

Hinweis für ALLERGIKER: Unsere Speisen sind alle hausgemacht, wenn du eine Allergie oder Unverträglichkeit hast, sprich uns bitte unbedingt an. Wir haben auch Glutenfreie Brötchen...

SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK BIS 16:00

Pancakes 4,50

Karamellsauce/Sahne/Himbeersauce/Schokosauce/Zimt-Zucker

Knuspermüsli 4,50

Knuspermüsli mit Joghurt, Lemoncurd und Beerenkompott

Einfaches Frühstück 4,90

1 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Käse mild o. derbe, hausgemachter Karamellaufstrich

Süßer Hunger 8,90

2 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Knuspermüsli Deluxe, Ziegenfrischkäse mit Himbeersauce, hausgem. Lemon Curd, hausgem. Marmelade, hausgem. Karamellaufstrich

Zuhausefrühstück 8,90

2 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Käse mild o. derbe, Edelschinken hausgem. Marmelade, gekochtes Ei hart o. weich

Vegetarisches Frühstück 10,90

2 Brötchen, Butter, vegetarischer Aufstrich, Tomate-Büffelmozzarella, hausgem. Pesto, Guacamole

Frühstück mit Fleisch 12,90

2 Brötchen, Butter, Rühr- oder Spiegelei, Bacon, Edelschinken, hausgem. Pastrami

Karterfrühstück 13,90

2 Brötchen, Butter, hausgem. Matjessalat, Käse mild o. derbe, Rühr- oder Spiegelei, Saure Gurken

Frühstück Deluxe 27,90

Für 2 Frühstückler, von allem etwas

FRÜHSTÜCK BIS 16:00 UHR

Zum dazu- oder zusammenstellen

Brötchen 120g 1,50

Croissant 1,50

Butter 0,50

Knuspermüsli Deluxe, selbstgeröstet mit Joghurt, Beeren und Schoko 4,50

Marmelade, hausgemacht 1,50

Lemon Curd, hausgemacht 1,90

Karamellaufstrich, hausgemacht 1,50

Rühr- o. Spiegelei 2,90

Ei, hart- o. weichgekocht 1,90

Bacon 0,90

Käse mild o. derbe 2,90

Ziegenfrischkäse, Himbeersauce 2,90

Büffelmozzarella, Tomate, hausgem. Pesto 3,90

Edelschinken 3,90

Pastrami, hausgemacht 3,90

Matjessalat, hausgemacht 3,90

Guacamole 2,90

Veganer Aufstrich, hausgemacht 2,50

JEDERZEIT

Pancakes 4,50

Karamellsauce/Sahne/Himbeersauce/Schokosauce/Zimt-Zucker

Salate mit Brot

Bunter Blattsalat, Gurke, Tomate, Essig-Öl-Dressing, geröstete Nüsse 6,90

Ziegenkäse, Blattsalat, Himbeerdressing, Walnuss, Rucola 7,90

Rote-Beete, Blattsalat, Granatapfel, Radicchio, Himbeerdressing, geröstete Nüsse 8,90

Avocado, Tomate, Rucola, Büffelmozzarella, Dressing, geröstete Nüsse 8,90

Panini

Käse, Schinken, Tomate, Gurke 3,90

Ziegenfrischkäse, Walnuss, Rucola, Himbeersauce 4,50

Büffelmozzarella, Tomate, hausgem. Pesto 4,50

Pastrami, Rucola, Cheddar 4,90

Fischbrötchen

Mit hausgemachtem Matjessalat 4,90

Suppen mit Brot

Tomatencremesuppe, Schmand, hausgemachtes Pesto 4,90

Kürbiscremesuppe 5,90

Asiatische Hühnerbrühe, poschiertes Ei, Norialgen, Koriander 5,90

Rote Beete Suppe, Ziegenkäse, Haselnussöl, Granatapfel 5,90

Quiche des Tages / + Salat 3,90 / 6,90

ERST AB 16:00 UHR

Abendbrot für 2 26,90

Edelschinken, hausgemachtes Pastrami, derber Käse, Saure Gurken, Oliven, hausgemachtes Chutney, Brot

Flammkuchen aus dem Steinofen

Zwiebel-Schinken 7,90

Apfel-Zwiebel-Gorgonzola 8,90

Ziegenkäse-Walnuss-Himbeere-Rucola 8,90

Saisonal wechselnde auf nächster Seite

Pizza aus dem Steinofen

Kirschtomate, Rucola, hausgm. Pesto 7,90

Champignon Taleggio 8,90

Chorizzo, Artischocke, Salbei 8,90

Saisonal wechselnde auf nächster Seite

Käseauswahl 9,90

4 Sorten Rohmilchkäse, Brot u. Chutney

Abendsnacks

Frisch gebackenes Brot mit Dips, Oliven und Knabberkram 5,90

GETRÄNKEKARTE

KAFFEE UND KAKAO

Espresso einfach / doppelt 1,80 / 2,40

Espresso macchiato 1,90

Café wie Jan milchreduzierter Cortado mit doppeltem Espresso 2,40

Americano 2,40

Pott Filterkaffee 2,40

Cappuccino einfach / doppelter Espresso 2,60 / 3,10

Latte macchiato einfach / doppelter Espresso 2,80 / 3,30

Café Latte einfach / doppelter Espresso 2,80 / 3,30

Aufpreis für lactosefrei / Hafermilch / Karamellsirup / Vanillesirup 0,20 / 0,40 / 0,20 / 0,20

Kakao 2,80

Chai Latte hausgemacht 2,80

TEE IM BEUTEL VON GEPA

Grüntee/Schwarzer Darjeeling/Earl Grey/Ostfriesenmischung 2,60

Balance mit Sternanis, Fenchel und Süßholz 2,60

Relaxe mit Kamille, Lavendel, Melisse 2,60

Roibuschtee 2,60

TEE FRISCH

Minztee frisch 2,90

Ingwertee frisch 2,90

Heiße Zitrone frisch 2,90

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 / 0,3 3,20 / 3,90

REGIONALE DIREKTSÄFTE VON „DAS GELD HÄNGT AN DEN BÄUMEN“

Geerntet vom Menschen mit Behinderung und ehrenamtlichen Helfern

Apfelsaft 0,2 / 0,3 2,60 / 3,60

Apfelschorle 0,2 / 0,3 / 0,4 2,40 / 3,10 / 3,80

Apfel-Rhabarber -Saft 0,25 / **-Schorle** 0,33 2,80 / 3,10

Apfel-Johannisbeere -Saft 0,25 / **-Schorle** 0,33 2,80 / 3,10

LIMONADEN

Hausgemachte Limonaden 0,3 / 0,4 2,90 / 3,50

CLUB-MATE 0,3 2,80

PREMIUM COLA 0,33 2,90

fritz-limo Zitone / Orange 2,40

Bitter Lemon 0,2 2,40

Tonic Water Thomas Henry 0,2 2,80

WASSER

Viva con Agua 0,33 / 0,75 1,90 / 5,00

laut / leise

BIER

Astra Urtyp 0,33	2,50
Rothaus Tannenzäpfle 0,33	2,90
Ratsherren Pilsener 0,33	2,90
Ratsherren Matrosenschluck Oat White IPA 0,33	3,90
Brooklyn East IPA 0,33	3,90
Brooklyn East Lager 0,33	3,90
Erdinger Hefeweizen 0,5	3,50
Alsterwasser 0,33 frisch gemischt	2,50

ALKOHOLFREIES BIER

Erdinger Hefeweizen 0,5	3,50
Becks 0,33	2,90

DRINKS

Hugo Sekt, Holundersirup, Minze, Soda, Limette	6,00
Aperol Spritz Sekt, Aperol, Soda	6,00
Cuba Libre Rum, Cola, Limette	6,00
Wodka Lemon Wodka, Bitter Lemon	6,00
Gin Tonic Bombay Sapphire, Thomas Henry	6,50
+Hendricks / +Monkey47	+1,50
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Gurke	7,50
Canchanchara Rum, Zitronensaft, Honig, Soda	7,50

Weinkarte

PRICKELNDES

Birnen Cidre 0,2 / 0,75	3,50 / 12,90
Duché de Longueville Normandie Trocken	
Sekt 0,1 / 0,75	3,50 / 21,90
Brut Blanc de Blancs Méthode traditionnelle	
Weißweinschorle 0,2	3,50

WEISSE

Spätburgunder Rosé 0,2 / 0,75	4,90 / 15,90
Michael Naab Pfalz Spätburgunder Rosé trocken	
Riesling 0,2	4,90
Phillipp Kuhn Pfalz trocken	
Weißburgunder 0,2	5,20
Tesch Nahe trocken	
Sauvignon Blanc Fumé 0,75	22,90
Oliver Zeter Pfalz alte Reben französische Eiche trocken	

ROTE

Anciens Temps 0,2 / 0,75	4,90 / 15,90
Languedoc Cabernet-Syrah trocken	
Joven Tinto 0,2 / 0,75	5,50 / 16,90
Rioja DOC Tempranillo 85% trocken	
St. Felix 0,75	18,90
Languedoc Roussillon Cuvée trocken	
Bastide Miraflores 0,75	20,90
Côtes du Roussillon Syrah + Grenache trocken	

EDELBRÄNDE VOM ÖKO-WEINGUT GRETZMEIER

Tunniberg Dry Gin Gin -67- 2cl	4,50
Sehr blumig	
Duglasienspitzen-Brand 2cl	4,50
Kräuterbrand aus Duglasienspitzen und 11 weiteren Zutaten	
Alexander-Lucas-Birne 2cl	3,90
Feiner Zigarrenbrand	
Mirabellane 2cl	3,90
Pflaume 2cl	3,90
Brandy 2cl	4,50
Schlehe 2cl	4,50

WEISSWEIN

Weingut Tesch, Nahe 2017er, Weißburgunder

Der trockene Allrounder Weißwein. Typische und schöne Nase mit Aromen von Birnen, Mango, Pfirsich, Haselnuss und floralen Akzenten. Am Gaumen mittelgewichtig, saftig, feinfruchtig, elegant mit viel Charme.

0,2 **5,20**

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 2018er, Riesling, trocken

saftiger Riesling, absoluter Spaßmacher mit lebendiger, aber nicht aggressiver Säure. Finessenreich mit feinen Düften nach Apfel, Pfirsich und Limetten. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Hauch Fruchtsüße.

0,2 **4,90**

Oliver Zeter, Pfalz 2017er, Sauvignon Blanc Fumé

Die Trauben aus den ältesten Weinbergen wurden handverlesen, schonend gepresst und einige Monate in französischer Eiche ausgebaut. Dadurch erhält der Wein die sowohl typischen Sauvignon Blanc Noten, als auch das eindringliche Finale mit leicht rauchigen (Fumé) Aromen.

0,75 **22,90**

ROSEWEIN

Michael Naab, Pfalz 2018er, Spätburgunder, Rose, trocken

Wunderbares Fruchtspiel von hellen roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Animierend und duftig in der Nase. Nachhaltig und intensiv - eine echte Versuchung im Sommer! {bio}

0,2 **4,90**
0,75 **15,90**

ROTWEIN

Producteurs Réunis, Languedoc-Roussillon 2015er "Anciens Temps", Cabernet-Syrah, VdT

Konzentrierte Frucht, vollmundig mit bemerkenswertem Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, pfeffrigen Noten und etwas Vanille.

0,2 **4,90**
0,75 **15,90**

Bodegas Primicia, Rioja 2017er, Rioja, Joven tinto DO

Lebendig mit feiner Kirschfrucht, vollmundig und weich. Vier Monate Barriqueausbau bewirken eine feine vanillige Holznote. In der Nase etwas Brombeer- und Pflaumenfrucht. Perfekt zu gegrilltem Fleisch und kräftigen Suppen. 4 Monaten in französischer und amerikanischer Eiche.

0,2 **5,50**
0,75 **16,90**

Domaine St. Eugene Les Trois Tomates, Languedoc 2015er St. Felix, Tradition

Eine Cuvée, wie sie nur aus dem Languedoc stammen kann. Im dunklen Granatrot kommt dieser Südfranzose im Glas daher. Das Bouquet zeigt sich betörend mit einer Aromen Vielfalt von kleinen, roten Beeren über Waldfrüchte und Oma's Gewürzschränkchen bis hin zu animalischen Tönen. Dieses breite Spektrum öffnet sich dann auch am Gaumen - vollmundig mit einem weichen, runden Körper. Die Tannine sind dabei gut eingebunden und perfekt mit den Frucht- und Gewürznoten ausbalanciert.

0,75 **18,90**

Domaine Lafage, Roussillon 2016er, Bastide de Miraflores

In der Nase Noten nach geräuchertem Fleisch, Schokolade, schwarze Beeren. Am Gaumen sehr vielschichtig, fett, ölig mit seidigem Tannin und super weichem Abgang. (Syrah 70%, Grenache 30%)

0,75 **20,90**

LOSER TEE AUS DER STEMPELKANNE



Drachenperle / Grüntee / China

Ein weicher und erfrischender Hochlandtee mit zu smaragdgrünen Perlen gerollten Teeblättern. Sein milder Geschmack ist süßlich-frisch mit einem Hauch von Zitrus und einer zartcremigen Textur. Auch kalt schmeckt dieser liebliche Tee köstlich, wohltuend und erfrischend. Ein unkomplizierter Grüntee der nicht bittert. Die zarten Teeperlen stammen aus dem Hochland der bergigen Provinz Guizhou im Südwesten Chinas.

Kanne 6,90
Aufguss +3,00

Hong Cha Pearls / Schwarztee / China

Ein schöner Tee, der zu Perlen verarbeitet wurde und viele goldene Tips hat. Die Hong Cha Pearls schmecken mild, süßlich, blumig mit einer dezenten Malznote und haben kaum Bitterstoffe im Abgang. Der Nachhall wird von einer leicht würzigen Süße dominiert.

Kanne 6,90
Aufguss +3,00

Kieler Pfund / Ostfriesentee

Kräftige, aromatische Ostfriesen Broken Mischung. Dunkle Tasse mit kräftigem, würzigem Geschmack und etwas Malz. Auch gut mit Kandis und Milch zu genießen.

Kanne 5,90
Aufguss +3,00

Roibusch-Kakaotee

Ein enorm spannender und hochwertiger Tee dessen Basis aus reiner, edler Kakaobohne besteht. Echte Vanille und Rotbuschtee verbinden sich hier zu einer zart-herben Mischung die nicht süß, sondern authentisch nach Kakao und auffallend natürlich schmeckt. Ein Premiumtee erster Güte.

Kanne 5,90
Aufguss +3,00

Früchtetee

Fruchtig ohne Ende ist die ideale Beschreibung für diese leckere Früchtemélange aus Maracuja, Pfirsich, Ananas, Mango, Papaya, Aprikose und Apfel abgerundet mit etwas exotischer Hibiskusblüte. Die liebliche Süße von saftigen Tropenfrüchten steht im harmonischen Verhältnis zu der nur leichten Säurenote.

Kanne 5,90
Aufguss +3,00

Innere Ruhe / Kräutertee

Eine ausgleichende Kräutermélange mit zart-würziger Note. Harmonisierender Ingwer kombiniert mit schmackhaftem Fenchel, erfrischender Pfefferminze, ayurvedischem Süßholz und wärmenden Gewürzen werden mit etwas Kamille beruhigend abgerundet.

Kanne 5,90
Aufguss +3,00

Quelle des Glücks / Kräutertee

Ein vielseitiger Wellness Tee für jede Gelegenheit. Naturbelassene, sehr leckere Kräutermischung mit zitrus-zarten Fruchtnoten und frischer Verbene. Harmonisch rund im Geschmack und perfekt ausbalanciert zwischen Kräutern und Früchten auf der Basis von mildem Apfel

Kanne 5,90
Aufguss +3,00