

Speisen

Suppen

Soljanka <small>2,20,4b</small>	klein 3,50 €	groß 5,50 €
Gemüse- Currysuppe <small>g</small>	klein 3,50 €	groß 5,50 €
Gulaschsuppe <small>a1</small>	klein 4,50 €	groß 6,50 €
Fischsuppe <small>d,i</small>	klein 5,00 €	groß 7,00 €

Gemischte Salate

Wahlweise mit

Feta und Oliven	klein 7,50 €	groß 10,50 €
Hähnchenbruststreifen	klein 7,90 €	groß 11,90 €
Räucherlachs <small>2,d</small>	klein 8,90 €	groß 13,90 €
Roastbeefstreifen	klein 9,90 €	groß 14,90 €

dazu Joghurtdressing 4b,g **oder hausgemachte Vinaigrette**

Kleine Gerichte

Tomate- Mozzarella 1,20,22,a1,g,l

- mit Kräuterpesto, Balsmicocreme und Baguette **7,50 €**

Strammer Max 2,7,14,22,a2,c

- gebratener Schinken, 2 Spiegeleier, Schwarzbrot **8,90 €**

Fischers Frühstück 2,22,a2,c,d,g

- Räucherlachs, Shrimps, gebuttertes Schwarzbrot, Rührei **11,90 €**

Matjeshappen „Nordische Art“ 2,4,9,20,a2,a3

- auf Pumpernickeltaler mit Remoulade und Salatbouquet **8,90 €**

Antipastiteller g,8

- Grillgemüse, Serrano Schinken, Chorizo, Baguette **12,90 €**

Käseplatte g,a1,a2

- Käseauswahl und Baguette **13,90 €**

Bruschetta a1

- Baguette, Tomaten, Kräuterpesto **4,00 €**

Steak und Co.

Schnitzel a1,c

- aus dem Schweinerücken **13,90 €**

Steak au four g,d,i,a,f

- aus dem Schweinerücken, mit Würzfleisch und Käse **17,90 €**

Zigeunersteak 4b,20,a1

- mit pikantem Tomate-Paprikagemüse und roten Zwiebeln **15,90 €**

Cordon Bleu 2,14,22,a1,c,g

- aus dem Schweinerücken, dazu in Butter gedünstete Möhren **15,90 €**

Currygeschnetzeltes a1,g

- von der Hühnerbrust, mit Broccoli **13,90 €**

Hähnchenschnitzel a1,c,g

- mit Rahmchampignons **15,90 €**

Putensteak 20,22,a1,g

- mit Feta und Oliven überbacken, dazu Ratatouille **18,90 €**

Hausgemachtes Sauerfleisch 2,4b,20

- mit Remoulade und Mixed Pickles **12,90 €**

Argentinisches Rumpsteak 250g^{2,7,14,g}

- mit Kräuterbutter und Speckbohnen **22,90 €**

Drei Medaillons vom Schweinefilet ^{2,7,14,20,l}

- im Baconmantel auf Rotweinsauce und pikantem Grillgemüse **18,90 €**

Filetgeschnetzeltes vom Schwein ^{a1,c,g}

- Sahneseife, Kirschtomaten, Parmesan auf Tagliatelle **15,90 €**

Cheeseburger ^{3,a1,c,g}

- Coleslaw, Süßkartoffelpommes und Sweet Chili Dip **14,90 €**

Als Beilage servieren wir wahlweise

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Pommes Frites

Süßkartoffelpommes

Vor jedem Hauptgang reichen wir einen kleinen Salat

Alle Hauptgerichte sind als kleine Portionen erhältlich

Aus dem Meer

2 Matjesfilet „Nordische Art“^{2,4b,9,20,c,l}

- Rote Bete, Bratkartoffeln und Remoulade **12,90 €**

2 Süßsaure Bratheringe^{2,4b,20}

- mit Bratkartoffeln und Salatbouquet **13,90 €**

Gebratenes Lachsfilet^{a1,g}

- auf Rahmspinat mit Tagliatelle **16,90 €**

Gebratenes Kabeljaufilet^{a1,g,j}

- auf Wurzelgemüse, mit Kräuterdrillingen und Senfsoße **17,90 €**

Seehechtfilet aus dem Ofen^{4b,20,a1}

- mit Mozzarella überbackene Gemüsejulienne und Baguette **17,90 €**

Gebratenes Zanderfilet^{4b,20,a1}

- mit Bratkartoffeln und Gurkensalat **17,90 €**

Paniertes Seelachsschnitzel^{4b,2,9,20,a1,c}

- Remoulade, Gurkensalat und Bratkartoffeln **14,90 €**

Fischplatte „Sundblick“^{4b,9,20,a1}

- Lachsfilet, Kabeljau, Zander, Bratkartoffeln, Remoulade, **22,90 €**
- Tomaten in Kräuterpesto, Verdauungsschnaps

Vegetarisch

Wokgemüse 3,a1,l

- mit Chili-Soja Soße und Reis **11,90 €**

Tagliatelle 4b,2,7,20,a1,c,g

- mit Broccoli, Champignons, in Tomaten Sahnesoße **11,90 €**

Tagliatelle a1,l

- auf Ratatouille, mit Parmesan **11,90 €**

Panierte Zucchinischnitzel 2,4b,7,a1,c

- mit Parmesankartoffeln und Tomatensoße **13,90 €**

Für unsere kleinen Gäste

- **Chicken Nuggets mit Pommes Frites** 2,a1,c,g **4,50 €**
- **Fischstäbchen mit Kartoffelpüree** a1,c,g **4,50 €**
- **Spirelli mit Tomatensoße** 4b,20,a1 **3,50 €**
- **Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus** 2,4b,7 **4,00 €**
- **Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Möhren** a1,c,g **7,00 €**

Getränke

Faßbier

Störtebeker Pils vom Faß_{a3}	0,3l	2,60 €	0,5l	3,90 €
Alsterwasser_{a3}	0,3l	2,40 €	0,5l	3,60 €
Störtebecker Schwarzbier_{a3}	0,3l	2,60 €	0,5l	3,90 €

Flaschenbiere

Störtebeker Bernsteinweizen_{a1,a3}	0,5l	3,70 €
Störtebeker Bernsteinweizen, alkoholfrei_{a1,a3}	0,5l	3,60 €
Störtebeker Pils, alkoholfrei_{a3}	0,3l	2,50 €
Sanddornradler_{a3,20,22}	0,33l	3,10 €
Sanddornweizen_{a3,20,22}	0,33l	3,10 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola_{1,10}, Fanta_{1,7}, Sprite	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Tonic₁₁, Bitter Lemmon_{7,11},				
Ginger Ale	0,2l	2,40 €	0,4l	3,60 €
Mineralwasser	0,2l	1,80 €	0,4l	3,10 €
(classic, medium, still)			0,7l	4,20 €

Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Orangensaft, Kirschsafft				
Sanddornsafft				
Bananensaft, Birnensaft	0,2l	2,40 €	0,4l	3,60 €
Saftschorle	0,2l	1,90 €	0,4l	3,20 €

Heißgetränke

Café Crème ¹⁰	2,10 €
Kännchen Kaffee ¹⁰	3,80 €
Latte Macchiato ^{10,9}	3,50 €
Espresso ¹⁰	1,90 €
Espresso doppelt ¹⁰	3,20 €
Cappuccino ^{10,9}	2,90 €
Milchkaffee ^{10,9}	3,50 €
Kakao warm oder kalt ⁹	2,60 €
Eisschokolade ⁹	3,60 €
Tee, verschiedene Sorten	2,20 €
Grog saisonal	4,60 €
Glühwein saisonal	2,60 €

Spirituosen

<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>	<i>Nordh. Doppelkorn a2</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>	<i>Vodka Gorbatschow</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>	<i>Lehment Doppelkümmel</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Mariacron h1,h3</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>	<i>Gordon´s Dry Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,30 €</i>	<i>Linie Aquavit</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,10 €</i>	<i>Baileys 10,1</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>	<i>Nordh. Saure Kirsche</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>„Berliner Luft“</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>	<i>Sanddornlikör</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>

Longdrinks

<i>Cuba Libre^{1,10}</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>	<i>Hugo</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Caipirinha</i>	<i>6cl</i>	<i>5,40 €</i>	<i>Aperol Spritz¹</i>	<i>4cl 5,80 €</i>
<i>Ipanema (alkfrei)</i>		<i>4,90 €</i>	<i>Lillet “Wild Berry”</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Jim Beam Cola^{1,10}</i>	<i>4cl</i>	<i>5,60 €</i>	<i>Gin Tonic¹</i>	<i>4cl 5,60 €</i>
<i>Jack Daniels Cola^{1,10}</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 €</i>	<i>Vodka Cola^{1,10}</i>	<i>4cl 5,60 €</i>
<i>Pimm´s Cup¹</i>	<i>4cl</i>	<i>5,80 €</i>	<i>Campari Orange¹</i>	<i>4cl 4,90 €</i>

Kukki “Der Cocktail mit Eis in der Flasche”

(Mojito 14,1 % vol., Sex on the Beach 14,1% vol., El Presidente 14,1% vol., Wild Passion Fruit 8,0 % vol.) 5,90 €

Offener Weißwein

0,25l 4,50 € 0,5l 8,00 €

„Müller-Thurgau“ | trocken, 12% vol.

Weingut Dr. Zenzen, Reinhessen

Fruchtig trockener Weißwein

„Silvaner“ | halbtrocken, 11,5% vol.

Weingut Edenkoben, Pfalz

Sehr harmonisch mit einem feinen Blütenduft

„Chardonnay“ | trocken, 10,5% vol.

Italien, Veneto

Leicht fruchtiges Bouquet

Offener Rotwein

0,25l 4,50 € 0,5l 8,00 €

„Dornfelder“ | halbtrocken, 12,5% vol.

Weingut Edenkoben, Pfalz

Samtig- fruchtbetont mit Kirscharomen

„Merlot“ | trocken, 10,5% vol.

Italien, Veneto

Harmonisch und leicht im Abgang

„Cecios“ | trocken, 14% vol.

Weingut Bodegas Marques de Reinoso

Spanien, Rioja

Dunkle Beerenaromen mit würzigen und erdigen Noten

Offener Roséwein

0,25l 4,50 € 0,5l 8,00 €

„Pinotage“ | trocken, 12,5% vol.

Weingut Cape Bridge

Südafrika

Dezente Fruchtsüße am Gaumen

Sekt

Piccolo „Rotkäppchen“

0,2l

3,90 €

(trocken, halbtrocken, alkoholfrei)

„Rotkäppchen“

0,75l

15,00 €

(trocken, halbtrocken)

Flaschenweine

0,75 l 18,00 €

„Müller-Thurgau“ | Weißwein, halbtrocken 11% vol.

Weingut Divino, Franken

Fruchtbetonte Aromatik von Melone und Apfel

„Pinot Grigio“ | Weißwein, trocken 12% vol.

Weingut Bertoldi, Italien, Veneto

Frische saftige Säure

„Portugieser Weißherbst“ | Roséwein, halbtrocken 12% vol.

Weingut Edenkoben, Pfalz

Duftet nach Erdbeeren, prickelnd und harmonisch

„Schwarzriesling“ | Rotwein, halbtrocken 11,5% vol.

Weingut Edenkoben, Pfalz

Im Geschmack mit Anklängen von Himbeeren

„Chianti“ | Rotwein, trocken 12,5% vol.

Weingut Castellani, Italien, Toscana

Typischer Duft nach Kirschen, Veilchen und Pfeffer