

## VORSPEISEN & SNACKS

Tomaten- Bruschetta mit Zwiebeln und Knoblauch,  
dazu Salatbeilage 4,90

Antipasti – Platte mit Oliven, mariniertem Hirtenkäse,  
mariniertem Gemüse, hausgemachtem Brot, Aioli, würziger  
Salami, Schinken und Tapenade 12,90

Kalamata – Oliven mit hausgemachtem Brot 3,90

Knusprige Datteln im Speckmantel auf frischem Salat 5,90

Bunter Salat mit Ziegenfrischkäse- Pistazien- Nocken und  
Erdbeeren, vegetarisch 7,90

Sommer Salat mit Gurke, Tomaten, Sonnenblumenkernen,  
Orangen-Kräuter-Dressing, dazu Sesam – Hähnchen – Spieße  
mit fruchtigem Cocktaildipp 7,50

Sauerfleisch im Glas mit Bratkartoffeln, Remouladensoße  
und Salatbeilage 9,90

Brokkoli – Kartoffelgratin mit gerösteten Mandeln  
und Salatbeilage,vegetarisch 7,90

## VORSPEISEN & SNACKS

Tomaten- Bruschetta mit Zwiebeln und Knoblauch,  
Salatbeilage 4,90

Antipasti – Platte mit Oliven, mariniertem Hirtenkäse,  
mariniertem Gemüse, hausgemachtem Brot, Aioli, würziger  
Salami, Schinken und Tapenade 12,90

Kalamata – Oliven mit hausgemachtem Brot 3,90

Knusprige Datteln im Speckmantel auf frischem Salat 5,90

Bunter Salat mit Ziegenfrischkäse- Pistazien- Nocken und  
Erdbeeren, vegetarisch 7,90

Frischer Salat mit Gurke, Tomaten, Sonnenblumenkernen,  
Orangen-Kräuter-Dressing, dazu Sesam – Hähnchen – Spieße  
mit fruchtigem Cocktaildipp 7,50

Sauerfleisch im Glas mit Bratkartoffeln, Remouladensoße  
und Salatbeilage 9,90

Brokkoli – Kartoffelgratin mit gerösteten Mandeln  
und Salatbeilage, vegetarisch 7,90

## Essen vom heißen Stein (für 1 Person)

### vom Rind

Argentinisches Roastbeef	ca. 250 g	19,90
	ca. 350 g	26,90

### Surf & Turf

Argentinisches Roastbeef mit Garnelen	ca. 200 g / 6 Stk.	22,90
---------------------------------------	--------------------	-------

### vom Lamm

Lammfilet	ca. 200 g	17,90
-----------	-----------	-------

### vom Huhn

Spieße vom Hähnchenbrustfilet in Curry-Marinade	ca. 220 g	13,90
---	-----------	-------

### aus dem Meer

Thunfischsteak mit Tahin (Sesampaste)	ca. 180 g	15,90
Lachsfilet	ca. 180 g	14,90
Tigergarnelen mit Knoblauch und Thymian	12 Stk.	16,90

### vom Feld (vegan)

Auswahl an buntem Grillgemüse		8,90
-------------------------------	--	------

### Extra Beilagen zum heißen Stein

Tiger-Garnelen (6 Stk.)	6,00
Datteln im Speckmantel (6 Stk.)	3,00
Rosmarinkartoffeln	3,00
Bratkartoffeln	3,00
Kartoffelgratin	3,00
extra Brotkorb	3,00

### hausgemachte Saucen

Cocktailsauce	2,00
Aioli	2,00
Tapenade (Olivenpaste)	2,00
Sour Cream	2,00
Kräuterbutter	1,00

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Rosmarinkartoffeln, buntes Grillgemüse, einen Beilagensalat und hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter.

## Essen vom heißen Stein (für 1 Person)

### vom Rind

Argentinisches Roastbeef	ca. 250 g	19,90
	ca. 350 g	26,90

### Surf & Turf

Argentinisches Roastbeef mit Garnelen	ca. 200 g / 6 Stk.	22,90
---------------------------------------	--------------------	-------

### vom Lamm

Lammfilet	ca. 200 g	17,90
-----------	-----------	-------

### vom Huhn

Spieße vom Hähnchenbrustfilet in Curry-Marinade	ca. 220 g	13,90
---	-----------	-------

### aus dem Meer

Thunfischsteak mit Tahin (Sesampaste)	ca. 180 g	15,90
Lachsfilet	ca. 180 g	14,90
Tigergarnelen mit Knoblauch und Thymian	12 Stk.	16,90

### vom Feld (vegan)

Auswahl an buntem Grillgemüse		8,90
-------------------------------	--	------

### Extra Beilagen zum heißen Stein

Tiger-Garnelen (6 Stk.)	6,00
Datteln im Speckmantel (6 Stk.)	3,00
Rosmarinkartoffeln	3,00
Bratkartoffeln	3,00
Kartoffelgratin	3,00
extra Brotkorb	3,00

### hausgemachte Saucen

Cocktailsauce	2,00
Aioli	2,00
Tapenade (Olivenpaste)	2,00
Sour Cream	2,00
Kräuterbutter	1,00

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Rosmarinkartoffeln, buntes Grillgemüse, einen Beilagensalat und hausgemachtem Brot mit Kräuterbutter.

## ZUM TEILEN

### Heißer Stein für Zwei

Gemischte Platte mit Streifen vom Argentinischem Roastbeef (ca. 150 g), Lammfilet (ca. 150 g), marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen (ca. 150 g), Rosmarinkartoffeln, buntes Grillgemüse, zwei Beilagensalate, hausgemachte Aioli, Sour Cream, Kräuterbutter und frisches Brot

42,-

### Haus – Platte für Zwei

Streifen vom Argentinischem Roastbeef (ca. 150 g), Garnelen (6 Stk.), marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen (ca. 150 g), Kartoffelgratin, Champignons, Zwiebeln, zwei Beilagensalate, hausgemachte Sour Cream, Aioli, Kräuterbutter und frisches Brot

43,-

### Fisch – Gemüse – Platte für Zwei

Thunfisch (ca. 150 g), Lachsfilet (ca. 150 g), Garnelen (6 Stk.), Rosmarinkartoffeln, buntes Grillgemüse, zwei Beilagensalate, hausgemachte Aioli, Cocktailsauce, Kräuterbutter und frisches Brot

41,-

## ZUM TEILEN

### Heißer Stein für Zwei

Gemischte Platte mit Streifen vom Argentinischem Roastbeef (ca. 150 g), Lammfilet (ca. 150 g), marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen (ca. 150 g), Rosmarinkartoffeln, buntes Grillgemüse, zwei Beilagensalate, hausgemachte Aioli, Sour Cream, Kräuterbutter und frisches Brot

42,-

### Haus – Platte für Zwei

Streifen vom Argentinischem Roastbeef (ca. 150 g), Garnelen (6 Stk.), marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen (ca. 150 g), Kartoffelgratin, Champignons, Zwiebeln, zwei Beilagensalate, hausgemachte Sour Cream, Aioli, Kräuterbutter und frisches Brot

43,-

### Fisch – Gemüse – Platte für Zwei

Thunfisch (ca. 150 g), Lachsfilet (ca. 150 g), Garnelen (6 Stk.), Rosmarinkartoffeln, buntes Grillgemüse, zwei Beilagensalate, hausgemachte Aioli, Cocktailsauce, Kräuterbutter und frisches Brot

41,-

## Das Essen vom heißen Stein

**Liebe Gäste,**

**wir möchten Ihr Essen zu einem Erlebnis und das gemeinsame Mahl zu einem besonderen Augenblick werden lassen.**

**Bestellen Sie Ihr Lieblingsfleisch, Fisch oder Gemüse und stellen Sie Ihre Beilagen nach eigenem Wunsch zusammen.**

**Sie bekommen Ihr Essen auf einem 350 ° C heißem Coderit – Naturstein zusammen mit den hausgemachten Beilagen an den Tisch.**

**Sie können nun Ihr Fleisch nach Ihren eigenen Wünschen braten.  
Ob rare, medium oder done, Sie entscheiden!**

**Das Fleisch wird ohne zusätzliches Fett oder Öl direkt auf dem Naturstein im eigenem Saft gebraten. Sie genießen den puren Fleischgeschmack.**

**Alle unsere Gerichte, Beilagen, Soßen und unser Brot sind hausgemacht und werden täglich frisch für Sie zubereitet.**

**Viel Spaß beim Brutzeln  
und  
guten Appetit!**

**Der Stein hält ca. 20 min seine Brattemperatur, bei Bedarf bringen wir Ihnen gern einen neuen heißen Stein an den Tisch.**

## Das Essen vom heißen Stein

**Liebe Gäste,**

**wir möchten Ihr Essen zu einem Erlebnis und das gemeinsame Mahl zu einem besonderen Augenblick werden lassen.**

**Bestellen Sie Ihr Lieblingsfleisch, Fisch oder Gemüse und stellen Sie Ihre Beilagen nach eigenem Wunsch zusammen.**

**Sie bekommen Ihr Essen auf einem 350 ° C heißem Coderit – Naturstein zusammen mit den hausgemachten Beilagen an den Tisch.**

**Sie können nun Ihr Fleisch nach Ihren eigenen Wünschen braten.  
Ob rare, medium oder done, Sie entscheiden!**

**Das Fleisch wird ohne zusätzliches Fett oder Öl direkt auf dem Naturstein im eigenem Saft gebraten. Sie genießen den puren Fleischgeschmack.**

**Alle unsere Gerichte, Beilagen, Soßen und unser Brot sind hausgemacht und werden täglich frisch für Sie zubereitet.**

**Viel Spaß beim Brutzeln  
und  
guten Appetit!**

**Der Stein hält ca. 20 min seine Brattemperatur, bei Bedarf bringen wir Ihnen gern einen neuen heißen Stein an den Tisch.**

## Alkoholfreie Getränke

Vösslauer Wasser (laut und leise)	0,25	2,00
Vösslauer Wasser (laut und leise)	0,75	5,50
Apfelschorle naturtrüb	0,33	3,00
Zitronenlimonade naturtrüb	0,33	3,00
Orangenlimonade	0,33	3,00
Rhabarberlimonade	0,33	3,00
Proviant Cola	0,33	3,00
Biozisch Mate	0,33	3,00
Tonic Water	0,3	3,00
Ginger Ale	0,3	3,00
Gingerbeer	0,3	3,00
Säfte		
Apfel, Orange, Maracuja, Kirsch, Banane, Cranberry	0,3	2,50

## Warme Getränke

Frischer Tee		
Pfefferminz, Ingwer, Thymian oder Zitrone	3,00	
Schwarzer Tee (Earl Grey)	3,00	
Grüner Tee	3,00	
Früchte Tee	3,00	
Heißer Grog mit Rum	4,00	
Tasse Kaffee	2,50	
Espresso	2,00	
Dalgona Coffee (heiße Milch mit süßer Kaffeecremehaube)	3,50	

## Alkoholfreie Getränke

Vösslauer Wasser (laut und leise)	0,25	2,00
Vösslauer Wasser (laut und leise)	0,75	5,50
Apfelschorle naturtrüb	0,33	3,00
Zitronenlimonade naturtrüb	0,33	3,00
Orangenlimonade	0,33	3,00
Rhabarberlimonade	0,33	3,00
Proviant Cola	0,33	3,00
Biozisch Mate	0,33	3,00
Tonic Water	0,3	3,00
Ginger Ale	0,3	3,00
Gingerbeer	0,3	3,00
Säfte	0,3	2,50
Apfel, Orange, Maracuja, Kirsch, Banane, Cranberry		

## Warme Getränke

Frischer Tee		
Pfefferminz, Ingwer, Thymian oder Zitrone	3,00	
Schwarzer Tee (Earl Grey)	3,00	
Grüner Tee	3,00	
Früchte Tee	3,00	
Heißer Grog mit Rum	4,00	
Tasse Kaffee	2,50	
Espresso	2,00	
Dalgona Coffee(heiße Milch mit süßer Kaffeecremehaube)	3,50	

# PILSNER URQUELL TANKBIER

FIRSCH UND UNPASTEURISIERT, DIREKT AUS DER BRAUEREI

<b>Pilsner Urquell Tankbier</b>	<b>0,2</b>	<b>2,00</b>
	<b>0,3</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,5</b>	<b>4,00</b>
<b>Alster aus dem Tank (mit naturtrüber Zitronenlimonade)</b>	<b>0,2</b>	<b>2,00</b>
	<b>0,3</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,5</b>	<b>4,00</b>
<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	<b>0,5</b>	<b>4,00</b>
<b>Franziskaner Kristall</b>	<b>0,5</b>	<b>4,00</b>
<b>Franziskaner alkoholfrei</b>	<b>0,5</b>	<b>3,50</b>

Warum ist das Tankbier so besonders?

Unser Bier wird direkt aus der Pilsner Brauerei per Tankwagen angeliefert und in unsere Kupfertanks gefüllt. Ein Tank fasst 500 Liter. Gezapft wird durch ein spezielles System, dass ohne Kohlensäure auskommt.

Durch Luft, die zwischen Stahltank und den bierbefüllten Kunststoffbeutel gepresst wird, entsteht der Druck zum Zapfen. Auf diese Weise behält Pilsner Urquell seinen natürlichen CO<sub>2</sub> - Gehalt und kommt zu keiner Zeit mit externen Sauerstoff in Berührung. Das verleiht Pilsner Urquell Tankbier eine ganz besondere Frische und Milde. Der Geschmack des würzigen Saazer Aromahopfens und des dezent süßen Pilsner Malz kommt dabei besonders zur Geltung.

Frischer kann ein Bier nicht schmecken.

# PILSNER URQUELL TANKBIER

FIRSCH UND UNPASTEURISIERT, DIREKT AUS DER BRAUEREI

<b>Pilsner Urquell Tankbier</b>	<b>0,2</b>	<b>2,00</b>
	<b>0,3</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,5</b>	<b>4,00</b>
<b>Alster aus dem Tank (mit naturtrüber Zitronenlimonade)</b>	<b>0,2</b>	<b>2,00</b>
	<b>0,3</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,5</b>	<b>4,00</b>
<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	<b>0,5</b>	<b>4,00</b>
<b>Franziskaner Kristall</b>	<b>0,5</b>	<b>4,00</b>
<b>Franziskaner alkoholfrei</b>	<b>0,5</b>	<b>3,50</b>

Warum ist das Tankbier so besonders?

Unser Bier wird direkt aus der Pilsner Brauerei per Tankwagen angeliefert und in unsere Kupfertanks gefüllt. Ein Tank fasst 500 Liter. Gezapft wird durch ein spezielles System, dass ohne Kohlensäure auskommt.

Durch Luft, die zwischen Stahltank und den bierbefüllten Kunststoffbeutel gepresst wird, entsteht der Druck zum Zapfen. Auf diese Weise behält Pilsner Urquell seinen natürlichen CO<sub>2</sub> - Gehalt und kommt zu keiner Zeit mit externen Sauerstoff in Berührung. Das verleiht Pilsner Urquell Tankbier eine ganz besondere Frische und Milde. Der Geschmack des würzigen Saazer Aromahopfens und des dezent süßen Pilsner Malz kommt dabei besonders zur Geltung.

Frischer kann ein Bier nicht schmecken.

## Spirituosen Brände Liköre

Green Mark Wodka 40%		2 cl	2,50
Hendrick´s Gin 44%		2 cl	3,00
Tanqueray Gin 47,3%		2 cl	2,50
Monkey 47 Gin 47%		2 cl	3,50
Tonka Gin 47 %		2 cl	3,50
Sul Gin 47 %		2 cl	3,50
Von Hallers Gin 47 %		2 cl	4,00
Brugal Rum 38 %		2 cl	2,50
Havana Club 3 Jahre		2 cl	2,50
Havana Club 7 Jahre		2 cl	3,50
Pampero Aniversario 40 %		2 cl	4,00
Pyrat Rum 40 %		2 cl	4,50
Bulleit Bourbon Whiskey 45 %		2 cl	3,50
Four Roses Bourbon 40 %		2 cl	3,50
Woodford Reserve Bourbon Whiskey 43,2 %		2 cl	4,50
Wild Turkey Bourbon Whiskey 50,5 %		2 cl	4,00
Sambuca		2 cl	2,50
Cognac 40 %		2 cl	4,00
Mirabellenbrand 40 %		2 cl	3,00
Williams Birne 40 %		2 cl	3,00
Slivovitz 40 %		2 cl	2,00
Grappa 38 %		2 cl	2,50
Aquavavit 41,5 %		2 cl	2,50
Tequila Gold und Silver 38 %		2 cl	2,50
Campari 25 %	Ihr wollt	2 cl	2,00
Jägermeister 39 %	was Besonderes?	2 cl	2,50
Borgmann 39 %	Fragt nach unseren	2 cl	3,00
Becherovka 38 %	hausgemachten	2 cl	2,50
Frangelico Haselnusslikör	Likören :)	2 cl	2,50
Berliner Luft		2 cl	2,00
Mexicaner		2 cl	2,00

## Spirituosen Brände Liköre

Green Mark Wodka 40%		2 cl	2,50
Hendrick´s Gin 44%		2 cl	3,00
Tanqueray Gin 47,3%		2 cl	2,50
Monkey 47 Gin 47%		2 cl	3,50
Tonka Gin 47 %		2 cl	3,50
Sul Gin 47 %		2 cl	3,50
Von Hallers Gin 47 %		2 cl	4,00
Brugal Rum 38 %		2 cl	2,50
Havana Club 3 Jahre		2 cl	2,50
Havana Club 7 Jahre		2 cl	3,50
Pampero Aniversario 40 %		2 cl	4,00
Pyrat Rum 40 %		2 cl	4,50
Bulleit Bourbon Whiskey 45 %		2 cl	3,50
Four Roses Bourbon 40 %		2 cl	3,50
Woodford Reserve Bourbon Whiskey 43,2 %		2 cl	4,50
Wild Turkey Bourbon Whiskey 50,5 %		2 cl	4,00
Sambuca		2 cl	2,50
Cognac 40 %		2 cl	4,00
Mirabellenbrand 40 %		2 cl	3,00
Williams Birne 40 %		2 cl	3,00
Slivovitz 40 %		2 cl	2,00
Grappa 38 %		2 cl	2,50
Aquavavit 41,5 %		2 cl	2,50
Tequila Gold und Silver 38 %		2 cl	2,50
Campari 25 %	Ihr wollt	2 cl	2,00
Jägermeister 39 %	was Besonderes?	2 cl	2,50
Borgmann 39 %	Fragt nach unseren	2 cl	3,00
Becherovka 38 %	hausgemachten	2 cl	2,50
Frangelico Haselnusslikör	Likören :)	2 cl	2,50
Berliner Luft		2 cl	2,00
Mexicaner		2 cl	2,00

# Weinkarte

## Weißweine

Vinho Verde, Grüner Wein, Portugal  
spritzig und leicht

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 0,75	18,50

Grauer Burgunder, Pfalz, Deutschland  
trocken

Glas 0,2	5,50
Karaffe 0,5	13,50
Flasche 1,0	25,00

Gutswein Riesling, Mosel, Deutschland  
trocken

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 1,0	22,00

## Rotweine

Lacrimus Rex Rioja, Spanien  
trocken, würzig, aromatisch

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 0,75	18,50

Regal Malbec, Frankreich  
trocken, fruchtig

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 0,75	18,50

Rioja Rose´, Spanien  
trocken, feinherb

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 0,75	18,50

Weinschorle

Glas 0,2	3,50
----------	------

## Sekt

Lutter & Wegner, trocken

Glas 0,1	4,00
Flasche 0,75	28,00

# Weinkarte

## Weißweine

Vinho Verde, Grüner Wein, Portugal  
spritzig und leicht

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 0,75	18,50

Grauer Burgunder, Pfalz, Deutschland  
trocken

Glas 0,2	5,50
Karaffe 0,5	13,50
Flasche 1,0	25,00

Gutswein Riesling, Mosel, Deutschland  
trocken

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 1,0	22,00

## Rotweine

Lacrimus Rex Rioja, Spanien  
trocken, würzig, aromatisch

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 0,75	18,50

Regal Malbec, Frankreich  
trocken, fruchtig

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 0,75	18,50

Rioja Rose´, Spanien  
trocken, feinherb

Glas 0,2	5,00
Karaffe 0,5	12,00
Flasche 0,75	18,50

Weinschorle

Glas 0,2	3,50
----------	------

## Sekt

Lutter & Wegner, trocken

Glas 0,1	4,00
Flasche 0,75	28,00



## Longdrinks

### Gin Tonic

mit	Hendricks	8,-
	Monkey 47	10,-
	Tanqueray	7,5
	Sul	10,-
	Von Hallers	11,-
	Tonka	11,-

Campari Orange 6,5

Campari Soda 6,5

Wodka Soda 6,5

Wodka Mate 6,5

Gin Soda 6,5

Cuba Libre 7,5

(Havana Club 3 Jahre, Cola, Limette)

Moscow Mule 7,5

(Wodka, Gingerbeer, Gurke, Limette)

Summer Mule 7,5

(Wodka, Ginger Ale, Gurke, Minze, Limette)

London Mule 7,5

(Gin, Gingerbeer, Gurke, Limette)

Woo Woo 7,5

(Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrynektar)

## Longdrinks

### Gin Tonic

mit	Hendricks	8,-
	Monkey 47	10,-
	Tanqueray	7,5
	Sul	10,-
	Von Hallers	11,-
	Tonka	11,-

Campari Orange 6,5

Campari Soda 6,5

Wodka Soda 6,5

Wodka Mate 6,5

Gin Soda 6,5

Cuba Libre 7,5

(Havana Club 3 Jahre, Cola, Limette)

Moscow Mule 7,5

(Wodka, Gingerbeer, Gurke, Limette)

Summer Mule 7,5

(Wodka, Ginger Ale, Gurke, Minze, Limette)

London Mule 7,5

(Gin, Gingerbeer, Gurke, Limette)

Woo Woo 7,5

(Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrynektar)

## Cocktails

### Sours

<b>Wodka Sour</b>	<b>7,-</b>
<b>Whiskey Sour</b>	<b>7,5</b>
<b>Korn Sour</b>	<b>6,5</b>

<b>White Russian</b> (Wodka, Khalua, Sahne)	<b>7,-</b>
--	------------

<b>Gimlet</b> (Gin, Limettensaft)	<b>6,-</b>
--------------------------------------	------------

<b>Negroni</b> (Campari, Gin, Vermouth)	<b>9,-</b>
--	------------

<b>Apple Sling</b> (Becherovka, Apfelsaft, Tonicwater)	<b>6,-</b>
---	------------

<b>Tonka Cream</b> (Tonka Gin, Maracujasaft, Ginger Ale, Sahne)	<b>9,-</b>
--	------------

<b>Wassermelonenmann</b> (Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft)	<b>8,-</b>
---	------------

<b>French 75</b> (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt)	<b>7,-</b>
--	------------

<b>Cosmopolitan</b> (Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft)	<b>7,-</b>
--	------------

## Cocktails

### Sours

<b>Wodka Sour</b>	<b>7,-</b>
<b>Whiskey Sour</b>	<b>7,5</b>
<b>Korn Sour</b>	<b>6,5</b>

<b>White Russian</b> (Wodka, Khalua, Sahne)	<b>7,-</b>
--	------------

<b>Gimlet</b> (Gin, Limettensaft)	<b>6,-</b>
--------------------------------------	------------

<b>Negroni</b> (Campari, Gin, Vermouth)	<b>9,-</b>
--	------------

<b>Apple Sling</b> (Becherovka, Apfelsaft, Tonicwater)	<b>6,-</b>
---	------------

<b>Tonka Cream</b> (Tonka Gin, Maracujasaft, Ginger Ale, Sahne)	<b>9,-</b>
--	------------

<b>Wassermelonenmann</b> (Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft)	<b>8,-</b>
---	------------

<b>French 75</b> (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt)	<b>7,-</b>
--	------------

<b>Cosmopolitan</b> (Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft)	<b>7,-</b>
--	------------

## Darf es ein Aperitif sein?

**Oloroso Sherry Essig auf Eis, 4 cl**  
(hand crafted aus Berlin)

5,-

**Porto Tonic**  
(Weißer Portwein, Tonicwater, Limette)

6,-

**French 75**  
(Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt)

7,-

**Hugo**  
(Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette)

6,-

**Rhabarber Spritz**  
(Rhabarber Aperol, Prosecco, Soda)

6,-

**Rhabarber Tonic**  
(Rhabarber Aperol, Tonicwater, Gurke)

6,-

**Aperol Spritz**  
(Aperol, Prosecco, Soda, Orange)

6,-

## Darf es ein Aperitif sein?

**Oloroso Sherry Essig auf Eis, 4 cl**  
(hand crafted aus Berlin)

5,-

**Porto Tonic**  
(Weißer Portwein, Tonicwater, Limette)

6,-

**French 75**  
(Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt)

7,-

**Hugo**  
(Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette)

6,-

**Rhabarber Spritz**  
(Rhabarber Aperol, Prosecco, Soda)

6,-

**Rhabarber Tonic**  
(Rhabarber Aperol, Tonicwater, Gurke)

6,-

**Aperol Spritz**  
(Aperol, Prosecco, Soda, Orange)

6,-

## HOT STONE FOR TWO to share

### BEEF STONE FOR TWO

Mixed plate with sribes from Argentina Roastbeef (150 g), lamb filet (150 g), sribes from chicken breast (150 g), mixed vegetables, sour cream, homemade aioli, herb butter, rosemary potatoes, mixed salad and fresh homemade bread

42,-

### HOME PLATE FOR TWO

Argentina beef strikes (150 g), curried chicken breast (150 g), shrimps, potato gratin, mixed salad, homemade aioli, mushrooms and onions, sour cream, herb butter and homemade bread

43,-

### FISH & VEGETABLE PLATE FOR TWO

Tuna, salmon and shrimps, seasonal vegetables, rosemary potatoes, homemade garlic sauce and cocktail sauce, small mixed salads and fresh bread

41,-

tip is not included

## HOT STONE FOR TWO to share

### BEEF STONE FOR TWO

Mixed plate with sribes from Argentina Roastbeef (150 g), pork filet (150 g), sribes from chicken breast (150 g), mixed vegetables, sour cream, homemade aioli, herb butter, rosemary potatoes, mixed salad and fresh homemade bread

42,-

### HOME PLATE FOR TWO

Argentina beef strikes (150 g), curried chicken breast (150 g), shrimps, potato gratin, mixed salad, homemade aioli, mushrooms and onions, sour cream, herb butter and homemade bread

43,-

### FISH & VEGETABLE PLATE FOR TWO

Tuna, salmon and shrimps, seasonal vegetables, rosemary potatoes, homemade garlic sauce and cocktail sauce, mixed salads and fresh bread

41,-

tip is not included

## DINNER ON HOT STONE (for 1 person)

CREATE YOUR INDIVIDUAL MENU

### BEEF

Argentina Roastbeef	ca. 250 g	19,90
	ca. 350 g	26,90
Surf & Turf (Argentina Roastbeef with shrimps)	ca. 200 g / 6 pcs.	22,90
Lamb filet	ca. 180 g	23,90
Chicken (Curry marinated chicken breast)	ca. 220 g	13,90

### FROM THE SEA

Tuna steak (with tahini, sesame paste)	ca. 180 g	15,90
Salmon filet	ca. 180 g	14,90
Tiger shrimps (with garlic and thyme)	12 pcs.	16,90

### THE FARMER STONE (VEGAN)

Mixed seasonal vegetables	8,90
---------------------------	------

Choose more side dishes  
for the hot stone

		Homemade sauces	
shrimps (6 pc.)	6,00	Aioli	2,00
dates in bacon (6 pc.)	3,00	Tapenade	2,00
rosemary potatoes	3,00	Cocktail sauce	2,00
roasted potatoes	3,00	Sour cream	2,00
potato gratin	3,00	herb butter	1,00

To each dish we serve rosemary potatoes, mixed salad, fresh vegetables, homemade bread and herb butter.

tip is not included

## DINNER ON HOT STONE (for 1 person)

CREATE YOUR INDIVIDUAL MENU

### BEEF

Argentina Roastbeef	ca. 250 g	19,90
	ca. 350 g	26,90
Surf & Turf (Argentina Roastbeef with shrimps)	ca. 200 g / 6 pcs.	22,90
Lamb filet	ca. 180 g	23,90
Chicken (Curry marinated chicken breast)	ca. 220 g	13,90

### FROM THE SEA

Tuna steak (with tahini, sesame paste)	ca. 150 g	15,90
Salmon filet	ca. 180 g	14,90
Tiger shrimps (with garlic and thyme)	12 pcs.	16,90

### THE FARMER STONE (VEGAN)

Mixed seasonal vegetables	8,90
---------------------------	------

Choose more side dishes  
for the hot stone

		Homemade sauces	
shrimps (6 pc.)	6,00	Aioli	2,00
dates in bacon (6 pc.)	3,00	Tapenade	2,00
rosemary potatoes	3,00	Cocktail sauce	2,00
roasted potatoes	3,00	Sour cream	2,00
potato gratin	3,00	herb butter	1,00

To each dish we serve rosemary potatoes, mixed salad, fresh vegetables, homemade bread and herb butter.

tip is not included

## STARTER & SNACKS

Fresh salad with strawberries, goat cream cheese and pistachios	7,90
Olives and homemade bread	3,90
Tomato bruschetta with onions, garlic and salad	4,90
Antipasti plate, pickled shepherd`s cheese, fried vegetables, olives, spicy salami, italian bacon, homemade aioli, tapenade and fresh bread	12,90
Fried dates in bacon on fresh salad	5,90
Summer salad with cucumber, tomato, herb - orange sauce and sesame chicken skewers with cocktail sauce	7,50
Broccoli potato gratin with almonds and salad, vegetarian	7,90
Sour meet from pork in a glas with fried potatoes, with remoulade sauce and salad (typical Northern German meal)	9,90

tip is not included

## STARTER & SNACKS

Fresh salad with strawberries, goat cream cheese and pistachios	7,90
Olives and homemade bread	3,90
Tomato bruschetta with onions, garlic and salad	4,90
Antipasti plate, pickled shepherd`s cheese, fried vegetables, olives, spicy salami, italian bacon, homemade aioli, tapenade and fresh bread	12,90
Fried dates in bacon on fresh salad	5,90
Summer salad with cucumber, tomato, herb - orange sauce and sesame chicken skewers with cocktail sauce	7,50
Broccoli potato gratin with almonds and salad, vegetarian	7,90
Sour meet from pork in a glas with fried potatoes, with remoulade sauce and salad (typical Northern German meal)	9,90

tip is not included

**Stock & Stein**

**Stock & Stein**

**Unsere  
Dessert – Empfehlung**

**Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
4,90**

**Limetten – Cheesecake mit gerösteten Mandeln  
3,90**

**Unsere  
Dessert – Empfehlung**

**Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
4,90**

**Limetten – Cheesecake mit gerösteten Mandeln  
3,90**



## DINNER ON HOT STONE

Dear guests,

welcome to our restaurant Stock & Stein.

We want you to celebrate your dinning as a lovely event with your dearest.

You will get a 350 °C hot Lava – Stone on the table.

You can choose your favorite meat, fish or vegetables from our menue and create your own dish.

Rare, medium or done, you choose how you want to join your meal directly at the table.

All our dishes, sauces and bread are homemade and are fresh cooked for your every day.

You are not only eating in a restaurant, you are celebrating a bbq!

We wish you a nice time and lots of fun with your dinner!

## DINNER ON HOT STONE

Dear guests,

welcome to our restaurant Stock & Stein.

We want you to celebrate your dinning as a lovely event with your dearest.

You will get a 350 °C hot Lava – Stone on the table.

You can choose your favorite meat, fish or vegetables from our menue and create your own dish.

Rare, medium or done, you choose how you want to join your meal directly at the table.

All our dishes, sauces and bread are homemade and are fresh cooked for your every day.

You are not only eating in a restaurant, you are celebrating a bbq!

We wish you a nice time and lots of fun with your dinner!