

Hausgemachte Suppen & Vorspeisen

Bruschetta Pomodoro, geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Knoblauch ²	6,50 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe, Mettbällchen, Gemüse und Eierstich ca. 250 ml ^B	5,40 €
Tomatensüppchen mit Sahnehaube ca. 250 ml	5,40 €
Gebackener Hirtenkäse aus dem Ofen mit Mediterranes Gemüse	9,90 €
Mediterranes Grillgemüse	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 €
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}	8,90 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Baguette ^{C,F,G}	6,90 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Pommes-Frites ^{F,G}	9,90 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Bratkartoffeln ^{F,G}	11,90 €
Fleischsülze „Hausmacher Art“, mit Bratkartoffeln, Remoulade, Gewürzgurke ^{2,3} 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 €

Fleisch

Storchenteller mit Sambal Oeleksauce , 2 Hähnchenbrustfilet und gemischtem Salat 20,50 €

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 20,50 €

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} 15,80 €

Schnitzel „Jäger Art“ ^{A,B,C} mit Waldpilzsauce 18,90 €

Schnitzel „Förster Art“ mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren 19,30 €

Schnitzel „Amazonas“ mit grüner Pfefferrahmsauce ^{A,B,C} 18,20 €

Schnitzel „Sambal Oeleksauce“ Scharf 18,50 €

Schnitzel „Salsa“ fruchtige Paprikasauce 18,20 €

Schnitzel „Hollandaise“ ^{A,B,C,F} mit Sauce Hollandaise 18,20 €

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 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, Sahne und Mandelsplit ^{A,C,D,E} 7,20 €

Französischer Schokoladenkuchen mit Schokoladenkern und Vanillesoße sowie Mandelsplit und Sahne ^{A,B,C,E} 8,80 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A,D,H,E} 6,50 €

Schokoladensouffle mit einem flüssigen, Pistazienkern ^{A,B,C,E,H} 8,60 €

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	3,50 €
Gilde Ratskeller/ Alster	4,9 % vol.	0,5 l	5,10 €
Gilde Rubin	4,9 % vol.	0,3 l	3,90 €
Gilde Rubin	4,9 % vol.	0,5 l	5,40 €

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	4,10 €

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	2,80 €
Coca Cola ^{1,6} , Fanta ¹ , Sprite, Cola Zero ^{1,5,6}		0,4 l	4,20 €
Eistee Pfirsich		0,2 l	2,80 €
Eistee Pfirsich		0,4 l	4,20 €
Vitamalz		Fl. 0,33 l	3,50 €
Krombacher Fassbrause, verschiedene Sorten		Fl. 0,33 l	3,50 €
Schweppes Bitterlemon		0,2 l	3,30 €
Orangensaft/Apfelsaft/Maracujanektar/ Rhabarbernektar		0,2 l	3,40 €
		0,4 l	4,70 €
Apfelschorle/Maracujaschorle/Rhabarberschorle		0,2 l	2,90 €
		0,4 l	4,20 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crema		2,90 €
Cappuccino		3,30 €
Schokocappuccino		3,30 €
Latte Macchiato		3,90 €
Tasse Kakao		3,50 €
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 Grigio, trocken

0,2l 5,90 €

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

Weisser Burgunder, trocken

0,2l 6,60 € / 1l 30,00 €

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

Grauburgunder, trocken

0,2l 6,60 € / 1l 30,00 €

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

Silvaner, halbtrocken

0,2l 6,00 € / 1l 27,00 €

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

Weinschorle

0,2l 4,50 €

Rotwein

Tempranillo Trocken

0,2l 6,60 € / 1l 30,00 €

Weingut Mesta
lebendig, saftiger Rotwein, Waldbeeren, runde Tannine

Trollinger mit Lemberger, halbtrocken

0,2l 5,90 € / 1l 25,00 €

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

Roséwein

Hammel, feinherb

0,2l 5,90 € / 1l 26,50 €

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

Prosecco

0,1l 4,10 €

*Alle weine enthalten Sulfite