

Unsere Saison-Spezialitäten



Vorspeisen

**Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen &
Schwarzbrotcrumble**

serviert mit Sahne

11,90 €

..mit gegrilltem Bacon 13,90 €

..mit gegrillter Riesengarnele 14,90 €

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 €

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-Medailon** 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-Medailon** 36,90 €

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 Blütensalz, 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 Kirschtomätchen & saisonalem Salat	23,90 €

Aus dem Meer

Zweierlei Matjes Bärlauchmatjesfilet und Räuchermatjesfilet serviert mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln & saisonalem Salat	25,90 €
„Krabbenteller“ 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 Kirschtomätchen & 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 €
„Fischteller 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* & gegrillte 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** 11,50 €
Spekulatiuscrunch, Vanillejoghurt und Zimt-Bratapfel im Glas geschichtet
vegan und laktosefrei
- „Eierlikör-Affogato al Caffè“** 10,90 €
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Eierlikör
- „Creme Fresena Bavaria“**, Sauerkirschen und Mascarponecreme treffen auf rauen Schokoladenbiscuit mit oder ohne kleinem Geheimnis & Sahne 12,50 €
- „Sweet Dutch Baby“**, Zimt-Bratapfel auf einem Ofenpfannkuchen im Gusseisenpfännchen serviert mit Vanilleeis & Sahne 13,90 €
**Die Zubereitung dauert mindestens 20 Minuten*
- „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 12,50 €
glutenfrei

♥ *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-, Kirsch-, Bananen-, Mango-Maracuja oder Johannisbeernektar	0,2	3,00 €
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 €

Prickelndes

Perlenspiel Secco trocken	Glas 0,1	3,90 €	Flasche 0,75	22,90 €
<i>Ein klassischer Prosecco - er überzeugt insbesondere durch seine super Fruchtigkeit & Spritzigkeit. Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
Bouvet Crémant de Loire Excellence brut	Flasche	0,75		27,90 €
<i>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</i>				
Prisecco Weißduftig alkoholfrei	Flasche	0,75		19,90 €
<i>Schmeckt wunderbar nach Traube, Pfirsich und Zitrone, abgerundet durch Holunderblüten und Heilkräuter aus Schwaben, Manufaktur Jörg Geiger</i>				

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		9,90 €
<i>*mit Bombay Sapphire Dry Gin, auch <u>alkoholfrei</u> mit Gordon Gin</i>		

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 €
<i>Dieses Bukett gepaart mit einer unheimlich raffinierten Eleganz, verbunden mit einem so wunderbarem Duft nach Weinbergspfirsich, Weingut Meitzler Rheinhessen</i>			
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 €
<i>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</i>			

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 unverschämt 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 grüngelbe 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 harmonisieren. 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	2,90 €

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 €



Spirituosenspezialitäten von der Nordsee (2 cl)

Friesengeist flambiert	56%	3,90 €
Moorgeist flambiert	56%	3,90 €
Leuchtfleur Kräuterspezialität	32%	3,00 €
Küstennebel	21,8%	3,00 €
Wattenläufer 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 €
Ramazotti	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 Sanddornrog Sanddornnektar mit 4 cl Rum	6,50 €

Saisonalles 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 €

Weingut Meitzler Rheinhessen