

Hausgemachte Suppen & Vorspeisen

Bruschetta Pomodoro, geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Knoblauch ²	6,40 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe, mit Mettbällchen, Gemüse und Eierstich ^B	5,40 €
Tomatensüppchen mit Sahnehaube	5,40 €
Gebackener Hirtenkäse aus dem Ofen mit Mediterranes Gemüse	9,50 €
Mediterranes Grillgemüse mit Knoblauch Baguette	9,50 €
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}	9,50 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Bratkartoffeln ^{F,G}	11,50 €
Fleischsülze „Hausmacher Art“, mit Bratkartoffeln, Remoulade, Gewürzgurke ^{2,3} und Salatbeilage	13,90 €
2 Matjesfilets nordischer Art, mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Gewürzgurke ^{2,3,4,G} und Salatbeilage	13,90 €
Portion Pommes Frites	3,50 €
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	16,90 €
Buddha Bowl Falafel mit Falafel, Salat, Rucola, Mais, Paprika, Avocado, Mango in Süßsauersoße, Walnüsse, Reis und Honig-Senf Dressing	16,50 €
Bowl mit Rauch Lachs , Salat, Rucola, Mais, Paprika, Avocado, Mango in Süßsauersoße, Sesam, Reis und Honig-Senf Dressing	18,70 €

Fleisch

Storchenteller mit Sambal Oeleksauce , 1 Putensteak , 2 Hähnchenmedaillons und gemischtem Salat	18,80 €
Unser Fleischgericht servieren wir euch mit Pommes oder Kroketten. ^{B,C,F,3,4} Bratkartoffeln für 2,00 € Extra	
Hähnchenbrust zart & saftig dazu Mediterranes Gemüse, Reis & Kräuterbutter	19,90 €
Spareribs , dazu reichen wir Kartoffelspalten, Krautsalat, BBQ-Sauce und Sour Cream ^{C,G,1}	21,90 €

Unsere Schnitzel Parade

Frisch panierte Schnitzel aus der Pfanne mit einem kleinen Salat

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,B,C}	15,60 €
Schnitzel „Jäger Art“ ^{A,B,C} mit Waldpilzsauce	18,50 €
Schnitzel „Förster Art“ mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren	18,90 €
Schnitzel „Amazonas“ mit grüner Pfefferrahmsauce ^{A,B,C}	17,90 €
Schnitzel „Sambal Oeleksauce“ Scharf	17,90 €
Schnitzel „Salsa“ fruchtige Paprikasauce	17,90 €
Schnitzel „Hollandaise“ ^{A,B,C,F} mit Sauce Hollandaise	17,90 €

Unsere Schnitzel servieren wir euch mit Pommes oder Kroketten. ^{3,4}

Bratkartoffeln für 2,00 € Extra

Das Beste aus der Kartoffel

Ofenkartoffel mit Sour Cream, dazu einen frischen Salat	10,50€
Räucherlachs Ofenkartoffel mit Sour Cream und einen frischen Salat	13,90 €
Hähnchenbruststreifen dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und einen frischen Salat	13,50 €
Mediterranes Gemüse dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, dazu einen frischen Salat	13,50 €
Drei Kartoffelpuffer mit Räucherlachs Sour Cream und einen kleinen Salat	9,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Schneewittchen Teller

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salat ^{A,B,C}	7,50 €
--	--------

Donald Duck Teller

5 Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Salat	6,50 €
---	--------

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}	7,20 €
--------------------	--------

Schoko - Becher

mit zwei Kugeln Schokoladeneis, Mandelsplitter und Sahne.	6,30 €
---	--------

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

Französischer Schokoladenkuchen mit Schokoladenkern und einer Kugel Vanilleeis	6,90 €
---	--------

Mandelsplit und Sahne ^{A,B,C,E}	7,80 €
--	--------

Hausgemachter Cookie Dough Dark Chocolate

Frisch gebackener Keksteig mit Schokostückchen. Warm serviert mit Schokosauce und eine Kugel Vanilleeis ^{A,C}	8,40 €
--	--------

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



GetränkekarTE

Bier vom Fass

Gilde Ratskeller/ Alster	4,9 % vol.	0,3 l	3,30 €
Gilde Ratskeller/ Alster	4,9 % vol.	0,5 l	5,10 €

Bier aus der Flasche

Gilde Free		Fl. 0,33 l	3,20 €
Gilde Radler Naturtrüb	4,9 % vol.	Fl. 0,33 l	3,20 €
Erdinger Hefeweizen, Hell, Kristall oder Dunkel	4,9 % vol.	Fl. 0,5 l	5,30 €
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei		Fl. 0,5 l	5,30 €
Erdinger alkoholfrei Zitrone oder Grapefruit		Fl. 0,33 l	3,90 €
Berliner Weiße (Himbeere oder Waldmeister)		0,3l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser, mit Kohlensäure/Still		Fl. 0,25 l	2,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser, mit Kohlensäure/ Still		Fl. 0,7 l	6,50 €
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	3,30 €
Schweppes Bitterlemon		0,2 l	3,30 €
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		3,70 €
Tasse Kakao		3,30 €
Großer Kakao		4,30 €
Sahne		0,50 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,80 €
Glühwein	0,2 l	3,00 €
Grog (4 cl Rum)	0,2 l	3,90 €
Espresso		2,80 €
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	7,50 €
Rhabarber Spritz mit Aperol, Rhabarbersaft und Prosecco	0,2 l	7,50 €
Lillet Wildberry, Prosecco, Schweppes Wildberry, Waldfrucht	0,2l	7,50 €

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 Grigo, trocken** 0,2 | 5,90 €
angenehmen Säure und fruchtig-frischen Aromen von Aprikose, Zitrusfrüchten und Vanille.
- Weisser Burgunder, trocken** 0,2 | 5,90 € / 1l 26,00 €
Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen
mineralisch, feiner Schmelz, weißer Pfirsich im Duft
- Grauburgunder, trocken** 0,2 | 6,40 € / 1l 30,00 €
Weingut Zotz, Baden
Ananas und Birne, angenehme Länge, körperreich
- Silvaner, halbtrocken** 0,2 | 5,50 € / 1l 25,00 €
Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen
Apfel, Birne, mineralisch-druckvoll, viel Tiefgang
- Weinschorle** 0,2 | 4,50 €

Rotwein

- Tempranillo Trocken** 0,2 | 6,40 € / 1l 25,00 €
Weingut Mesta
lebendig, saftiger Rotwein, Waldbeeren, runde Tannine
- Trollinger mit Lemberger, halbtrocken** 0,2 | 5,50 € / 1l 23,00 €
Württemberg Intensives, kräftiges, leicht, schimmerndes Rot, kräftige Beerenaromen
- Appassimento, halbtrocken** 0,2 | 6,90 € / 0,75 | 24,50 €
Giordano, ist fruchtig und intensiv nach gereiftem Obst und Trockenobst mit deutlichen Noten von Pflaumenkonfitüre

Roséwein

- Hammel, feinherb** 0,2 | 5,60 € / 1l 26,50 €
Weingut Hammel, Pfalz
Aromen von Kirsche und Brombeere, weich und mild
- Prosecco** 0,1 | 4,10 €

*Alle weine enthalten Sulfite