

Biere vom Fass

	<u>0.3 ltr.</u>	<u>0.4 ltr.</u>
Alsterwasser Pils und Limo	3.--	3.50
Fastmoker von Wildwuchs Ein Craft Beer nach Pilsener Art	0.33 ltr.	4.30
Mönchshof Landbier süffig und würzig-herb	3.--	3.50
Hövels Rotblond, feinherb und malzig	3.30	3.80
Ratsherrn Pils gebraut in Hamburg, hanseatisch herb	3.20	3.70
Jever herb, frisch, klar und nordisch	3.20	3.70
Guinness irisch, schwarz, cremig	3.50	4.40
Bier des Monats Siehe Tafel, oder sprechen Sie uns an		
Zwickel Naturtrüb, erfrischend malzig	3.20	3.70

Wechselndes Monatsbier sprechen Sie uns gerne an

	<u>0.3 ltr.</u>	<u>0.5 ltr.</u>
Kapuziner Weizen	3.00	3.90

Alkoholfreies Bier aus der Flasche

Kapuziner Weizen	0.5 ltr.	3.90
Jever Fun	0.33 ltr.	2.50
Original Bayerisch Malz	0.33 ltr.	2.40
Alsterwasser mit Jever Fun		3.60
Ü.NN Kehr wieder Kreativbrauerei	0.33 ltr.	4.80
das erste deutsche alkoholfreie IPA (Indian Pale Ale) herrliche Aromen von Grapefruit und Maracuja		

Craft Biere aus der Flasche

Espresso-Ale, Wildwuchs 8%alc. mit Espresso von der Carroux –Rösterrei	0.33 ltr. 5.50
Bock O'Range, Wildwuchs 7.9% alc. weich, orangig-hopfig	0.33 ltr. 4.90
Rauchbier, Wildwuchs 5.1% alc. HH Altbier, rauchig mit milder Whiskey-Note	0.33 ltr. 5.20
Wildhopp Ale, Wildwuchs 6.6% alc. Blumig, melonig, gebraut mit selbst gezogenen Hopfen aus Finkenwerder ein blondes obergäriges Ale	0.33 ltr. 3.90
Ratsherrn Pale Ale 5.5 % alc Kaltgehopft, Ale-typische Malze führen zu diesem waldhonig-farbenen, opalisierenden Pale Ale. Intensives hopfenaromatisches und bitteres obergäriges Vollbier.	0.33 ltr 3,20
Ratsherrn Rotbier 5,2% vol Schon im frühen 13. Jahrhundert sollen die Hamburger Brauer ein Rotbier hergestellt haben. Rund und angenehm zu trinken, leicht beiger Schaum und rubinrote Farbreflexe. Aromatisch, mit einer Spur Karamell.	0.33 ltr 3,20
Expedition ins Bierreich, Insel Rügen, 5,6% vol Insel herb, ein frisches, recht herbes Bier, zart trüb, weich am Gaumen	0.33 ltr 4.50

Biere aus der Flasche

Augustiner Lager sehr bekömmlich, mild erfrischend, spritzig	0.5 ltr. 3.90
Kellerbier, Mönchshof Brauerei narturtrüb, süffig und bernsteinfarben	0.5 ltr. 3.70
Schwarzbier, Mönchshof Brauerei Naturbelassenes Schwarzbier, schokoladig-malzig	0.5 ltr. 3.50
dunkles Kellerbier, Engelbrauerei dunkles bernstein, malzig-weich,	0.5 ltr. 3.70
Aktien Zwickel Kellerbier, Beyreuther Unfiltriert, hefetrüb	0.5 ltr. 3.70
Kristall Weizen, Kapuziner	0.5 ltr. 3.90
Dunkles Weizen, Kapuziner	0.5 ltr. 3.90
Aventinius 8,2% alc. Schneider Weiße Weizendoppelbock, süffig, weich, malzaromatisch	0.5 ltr. 4.50
Belgisches Fruchtbier 3,9% alc. Ananas oder Kirsche – wird auf Eis serviert	0.25 ltr. 3.—

Weissweine

	<u>0,2 ltr.</u>	<u>0,5 ltr.</u>	<u>Flasche</u>
Weinschorle	3.90	9.--	
Chardonnay, Südafrika weich am Gaumen, war nicht im Barrique	4.70	11.50	16.--
Weißburgunder, Weingut Benzinger, Pfalz saftig frisch mit schöner Frucht	4.70	11.50	16.--
Riesling , Weingut Becker, Rheinhessen mineralisch mit weicher Säure, bio	4.70	11.50	16.--
Finca Enquera Valencia Spanien trocken , wenig Frucht, kräftig, keine Säure, bio	4.70	11.50	16.--
Vinho Verde weiß, Portugal erfrischend, zart moussierend, schöne Frucht, feine Säure	4.70	11.50	16.--

Roséweine

Rosé, Weingut Benzinger, Pfalz erfrischend und weich , saftig und frisch ein gute Laune Wein !	4.70	11.50	22.--	Ltr.
---	-------------	--------------	--------------	-------------

Rotweine

Hausschoppen, Weingut Benzinger, Pfalz weich mit viel Frucht, gefällig am Gaumen	4.70	11.50	22.--	Ltr.
Merlot & Cabernet-Sauvignon, Südfrankreich pflaumig, elegant und schlank am Gaumen, bio	4.90	11.90	17.--	
Shiraz, Slowine, Südafrika mittelkräftig und weich mit toller Beerigkeit Mit jeder Flasche wird ein Schildkröten-Projekt unterstützt !!	4.90	11.90	17.--	
Primitivo, Italien dunkel, beerig & charackterstark, bio	4.90	11.90	17.--	
Tempranillo, Spanien kräftig-beerig, pflaumig mit schöner trockener Frucht, bio	4.90	11.90	17.--	

0,1 ltr Gläser berechnen wir mit 3.--

Prosecco

Prosecco 0,75 ltr.	16.--
Piccolo 0,2ltr.	7.50

Fruchtsäfte & Saftschorlen

	<u>0.3 ltr.</u>	<u>0.4 ltr</u>	
Alle Saft-Schorlen	2.60	3.30	
Apfel naturtrüb	2.70	3.50	
Schwarze Johannisbeere	2.70	3.50	
Rhabarber	2.70	3.50	
Kiba	2.70	3.50	
Kirsche	2.70	3.50	
Banane	2.70	3.50	
Birne klar	2.70	3.50	
Maracuja	2.70	3.50	
Orangesaft 0,2 Fl.		3.--	
Lütts Sandorn-Saftschorle 0.33 Ltr. Flasche		3.10	NEU

Schorlen & Limonaden

0,33 ltr. Flasche

Pampelmuse – Limo aus Frankreich	3.20
Mandarine - Limo aus Frankreich	3.20
Zitrone Limo aus Frankreich	3.20
Fritz Kola	2.40
Schweppes Tonic & Bitter Lemon 0,2 ltr. Fl.	2.40
Anjola Orange (bio & vegan)	3.10

	<u>0.3 ltr.</u>	<u>0.4 ltr</u>
Zitronen-Brause	2.30	3.--
Orangen-Brause	2.30	3.--
Spezi / Coca-Cola / Cola light	2.30	3.--
Glas Mineralwasser mit & ohne	2.30	3.--
Flasche Mineralwasser 0,7 ltr. mit & ohne	4.50	

Whisky 4 cl

Jim Beam 4.50
Bourbon Whisky 40%

Johnnie Walker Red Label 4.50
Bourbon Whisky 40%

Paddy 4.50
Old irish wiskey 40%
Die Reifung in Sherryfässern macht ihn besonders weich

Tullamore Dew 4.50
Blended Irish Whisky 40%
Durch die Dreifach-Destillation ist er angenehm weich

Glenfiddich 12 Jahre 5.90
Single Malt Scotch Whisky 40%
Der meistverkaufte Malt der Welt ! Ein guter Malt für Einsteiger
Gereift in Olorose Sherry & Bourbonfässern,
ansprechendes Aroma, ausgewogen, leicht fruchtige Note

Bushmills 10 Jahre 6.50
Single Irish Malt Whiskey 40%
Weich und malzig, gut abgerundete Kombination von Aromen.
Ein Malt mit steigender Beliebtheit aus der ältesten
lizensierten Brennerei der Welt.
Der lange Abgang ist trocken und fruchtig, ganz ohne Rauch

Cragganmore 12 Jahre 7.30
Single Highland Malt Scotch Whiskey 40%
Er besticht durch eine sehr gute Ausgewogenheit.
Aroma, Geschmack und Abgang harmonieren außergewöhnlich.
Er ist für zarte Gaumen, malzig und leicht rauchig,
frischem Abgang. Ein Malt zum Studieren.

Glenmorangie 10 Jahre 7.30
Single Highland Malt Scotch Whiskey 40%
Milde, süße Malznoten, umrahmt von reifen gelben Früchten,
im Geschmack Kokos, Mandeln und
Gewürze.

Laphroig 10 Jahre 7.30
Single Islay Malt Scotch Whiskey 40%
Dieser berühmte Malt hat ein extrem rauchiges Aroma mit
einem Hauch von Seetang und Meer. Er ist einer der
charaktervollsten Islay-Malts. Herrliche Spur von Süße &
medizinischen Noten.
Man hasst oder liebt ihn.

Whisky

4 cl

Jura Original 10 Jahre

7.60

Selten findet man einen Single Malt, der mit nur 40% eine so große Intensität erreicht. Sein Charakter ist ölig und malzig, kein Sherryfass überdeckt die Ursprünglichkeit.

Cardhu 12 Jahre

7.60

Single Malt Scotch Whisky 40%
Seine aromatischen und geschmacklichen Qualitäten machen ihn zu einer Referenz der Malts von Speyside. Er hat eine schöne Wärme und Reinheit im Geschmack, die oft als seidig bezeichnet wird.

Clynelish 14 Jahre

10.50

Single Malt Scotch Whisky 46%
Die heutigen Malts von Clynelish sind genauso intensive wie die der Vorgängerbrennerei Brora, zeigen aber weniger Rauch. Dieser würzige Malt beeindruckt mit Meeresaroma & Salzigkeit. Dezent im Hintergrund halten sich Noten von Zitrus & Honig.

Dalmore

9.90

Single Malt Scotch Whisky 40%
Dieser Malt ist etwas ganz Besonderes. Durch die Reifung in amerikanischen Bourbon- sowie spanischen Oloroso - Sherryfässern entsteht ein unglaublich komplexer und aromatischer Malt, der sich mit vielen unterschiedlichen Aromen weit von der Masse abhebt

Dalwhinnie 15 Jahre

6.90

Single Highland Malt Scotch Whiskey 43%
Weich und sanft am Gaumen, Duft nach Honig und Heidekraut, stammt aus dem höchstgelegenen Moor mit schroffem Klima. Milder, fruchtig-süßer Geschmack

Lagavulin 16 Jahre

8.80

Single Malt Scotch Whiskey 43%
Dieser Klassiker wird mit einem hohen Rauchgehalt im Malz gedarrt. Robuster kräftiger Körper, gut ausbalanciert und weich mit einem Hauch von Sherrysüße im Geschmack.

Long Drinks

mit 4 cl

Campari-Soda

6.--

Campari-Orange

6.--

Ricard-Cola

6.--

Bacardi-Cola

6.--

Cola-Rum

6.--

Whisky-Cola

6.--

Gin-Tonic

6.--

Snacks & Vorspeisen

Kräftige Tomatensuppe mit Estragon 4.90

Bruschetta mit Thunfisch

4 Scheiben geröstetes Steinofen-Baguette mit Thunfisch,
Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Tomaten 6.90

Gebackener Camembert

Im knusprigen Cornflakesmantel ausgebackener Camembert
mit Preiselbeer Dip & Salatbouquet 7.90

Hausgemachter BBQ Burger

120 gr. Rosa gegrilltes Rinderhackfleisch mit geröstetem Bacon,
Cheddarkäse, BBQ Sauce, Tomate,
Salatbouquet & Pommes 12.50

Schafskäse & Oliven

Marinierter französischer Schafskäse mit Oliven
und Salatbouquet 8.50

Nachos mit 2 Dips

mit Sauerrahm & Knoblauch-Majo 4.70

Körbchen hausgebackenes Brot mit Knoblauch-Mayonnaise 3.--

Portion schwarze & grüne eingelegte Oliven 4.--

1 Körbchen hausgebackenes Brot extra 1.50

Salate

Bitte wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings:
American-Style oder Honig-Balsamico

Hirtensalat

bunt gemischte Blattsalate mit franz. Schafskäse,
grünen & schwarzen Oliven, Tomaten, Gurken und Radieschen
als Vorspeise 8.50
als Hauptgang 11.50

Blaue Blume Salat

bunt gemischte Blattsalate mit gegrillter Putenbrust, Schafskäse,
Tomaten, Gurken, grünen & schwarzen Oliven und Radieschen
als Vorspeise 9.50
als Hauptgang 12.50

Waldpilz-Salat

bunt gemischte Blattsalate mit gebratenen Pilzen,
sonnengetrockneten Tomaten, gehobelem Parmesan,
crémigem Balsamico, Gurken und Radieschen
als Vorspeise 9.90
als Hauptgang 12.90

Beilagensalat

bunt gemischte Blattsalate mit Gurken und Tomaten 3.70

Bratkartoffeln

Unsere Bratkartoffeln werden auf Wunsch auch gerne ohne Speck und / oder ohne Zwiebeln zubereitet.

Bratkartoffeln mit Spiegelei

Bratkartoffeln mit drei bio Spiegeleiern, Gewürzgurke & kleinem Salat 9.20

Bratkartoffeln mit Matjes

Bratkartoffeln mit zwei Matjesfilets, Zwiebelringen & Gewürzgurke 11.90

Bratkartoffeln mit Matjes Hausfrauen Art

Bratkartoffeln mit zwei Matjesfilets und Sauce „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln & Gewürzgurke 12.90

Bratkartoffeln mit Matjes mit Bohnen

Bratkartoffeln mit zwei Matjesfilets, grünen Bohnen mit Speck & Gewürzgurke 12.90

Bratkartoffeln mit Roastbeef

Bratkartoffeln mit rosa gegartem Roastbeef vom argentinischen Weiderind & hausgemachter Remoulade 16.50

Fleisch vom Lavasteingrill

2 Koteletts vom Landschwein ca. 360 gr.
mit Knoblauch-Mayonnaise und kleinem Salat 10.90

Putensteak
mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce,
mit Knoblauch-Mayonnaise und kleinem Salat 11.50

Putenbrust geschnetzeltes
mit Champignons in grüner Madagaskar-Pfeffersauce und
mit Knoblauch-Mayonnaise und kleinem Salat 11.50

Rindersteak
mit Knoblauch-Mayonnaise und kleinem Salat 13.90

Pfeffersteak vom Rind
mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce,
mit Knoblauch-Mayonnaise und kleinem Salat 14.50

Grillteller
1 Schweinefiletmedaillon, 1 Putenmedaillon
1 Medaillon vom Rindersteak mit Kräuterbutter,
Grill-Tomate & Marktgemüse, Knoblauch-Mayonnaise 16.50

Wählen Sie Ihre Beilage :

Portion Bratkartoffeln mit oder ohne Speck 3.50
Portion Krokette 3.50
Portion Pommes frites 3.—
Portion Basmatireis 2.50
Ofenkartoffel mit Sourcrème 4.--
Grill-Tomate 1.--

Fisch & Veggi

Veganes Gemüse-Chili

Bunte Marktgemüse mit Pilzen in herzhaft-pikanter Tomatensauce dazu Steinofen-Baguette 9.50

Gemüsepfanne mit Tofu

Bunte saisonale Gemüse mit angeräuchertem Madagaskar-Pfeffer Tofu in pikanter Kokosmilch-Curry Sauce dazu Basmatireis 12.90

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Frisches Marktgemüse in einer Béchamelsauce mit französischem Schafskäse gratiniert 12.90

Hamburger Pannfisch

Mit Zander, Lachs & Kabeljau
Gurken-Senfsauce und Bratkartoffeln ohne Speck 17.50