



# Unsere Saison-Spezialitäten

## Vorspeisen

### Grünes Spargelbömbchen

serviert mit Sahne

11,90 €

..mit gegrilltem Bacon 13,50 €

..mit gegrillter Riesengarnele 14,50 €

...mit gegrilltem Lachs 15,50 €

### Hausgemachte Spareribs

mit Ur-Pommes und pikantem

Barbecue-Dip

26,90 €

*wahlweise*

### Süßkartoffelpommes

Aioli +4,00 €

Kräuterbutter +3,00 €

Kartoffelstampf & Bratenjus +5,50 €

Beilagensalat +7,50 €

Je weiteres Rippchen +10,50 €

## Hauptspeisen

### Edle Filets vom Zander und Wolfsbarsch

kross auf der Haut gebraten

auf 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** 36,90 €

### Rumpsteak überbacken

mit süßer Birne und Blauschimmelkäse

auf in Butter und Kräutern geschwenkten

Steinpilzravioli und Bratenjus

35,90 €

### Grüner Spargel auf Pesto-Tagliatelle

mit Basilikum, Kräutern, Cashews und

Parmesan verfeinert, serviert mit

gegrillten Kirschtomätchen

& saisonalem Salat

23,90 €

### Grüne Spargel-Tomaten-

### Kartoffel-Ofenpfanne

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** 37,90 €

...mit ausgelöstem **Miesmuschelfleisch** 31,90 €

### Zwei krosse Entenkeulen

mit Kartoffelstampf, Bratenjus, dazu

Frühlingszwiebeln und geröstete

Kürbiskerne

..oder **klassisch** mit Apfelrotkohl,

Salzkartoffeln und Bratenjus

35,90 €

## Dessert

### Vanille-Träumchen

Butterkekscrunch, Vanillejoghurt, in Honig

marinierte Orangenfilets im Glas geschichtet

*vegan und laktosefrei*

11,50 €

## Vorspeisen

<b>Kleikartoffeln</b> in Meersalzwasser gegart & Aioli	8,90 €
<b>K&amp;K spezial</b> Kapern-Sardellenbutter, Aioli, Baguette & Schwarzbrot	10,90 €
<b>Zweierlei vom Matjes</b> Bärlauchmatjesfilet und Räuchermatjesfilet dazu Zwiebelringe & Baguette	15,50 €
<b>Carpaccio</b> mit Olivenöl, Zitrone & Parmesan verfeinert	18,90 €
<b>Wildfang-Rotgarnelenpfännchen</b> mit Aioli & Baguette	16,90 €
<b>„Freches Miesmuschelpfännchen“</b> pikant verfeinert mit frischem Chili, Speck, Knoblauch, Zwiebeln & Kräutern, dazu reichen wir Baguette	15,90 €

## Hauptspeisen

### Suppen

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

### Vegetarische & vegane Gerichte

<b>„Vegetarischer Teller“</b> Kleikartoffeln, verschiedene frische saisonale Pfannengemüse, Aioli, Cashewcreme und saisonaler Salat (auch vegane Zubereitung möglich)	22,90 €
<b>„Räuchertofu-Pilzpfännchen“</b> , gegrillter Räuchertofu mit frischen Waldpilzen und Kartoffeln, verfeinert mit Chili, Lauchzwiebeln und einer Kräuter-Cashewcreme im Gußeisenpfännchen serviert, dazu saisonaler Salat	25,90 €

### Aus dem Meer

<b>Zweierlei Matjes</b> Bärlauchmatjesfilet und Räuchermatjesfilet serviert mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln & saisonalem Salat	25,90 €
<b>„Krabenteller“</b> Nordseekrabben mit Bratkartoffeln, zwei Spiegeleiern, roter Beete & saisonalem Salat	28,50 €
<b>Portion Krabben</b> zu allen Gerichten	12,50 €
<b>„Landunter“</b> Kabeljaufilet unter einer <b>Kräuterdecke</b> , Bratkartoffeln & saisonaler Salat	27,90 €
<b>Gegrillter Lachs auf grüner Pesto-Tagliatelle</b> mit Basilikum, Kräutern, Cashews und Parmesan verfeinert, serviert mit gegrillten Kirschtomätchen & saisonalem Salat	29,90 €
<b>Schollenfilet</b> mit Buttersauce, Bacon, Salzkartoffeln & saisonalem Salat	28,90 €
<b>Fangfrische Seezungen</b> (2-4 je nach Größe), dazu Buttersauce Kapern-Sardellenbutter, Salz- oder Bratkartoffeln & saisonaler Salat	36,90 €
<b>„Fischteller Käthe“</b> vier verschiedene Fischfilets mit Süßkartoffelpommes, Kräuter- Crème fraîche Dip, Kapern-Sardellenbutter & saisonalem Salat	29,90 €
<b>„Fischteller Karl“</b> vier verschiedene Fischfilets & <b>Nordsee-Krabben</b> mit Remoulade, Bratkartoffeln & saisonalem Salat	36,50 €

## Vom Rind

**Rumpsteak\*** mit einer **Pfefferrahmsauce**, frischem Gemüse & Ur-Pommes 35,90 €

**Rumpsteak\* & gegrillte Wildfang-Rotgarnelen** mit Süßkartoffelpommes, 40,90 €  
Kräuterbutter und Aioli

*\* 250gr, größere Steaks sind gegen einen Aufpreis möglich*

## Vom Schwein

**Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein**, in Rotweinjus 36,90 €  
mit karamellisierten Nüssen, serviert mit angebratenem Apfel & Chicorée verfeinert  
mit Balsamico & Kleikartoffeln

„**Schnitzel Holsteiner Art**“, mit Bratkartoffeln, Gemüse & Spiegelei 25,90 €

**Champignon-Rahmschnitzel** mit Ur-Pommes 25,90 €

„**Ostfriesen-Schnitzel**“ mit **Krabben auf Spiegelei** und Bratkartoffeln 33,90 €

## Vom Federvieh

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

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

*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

„**Sauer macht lustig**“ **Karls Zitronen-Trifle** Lemoncurd (Zitronencreme), 12,50 €  
frischer Joghurt und köstlich buttriges Shortbread (Butter-Mürbegebäck) im Glas geschichtet

„**Eierlikör-Affogato al Caffè**“ 10,90 €  
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Eierlikör

„**Creme Fresena Bavaria**“, Sauerkirschen und Mascarponecreme treffen auf 12,50 €  
rauen Schokoladenbiscuit mit oder ohne kleinem Geheimnis & Sahne

„**Sweet Dutch Baby**“, Zimt-Bratapfel auf einem Ofenpfannkuchen 13,90 €  
im Gusseisenpfännchen serviert mit Vanilleeis & Sahne

*\*Die Zubereitung dauert mindestens 20 Minuten*

„**Alte Liebe**“, heiße Himbeeren – gerne auch mit einem Schuß Himbeergeist – 12,50 €  
auf Vanille- und Schokoladeneis mit etwas Shortbread & Sahne

**Saftiger Mandelkuchen**, dazu in Grand Manier und Honig marinierte 12,50 €  
Orangenfilets und Crème fraîche  
*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. Pommes statt Bratkartoffeln  
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*

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

### *Biere aus der Flasche*

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

### *Alkoholfreie Getränke*

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

## Prickelndes

<b>Perlenspiel</b> Secco trocken	<b>Glas</b> 0,1	3,90 €	<b>Flasche</b> 0,75	22,90 €
<i>Ein klassischer Prosecco - er überzeugt insbesondere durch seine super Fruchtigkeit &amp; Spritzigkeit. Weingut Meitzler Rheinhessen</i>				
<b>Bouvet Crémant de Loire Excellence brut</b>	<b>Flasche</b>	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>				
<b>Prisecco</b> Weißduftig alkoholfrei	<b>Flasche</b>	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

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

## Offene Weine

### WEISSWEIN

<b>Riesling</b> trocken <b>Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Riesling</b> trocken <b>Flasche</b>	0,75	23,50 €

*Dieses Bukett gepaart mit einer unheimlich raffinierten Eleganz, verbunden mit einem so wunderbarem Duft nach Weinbergspfirsich, Weingut Meitzler Rheinhessen*

<b>Chardonnay</b> trocken <b>Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Chardonnay</b> trocken <b>Flasche</b>	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*



---

---

<b>Hauswein Käthe&amp;Karl Grauer Burgunder trocken Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Hauswein Käthe&amp;Karl Grauer Burgunder trocken Flasche</b>	0,75	23,50 €

*Geschliffener Grauer Burgunder mit einem betörenden Frucht-Säure-Spiel. Einfach saftig und würzig im Geschmack- lädt ein zum Weitertrinken, Weingut Meitzler Rheinhessen*

<b>Gelber Muskateller trocken Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Gelber Muskateller trocken Flasche</b>	0,75	23,50 €

*Strohgelb, anregend, einzigartige Muskatnote, mit einem zarten Duft nach getrockneten Rosenblättern, Weingut Meitzler Rheinhessen*

<b>Bacchus feinherb Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Bacchus feinherb QbA Flasche</b>	0,75	23,50 €

*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*

<b>Weißweinschorle Karaffe</b>	0,25	7,80 €
--------------------------------	------	--------

#### **ROSÉWEIN**

<b>Merlot Rosé trocken Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Merlot Rosé trocken Flasche</b>	0,75	23,50 €

*So schmeckt der Sommer- Aromen von saftiger Kirsche, leicht und einfach nur unverschämt lecker! Trinkspaß pur, Weingut Meitzler Rheinhessen*

<b>Portugieser Weißherbst Rosé mild Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Portugieser Weißherbst Rosé mild Flasche</b>	0,75	23,50 €

*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*

<b>Roséweinschorle Karaffe</b>	0,25	7,80 €
--------------------------------	------	--------

#### **ROTWEIN**

<b>Portugieser &amp; Dornfelder weich Karaffe</b>	0,25	7,50 €
<b>Portugieser &amp; Dornfelder weich Flasche</b>	1 l	29,50 €

*Schöne Brombeerfrucht in der Nase, leicht, säurearm – ein sehr bekömmlicher Wein. Ein perfekter Begleiter zu Pasta & Fleischgerichten, Weingut Meitzler Rheinhessen*

<b>Merlot trocken Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Merlot trocken Flasche</b>	0,75	23,50 €

*Er meistert den Balanceakt von Frucht & Fülle. Beerige Nuancen - Cassis, Brombeere & Kirsche. Weiche Tannine, elegante Gewürznoten & aromatischen Frucht, Weingut Meitzler Rheinhessen*

<b>Regent trocken Karaffe</b>	0,25	8,00 €
<b>Regent trocken Flasche</b>	0,75	23,50 €

*Brombeerfarbene Reflexe, Aromen von Johannisbeere & Pflaume. Feine Beerennoten & geringe Säure machen ihn zu einem Geschmackserlebnis, Weingut Meitzler Rheinhessen*

<b>Rotweinschorle Karaffe</b>	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 Federspiel** Ried Kreuzberg trocken 27,90 €

Österreich - Wachau, Josef Fischer

Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein aus. reife, gelbe Apfelfrucht, Wiesenkräuter, saftig, gute Komplexität, elegant und straff, tragendes Säuregerüst, mineralisch und anhaltend.

**Gavi di Gavi Masseria** DOCG trocken 26,90 €

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

### 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 €)*

<b>Tasse Kaffee / Becher Kaffee</b> frisch gemahlen aus ganzen Bohnen	2,60 € / 3,60 €
<b>Cappuccino</b> original italienisch	3,90 €
<b>Cappuccino spezial</b> mit einem Schuß Kakao	3,90 €
<b>Café au Lait</b> Kaffee mit heißer Milch	3,90 €
<b>Latte Macchiato</b> Milchschaum mit Espresso	3,90 €
<b>Espresso</b> klein, schwarz und kräftig	2,90 €
<b>Doppelter Espresso</b>	5,50 €
<b>Espresso Macchiato</b> Espresso mit einem Schuß Milch	3,00 €
<b>Espresso Ristretto</b> stark, gehaltvoll & aromatisch	2,90 €
<b>Espresso Americano</b> kräftig mit Heißwasser gemischt	2,90 €
<b>Espresso Lungo</b> verlängert, weniger stark	2,90 €
<b>Pharisäer Kaffee</b> mit 4 cl Rum & Sahne	6,80 €
<b>Frangelico Kaffee</b> mit 4 cl Haselnusslikör & Sahne	7,80 €
<b>Corretto Caffè</b> mit 4 cl Corretto Kaffeelikör & Sahne	7,80 €
<b>Affogato al Caffè</b> doppelter Espresso & eine Kugel Vanilleeis	7,80 €

## **Tee & Teespezialitäten**

<b>Tasse Ostfriesentee</b> mit Sahne & Kluntje	2,90 €
<b>Kännchen Ostfriesentee</b> mit Sahne & Kluntje	5,50 €
<b>Ostfriesentee</b> mit 4 cl Rum	4,90 €
<b>Tasse Sanddorntee</b> oder <b>Mango N' Friends</b> Früchtetee	2,90 €
<b>Tasse Pfefferminztee, Ingwer Fresh</b> oder <b>Schlechtwettertee</b> Kräutertee mit Anis-Note	2,90 €

## **Kakao & Kakaospezialitäten**

<b>Tasse Schokolade</b> (auch mit Sahne +0,30€)	3,50 €
<b>Russische Schokolade</b> mit 4 cl Rum & Sahne	6,80 €
<b>Ostfriesen Schokolade</b> mit 4 cl Friesengeist & Sahne	8,90 €

## **Spirituosenspezialitäten von der Nordsee (2 cl)**

<b>Friesengeist</b> flambiert	56%	3,60 €
<b>Moorgeist</b> flambiert	56%	3,60 €
<b>Leuchtfeuer</b> Kräuterspezialität	32%	3,00 €
<b>Küstennebel</b>	21,8%	2,80 €
<b>Wattenläuper</b> der Küstenkräuter	32%	2,80 €
<b>Matjesschluck</b>	32%	2,80 €
<b>Hullmann</b> Weizenkorn	32%	2,00 €
<b>Doornkaat</b> Doppelkorn	38%	2,50 €
<b>Andalö Sanddornlikör</b>	15%	2,80 €

## **Sonstige Spirituosen (2 cl)**

<b>ABSACKER</b>		
<b>Malteserkreuz</b> -Aquavit	40%	2,80 €
<b>Linie</b> -Aquavit	41,5%	3,20 €
<b>Jägermeister</b>	35%	2,70 €
<b>Underberg</b>	44%	2,80 €

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

*\*auch mit Eis oder Wasser*

## BRÄNDE

<b>Williamsbirnenbrand</b> Lantenhammer	42%	4,90 €
<b>Mirabellenbrand</b> Lantenhammer	42%	4,90 €
<b>Sauerkirschbrand</b> Lantenhammer	42%	4,90 €
<b>Waldhimbeer Geist</b> Lantenhammer	42%	4,90 €
<b>Haselnuss Spirituose</b> Lantenhammer	42%	4,90 €
<b>Kräuterbrand</b> Lantenhammer	42%	4,90 €
<b>Schlehengeist</b> Lantenhammer	42%	4,90 €
<b>Vogelbeerbrand</b> Lantenhammer	42%	5,40 €
<b>Apfelbrand "Don`t call me gin"</b> Geiger	46%	5,40 €

## SÜSSES

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

## HEISSES

<b>Glas Grog</b> mit 4 cl Rum	4,50 €
<b>Glas Sanddornrog</b> Sanddornnektar mit 4 cl Rum	6,50 €

## *Saisonales von Herbst bis Frühjahr*

<b>Winzerglühwein rot</b> im Glas	3,50 €
<b>Winzerglühwein weiß</b> im Glas	3,50 €
<b>Winzerglühwein mit Schuss</b> im Glas mit 4 cl Rum	7,50 €

*Weingut Meitzler Rheinhessen*