

Hausgemachte Suppen & Vorspeisen

Bruschetta Pomodoro, geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Knoblauch ²	6,10 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe, mit Mettbällchen, Spargel und Eierstich ^B	5,40 €
Tomatensüppchen mit Sahnehaube	5,40 €
Beilagen-Salat, gemischter Salat	4,90 €

Salate – knackig & frisch

Alle unsere Salate mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing^G

Griechischer Salat, großer gemischter Salatteller mit Hirtenkäse und Oliven	13,90 €
Thunfisch Salat, großer gemischter Salatteller mit Thunfisch und Zwiebeln	13,50 €
Fitness-Salat, großer gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	14,80 €

Zu allen Salaten reichen wir Baguette².

Unsere Klassiker

Gebackener Camembert, mit Salatbeilage, Preiselbeeren, Butter und Toast ^{A,B,C}	7,50 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Baguette ^{C,F,G}	6,90 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Pommes-Frites ^{F,G}	8,90 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Bratkartoffeln ^{F,G}	10,90 €
Fleischsülze „Hausmacher Art“, mit Bratkartoffeln, Remoulade, Gewürzgurke ^{2,3} und Salatbeilage	13,50 €
2 Matjesfilets nordischer Art, mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Gewürzgurke ^{2,3,4,G} und Salatbeilage	13,50 €
Portion Pommes Frites	3,30 €
Majo, Ketchup, Remoulade	0,30 €
Portion Sour Cream	1,00 €

Bowl

Buddha Bowl I mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Salat, Rucola, Mais, Paprika, Avocado, Mango in Süßsauersoße, Walnüsse, Reis und Honig-Senf Dressing 15,90 €

Buddha Bowl II mit Bio-Tofu, Salat, Rucola, Mais, Paprika, Avocado, Mango in Süßsauersoße, Walnüsse, Reis und Honig-Senf Dressing 15,90 €

Buddha Bowl Falafel mit Falafel, Salat, Rucola, Mais, Paprika, Avocado, Mango in Süßsauersoße, Walnüsse, Reis und Honig-Senf Dressing 15,50 €

Fleisch

Storchenteller mit Sambal Oeleksauce , 1 Putensteak , 2 Hähnchenmedaillons und gemischtem Salat 16,70 €

Unsere Fleischgerichte servieren wir euch mit Pommes oder Kroketten. ^{B,C,F,3,4}
Bratkartoffeln für 2,- € Extra

Spareribs, dazu reichen wir Kartoffelspalten, Krautsalat, BBQ-Sauce und Sour Cream ^{C,G,1} 19,90 €

Unsere Schnitzel Parade

Frisch panierte Schnitzel aus der Pfanne mit einem kleinen Salat

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,B,C} 14,60 €

Schnitzel „Jäger Art“ ^{A,B,C} mit Waldpilzsauce 15,90 €

Schnitzel „Förster Art“ mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren 16,30 €

Schnitzel „Amazonas“ mit grüner Pfefferrahmsauce ^{A,B,C} 15,90 €

Schnitzel „Sambal Oeleksauce“ Scharf 16,10 €

Schnitzel „Mailänder Art“ mit Tomaten und Käse überbacken 17,30 €

Schnitzel „Salsa“ fruchtige Paprikasauce 15,90 €

Schnitzel „Hollandaise“ ^{A,B,C,F} mit Sauce Hollandaise 15,90 €

Unsere Schnitzel servieren wir euch mit Pommes oder Kroketten. ^{3,4}
Bratkartoffeln für 2,00,- € Extra

Für unsere kleinen Gäste

Schneewittchen Teller

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salat ^{A,B,C}

6,90 €

Donald Duck Teller

5 Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Salat

6,00 €

Räuberteller

Ein kleiner, leerer Teller zum Räubern bei Mama und Papa

0,00 €

Dessert

Tartufo Classico Halbgefrorenes Eis aus Zabaione- und Schokoladeneis bedeckt mit Kakao.

^{A,C,D,E}

6,80 €

Schoko - Becher

mit zwei Kugeln Schokoladeneis, Mandelsplitter und Sahne.

5,90 €

Eierlikör-Becher, mit zwei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Mandelsplit und Sahne ^{B,C,D,E,10}

6,50 €

Französischer Schokoladenkuchen mit Schokoladenkern und einer Kugel Vanilleeis

Mandelsplit und Sahne ^{A,B,C,E}

7,80 €

Hausgemachter Cookie Dough Dark Chocolate

7,80 €

Frisch gebackener Keksteig mit Schokostückchen. Warm serviert mit Schokosauce und eine Kugel Vanilleeis ^{A,C}

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

¹ Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ geschwefelt, ⁵ Phenylalanin, ⁶ koffeinhaltig, ⁷ Chininhaltig, ⁸ Azorubin kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen, ⁹ Süßungsmittel, ¹⁰ Alkohol enthalten.

Enthält: ^A Weizen, ^B Ei, ^C Milch und davon gewonnene Erzeugnisse, ^D Erdnüsse, ^E Soja, ^F Sellerie, ^G Senf,

^H Schalenfrüchte

Bier vom Fass

Gilde Ratskeller/ Alster	4,9 % vol.	0,3 l	3,30 €
Gilde Ratskeller/ Alster	4,9 % vol.	0,4 l	4,40 €
Gilde Ratskeller/ Alster	4,9 % vol.	0,5 l	4,80 €
Hemminger Helles	4,9 % vol.	0,3 l	3,50 €
Hemminger Helles	4,9 % vol.	0,4 l	4,70 €

Bier aus der Flasche

Gilde Free		Fl. 0,33 l	2,90 €
Gilde Radler Naturtrüb	4,9 % vol.	Fl. 0,33 l	2,90 €
Erdinger Hefeweizen, Hell, Kristall oder Dunkel	4,9 % vol.	Fl. 0,5 l	5,00 €
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei		Fl. 0,5 l	5,00 €
Erdinger alkoholfrei Zitrone oder Grapefruit		Fl. 0,33 l	3,70 €
Berliner Weiße (Himbeere oder Waldmeister)		0,3 l	3,70 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser, mit Kohlensäure/Still		Fl. 0,25 l	2,60 €
Gerolsteiner Mineralwasser, mit Kohlensäure/ Still		Fl. 0,7 l	6,20 €
Coca Cola ^{1,6} , Fanta ¹ , Sprite, Cola Zero ^{1,5,6}		0,2 l	2,50 €
Coca Cola ^{1,6} , Fanta ¹ , Sprite, Cola Zero ^{1,5,6}		0,4 l	3,90 €
Vitamalz		Fl. 0,33 l	3,00 €
Krombacher Fassbrause, verschiedene Sorten		Fl. 0,33 l	3,00 €
Schweppes Bitterlemon		0,2 l	3,00 €
Orangensaft/Apfelsaft/Maracujanektar/ Rhabarbernektar		0,2 l	2,90 €
		0,4 l	4,70 €
Apfelschorle/Maracujaschorle/Rhabarberschorle		0,2 l	2,70 €
		0,4 l	4,10 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crema		2,60 €
Cappuccino		2,90 €
Schokocappuccino		2,90 €
Latte Macchiato		3,50 €
Tasse Kakao		2,80 €
Großer Kakao		3,80 €
Sahne		0,50 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,60 €
Glühwein	0,2 l	3,00 €
Grog (4 cl Rum)	0,2 l	3,90 €
Espresso		2,60 €
Doppelter Espresso		4,00 €

Spirituosen

Fürst Bismarck	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Ouzo	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Obstler	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Aquavit	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Helbing Kümmel	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Alte Williams Birne	40 % vol.	2 cl	3,50 €
Wodka	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Osborne Veterano	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Jägermeister	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Averna mit Eis und Zitrone	38 % vol.	2 cl	3,00 €
Bacardi	37,5 % vol.	2 cl	2,50 €
Grappa Barrique	40 % vol.	2,cl	3,50 €
Havana Club	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Baileys auf Eis	17 % vol.	4 cl	4,90 €
Mix-Getränke 4cl			6,50 €
Mix-Getränke, 6cl			8,50 €

Aperitif

Aperol Spritz ⁷	0,2 l	6,50 €
Rhabarber Spritz mit Aperol, Rhabarbersaft und Prosecco	0,2 l	6,50 €
Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	0,2 l	6,50 €
Lillet Wildberry, Prosecco, Schweppes Wildberry, Waldfrucht	0,2l	6,50 €

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ geschwefelt, ⁵ Phenylalanin, ⁶ Koffein-haltig, ⁷ Chininhaltig, ⁸ Azorubin kann Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen, Süßungsmittel, ⁹ Schwefeldioxid und Sulfite

Unsere Weinkarte

Weißwein

Pinot Grigio, trocken

angenehmen Säure und fruchtig-frischen Aromen von Aprikose, Zitrusfrüchten und Vanille.

0,2 | 5,50 €

Weisser Burgunder, trocken

Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen
mineralisch, feiner Schmelz, weißer Pfirsich im Duft

0,2 | 5,90 € / 1l | 26,00 €

Grauburgunder, trocken

Weingut Zotz, Baden
Ananas und Birne, angenehme Länge, körperreich

0,2 | 6,40 € / 1l | 30,00 €

Silvaner, halbtrocken

Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen
Apfel, Birne, mineralisch-druckvoll, viel Tiefgang

0,2 | 5,50 € / 1l | 25,00 €

Weinschorle

0,2 | 4,50 €

Rotwein

Tempranillo Trocken

Weingut Mesta
lebendig, saftiger Rotwein, Waldbeeren, runde Tannine

0,2 | 6,40 € / 1l | 25,00 €

Trollinger mit Lemberger, halbtrocken

Württemberg Intensives, kräftiges, leicht,
schimmerndes Rot, kräftige Beerenaromen

0,2 | 5,50 € / 1l | 23,00 €

Appassimento, halbtrocken

Giordano, ist fruchtig und intensiv nach gereiftem Obst und
Trockenobst mit deutlichen Noten von Pflaumenkonfitüre

0,2 | 6,90 € / 0,75 | 24,50 €

Roséwein

Hammel, feinherb

Weingut Hammel, Pfalz
Aromen von Kirsche und Brombeere, weich und mild

0,2 | 5,60 € / 1l | 26,50 €

Prosecco

0,1 | 4,10 €

*Alle weine enthalten Sulfite