

## Speisen

### Suppen

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

### Gemischte Salate

#### **Wahlweise mit**

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

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

## **Kleine Gerichte**

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

- mit Kräuterpesto, Balsamicocreame 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 **12,90 €**

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

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

### **Antipastiteller** g,8

- gefülltes Gemüse, 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 **14,90 €**

### **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 **16,90 €**

### **Currygeschnetzeltes** a1,g

- von der Hühnerbrust, mit Broccoli **14,90 €**

### **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 **13,90 €**

***Argentinisches Rumpsteak 250g***<sup>2,7,14,g</sup>

- mit Kräuterbutter und Speckbohnen **24,90 €**

***Drei Medaillons vom Schweinefilet***<sup>2,7,14,20,l</sup>

- im Baconmantel auf Rotweinsauce und Pfannengemüse **18,90 €**

***Filetgeschnetzeltes vom Schwein***<sup>a1,c,g</sup>

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

***Cheeseburger***<sup>3,a1,c,g</sup>

- 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“<sup>2,4b,9,20,c,l</sup>**

- Rote Bete, Bratkartoffeln und Remoulade **13,90 €**

### **2 Süßsaure Bratheringe<sup>2,4b,20</sup>**

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

### **Gebratenes Lachsfilet<sup>a1,g</sup>**

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

### **Gebratenes Kabeljaufilet<sup>a1,g,j</sup>**

- auf Wurzelgemüse, mit Kräuterdrillingen und Senfsoße **18,90 €**

### **Seehechtfilet aus dem Ofen<sup>4b,20,a1</sup>**

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

### **Gebratenes Zanderfilet<sup>4b,20,a1</sup>**

- mit Bratkartoffeln und Gurkensalat **18,90 €**

### **Paniertes Seelachsschnitzel<sup>4b,2,9,20,a1,c</sup>**

- Remoulade, Gurkensalat und Bratkartoffeln **15,90 €**

### **Fischplatte „Sundblick“<sup>4b,9,20,a1</sup>**

- Lachsfilet, Kabeljau, Zander, Bratkartoffeln, Remoulade, **24,90 €**
- Tomaten in Kräuterpesto, Verdauungsschnaps

## **Vegetarisch**

### **Wokgemüse** 3,a1,l

- mit Chili-Soja Soße und Reis **12,90 €**

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

- mit Broccoli, Champignons, in Tomaten Sahnesoße **12,90 €**

### **Tagliatelle** a1,l

- auf Ratatouille, mit Parmesan **12,90 €**

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

- mit Parmesankartoffeln und Tomatensoße **12,90 €**

## **Für unsere kleinen Gäste**

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

## Getränke

### **Faßbier**

<b>Störtebeker Pils vom Faß<sub>a3</sub></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,90 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Alsterwasser<sub>a3</sub></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Störtebecker Schwarzbier<sub>a3</sub></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,90 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,40 €</b>

### **Flaschenbiere**

<b>Störtebeker Bernsteinweizen<sub>a1,a3</sub></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Störtebeker Bernsteinweizen, alkoholfrei<sub>a1,a3</sub></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Störtebeker Pils, alkoholfrei<sub>a3</sub></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Sanddornradler<sub>a3,20,22</sub></b>	<b>0,33l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Sanddornweizen<sub>a3,20,22</sub></b>	<b>0,33l</b>	<b>3,10 €</b>

### **Alkoholfreie Getränke**

<b>Coca Cola<sub>1,10</sub>, Fanta<sub>1,7</sub>, Sprite</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,20 €</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Tonic<sub>11</sub>, Bitter Lemmon<sub>7,11</sub>,</b>				
<b>Ginger Ale</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,40 €</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>0,2l</b>	<b>1,80 €</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>( classic, medium, still )</b>			<b>0,7l</b>	<b>4,20 €</b>

## Säfte

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

## Heißgetränke

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



## **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<sup>1,10</sup></i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>	<i>Hugo</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Pimm´s Cup<sup>1</sup></i>	<i>4cl</i>	<i>5,80 €</i>	<i>Aperol Spritz<sup>1</sup></i>	<i>4cl 5,80 €</i>
<i>Lillet “Wild Berry”</i>		<i>5,80 €</i>	<i>Campari Orange<sup>1</sup></i>	<i>4cl 4,90 €</i>
<i>Jim Beam Cola<sup>1,10</sup></i>	<i>4cl</i>	<i>5,60 €</i>	<i>Gin Tonic<sup>1</sup></i>	<i>4cl 5,60 €</i>
<i>Jack Daniels Cola<sup>1,10</sup></i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 €</i>	<i>Vodka Cola<sup>1,10</sup></i>	<i>4cl 5,60 €</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., Caipirinha 14,1 % 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**

***Piccollo „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