

FRÜHSTÜCK täglich bis 15⁰⁰ Uhr, Samstag u. Sonntag bis 18⁰⁰ Uhr

WESTWIND (für 2 Personen)

4 Brötchen, Brot, 2 Orangensäfte 0,1l,
Räucherlachs, cremiger Joghurt mit Früchten, Krabbensalat^{1,2}, Heringssalat^{1,2},
Rühreier, Serrano Schinken², Salami- und Aufschnitt Auswahl^{2,3}, Käseauswahl^{1,2},
Falafel, Honig, Konfitüre, Frischkäse, Nutella und frisches Obst⁹. 32,90 €

WESTWIND für 3 Personen : 45,90 €

BIG FOR TWO (nur am Wochenende o. Feiertags, ansonsten nur auf Vorbestellung)

2 Mimosa, 2 Heißgetränke nach Wahl, 0,75l Viva con Agua,
4 Brötchen, 2 Croissants, Brot, Räucherlachs, cremiger Joghurt mit Früchten
und Müsli, Krabbensalat^{1,2}, Heringssalat^{1,2}, 4 Spiegeleier mit Bacon, Falafel,
Serrano Schinken², Salami- und Aufschnitt Auswahl^{2,3}, Käseauswahl^{1,2}, Brie,
Honig, Konfitüre, Frischkäse, Nutella, halbe Avocado und frisches Obst⁹. 59,90 €

ST. GEORG

2 Brötchen, Brot, Aufschnitt Auswahl^{1,2,3,4}, Serrano Schinken², Käseauswahl^{1,2},
Rühreier, Nutella, Konfitüre, frisches Obst, Honig, Butter 13,90 €

ELBE

2 Brötchen, Brot, Räucherlachs, Frischkäse, Heringssalat, Meerrettich⁷,
Krabbensalat^{1,2}, Rührei, Rollmops, Butter 14,90 €

SWEET

2 Brötchen, Brot, Brie, Rühreier, cremiger Joghurt mit Früchten, Nutella,
Honig, frisches Obst⁹, Konfitüre, Butter. 12,90 €

KÄSE

2 Brötchen, Brot, Käseauswahl^{1,2}, Brie, Rühreier, Frischkäse, Konfitüre,
frisches Obst, Honig, Butter 13,90 €

DEFTIG Rühreier mit Speck^{2,3} auf Schwarz- oder Toastbrot 9,90 €

ENGLISH

Spiegeleier, Bacon, baked beans, Nürnberger, Tomaten, frische
Champignons, Toast und Butter 15,90 €

ST. PAULI 1 Brötchen, Schwarzbrot oder Toast, 3 Spiegeleier, Bacon^{2,3} 10,90 €

ALSTER (vegan)

2 Brötchen, Schwarzbrot, Rühreier auf Tofu-Basis, Humus, Porridge mit
Hafermilch, Avocado, Falafel, Schokocreame, Konfitüre, Margarine, Obst 14,90 €

LANGE REIHE (vegetarisch)

2 Brötchen, Brot, Rühreier mit Gemüse, Käseauswahl^{1,2}, Konfitüre, Nutella,
Falafel, Honig, Avocado, Obst 14,90 €

Porridge mit Milch (auf Wunsch mit Hafermilch) und Obst 7,90 €

FRANZÖSISCH 1 Butter Croissant, Brie, Konfitüre, Butter 8,50 €

Shakshuka

m. wachsweichen Eiern, Feta oder vegan m. Tofu, Humus, Kichererbsen 12,90 €

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

Cremiger Sahne Joghurt

- mit frischen Früchten und Honig 7,90 €

- mit Müsli, frischen Früchten und Honig 8,90 €

..... mit Chia-Samen Aufpreis 1,50 €

Frischer Obstsalat

7,50 €

EIER von 4 Eiern

Rühreier : - natur mit Schnittlauch 5,90 €

- mit Speckwürfeln^{2,3} 7,50 €

- mit Gemüse 7,80 €

- mit Räucherlachs 8,90 €

- mit Garnelen 11,90 €

- mit Käse, Tomaten und Zwiebeln 7,90 €

Veganes Rührei (Tofu) 7,90 €

Spiegeleier mit Bacon^{2,3} 8,50 €

1 gekochtes Ei 1,50 €

Butter Croissant (an Wochenenden) 2,90 €

2 Scheiben Toast oder Schwarzbrot 1,50 €

1 Brötchen 1,80 €

Glutenfreies Brot 3,00 €

1 Portion Käse, Aufschnitt oder Krabbensalat 3,90 €

½ Avocado 3,50 €

Veganer Joghurt mit frischen Früchten 7,50 €

1 Portion Räucherlachs oder Serrano Schinken 5,50 €

1 Portion Konfitüre, Frischkäse, Nutella oder Honig 1,20 €

Müsli mit Milch, Laktosefreier Milch oder Hafermilch klein: 3,50 € groß: 6,50 €

TAPAS

Portion Brot 1,50 €

Veggi

Gemischter Antipastiteller, frisch gebratenes Gemüse m. Aioli u. Brot	14,90 €
Pimientos del Patron	5,90 €
Papas Arrugadas mit Mojo	6,50 €
3 Gebratene Gemüsemaultaschen	6,90 €
1 Gebratener Camembert, Preiselbeeren	5,50 €
5 Falafel Taler mit Minzjoghurt	6,90 €
Gebackener Schafkäse mit Balsamico-Honigcreme	6,90 €
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch 6,90 € zusätzlich Avocado Würfel	8,90 €
Manchego Käse mit Brot	9,90 €
Käsewürfel, Brot	6,90 €
Aioli	3,50 €
Oliven ⁸ , Olivenöl und Brot	7,90 €

Fleisch

6 Datteln im Speckmantel ^{2,3} , Brot	7,90 €
Hähnchenstreifen in Tomaten-Rosmarin-Olivenöl, Brot	7,90 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ^{2,3}	5,90 €
Kalbsleber mit Zwiebeln und Apfel	11,90 €
Serrano Schinken ² , Brot	6,90 €
Hackbällchen in Tomate	5,90 €
Fuetec mit Brot, Katalanische, luftgetrocknete Hartsalami	4,90 €
Chorizo Paprika Pfännchen	5,90 €
Ziegenkäse im Speckmantel ^{2,3}	7,90 €

Fisch

Tintenfischstreifen im Teigmantel	6,90 €
Halbe Avocado, Krabbensalat ^{1,2} , Brot	9,90 €
Gebratene Sardellen	6,50 €
8 Garnelen in Knoblauch-Olivenöl	11,90 €
Lachsfilet (160g) in Zitronen Knoblauch Butter	12,90 €
Hamburger Platte	
Räucherlachs, Herings- u. Krabbensalat ^{1,2} , Matjesfilet, Brot, Butter	16,90 €

UNSERE KLASSIKER

Senfeier, Kartoffeln, Rote Beete (3 Eier in leckerer Senfsauce mit Kartoffeln)	10,80 €
Gemüse Maultaschen in Rührei gebraten, Salatbeilage	13,90 €
Hamburger Labskaus, Spiegeleier, Gewürzgurke ^{1,2,5} , Rollmops	13,50 €
3 Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln mit Speck ^{2,3}	14,90 €
Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfelmus und Kartoffelpüree klein: 15,90 groß: 22,90 €	
Bauernfrühstück ^{2,3} mit Gewürzgurke ^{1,2,5}	12,80 €
Königsberger Klopse (Rinderhack), Kapernsauce, Kartoffeln, rote Beete	15,90 €
Hamburger Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	15,90 €
2 Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebeln	7,50 €
Brötchen oder Toast mit Leberkäse	4,90 €
Currywurst ^{2,3,16} , Kartoffelsalat	12,90 €
Leberkäse, Spiegeleier, Kartoffelsalat, Gewürzgurke ^{1,2,5}	14,90 €
Pasta Arrabiata (scharf, auf Wunsch mit Tomatensauce)	12,90 €
- + Hähnchen: 14,90 € + Garnelen: 17,90 € + Grillgemüse u. Ziegenkäse	15,90 €
Thai Curry (rot, gelb oder grün) mit Gemüse u. Basmatireis (Vegan)	13,90 €
- + Hähnchen: 15,90 € + Garnelen: 17,90 € + Tofu:	14,90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,90 €

SALATE

alle Salate kommen mit Brot

Westwind Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, gebratenem Gemüse und warmen Ziegenkäse	15,90 €
Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin u. Honig auf Apfel mit Salatbeilage	12,90 €
Hamburger Salat mit Räucherlachs und Tintenfischstreifen	16,90 €
Gemischter Salat: als Beilage: 4,90 € klein: 6,90 € groß: 8,90 €	
Toppings:	
Gebr. Ziegenkäse / gegr. Antipasti Gemüse/geb. Schafkäse/Halloumi	jeweils 5,00 €
Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen / Thunfisch + Ei / 5 Garnelen / gebratener Tofu / gebratene Tintenfischstreifen / ½ Avocado u. getr. Tomaten	jeweils 4,50 €

Wir haben folgendes Dressing: Zitronen-Balsamico oder Olivenöl und Balsamico zum selbst anmachen

PFANNKUCHEN herzhaft auf Wunsch mit Buchweizenmehl

- mit Speck ^{2,3} und Zwiebeln	9,80 €
- mit Ziegenkäse und Ahornsirup	14,90 €
- mit Räucherlachs, Avocado und Meerrettich	13,90 €
- mit Bacon ^{2,3} und Ahornsirup	12,90 €
- mit Brie und Preiselbeeren	11,90 €
- mit Speck ^{2,3} und Apfelspalten	9,90 €

PFANNKUCHEN Süß

- mit Apfelmus ³ und Äpfeln	8,90 €
- mit Schokoladensauce und Vanilleeis ¹	9,90 €
- mit Eierlikör, Vanilleeis ¹ , Sahne und Schokosauce	12,50 €
- mit Zucker und Zimt	7,90 €
- mit Ahornsirup	11,90 €
- mit Nutella	8,90 €
- mit Vanilleeis ¹ und Himbeeren	12,90 €

FRISCHE WAFFELN

mit Puderzucker	6,90 €
mit Puderzucker und frischem Obst	9,20 €
mit Puderzucker und Vanilleeis ¹	7,90 €
mit Puderzucker, heißen Zimt-Kirschen und Vanilleeis ¹	8,90 €
mit Puderzucker, Eierlikör und Sahne	8,90 €
mit Puderzucker, Schokosauce und Vanilleeis ¹	8,90 €
mit Sahne	Aufpreis 0,50 €

Noch mehr SÜSSES

Wechselnde Kuchenauswahl (auf Nachfrage)

Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis	7,90 €
Crema Catalana	4,90 €
Vanilleeis ¹ mit warmen Himbeeren	8,90 €
Warmer Milchreis mit Zimt und Zucker 5,90 € mit Zimt und Apfelmus	6,50 €
Warmer Milchreis mit Zimtkirschen	6,90 €
Eiskaffee ¹⁰ oder Eisschokolade mit Vanilleeis ¹ und Sahne	5,50 €
.... mit Eierlikör ¹⁰	6,90 €
Mandelkuchen mit Vanilleeis ¹	6,90 €

WARME GETRÄNKE

Becher Kakao (Zartbitter, Vollmilch oder weiß) auf Wunsch mit Chili	4,90 €
Schale Kakao (Zartbitter, Vollmilch oder weiß)	5,90 €
- mit Sahne	Aufpreis 0,50 €
Chocolaccino ¹⁰ (wie Cappuccino mit Kakao statt Milch)	4,50 €
Becher heiße Milch mit Honig oder Aroma ⁵	3,90 €
Becher heiße, frische Zitrone mit Honig	4,90 €
Dirty Chai (Becher Yogi Tee mit einem Espresso)	5,50 €
Heiße Fliederbeersaft mit Honig (im Winter)	4,50 €
Heiße Apfel (trüber Apfelsaft mit Zimt und Nelken)	4,90 €
Goldene Milch Latte (mit Ingwer, Kurkuma u. Zimt)	5,00 €
Matcha Latte oder Pink Chai Latte	5,00 €
Dirty Matcha Latte	5,50 €

mit Schuß

Espresso ¹⁰ mit Likör ^{4,3} , Sahne und Zimt	5,50 €
Fliederbeerpunsch mit Rum	5,90 €
Heiße Milch mit Eierlikör und Sahne	5,50 €
Frosteule (Becher Yogi Tee mit Likör ^{4,3})	5,90 €
Irish Coffee (Espresso ¹⁰ mit irischem Whisky und Sahne)	5,90 €
Pharisäer (Espresso ¹⁰ mit Rum und Sahne)	5,90 €
Lumumba (Kakao mit Rum und Sahne)	5,90 €
Rumgrog (Wasser mit Rum)	4,50 €
Coffee Shooter (Espresso ¹⁰ , Eierlikör und Sahne)	5,50 €
Glühwein weiß oder rot, Weingut Franz Braun, Pfalz (im Winter)	4,90 €
Eisbrecher (im Winter) (Glühwein mit Rum oder Amaretto)	5,90 €
Glühgin (heiße Apfelsaft mit Zimt, Nelken, Orangen, Ingwer und Gin)	6,90 €

TEE

Schale Yogi Tee mit Milch und Honig	5,90 €
FrISChe Minze	4,90 €
FrISChe Ingwertee mit Honig	4,90 €
FrISChe Salbei – Zitronengras Tee	4,90 €
Glas Tee	4,00 €
Schale Tee	5,00 €

Unsere lose Teeauswahl:

- CEYLON	- GRÜNER
- EARL GREY	- HAMBURGER GRÜTZE
- ROIBUSH Sanddorn	- Bio fresh TULSI
- Fenchel-Anis	- Darjeeling

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3l	0,5l
Holunderblütenschorle	4,00 €	5,50 €
Grapefruit Lemon Schorle	4,00 €	5,50 €
Lemon Ingwer Schorle	4,00 €	5,50 €
Lemon Squash ²	3,70 €	5,30 €
Red Bull auf Eis 0,2l	3,90 €	
Saft / Nektar 0,2l	4,00 €	
Fruchtschorle	3,70 €	5,30 €
aus unten aufgeführten Säften		
Apfel naturtrüb, Rhabarber, Maracuja ³ , Tomate, Grapefruit, Schwarze Johannisbeere ³ , Traube, Orange		
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,50 €
Malzbier	0,33l	4,40 €
Misch Masch ^{1,10}	0,33l	3,80 €
Fritz Cola ^{1,10}	0,33l	3,80 €
Fritz Cola o. Zucker ^{1,5,6,10}	0,33l	3,80 €
Fritz Zitrone o. Orange	0,33l	3,80 €
Club Mate ¹⁰	0,5l	5,50 €
Mineralwasser	Viva con Agua	laut oder leise
	0,33l Flasche	3,30 €
	0,75l Flasche	6,90 €
SCHWEPPEs		
Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{3,5,11} , Tonic Water ¹¹ , Ginger beer,		
Wilde Berry, Pomegranate	je	0,2l Flasche 4,00 €

ESPRESSO¹⁰

Unser Espresso: Arabica, Robusta. Klassischer Espresso, italienische Röstung.

Schale Milchkaffee	(auch mit Getreidekaffee)	5,90 €
Becher Kaffee		5,40 €
Flat White		4,50 €
Café Crema		4,00 €
Espresso		3,00 €
Espresso mit Milchschaumhaube		3,30 €
Cappuccino	klein 4,00 € groß 5,50 €	
Latte Macchiato		4,50 €
Extra Shot	Aufpreis	1,50 €
Geeist	Aufpreis	1,00 €
Espresso-Tonic (doppelter Espresso, Tonic, Eis)		7,90 €
....alle Getränke auf Wunsch mit Hafermilch, laktosefreier Milch oder entkoffeiniert		
	Aufpreis	0,50 €
Aromaauswahl für Latte Macchiato, Cappuccino, Milch oder Milchkaffee: Karamell und Vanille, Mandel		
	je	0,50 €

BIERE VOM FASS

	0,3l		0,5l
Pinkus Spezial (naturtrübes Pils)	3,90 €		5,90 €
Einbecker Brauherrn Pils	3,90 €		5,90 €
Alsterwasser ³	3,90 €		5,90 €

FLASCHENBIERE

Schneider WEISSBIER

Hell oder alkoholfrei	0,5l		5,80 €
Andechser Doppelbock Dunkel	0,5l		5,90 €
Pinkus alkoholfrei naturtrüb	0,33l		4,40 €
Einbecker Dunkel	0,33l		3,90 €
Cidre	0,33l		4,90 €

SEKT, PROSECCO, CRÉMANT & CHAMPAGNER

Piccolo Haltinger Winzer Sekt, Cuvée, weiß 0,2l			7,80 €
Piccolo Haltinger Winzer Sekt, rosé 0,2l			7,80 €
Flasche Riesling brut Sekt, Pfalz	0,75l		24,90 €
Gratein & Meyer, Crémant de Loire, Brut, Frankreich 12% VOL	0,75l		24,90 €
Glas Secco trocken,	0,1l	3,70 €	auf Eis 0,2l 4,90 €
Piccolo Champagner	0,2l		22,00 €
Flasche Champagner	0,75l		68,00 €

WEINE

Nach dem Motto: "Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt" bieten wir, neben unseren Europäischen Weinen, dauerhaft Weine aus Rheinhessen, Baden, Mosel, Österreich und ökologische, vegane Weine aus der Pfalz an.

Rotweine

Spanien

Rioja Joven „El Somo“	3,00 €	5,90 €	14,50 €	21,90 €
El Abuelo de Pigueras Reserva		6,90 €	17,10 €	25,90 €

Italien

PRIMITIVO	3,30 €	6,50 €	15,90 €	23,90 €
NERO D'AVOLA	3,30 €	6,50 €	15,90 €	23,90 €

LAMBRUSCO

Reggiano DOC	Piccolo 0,2l		6,90 €
--------------	--------------	--	--------

Roséweine

Deutschland

Spätburgunder	Glas 0,1l 3,30 €	Glas 0,2l 6,50 €	Karaffe 0,5l 15,90 €	Flasche 0,75l 23,90 €
---------------	------------------	------------------	----------------------	-----------------------

Weißweine	Glas 0,1l	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
Deutschland				
Riesling	3,30 €	6,50 €	15,90 €	23,90 €
Sauvignon Blanc	3,50 €	6,90 €	17,10 €	25,90 €
Kerner	3,00 €	5,90 €	14,50 €	1l Flasche 28,00 €
Weißburgunder	3,00 €	5,90 €	14,50 €	1l Flasche 28,00 €
Grauburgunder	3,00 €	5,90 €	14,50 €	1l Flasche 28,00 €
Chardonnay	3,50 €	6,90 €	17,10 €	25,90 €
Spanien				
El Abuelo de Pigueras	3,50 €	6,90 €	17,10 €	25,90 €
Österreich				
Grüner Veltliner	3,00 €	5,90 €	14,50 €	1l Flasche 28,00 €
Portugal				
AVELEDA Vinho Verde	3,00 €	5,90 €	14,50 €	21,90 €
Weißweinschorle		4,90 €	11,90 €	
Wein-Tonic	0,3l Weißwein	0,2l Tonic, Minze, Eis	12,90 €	
Rotwein mit Fritz	Orange oder Cola auf Eis	Glas 0,5l	8,90 €	

APERITIF

Martini ¹ (bianco, rosso, dry)	5cl	4,50 €
Kir Weißwein mit Crème de Cassis (Johannisbeerlikör)	0,2l	6,50 €
Dalva Port Tawny, Rosé, White.	4cl jeweils	4,00 €
White Port Tonic	4cl Port, 0,2l Tonic, Eis	7,90 €
Déjà – Vu Antique rosé	6cl Déjà-Vu, 4cl Weißwein, 4cl Soda, Eis	8,40 €

BRÄNDE & GRAPPA

Grappa	2cl	3,50 €
Wald Himbeere, Marc vom Gewürztraminer und Williams Christ	2cl jeweils	5,00 €
Weingut Gerhard Karle, Baden, Kaiserstuhl		

LONGDRINKS & COCKTAILS (mit 4cl Alkohol)

Gordons Gin – Tonic/Lemon	9,90 €	Campari ¹ – Orange	7,90 €
Southern – Ginger ¹	9,90 €	Tequila – Sunrise	8,10 €
Wodka – Lemon/Orange/Tonic/Red Bull			9,50 €
Havanna – Cola ^{1,10}	8,90 €	Jack Daniels – Cola ^{1,10}	8,70 €
Pernod ¹ – Wasser	6,20 €	Pernod – Cola ^{1,10}	8,50 €
Cuba Libre (Havanna Club, Limettensaft u. brauner Zucker)			9,90 €
Caipirinha			9,90 €
Mojito			9,90 €
Long Island Iced tea			11,90 €
Blody Mary			7,90 €
Mai Tai			9,90 €

GIN	4 cl
Gordons	6,00 €
Gin Sul	8,50 €
Tanqueray	7,50 €

WHISKEY	4 cl
Jack Daniels	4,80 €
Glenfiddich	5,50 €
Tullamore Dew	4,70 €
Four Roses Kentucky Straight Bourbon	4,90 €

BRANDY & COGNAC	2 cl
Osborne Veterano	3,90 €
Carlos	5,70 €
Cardenal Mendoza	5,90 €

LIKÖRE	2cl
Cointreau	4,50 €
Sambuca Molinari	3,50 €
Hierbas	4,00 €
Amaretto	2,90 €
Eierlikör	2,90 €
Southern Comfort	4,50 €
Likör 43	4cl 5,50 €
Bailey's 1	4cl 5,50 €
Frangelico	4,50 €
Hamborger Lakritz	3,50 €
Kahlua	4,50 €

RUM	4cl
Havana Club	6,50 €
Myer's, Jamaica	6,20 €
Don Papa Baroko, Phillipinen	7,50 €
Bacardi Carta Negra	5,40 €

SPECIAL DRINKS

Aperol (oder Campari) mit

- Secco	8,50 €
- Maracujafaft, Secco	9,00 €
- Rhabarbersaft, Secco, Sodawasser, Minze	9,00 €

Hugo	7,90 €
Helga (Secco mit Himbeeren, Minze und Himbeersirup, Eis)	8,50 €
Inge (Secco mit Ingwer, Minze und Ingwersirup, Eis)	8,50 €
Hamburger Liebe (4 cl Helbing Kümmel, frischer Zitronensaft, Giner Ale, Eis)	8,50 €
Moscow Mule (4cl Wodka, spicy Ginger, frischer Limettensaft, Eis)	8,50 €
Helbing Tonic (4cl Helbing Kümmel, Tonic, Zitrone, Eis)	8,50 €
Gin Sul - Tonic (4 cl Gin Sul, Tonic, Rosmarin, Orange, Eis)	11,80 €
Mimosa (Sekt, Orangensaft, Eis)	7,90 €
Lillet Sprizz (Lillet, Prosecco, Mineralwasser, Gurke, Minze, Eis)	7,90 €
Saft Sprizz (Saft nach Wahl, Secco, Mineralwasser, Eis)	7,50 €
Green Secco (P31 mit Secco, Soda, Limette, Minze, Eis)	7,90 €
Green Tonic (P31 mit weißem Martini, Tonic, Limette, Eis)	8,50 €
Negroni (Campari, roter Martini, Gin, Orange, Eis)	8,90 €
Espresso Martini (Espresso, Wodka, Kaffeelikör und Eis im Blender geschaked)	8,90 €
Lillet Tonic (8cl Lillet, 0,2l Tonic, Orange, Zitone, Eis)	8,50 €
Lillet Wild Berry (8cl Lillet, 0,2l Wild Berry, Himbeeren, Eis)	8,50 €
Gin Wild Berry (6cl Gin, 0,2l Wild Berry, 1cl Limettensaft, Himbeeren, Minze, Eis)	11,50 €
Wodka Wild Berry (6cl Wodka, 0,2l Wild Berry, Himbeeren, Eis)	11,50 €
Dark & Stormy (4cl Rum, Limettensaft, Ginger Beer, Eis)	8,90 €
Déjà-Vu Tonic, Wilde Berry oder Ginger Beer	8,50 €
Himbeerkorn (Oldesloer, Himbeersirup, Zitrone, Soda, Eis)	6,90 €
Limoncello Spritz (Limoncello, Sodawasser, Secco, Zitrone, Eis)	8,50 €
Limoncello Gin Fizz (Gin, Limoncello, Sodawasser, Zitronensaft, Zitrone, Eis)	8,90 €
Schweppes Pomegranate + 4 cl Martini Bianco, Minze, Zitrone, Eis	8,00 €
+ 4 cl Campari , Minze, Zitrone, Eis 8,50 € + 4 cl Gin, Minze, Zitrone, Eis	8,90 €

DIVERSE

Wodka 4cl		5,30 €
Tequila weiß 2cl		3,50 €
Pernod 4cl		5,90 €
Menthe Pastille 4cl		5,90 €
Campari 4cl		4,90 €

KÖM

Helbing Kümmel	2cl	2,90 €
Averna	4cl	4,90 €
Ramazotti	4cl	4,90 €
Helbing Aquavit	2cl	4,50 €
Jägermeister	2cl	2,90 €
Küstennebel	2cl	2,90 €
Oldesloer Weizenkorn	2cl	2,50 €

ZUM KNABBERN

Mix Nüsse, Glas (o,1l)		6,50 €
Pringels 40g		3,50 €
Tüte Erdnüsse		3,50 €
Käse Würfel 100g, Brot		6,90 €

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁵ mit Süßungsmittel
- ⁶ enthält eine Phenylalaninquelle
- ⁷ geschwefelt
- ⁸ geschwärzt
- ⁹ gewachst
- ¹⁰ coffeinhaltig
- ¹¹ chininhaltig
- ¹⁶ Phosphat

ALLERGENE:

Fragen Sie nach unserer Allergen Karte

WESTWIND CAFÉ

Spadenteich 1

Tel.: 41 92 43 44

Unsere Öffnungszeiten :

Werktags ab 10⁰⁰ Uhr bis open end
Samstag und Sonntag ab 9⁰⁰ Uhr bis open end
Kaffee und Kuchen täglich bis 17⁰⁰ Uhr

Wir akzeptieren EC- Karten für jeden Betrag

Alle Preise incl.
gesetzlicher MwSt.
und Bedienung

Wein Beschreibung

Rotweine

Rioja Joven „El Somo“

Bodegas Muriel, Spanien, trocken, 100% Tempranillo, 13,5% VOL.

Ein klassischer Rioja Alavesa. Fruchtbetont, harmonisch und weich. In der Nase lockt ein aromatischer Mix aus Erd- und Himbeeren, Pflaumen mit einer Nuance Lakritz. Ideal für den leichten Trinkgenuss zu Tapas und Käse.

PRIMITIVO „Costa al Sole“

Kellerei Volpi, Italien, trocken, 100% Primitivo, 13,0% VOL. Dieser Primitivo erstrahlt in einem tiefen Purpurrot. Der Wein hat intensive Aromen von vollreifen dunklen Beerenfrüchten und Anklänge von Tabak und Rauch. Ein weicher, körperreicher und ausgewogener Wein.

NERO D'AVOLA

„Costa al Sole“, Italien, trocken, 100% Nero d'Avola, 12,5% VOL. Nero d'Avola ist dem Autor des Weinatlas, Hugh Johnson, zufolge "die Traube, die wohl Siziliens Weinreputation in die Höhe bringen wird." Sie ist auch unter dem Namen Calabrese bekannt, was auf ihren Ursprung in Kalabrien hindeutet. Weingenießer freuen sich auf den fruchtig-lebendigen bis vollmundigen Stil dieses rubinroten Weines, der im Geschmack an Waldbeeren erinnert. Ein kräftiger, saftiger und fruchtbetonter Süditaliener mit weichen Tanninen.

Lambrusco Reggiano DOC amabile süß, rubinrote Farbe. In der Nase fruchtig mit Noten von Waldbeeren. Am Gaumen lieblich, harmonisch, leicht und ausgewogen. 8,5% VOL.

El Abuelo de Piqueras Reserva Spanien, Bodega: Piqueras, trocken. Handlese. 14% VOL. Rebsorten: Monastrell, Garnacha Tintorera und Tempranillo. Die Trauben werden aus trockenen Rebstöcken im Alter von 45 bis 65 Jahren aus den besten Parzellen in 750 bis 900 Meter Höhe gewonnen. Diese werden dann Anfang September (Tempranillo) bis Ende Oktober (Monastrell) aus biologischer Landwirtschaft geerntet und dann 12 Monate in kleinen Eichenholzfässern und weitere 2 Jahre in der Flasche gereift. Rubinrot und backsteinfarben. Die kleine D.O. Almansa liegt im Osten des Bundeslandes Castilla La Mancha. In der Nase zeigt er eine Tiefe und dunkle purpurrote Farbe. Geprägt von reifen Schwarzkirschen und aromatischen Kräutern. Am Gaumen voll und lang mit harmonischen Tanninen und einem Hauch milder Vanille im Abgang.

Roséweine

Spätburgunder

Weingut Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl, Ihringer, Qualitätswein, halbtrocken, Rebe: Spätburgunder, Wein: Weißherbst, leichter Wein mit dezent-duftigem Aroma, der viel Tringfreude bereitet; erfrischender Sommerwein 12,5% VOL.

Weißweine

Riesling

Weingut Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl, Ihringer Winklerberg, Kabinett, trocken, 12% VOL. Helle, leuchtendes Gelb; kräuterwürziger Duft, Melisse und Geschmack nach Pfirsich, feingliedrige Säure, runder aromatischer Wein.

Kerner

Franz Braun Pfalz aus ökologischem Anbau, QbA, trocken, 11,9% VOL. Wem die Rieslingsäure zu kräftig ist, der sollte diesen Kerner mit seiner weichen Machart, Aromatik von grünem Gras, Honigmelone und grüne Banane probieren. Harmonisch und dennoch sehr lebendig; Süße Säure Verhältnis ausgewogen.

Weißburgunder

Weingut Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl, Ihringer Föhrenberg, trocken, Qualitätswein, 13% VOL. Verspielter Wein, frisch in Säure, Duft nach frisch geschnittenen Äpfeln, blumig.

Sauvignon Blanc

Weingut Gerhard Karle, Baden, Kaiserstuhl, Ihringer Winklerberg, alte Rebe, trocken, 13% VOL. Leichte grünliche Reflexe; frisch-fruchtiger Weißwein; Duft von Stachel- und Johannisbeeren, frischem Gras und Kräutern, sowie grünem Äpfeln.

Grauburgunder

Weingut Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl, Ihringer Föhrenberg, trocken, 12,5% VOL. Qualitätswein. Der Graue Burgunder (auf italienisch: Pinot Grigio) ist ein ausdruckstarker, fülliger und körperreicher Weißwein.

Grüner Veltliner

Nieder Österreich, trocken. Ein junger, fruchtiger u. frischer Weißwein.

Chardonnay

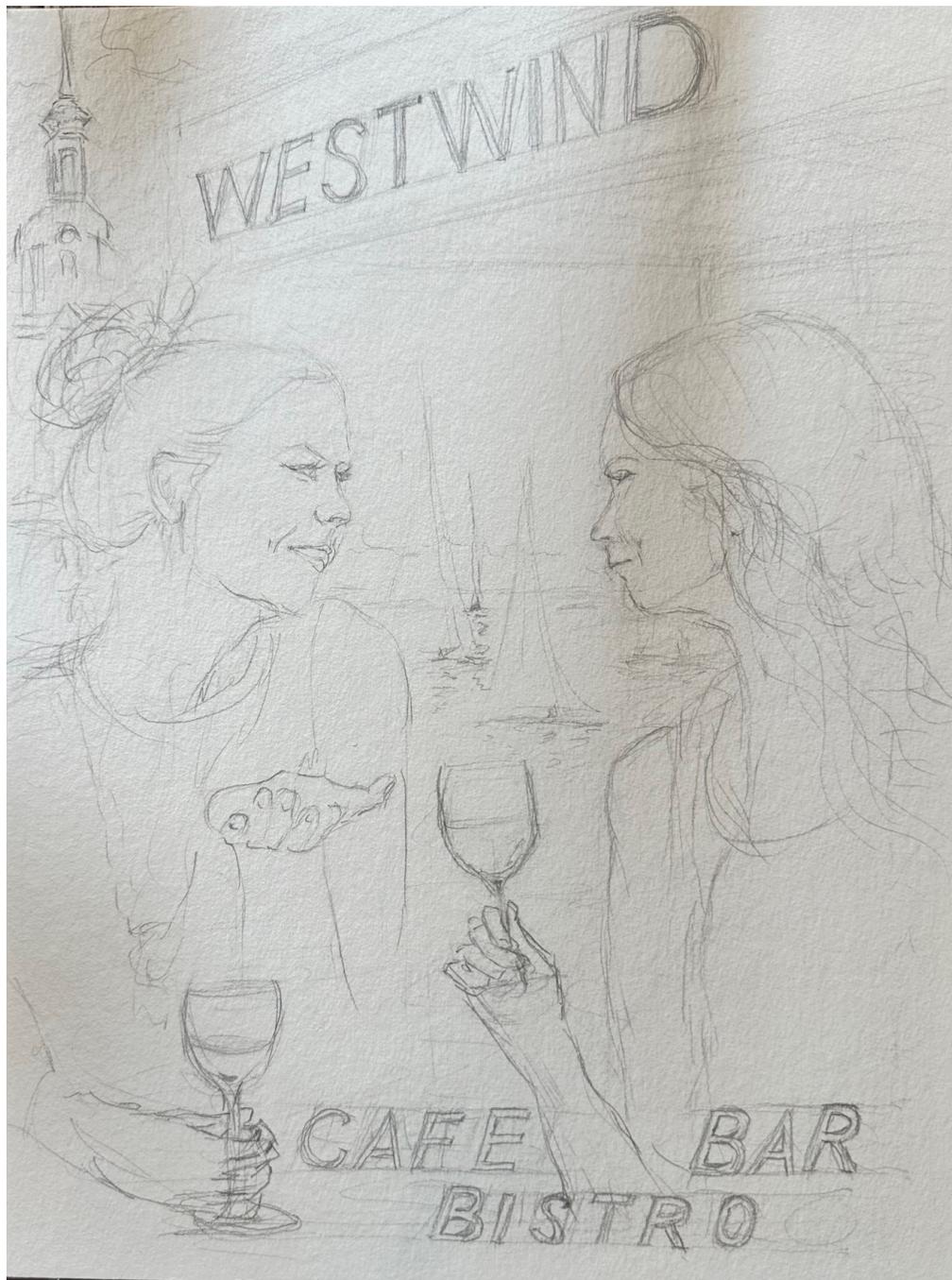
Weingut Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl, Ihringer Winklerberg, alte Rebe trocken, Spätlese, 13% VOL. Kräftiges Goldgelb; frische Säure, Duft nach reifer Stachelbeere, leicht reduktiv, sanfter Hauch von Holz.

AVELEDA Vinho Verde

Portugal, halbtrocken, 9,5% Vol. Der jugendlich leichte Weißwein überzeugt mit floralem Bouquet und Aromen frischer Früchte, wie Limette und grüner Apfel. Am Gaumen ist er ausgeglichen fruchtig und erfrischend

El Abuelo de Piquera Blanc

Spanien, Bodega: Piqueras, trocken. Die kleine D.O. Almansa liegt im Osten des Bundeslandes Castilla La Mancha. Rebsorte: Verdejo, Sauvignon blanc. 12,5% VOL. Klarer und heller Wein. Frisch, zitrusartig und fruchtig. Er erinnert uns an Noten von Limette und tropischen Früchten. Langer und anhaltender Nachgeschmack.



UNSERE KLASSIKER WINTER ohne Salat

Senfeier, Kartoffeln, Rote Beete (3 Eier in leckerer Senfsauce mit Kartoffeln)	10,80 €
Gemüse Maultaschen in Rührei gebraten, Gemüsebeilage	13,90 €
Hamburger Labskaus, Spiegeleier, Gewürzgurke ^{1,2,5} , Rollmops	13,50 €
3 Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln mit Speck ^{2,3}	14,90 €
Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfelmus und Kartoffelpüree	klein: 15,90 € groß: 22,90 €
Bauernfrühstück ^{2,3} mit Gewürzgurke ^{1,2,5}	12,80 €
Königsberger Klopse (Rinderhack), Kapernsauce, Kartoffeln, rote Beete	15,90 €
Hamburger Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	15,90 €
2 Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebeln	7,50 €
Brötchen oder Toast mit Leberkäse	4,90 €
Currywurst ^{2,3,16} , Kartoffelsalat	12,90 €
Leberkäse, Spiegeleier, Kartoffelsalat, Gewürzgurke ^{1,2,5}	14,90 €
Pasta Arrabiata (scharf, auf Wunsch mit Tomatensauce)	12,90 €
- + Hähnchen: 14,90 € + Garnelen: 17,90 € + Grillgemüse u. Ziegenkäse	15,90 €
Thai Curry (rot, gelb oder grün) mit Gemüse u. Basmatireis (Vegan)	13,90 €
- + Hähnchen: 15,90 € + Garnelen: 17,90 € + Tofu:	14,90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,90 €
Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin u. Honig auf Apfel mit Gemüsebeilage/Brot	12,90 €