

Unsere Saison-Spezialitäten



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen &
Schwarzbrotdumble
serviert mit Sahne
11,90 €

..mit gegrilltem Bacon 13,90 €
..mit gegrillter Riesengarnele 14,90 €



Hauptspeisen

Edle Filets vom Zander und Wolfsbarsch
kross auf der Haut gebraten
auf Kürbis-Kartoffelstampf mit
Frühlingszwiebeln und gerösteten
Kürbiskernen, dazu ein feines Kräutersößchen
34,90 €



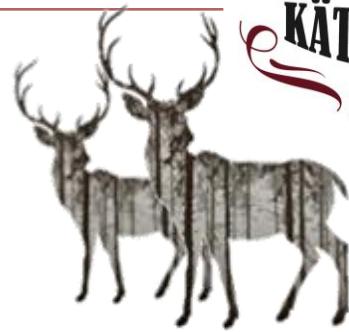
Steinpilzravioli
mit frischem in Butter und Weißwein
geschwenktem Mangold und Champignons,
verfeinert mit Chili und Parmesan
24,90 €

..mit Tranchen vom **Rumpsteak** 35,90 €
..mit Tranchen vom **Lamm-Medaillon** 35,90 €



Kürbis-Kartoffel-Ofenpfanne vegetarisch
überbacken mit Parmesan & Gruyère,
verfeinert mit Thymian, Frühlingszwiebeln,
gerösteten Kürbiskernen und einem
Kräuter- Crème fraîche Dip
25,90 €

mit Tranchen vom **Rumpsteak** 36,90 €
..mit Tranchen vom **Lamm-Medaillon** 36,90 €



Waldpilz-Hirschgulasch
auf Steinpilzravioli, verfeinert mit
Preiselbeeren & Crème fraîche
36,90 €



Waldpilz-Hirschgulasch
auf Kürbis-Kartoffelstampf, dazu
Frühlingszwiebeln und geröstete
Kürbiskerne
..oder **klassisch** mit Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und Bratenjus,
Preiselbeeren & Crème fraîche
36,90 €



Zwei krosse Entenkeulen
mit Kürbis-Kartoffelstampf, Bratenjus,
dazu Frühlingszwiebeln und
geröstete Kürbiskerne

..oder **klassisch** mit Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und Bratenjus
35,90 €



Gegrillte Hühnerbrust
mit in Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern
angeschwenkten frischen Waldpilzen
auf Steinpilzravioli mit Bratenjus
28,90 €



Dessert

Mousse au chocolat
„à la Latte Macchiato“



Dunkle Schokoladenmousse verfeinert mit
einem Schuss Espresso, darüber ein wenig
weiße Schokoladenmousse und Sahne
12,90 €

● Vorspeisen

Kleikartoffeln in Meersalzwasser gegart & Aioli	8,90 €
K&K spezial Blütsalz, Olivenöl, Aioli, Baguette & Schwarzbrot	10,90 €
Zweierlei vom Matjes Bärlauchmatjesfilet und Räuchermatjesfilet dazu Zwiebelringe & Baguette	14,50 €
Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone & Parmesan verfeinert	18,90 €
Wildfang-Rotgarnelenpfännchen mit Aioli & Baguette	15,90 €
„ Freches Miesmuschelpfännchen “ pikant verfeinert mit frischem Chili, Speck, Knoblauch, Zwiebeln & Kräutern, dazu reichen wir Baguette	14,90 €

Hauptspeisen

● Suppen

Vegane Rote Bete-Cremesuppe als **Vorspeise** 12,50 € / als **Hauptspeise** 19,90 € auf Kokosbasis, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Meerrettich, serviert mit veganem Joghurt und Baguette

● Vegetarische & vegane Gerichte

„ Vegetarischer Teller “ Kleikartoffeln, verschiedene frische saisonale Pfannengemüse, Aioli, Cashewcreme und saisonaler Salat (auch vegane Zubereitung möglich)	22,90 €
„ Räuchertofu-Waldpilzpfännchen “, gegrillter Räuchertofu mit Waldpilzen und Kartoffeln, verfeinert mit Chili, Lauchzwiebeln und einer Kräuter-Cashewcreme im Gußeisenpfännchen serviert, dazu saisonaler Salat	25,90 €
Grüner Spargel auf Pesto-Tagliatelle mit Basilikum, Kräutern, Cashews und Parmesan verfeinert, serviert mit gegrillten Kirschtomätcchen & saisonalem Salat	23,90 €

● Aus dem Meer

Zweierlei Matjes Bärlauchmatjesfilet und Räuchermatjesfilet serviert mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln & saisonalem Salat	25,90 €
„ Krabbensteller “ Nordseekrabben mit Bratkartoffeln, zwei Spiegeleiern, roter Beete & saisonalem Salat	28,90 €
Portion Krabben zu allen Gerichten	9,90 €
„ Landunter “ Seelachsfilets unter einer Kräuterdecke , Bratkartoffeln & saisonaler Salat	26,90 €
Gegrillter Lachs auf grüner Pesto-Tagliatelle mit Basilikum, Kräutern, Cashews und Parmesan verfeinert, serviert mit gegrillten Kirschtomätcchen & saisonalem Salat	29,90 €
Schollenfilet mit Buttersauce, Bacon, Salzkartoffeln & saisonalem Salat	28,90 €
Fangfrische Seezungen (2-4 je nach Größe), dazu Buttersauce Zitronen-Meersalzbutter, Salzkartoffeln & saisonaler Salat	36,90 €
„ Fischsteller Käthe&Karl “ vier verschiedene Fischfilets mit Remoulade, Zitronen-Meersalzbutter, Bratkartoffeln & saisonalem Salat	29,90 €
Andere Beilagen wie Salzkartoffeln, Süßkartoffelpommes, Kartoffelstampf oder Pommes sind ggf. mit Aufpreis möglich	

Vom Rind

Rumpsteak* mit einer Pfefferrahmsauce , frischem Gemüse & Ur-Pommes	34,90 €
Rumpsteak* & gebrillierte Wildfang-Rotgarnelen mit Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter und Aioli	39,90 €
Rumpsteak überbacken mit süßer Birne und Blauschimmelkäse auf in Butter und Kräutern geschwenkten Steinpilzravioli und Bratenjus	35,90 €
* 250gr, größere Steaks sind gegen einen Aufpreis möglich	

Vom Schwein

Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein , in Rotweinjus mit karamellisierten Nüssen, serviert mit angebratenem Apfel & Chicorée verfeinert mit Balsamico und Bratkartoffeln	35,90 €
„Schnitzel Holsteiner Art“ , mit Bratkartoffeln, Gemüse & Spiegelei	24,90 €
Champignon-Rahmschnitzel mit Ur-Pommes	25,50 €
„Ostfriesen-Schnitzel“ mit Krabben , Spiegelei und Bratkartoffeln	34,90 €

Vom Federvieh

Landhuhnbrustfilet mit krossem Speckmantel auf Kartoffelstampf dazu im Papiernest gebackener Friesen-Feta, Kirschtomätchen, Thymian & Bratenjus	29,90 €
---	---------

Wählen Sie bei unseren hausgemachten Salatdressings zwischen Joghurt-, Honig-Senf- oder Essig-Öldressing.

Unsere Bratkartoffeln kommen mit Speck und Zwiebeln, auf Wunsch auch ohne möglich.

Unsere Desserts

Spekulatius-Vanille-Winterträumchen Spekulatiuscrunch, Vanillejoghurt und Zimt-Bratapfel im Glas gesichtet <i>vegan und laktosefrei</i>	11,50 €
„Eierlikör-Affogato al Caffè“ doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Eierlikör	10,90 €
„Creme Fresena Bavaria“ , Sauerkirschen und Mascarponecreme treffen auf rauen Schokoladenbisquit mit oder ohne kleinem Geheimnis & Sahne	12,50 €
„Sweet Dutch Baby“ , Zimt-Bratapfel auf einem Ofenpfannkuchen im Gusseisenpfännchen serviert mit Vanilleeis & Sahne <i>*Die Zubereitung dauert mindestens 20 Minuten</i>	13,90 €
„Alte Liebe“ , heiße Himbeeren – gerne auch mit einem Schuß Himbeergeist – auf Vanille- und Schokoladeneis mit etwas Shortbread & Sahne	12,50 €
Saftiger Mandelkuchen , dazu in Grand Manier und Honig marinierte Orangenfilets und Crème fraîche <i>glutenfrei</i>	12,50 €

♥ Unsere Kinderkarte

Tagliatelle in Sahnesauce 9,90 €
oder mit **Ketchup** 8,00 €

Kleines Champignon-Rahmschnitzel,
Pommes und frisches Gemüse 14,50 €

Kleines paniertes Schnitzel
mit Pommes und frisches Gemüse 12,50 €

Seelachsfilet mit Kartoffelstampf
und frischem Gemüse 12,50 €

Hühnerbrust mit Kartoffelstampf, Bratenjus
und frischem Gemüse 14,50 €

Kinder Eis 6,50 €



..und sonst..

*Gerne nehmen wir Änderungen wie z.B. Bratkartoffeln statt Pommes
oder Gemüse statt Salat ggf. gegen einen Aufpreis entgegen.*

*Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an, wir finden eine Lösung!
Wir informieren Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.*

Fast alle Gerichte können auch kleiner & günstiger serviert werden.

Guten Appetit!

Getränke

🍺 Biere vom Fass

Jever Pils, Veltins Pilsener	0,25	3,00 €
Jever Pils, Veltins Pilsener	0,4	4,70 €
Bayreuther Landbier	0,3	3,70 €
Bayreuther Landbier	0,5	5,70 €
Alster	0,25	3,00 €
Alster	0,4	4,70 €
Krefelder Bayreuther Landbier mit Cola	0,3	3,70 €
Krefelder Bayreuther Landbier mit Cola	0,5	5,70 €
Diesel Pils mit Cola	0,25	3,00 €
Diesel Cola mit Pils	0,4	4,70 €
BMW Bier mit Wasser	0,25	3,00 €
BMW Bier mit Wasser	0,4	4,70 €

🍺 Biere aus der Flasche

Maisel's Weißbier	Fl. 0,5	5,50 €
Maisel's Dunkel	Fl. 0,5	5,50 €
Maisel's Alkoholfrei	Fl. 0,5	5,50 €
Jever Fun Alkoholfrei	Fl. 0,33	3,50 €
Leffe blonde belgische Starkbierspezialität mit Vanillenoten 6,5%	Fl. 0,33	4,50 €
Leffe brune belgische Starkbierspezialität mit Karamellnoten 6,5%	Fl. 0,33	4,50 €

🍺 Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola „Zero“, Fanta, Sprite, Spezi	0,2	2,60 €
Coca Cola, Coca Cola „Zero“, Fanta, Sprite, Spezi	0,4	4,90 €
Auricher Apfel- oder Orangensaft, Rhababer-,	0,2	3,00 €
Kirsch-, Bananen-, Mango-Maracuja oder Johannisbeernektar		
Auricher Apfelschorle	Fl. 0,33	3,50 €
Saftschorlen klein	0,2	2,80 €
Saftschorlen groß	0,4	5,20 €
Kirsch-Bananensaft	0,4	5,40 €
Auricher Bio Sanddornnektar	0,2	3,00 €
Sanddornschorle	0,4	5,40 €
Mineralwasser Magnus Imperial feinperlig	Fl. 0,25	2,80 €
Mineralwasser Magnus Imperial feinperlig	Fl. 0,75	7,50 €
Stilles Wasser Magnus Imperial	Fl. 0,25	2,80 €
Stilles Wasser Magnus Imperial	Fl. 0,75	7,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild berry	Fl. 0,2	3,00 €
Thomas Henry Pink Grapefruit	Fl. 0,2	3,40 €
Auricher Eistee Zitrone, Pfirsich oder Blaubeere	Fl. 0,33	3,80 €

glas Prickelndes

Perlenspiel Secco trocken	Glas 0,1	3,90 €	Flasche 0,75	22,90 €
Ein klassischer Prosecco - er überzeugt insbesondere durch seine super Fruchtigkeit & Spritzigkeit.				
Weingut Meitzler Rheinhessen				
Bouvet Crémant de Loire Excellence brut Flasche	0,75			27,90 €
Chenin Blanc ist die Haupt-Rebsorte, ergänzt mit etwas Chardonnay, zarte Steinobst-Aromen und ein saftig-frischer Abgang, in der Nase Zitronennoten. Bouvet-Ladubay, Loire Frankreich				
Prisecco Weißduftig alkoholfrei Flasche	0,75			19,90 €
Schmeckt wunderbar nach Traube, Pfirsich und Zitrone, abgerundet durch Holunderblüten und Heilkräuter aus Schwaben, Manufaktur Jörg Geiger				

glas Aperitiv & Longdrinks

Sherry Osborne medium (5 cl) 19%				3,50 €
Hugo Secco mit Holunderblütensirup & Minze				8,00 €
Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup, Ginger Ale, Minze & Zitrone				8,00 €
Aperol Sprizz Secco mit Aperol				8,00 €
Anderlö Splish Secco mit Sanddornlikör				8,00 €
Heidi-Sprizz Secco mit Lantenhammer Heidelbeerlikör				8,50 €
Leichter Himbeer-Sprizz , Secco mit Vincent Himbeer-Kräuterlikör alkoholfrei & Basilikum				8,00 €
Himbeer-Tonic alkoholfrei Vincent Himbeer-Kräuterlikör, Tonic & Basilikum				8,00 €
Schwarzer Johannisbeer-Sprizz Secco mit Johannisbeersaft & Rosmarin				8,00 €
Zitrone-Ingwer Sprizz Secco mit Nork Zitrone-Ingwerlikör, Zitrone & Minze				8,50 €
Red Ginger-Tonic Nork Zitrone-Ingwerlikör, Johannisbeersaft, Tonic & Zitrone				8,50 €
Fresh Lemon-Ginger Coke Nork Zitrone-Ingwerlikör, Cola & Zitrone				8,00 €
Mango-Bellini Mangosorbet aufgegossen mit Secco				8,00 €
Mango-Pink Grapefruit-Bellini Mangosorbet mit Thomas Henry Pink Grapefruit				8,00 €
Lillet Blanc Sprizz mit Secco & erfrischender Gurke				8,00 €
Lillet Blanc-Tonic & Minze				8,00 €
Lillet Blanc-Wild Berry & Rosmarin				8,00 €
Screwdriver Wodka mit Orangensaft				7,50 €
The Illusionist Gin-Tonic „Blue turns pink“ & Gurke				14,00 €
Gin*-Tonic mit erfrischender Gurke				8,50 €
Gin*-Wild Berry & Rosmarin				8,50 €
Gin*-Pink Grapefruit & Zitrone				8,90 €
Gin*-Fizz mit Nork Zitrone-Ingwerlikör, Ginger Ale & Minze *mit Bombay Sapphire Dry Gin, auch alkoholfrei mit Gordon Gin				9,90 €

glas Offene Weine

WEISSWEIN

Riesling Roter Sandstein trocken Glas	0,2		7,50 €	
Riesling Roter Sandstein trocken Karaffe	0,25		8,00 €	
Riesling Roter Sandstein trocken Flasche	0,75		23,50 €	
Dieses Bukett gepaart mit einer unheimlich raffinierten Eleganz, verbunden mit einem so wunderbaren Duft nach Weinbergspfirsich, Weingut Meitzler Rheinhessen				
Chardonnay Weiße Sommerliebe trocken Glas	0,2		7,50 €	
Chardonnay Weiße Sommerliebe trocken Karaffe	0,25		8,00 €	
Chardonnay Weiße Sommerliebe trocken Flasche	0,75		23,50 €	
Der Chardonnay verbindet Fülle und Mineralität gepaart mit einem Duft nach Limette und Grapefruit. Die 2-monatige Lagerung im Holzfass runden ihn harmonisch ab, Weingut Meitzler Rheinhessen				



Hauswein Käthe&Karl	Grauer Burgunder trocken	Glas	0,2	7,50 €
Hauswein Käthe&Karl	Grauer Burgunder trocken	Karaffe	0,25	8,00 €
Hauswein Käthe&Karl	Grauer Burgunder trocken	Flasche	0,75	23,50 €
<i>Geschliffener Grauer Burgunder mit einem betörenden Frucht-Säure-Spiel. Einfach saftig und würzig im Geschmack- lädt ein zum Weitertrinken, Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Gelber Muskateller	Meeresbrandung trocken	Glas	0,2	7,50 €
Gelber Muskateller	Meeresbrandung trocken	Karaffe	0,25	8,00 €
Gelber Muskateller	Meeresbrandung trocken	Flasche	0,75	23,50 €
<i>Strohgelb, anregend, einzigartige Muskatnote, mit einem zarten Duft nach getrockneten Rosenblättern, Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Bacchus feinherb	Glas	0,2	7,50 €	
Bacchus feinherb	Karaffe	0,25	8,00 €	
Bacchus feinherb	QbA Flasche	0,75	23,50 €	
<i>Der römische Gott des Weines ist Namenspatron der Rebsorte. Köstlicher Duft nach Stachelbeere und weißen Johannisbeeren, Geschmacksnoten von Lychee, Mango und Ananas. Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Weißweinschorle	Karaffe		0,25	7,80 €
ROSÉWEIN				
Merlot Rosé trocken	Glas	0,2	7,50 €	
Merlot Rosé trocken	Karaffe	0,25	8,00 €	
Merlot Rosé trocken	Flasche	0,75	23,50 €	
<i>So schmeckt der Sommer- Aromen von saftiger Kirsche, leicht und einfach nur unverschämmt lecker! Trinkspaß pur, Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Portugieser Weißherbst	Rosé mild	Glas	0,2	7,50 €
Portugieser Weißherbst	Rosé mild	Karaffe	0,25	8,00 €
Portugieser Weißherbst	Rosé mild	Flasche	0,75	23,50 €
<i>Der Rosé ist ein Wein für alle! Ein Früchtekorb von Erdbeeren in der Nase und ein ausgewogenes Verhältnis von Säure und Süße, Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Roséweinschorle	Karaffe		0,25	7,80 €
ROTWEIN				
Portugieser & Dornfelder weich	Glas	0,2	7,00 €	
Portugieser & Dornfelder weich	Karaffe	0,25	7,50 €	
Portugieser & Dornfelder weich	Flasche	1 l	29,50 €	
<i>Schöne Brombeerfrucht in der Nase, leicht, säurearm – ein sehr bekömmlicher Wein. Ein perfekter Begleiter zu Pasta & Fleischgerichten, Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Merlot Rote Sommerliebe trocken	Glas	0,2	7,50 €	
Merlot Rote Sommerliebe trocken	Karaffe	0,25	8,00 €	
Merlot Rote Sommerliebe trocken	Flasche	0,75	23,50 €	
<i>Er meistert den Balanceakt von Frucht & Fülle. Beerige Nuancen - Cassis, Brombeere & Kirsche. Weiche Tannine, elegante Gewürznoten & aromatischen Frucht, Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Regent Roter Sandstein trocken	Glas	0,2	7,50 €	
Regent Roter Sandstein trocken	Karaffe	0,25	8,00 €	
Regent Roter Sandstein trocken	Flasche	0,75	23,50 €	
<i>Brombeerfarbene Reflexe, Aromen von Johannisbeere & Pflaume. Feine Beerennoten & geringe Säure machen ihn zu einem Geschmackserlebnis, Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Rotweinschorle	Karaffe		0,25	7,80 €



Flaschenweine (0,75 l)

WEISSWEIN

Gelber Muskateller lieblich	23,50 €
Weingut Meitzler Rheinhessen Strohgelb, anregend, einzigartige Muskatfrucht, elegant und feingliedrig. Der Gelbe Muskateller für den lieblichen Weinfreund.	
Grüner Veltliner Organic Vision Bio-Qualitätswein trocken	26,90 €
Österreich – Traisental; Weingut Markus Huber Leuchtende grün-gelbe Farbigkeit. Ein Hauch von Limette und Pfirsich, saftig, elegant; exotisch am Gaumen. Mineralisch-salzig im Abgang.	
Gavi di Gavi Masseria DOCG trocken	27,90 €
Italien - Barolo, Vite Colte Er duftet frisch, besonders fruchtig, mit einer Blumennote. Sein Geschmack ist angenehm trocken, vollmundig und harmonisch, mit der Eleganz eines in Bezug auf Struktur und Geschmeidigkeit ausgewogenen Weins.	

ROSÉ

Gris Blanc Pays d'Oc IGP trocken	27,90 €
Frankreich - Languedoc-Roussillon, Weingut Gérard Bertrand Grenache ist die Rebsorte für diesen hellen, fast transparenten und doch rosa schimmernden Wein von Südfrankreichs Winzerikone Gérard Bertrand. Gepresst wird er aus dunklen Trauben, verarbeitet wie ein Weißwein. Er hat ein duftiges Bouquet von frischen Erdbeeren, fein unterlegt mit einem Hauch Kräuterwürze. Frisch und fruchtig ist er am Gaumen, sehr elegant und mit feiner, frischer Säure im Finale.	

ROTWEIN

Fabelhaft Tinto DOC trocken	27,90 €
Portugal - Douro, Nieport Dunkles Rot mit Purpur; florale Noten. Ein kompletter Einstiegswein; im Geschmack weich & warmherzig, elegante, leicht süßliche Tannine; ausgewogene Säurestruktur.	
Sasseo Primitivo Salento IGT trocken	27,90 €
Italien - Apulien, Masseria Altemura Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, ein angenehmer Hauch zarten Tannins.	
Acolon Barrique Qualitätswein trocken	26,90 €
Weingut Meitzler Rheinhessen Tiefdunkel, feine Frucht, gute Struktur mit intensivem Körper durch die sechsmonatige Lagerung im Barrique. Feine Brombeere und schwarze Johannisbeere, gekrönt von einem Hauch Vanille.	
Edulis Crianza DOC trocken	26,90 €
Spanien-Rioja Alta, Bodegas Altanza Intensive granatrote Farbe, kräftige Aromen von roten Früchten die sehr gut mit den Holz-Aromen der französischen Eichenbarriques harmonieren. Intensiver, vollmundiger und lang anhaltender Geschmack. Insgesamt sehr harmonisch und ausgewogen.	

All unsere köstlichen Flaschenweine können Sie sich auch mit nach Hause nehmen - und das Beste: wir ziehen 3,90 € bei jeder Flasche vom Rechnungsbetrag außer Haus ab!

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Alle auch koffeinfrei erhältlich (+ 0,30 €)

Tasse Kaffee / Becher Kaffee	frisch gemahlen aus ganzen Bohnen	3,00 € / 4,20 €
Cappuccino	original italienisch	4,20 €
Cappuccino spezial	mit einem Schuß Kakao	4,20 €
Café au Lait	Kaffee mit heißer Milch	4,20 €
Latte Macchiato	Milchschaum mit Espresso	4,20 €
Espresso	klein, schwarz und kräftig	3,20 €
Doppelter Espresso		5,60 €
Espresso Macchiato	Espresso mit einem Schuß Milch	3,20 €
Espresso Ristretto	stark, gehaltvoll & aromatisch	3,20 €
Espresso Americano	kräftig mit Heißwasser gemischt	3,20 €
Espresso Lungo	verlängert, weniger stark	3,20 €
Pharisäer Kaffee	mit 4 cl Rum & Sahne	7,00 €
Frangelico Kaffee	mit 4 cl Haselnusslikör & Sahne	8,00 €
Corretto Caffè	mit 4 cl Corretto Kaffeelikör & Sahne	8,00 €
Affogato al Caffè	doppelter Espresso & eine Kugel Vanilleeis	8,00 €

Tee & Teespezialitäten

Tasse Ostfriesentee	mit Sahne & Kluntje	2,90 €
Kännchen Ostfriesentee	mit Sahne & Kluntje	5,50 €
Ostfriesentee	mit 4 cl Rum	6,00 €
Tasse Sanddorntee		2,90 €
Tasse Pfefferminztee	oder Schlechtwettertee	Kräutertee mit Anis-Note

Kakao & Kakaospezialitäten

Tasse Schokolade	(auch mit Sahne +0,30€)	3,60 €
Russische Schokolade	mit 4 cl Rum & Sahne	7,00 €
Ostfriesen Schokolade	mit 4 cl Friesengeist & Sahne	9,50 €

Spirituosen-Spezialitäten von der Nordsee (2 cl)

Friesengeist	flambiert	56%	3,90 €
Moorgeist	flambiert	56%	3,90 €
Leuchtfeuer	Kräuterspezialität	32%	3,00 €
Küstennebel		21,8%	3,00 €
Wattenläuper	der Küstenkräuter	32%	3,00 €
Matjesschluck		32%	3,00 €
Hullmann	Weizenkorn	32%	2,00 €
Doornkaat	Doppelkorn	38%	2,50 €
Andalö	Sanddornlikör	15%	3,00 €

Sonstige Spirituosen (2 cl)

ABSACKER			
Malteserkreuz-Aquavit		40%	3,00 €
Linie-Aquavit		41,5%	3,50 €
Jägermeister		35%	3,00 €
Underberg		44%	2,80 €

Fernet Branca	40%	3,20 €
Grappa 18 Lune Marzadro	41%	4,50 €
Ramazzotti	30%	3,20 €
Sambuca Molinari	40%	3,20 €
Cognac Remy Martin	40%	4,50 €
Wodka ABSOLUT	40%	2,50 €
Dalwhinnie Whisky 15 Jahre alt	43%	6,00 €
Slyrs Bayrischer Single Malt	43%	6,00 €
Bombay Sapphire Gin	40 %	3,50 €
The Illusionist Royalblue Dry Gin	45 %	6,50 €
Rum Botucal Reserva Exclusiva	40%	5,60 €
Don Papa Rum	40%	5,60 €

*auch mit Eis oder Wasser

BRÄNDE

Williamsbirnenbrand Lantenhammer	42%	4,90 €
Mirabellenbrand Lantenhammer	42%	4,90 €
Sauerkirschbrand Lantenhammer	42%	4,90 €
Waldhimbeer Geist Lantenhammer	42%	4,90 €
Haselnuss Spirituose Lantenhammer	42%	4,90 €
Kräuterbrand Lantenhammer	42%	4,90 €
Schlehengeist Lantenhammer	42%	4,90 €
Vogelbeerbrand Lantenhammer	42%	5,40 €
Apfelbrand "Don't call me gin" Geiger	46%	5,40 €

SÜSSES

Haselnusslikör Frangelico	20%	3,50 €
Walnußlikör Lantenhammer	30%	3,80 €
Heidelbeerlikör Lantenhammer	25 %	3,80 €
Crema Alpina Haselnußsahnelikör Marzadro	17%	3,40 €
Corretto Kaffeelikör mit Grappa Marzadro	35 %	3,80 €
Pellerossa Honig Likör Marzadro	30%	3,80 €
Genever	20%	2,50 €

HEISSES

Glas Grog mit 4 cl Rum	4,50 €
Glas Sanddorngrog Sanddornnektar mit 4 cl Rum	6,50 €

Saisonales von Herbst bis Frühjahr

Winzerglühwein rot im Glas	3,50 €
Winzerglühwein weiß im Glas	3,50 €
Winzerglühwein mit Schuss im Glas mit 4 cl Rum	7,50 €
<i>Weingut Meitzler Rheinhessen</i>	