L
CRÉMANT BRUT, PFALZ Jülg, Pfalz - trocken, saftige Frische, tolle Mousse	11	63
CRÉMANT ROSE, PFALZ Jülg, Pfalz - trocken, saftiges Fruchtaroma	11	65
WEISSWEINE	0,2L	0,75L
WEINSCHORLE	7,5	
GRAUBURGUNDER Julia Schittler, Rheinhessen - trocken, leicht, zart	9	29
RIESLING GLIMMERSCHIEFER Loersch, Mosel - feinherb, leichte, elegante Note	9,5	31
LUGANA MAIOLO Ca Maiol, Gardasee - trocken, zart	10	34
SAUVIGNON QBA Knewitz, Rheinhessen - trocken, elegant, beerig	9,5	31
CHARDONNAY Secret Boise, Languedoc - trocken, elegant		28
GRAUER BURGUNDER Kruger-Rumpf, Nahe - trocken, rund, vollmundig, cremige Fruchtnote		39
SAUVIGNON BLANC FUMÉ Oliver Zeter, Pfalz - trocken, exotische Früchte, von einem zarten, rauchigen Aroma ummantelt Der Name "Fumé" ist hier Programm.		44

ROSEWEINE	0,2L	0,75L
PINOTAGE ROSE Delheim, Südafrika - trocken, duftig intensive Frucht, frisch, saftig	8	27
MIRAVAL STUDIO Miraval, Côte d'Azur - trocken, schöne Frische, aromatische Fülle	10	34
ROTWEINE		
PRIMITIVO Ragazzo No.1, Apulien - trocken, weich, üppig, dezente Fruchtsüße	8	27
MERLOT Ragazzo No.1, Veneto - trocken, dunkel fruchtig, kräuterwürzig	8	27
GSM GRANDE RESERVE Secret Boise, Languedoc-trocken, leichte Restsüsse Cuvée aus Grenache, Syrah & Mouvrede	9	29
TORCICODA PRIMITIVO Tormaresca, Apulien - trocken, bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale		44

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

HERZLICH WILLKOMMEN IM BISTRO EISBAR

Wir sind das „Chamäleon“ unter den Volksdorfer Gastronomiebetrieben...

wandelbar - vielfältig - ausschließlich frische Küche - frei von Zusatzstoffen & Emulgatoren.

Unser Gäste kommen zum Lunch, um unseren köstlichen Mittagstisch zu genießen. Am Nachmittag sehen wir euch bei Kaffeespezialitäten, hausgebackenen Kuchen und Speiseeis aus eigener Produktion. Und wenn der Abend Einzug hält, schätzt ihr unseren liebevoll eingerichteten Gastraum und lasst euch von Jan, unserem Küchenchef, kulinarisch verwöhnen. Dazu darf es ein gutes Glas Wein, ein ausgesuchtes Bier oder Longdrinks sein.

In der warmen Jahreszeit öffnen wir unsere Terrasse für euch. Hier könnt ihr euch frei von Verkehrslärm entspannen und von uns verwöhnen lassen.

Gern richten wir auch kleine Familienfeiern für euch aus. In House stehen wir dabei mit 25 und auf der Terrasse mit 40 Plätzen zur Verfügung. Sprecht uns gerne an und vereinbart einen Termin.

Unsere Küche Mo - Sa

Zuzüglich zu unserer Speisekarte halten wir einen wöchentlich wechselnden Mittagstisch und am Abend eine Tafel, die wir je nach saisonalen Marktangebot für euch ausrichten, im Angebot bereit.

Dienstag Abend hat unser Koch Familientag, so dass wir euch bei eurem Besuch gerne mit Flammkuchen begeistern dürfen.

Das BISTRO Eisbar Team steht für eine entspannte Auszeit vom Alltag bei kulinarischem Genuss.