

# À LA CARTE

## VORSPEISEN

<b>SAISONALER GARTENSALAT</b>	 	14
knackige Salate, Gemüse, Hausdressing & karamellisierte Walnüsse		
<b>SAFRAN-FISCHSUPPE</b>		13
kräftige Fischsuppe mit Gemüse & Fischstücken		
<b>KRABBENCOCKTAIL</b>		15
Nordseekrabbensalat auf Chiffonade dazu Brotchips		
<b>KÜRBIS-KOKOS-SUPPE</b>	 	11
feine Kürbissuppe mit cremiger Kokosnussmilch, verfeinert mit Kernöl & Chili		
<b>ZIEGENKÄSE-TARTELETTE</b>	 	14
milder Ziegenkäse auf knusprigem Blätterteig mit Tomaten-Dattel Chuntey und Kräutersalat		

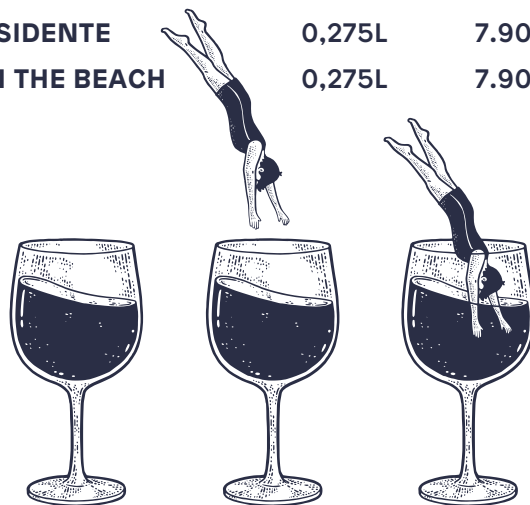
## APERITIF

<b>GLÜHWEIN</b>	0,2L		5
<b>APEROL SPRITZ</b>	0,2L		8.5
Aperol, Prosecco, Soda, Orange			
<b>HUGO</b>	0,2L		9
Voelkel Holunder, Prosecco, Limette, Minze			
<b>KIR ROYAL</b>	0,2L		9
Voelkel Cassis, Prosecco, Waldbeeren			
<b>APFELSECCO ALKOHOLFREI</b>	0,1L		6.9
aus dem Alten Land			
<b>IL PONTE PROSECCO</b>	0,1L		6.9



## KUKKI COCKTAILS

<b>CAIPI</b>	0,275L	7.90
<b>COLADA</b>	0,275L	7.90
<b>PINK GRAPEFRUIT</b>	0,275L	7.90
<b>MOJITO</b>	0,275L	7.90
<b>WILD PASSION</b>	0,275L	7.90
<b>EL PRESIDENTE</b>	0,275L	7.90
<b>SEX ON THE BEACH</b>	0,275L	7.90




 vegetarisch

 vegan

 alle Preise angegeben in Euro & inkl. MwSt.

DE-ÖKO-006

100% BIO 

auf Nachfrage erhalten Sie gerne die Liste der Zusatzstoffe & Allergene 

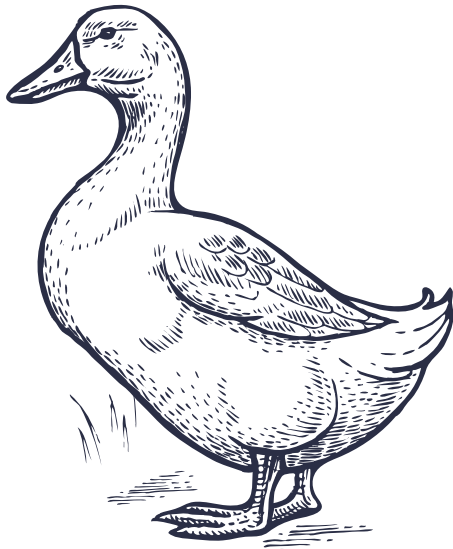
## VEGETARISCH & VEGAN

**SCHAFSKÄSE IM BACKTEIG**   24.9  
mit Gemüse-Tajine, gerösteten Kicher-  
erbsen & Orangen-Ingwer-Chutney

**ANDY`S LINSENCURRY**   23.9  
Kokoslinsen mit frischem Currygemüse &  
Buchweizen dazu Tomaten-Dattel-Chutney

**OMAS STECKRÜBEN-EINTOPF**   18  
Steckrübe, Lauch, Kartoffeln, Karotten in  
herzhafter Brühe mit frischen Kräutern

**PILZ- UND TRÜFFELRISOTTO**  24.9  
cremiges Risotto verfeinert mit Trüffel-  
butter und gebratenen Pilzen, dazu  
Wildkräuter und Parmesan



## FLEISCH & FRISCHER FISCH

**HALBE BAUERNENTE** Klassiker 30.9  
mit Cassis-Jus, Orangen-Ingwer-Chutney,  
Rotkohl, Rosenkohl & Klößen

**TÖNNINGER MATJES** 24.5  
nach »Hausfrauenart« mit Bratkartoffeln &  
frischem Salat mit Hausdressing

**tween PANNFISCH** Klassiker 27.5  
gebratenes Fischfilet auf Bratkartoffeln  
dazu Senfsoße & süß-saurer Gurkensalat

## HAUPTGANG ZUM ZUSAMMENSTELLEN

250g ENTRECÔTE 25

180g RINDERFILET 29

700g TOMAHWAK VOM KALB DRY AGED 58  
ideal zum Teilen für 2 Personen

200g LACHSSTEAK 22

220g KABELJAUFILET 23

Wählen Sie zu Ihrem Steak oder Fisch  
Beilagen und Soße:











je Beilage 4

je Soße 3

### Beilagen

-  Kartoffel-Zwiebelpüree 
-  Bratkartoffeln 
-  Fritten 
-  Beilagensalat 
-  gebratene Pilze 
-  saisonales Gemüse 

### Soßen

-  Pfeffersoße 
-  Trüffelmayonnaise 
-  Tomaten-Dattel-Chutney 
-  Orangen-Ingwer-Chutney 
-  Cassis Jus 
-  tween Kräuterbutter 
-  Senfsoße 


 vegetarisch

 vegan

 alle Preise angegeben in Euro & inkl. MwSt.

DE-ÖKO-006

100% BIO 

auf Nachfrage erhalten Sie  
gerne die Liste der  
Zusatzstoffe & Allergene 



Tageskarte  
12:00 – 17:00 Uhr

# DAILY

## HAUPTGÄNGE

- SCHAFSKÄSE IM BACKTEIG**   24.9  
mit Gemüse-Tajine, gerösteten Kichererbsen & Orangen-Ingwer-Chutney
- OMAS STECKRÜBEN-EINTOPF**   18  
Steckrübe, Lauch, Kartoffeln, Karotten in herzhafter Brühe mit frischen Kräutern
- TÖNNINGER MATJES** 24.5  
nach »Hausfrauenart« mit Bratkartoffeln
- STEAK FRITES** 26  
kleines Entrecote 160g mit Trüffelmayonnaise, Fritten & Salat






## VORSPEISEN

- KÜRBIS-KOKOS-SUPPE**   11  
feine Kürbissuppe mit cremiger Kokosnussmilch, verfeinert mit Kernöl & Chili
- SAISONALER GARTENSALAT**   14  
knackige Salate, Gemüse, Hausdressing & karamellisierte Walnüsse
- FRITTEN MIT KETCHUP & MAYONNAISE**   4.9
- KRABBENCOCKTAIL** 15  
Nordseekrabbensalat auf Chiffonade dazu Brotchips
- SAFRAN-FISCHSUPPE** 13  
kräftige Fischsuppe mit Gemüse & Fischstücken

## DESSERT

- KÜRBISKERN-PARFAIT**   10  
cremiges Halbgefrorenes aus Kürbiskernöl & weißer Schokolade & pochierte Birne
- CRÈME BRÛLÉE**   11  
Vanille-Zitronen-Creme mit flambiertem Rohrzucker & Erdbeersorbet
- APFEL-BIRNEN-CRUMBLE**   9  
Apfel-Birnen-Ragout mit Mandel Crumble & Vanille-Zimtsoße
- SORBET-BECHER**   10  
Zitronen- & Erdbeersorbet mit frischem Obst
- PRICKELNDES SORBET**   7.5  
Zitronen- oder Erdbeersorbet aufgefüllt mit Il Ponte Prosecco
- AFFOGATO**   6.9  
Vanille- oder Schokoladeneis mit heißem Espresso
- EIS & SORBET-AUSWAHL**    
Unser Service informiert Sie über die aktuellen Sorten
-  Kugel 3
-  mit Sahne + 0.5
-  mit Eierlikör (4cl)  + 4.9

## HAUSGEMACHTE WAFFELN

- HAUSGEMACHTE WAFFELN**  
-  mit Puderzucker 4.9
-  mit Kirschsoße & Schlagsahne 6.5
-  mit Kirschsoße & Vanilleeis & Schlagsahne 8.9


 vegetarisch

 vegan

 alle Preise angegeben in Euro & inkl. MwSt.

DE-ÖKO-006

100% BIO 

auf Nachfrage erhalten Sie  
gerne die Liste der  
Zusatzstoffe & Allergene 

# DRINKS

## HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE		3.9
GLAS TEE		3.9
KÄNNCHEN TEE		4.2
TASSE HEISSER KAKAO		4.5
CAPPUCCINO		4.4
LATTE MACCHIATO		4.7
MILCHKAFFEE		4.5
ESPRESSO		3.9
DOPPELTER ESPRESSO		4.2

## WASSER

VIVA CON AGUA	0,33L	3.9
(LAUT ODER LEISE)	0,75L	6.5

TAFELWASSER	1,00L	4
-------------	-------	---

## SAFT

APFEL	0,20L	4.9
MULTI	0,20L	4.9
ORANGE	0,20L	4.9
RHABARBER	0,20L	4.9
ROTE TRAUBE	0,20L	4.9
ALS SCHORLE	0,50L	5.5

## NOW LIMONADE

BLACK COLA	0,33L	4.5
SPEZI	0,33L	4.5



## BIONADE

HOLUNDER	0,33L	4.5
KRÄUTER	0,33L	4.5
NATURTRÜBE ORANGE	0,33L	4.5
INGWER-ORANGE	0,33L	4.5

## BIER VOM FASS

LAMMSBRÄU- EDEL-PILS	0,30L	4.7
	0,50L	6.2
ALSTERWASSER	0,30L	4.2
	0,50L	5.9

## FLASCHENBIER

LAMMSBRÄU- EDEL-PILS	0,33L	4.9
LAMMSBRÄU ALKOHOLFREI	0,33L	4.9
LAMMSBRÄU WEISSE	0,50L	6.2
LAMMSBRÄU WEISSE ALKOHOLFREI	0,50L	6.2
LAMMSBRÄU DUNKLE WEISSE	0,50L	6.2

---

## APERITIFS

---

PROSECCO	0,10L	6.9
KIR ROYAL	0,20L	9
HUGO	0,20L	9
APERITIVO SPRITZ	0,20L	9
LIMONCELLO SPRITZ	0,20L	9
TWEEN SPRITZ	0,20L	9
AMARETTINI SPRITZ	0,20L	9

---

## OFFENE WEINE

---

FORSTER RIESLING »SEEFÄHRER«   2020	0,20L	8.5
KNOBLOCH GRAUER BURGUNDER   2021	0,20L	9
CHARDONNAY SUSANNE WILD   2021	0,20L	9.5
FORSTER SPÄTBURGUNDER ROSÉ   2021	0,20L	8.5
RIEGER »LUST AUF ROSÉ«   2021	0,20L	9
KNOBLOCH DORNFELDER   2020	0,20L	10
FORSTER SPÄTBURGUNDER VOM KIES   2018	0,20L	8.50
RIEGER »LUST AUF ROT«	0,20L	10

---

## FLASCHENWEINE

---

LEINER WEISSER BURGUNDER HANDWERK   2021	35.9
HOFFMANN-SIMON PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN RIESLING   2020	41.5
KNOBLOCH TURMALI SPÄTBURGUNDER   2019	32.5
PFLÜGER PINOT NOIR   2020	39.9

---

---

## OBSTBRAND & GEIST

---

WILLIAMS BIRNE-BRAND	0,02L	6.5
PFLAUMEN-BRAND	0,02L	5
ALTERAPFEL	0,02L	6.9
WALDHIMBEERGEIST	0,02L	6.5



---

## LIKÖRE

---

AMARO KRÄUTERLIKÖR	0,02L	5.9
SCHOKOLIKÖR	0,02L	5.5
CAFÉCRÈME	0,02L	5.9
KIRSCHLIKÖR	0,02L	5.5

---

---

## SPIRITUOSEN

---

HIGHLAND HARVEST ORGANIC SCOTCH WHISKY	0,02L	6.9
MARTES SANTO DRY GIN	0,02L	6
GRAPPA PIEMONTE	0,02L	6
CESAR COLUSSI   RUM	0,02L	6.5
WODKA WODOTSCHKA	0,02L	5.9

---

## KUKKI COCKTAILS

CAIPI	0,275L	7.90
COLADA	0,275L	7.90
PINK GRAPEFRUIT	0,275L	7.90
MOJITO	0,275L	7.90
WILD PASSION	0,275L	7.90
EL PRESIDENTE	0,275L	7.90
SEX ON THE BEACH	0,275L	7.90

---