

Speisen

Vorspeisen und Suppen



- Fruchtige Tomatenbasilikumsuppe** 6,50 €
unser Klassiker mit Kräuterpesto
- Käse-Lauch Suppe** 7,50 €
mit Salsiccia-Brät Einlage
- Kraftbrühe mit Flädle** 6,90 €
- Vitello Tonnato** 14,50 €
feine Scheiben vom deutschen Kalbsrücken, Thunfisch-Creme, feiner Salat, gebackene Kapern
- Rote-Bete-Carpaccio** 12,50 €
Baby Leaf, Limonenvinaigrette, Walnuss
- Bruschetta Pomodoro mit Parmesan** 12,00 €
hausgebackenes, frisch geröstetes Brot, nach sizilianischem Rezept, mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum

Salate



- Gemischter Salat mit Kernen** 13,90 €
Kresse, Sprossen, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotte und Balsamicodressing
- Gemischter Salat mit Kresse** 14,90 €
Sprossen, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotte, gegrilltem Ziegenkäse in Rosmarin-Honig-Marinade und Rote-Bete-Sesam Vinaigrette
- Caesar Salat** 14,50 €
Hähnchen, Römersalat, Kresse, Sprossen, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotte, Parmesandressing, Croûtons und Parmesanhobel

Burger



- Dünendeck Burger** 15,90 €
180 Gramm von der Färsse 100% Beef, Ziegenkäse, mit hausgemachter Burger-Sauce und Feigensauce
- Oleg Burger** 14,90 €
langsam gegartes Fleisch vom Schwein, mit karamellisierten roten Zwiebeln, Rauke & Senf-Mayo
- Siggi Burger** 16,90 €
langsam gegartes Lachsfilet in hausgemachter Teriyaki-BBQ-Sauce mit Wasabi-Aioli
- Vegi-Burger** 17,40 €
Erbsenpatty, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Sesambrotchen, Wasabi-Mayonnaise

Fleisch



- Rumpsteak** 28,00 €
250 Gramm vom norddeutschen Färsse, Kräuterbutter, gebratenen Champignons mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
- Lammhüftsteak** 24,50 €
mit Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Salat
- Entrecôte von der deutschen Färsse** 29,00 €
mit Ofenkartoffel, Sour Cream, Kräuterbutter und kleinem Salat
- Tomahawk-Steak vom Schwein** 26,50 €
320 Gramm mit grünen Bohnen, Kartoffel-Selleriestampf und Salbeijus
- Schnitzel Wiener Art** 22,50 €
vom Strohschwein, mit rustikalen Bratkartoffeln, Sardellen, Kapern und Gurkensalat
- Sparerips vom Schwein** 19,90 €
über mehrere Stunden langsam gegart, mit einer würzigen, hausgemachten BBQ-Sauce überzogen, Cole Slaw Salat und Knoblauchbrot, dazu eine Beilage nach Wahl

Fisch



- Labskaus** 19,90 €
mit Kartoffeln, Rote Bete, Spiegelei, Rollmops und Cornichons
- Pannfisch** 26,00 €
Kabeljaufilet mit Bratkartoffeln, Senfsauce und kleinem Salat
- Backfisch** 17,00 €
mit Bratkartoffeln und Remoulade
- Black Tiger Garnelen** 26,00 €
fünf gebratene Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Chili, Olivenöl und Dinkel-Ciabatta
- Matjes nach Hausfrauen-Art** 16,90 €
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat
- Ganze Scholle nach Finkenwerder-Art** 26,00 €
500g mit Speck-Zwiebel-Stippe, kleinem Salat und Bratkartoffeln
- Loup de mer im Ganzen gebraten** 29,00 €
mit Ofenkartoffel und Senfsauce

Pasta



- Spaghetti Bolognese** 16,50 €
mit Parmigiano Reggiano
- Pasta Gamba** 24,50 €
mit Tomate und Parmesan
- Pasta Rucola** 14,50 €
mit Kirschtomaten und Pesto
- Pasta Lachs** 26,50 €
Norwegischer Lachs auf Pasta, Spinat, Knoblauch, rote Zwiebeln und Kirschtomaten

Vegi



- Gebackener Blumenkohl aus dem Ofen** 13,90 €
auf Hummus mit Olivenöl und Chimichurri
- Portion Pommes** 4,50 €
- Parmesan Pommes mit Trüffelmayo** 6,70 €

Für die Kids



- Lachnudel** 6,90 €
mit fruchtiger Tomatensoße
- Kichernudel** 8,90 €
mit klassischer italienischer Rinderbolognese aus Rindfleisch
- Beef-Reise-Burger** 9,90 €
100 Gramm Beef, Tomate, rote Zwiebel, hausgemachte Burger-Sauce und Tomaten-Relish
- Romy-Chicken** 7,50 €
hausgemachte Chicken-Nuggets und dicke Fritten
- Räuberteller** gratis
Besteck und Teller zum Klauen bei den Eltern

Dessert



- Rote Grütze mit Vanillesoße** 6,50 €
- Crème Brulée** 9,50 €
- Schokofondue mit frischen Früchten** 12,50 €
- Schokomousse** 6,90 €
- Käseteller mit Weintrauben und Feigensenf** 14,50 €

Getränke

Softdrinks



- Hausgemachte Bio Limonade**
(Himbeer-Zitrone/Pfirsich/ Ingwer-Minze-Limette/
Holunderblüte-Zitronenmelisse)
(0,25l) 3,90€ | (0,50l) 6,50 €
- Mineralwasser** (0,25l) 2,50 € | (0,75l) 5,50 €
- Klindworth Säfte** (0,20l) 2,80 € | (0,40l) 4,90 €
Orangensaft/Apfelsaft
- Klindworth Nektar** (0,20l) 2,80 € | (0,40l) 4,90 €
Maracuja/Rhabarber
- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite** (0,33l) 3,50 €
- Tafelwasser in der Karaffe serviert** (pro Pers.) 4,50€
angereichert mit Minze und Limette
auf Wunsch mit Kohlensäure

Kaffee & Heißgetränke



- Pott Kaffee** 3,20€
- Espresso** 2,30€
- Doppelter Espresso** 3,50€
- Cappuccino** 3,80€
- Latte Macchiato** 4,40€
- Latte Macchiato mit Aroma** 4,90€
- Milchkaffee** 4,40€
- Heisser Kakao** 3,90€
- Bio samova Tee** 3,50€

Aus der Buddel



- Maisel's Weisse Alkoholfreies Weizen** (0,5l) 5,50 €
- Püllenken Hell** (0,33l) 3,90€
- Veltins Alkoholfrei** (0,33l) 3,50€

Vom Fass



- Veltins** (0,3l) 3,90 €
- Grevensteiner** (0,3l) 4,10 €
- Maisel's Weizen** (0,5l) 5,90 €

Cocktails & Longdrinks



- Aperol Spritz** 8,50 €
(Aperol, Secco, Soda, Orange)
- Lillet Wildberry** 8,50 €
(Lillet Blanc, Wildberry)
- Vibrante Spritz Alkoholfrei** 7,50 €
(Martini Vibrante, Tonic Water, Orange)
- Hugo** 8,50 €
(Secco, Holunder, Soda, Limette, Minze)
- Port Tonic** 8,50 €
(Tawny Port Rosé, Tonic, Orange)
- Fiero Spritz** 8,50€
(Martini Fiero, Tonic Water, Orange)
- Mojito** 8,50 €
(Bacardi, frische Limette, frische Limette,
Rohrzucker, Minze, Soda)
- Caipirinha** 8,50 €
(Cachaça, frische Limette, weißer Rohrzucker)
- Gin Tonic** 8,50 €
(Bombay Sapphire & Tonic Water)
- Gin Tonic** 9,50 €
(mit Gin Sul & Tonic Water)

Sekt & Prosecco



- Riesling Sekt** (0,1l) 4,50€ | (0,75l) 29,00€
- Prosecco** (0,1l) 4,50€ | (0,75l) 29,00€

Kurze



- Jägermeister (35% Vol.)** (4cl) 3,50 €
- Ramazotti (30% Vol.)** (4cl) 3,50 €
- Oldesloer Korn (32% Vol.)** (4cl) 3,00 €
- Helbing Kümmel (35% Vol.)** (4cl) 3,50 €

Weißwein



- Weißweincuveé „Love & Respekt“**
Weingut Manz Rheinhessen Weißburgunder, Rivaner,
Scheurebe trocken
*Das pure Vergnügen. Leichtes, saftiges Weißwein-Cuvée,
verkörpert perfektes Spiel zwischen schmelzigen Aromen
und rassischer Säure, wunderbare Apriko-Pfirsich-Note.*
(0,2l) 6,90 € | (0,75l) 25,00 €

- Blanc de Noir**
Weingut Manz Rheinhessen Spätburgunder
*Ganz weiß gekellert, feinste Nussaromen gepaart mit einem
Hauch Granatapfel, belebende und pfliffige Säure.*
(0,2l) 7,40 € | (0,75l) 27,00 €

- Riesling Mineralgestein**
Weingut Manz Rheinhessen
*Riesling von unseren besten Böden: Kalkstein, Löss, Ton-
mergel und Rotschiefer verschmelzen in einem Wein –
pures Mineralgestein. Dichter, saftiger Riesling mit heraus-
ragender Mineralik.*
(0,2l) 7,40 € | (0,75l) 27,00 €

- Grauburgunder**
Weingut Manz Rheinhessen
*Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der
Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralli-
schem Nachhall.*
(0,2l) 7,40 € | (0,75l) 27,00 €

- Scheurebe Kalkstein**
Weingut Manz Rheinhessen
*Intensiv blumige Aromen von schwarzer Johannisbeere und
Passionsfrucht, am Gaumen pikant und mineralisch, würzi-
ger und saftiger Abgang. Eine wahre Fruchtexplosion.*
(0,2l) 7,70 € | (0,75l) 28,50 €

- Chardonnay & Weißburgunder**
Weingut Manz Rheinhessen
*Eine extraktreiche Cuvée mit weißen Früchten in der Nase,
wunderbar feinmineralisches Spiel mit 10 % Barrique-Anteil,
unverwechselbare Cremigkeit.*
(0,2l) 8,50 € | (0,75l) 31,50 €

- Sauvignon Blanc Kalkstein**
Weingut Manz Rheinhessen
*Gewachsen auf tiefgründigen Kalksteinböden. Diese
prägen unseren Sauvignon Blanc mit einer wunderbaren
Frucht nach Cassis, Stachelbeeren und Holunder sowie eine
Hauch grüner Paprika.*
(0,2l) 8,90 € | (0,75l) 33,00 €

Roséwein



- Rosé Lustspiel**
Weingut Manz Rheinhessen Merlot, Frühburgunder, Dorn-
felder
*Frischer Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen,
pikante Säure mit einer kräftigen Roséfarbe mit dezenter
Würze machen diesen Rosé zum Lustspiel.*
(0,2l) 6,90 € | (0,75l) 25,00 €

- Rosé Emotion**
Weingut Manz Rheinhessen Pinot Meunier, Syrah
*Lachsart gekellert, im großen Holzfass vergoren und „Sur
Lie“ gelagert. Elegantes und komplexes Aroma purer roter
Beerenfrüchte und Frühlingsblumen, im Geschmack feinste,
tiefgründige Mineralität des Kalksteins sowie ein Hauch
schwarze Johannisbeere.*
(0,2l) 7,90 € | (0,75l) 29,50 €

Rotwein



- Black Hole**
Weingut Manz Rheinhessen Dornfelder, Merlot
*Wieder Name schon sagt: Black! Gewachsen auf sehr kalk-
haltigen Böden, im Aroma Herzkirsche und Waldbeere pur,
geprägt von einer feinen Tanninstruktur und angenehmer
Säure – ein unkomplizierter Wein.*
(0,2l) 6,90 € | (0,75l) 25,00 €

- Gänsehaut PUR**
Weingut Manz Rheinhessen Cabernet Sauvignon,
Schwarzriesling
*Reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren, am Gaumen
mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao
und Vanille – ein Wein, perfekt zu Wild, Gans und zur kalten
Jahreszeit.*
(0,2l) 7,90 € | (0,75l) 29,50 €

- Spätburgunder Doppelstück**
Weingut Manz Rheinhessen Spätburgunder
*Feinster Pinotduft, enorm dicht, leichte Vanillenoten, samtig
mit langem Nachhall – eine „Wucht“ von einem Wein –
Doppelstück ist das typische rheinhessische Holzfass
(2.400 l), sehr elegant.*
(0,2l) 7,90 € | (0,75l) 29,50 €