

Gaumenfreuden zu jeder Zeit

Suppen hausgekocht, frisch und lecker - bitte fragen-	€ 5,50
Gemischte Oliven mariniert mit Öl, Gewürzen und Knoblauch mit Baguette	€ 3,90
Geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter, Tomatenwürfel Basilikum	€ 4,50
Geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter	€ 3,00
Käsewürfel mit Weintrauben, Baguette & Senfsauce	€ 7,70
+ Pfefferbeißer	€ 8,70
+ Grömitzer Bratensülze	€ 9,00
Kartoffelecken mit Kräuterquark	€ 5,50
mit Grömitzer Bratensülze	€ 9,50
Pulled Pork, Kartoffeln, BBQ-Sauce und Röstzwiebeln	€ 12,90
Hausgemachtes Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan , Baguette und Salat	€ 16,50
Scampis in Knoblauchbutter gebraten mit Salatbouquet und Baguette	
3 Stück	€ 9,60
6 Stück	€ 18,60
jede weitere	€ 3,00
Hafenkruste: 2 warme Hälften ,frisch belegter Kräuterwicht: Knoblauchbutter, Salat, Sauce, Stremellachs und Sahnemeerrettich	€ 12,50

Große Salatplatte

Gemischte Blattsalate mit Baguette und hausgemachtem Dressing	
Salat „bunt“ Tomaten, Gurke, Oliven, Hirtenkäse, Peperoni	€ 13,50
Salat „Fisch“ Stremellachs	€ 14,50
Salat „Geflügel“ Geflügelstreifen	€ 14,50

Hausgemachter Wurstsalat :Lyoner, Gurke, Zwiebel, Ei € 9,50
wahlweise mit Käse € 10,50

Frisch belegte Flammkuchen

(Grundsauce aus Schmand, Creme Fraiche & Gewürzen)

„Knuspersnack´sche“

Flammkuchenrollen mit Parmesan & Schinken € 6,50

„Elsass“ - Speck, Lauch & Zwiebeln € 8,90

„Kreta“ - Hirtenkäse, Oliven ⁽⁶⁾, Peperoni, Zwiebeln, Knobi € 8,90

„Bella Italia“ - frische Tomaten, Basilikum,
Knobi & Parmesan € 8,90

„Santé“ - Lachs, Blattspinat & Knobi € 10,50

„á la Pizza“ - Salami, Kochschinken, Pilze,
Zwiebel, Knobi, Käse € 10,50

„Frau Antje“ - Käse und Weintrauben € 8,90

„Amerika“ - 150g Pulled Pork, BBQ-Sauce und Zwiebeln € 12,80

„Süße Birne“ - Birne & Schokoladensauce, Puderzucker € 8,00

„Sweet Chicken“ Hähnchen, Frucht & Chillisauce € 10,50

„Wirrwar mit Schwein“ Sauerkraut und Kasseler € 8,90

eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren
oder Schokoladensauce € 3,50

Hausgebackenes Kuchenkonfekt € 2,00

Deutsche Winzerweine

Weiß

2017 Hochzeitswein, 10,5 % Vol.

Riesling & Gewürztraminer , halbtrocken, Q.b.A., limitierte Edition
Weingut Wick, Pfalz

Rose und Honig vom Traminer mit der Frische vom Riesling

0,25l € 8,50

0,75l € 24,50

2018 Kaleidoskop -sur lie-, 12 % Vol.

Grau- und Weißburgunder trocken, Qualitätswein
Weingut Wick, Pfalz

Birne und Limettentöne

0,25l € 7,00

0,75l € 20,00

2018 Chardonnay, 12,5 % Vol.

Qualitätswein, trocken

Weingut Wick, Pfalz

Saftiges Steinobst und dezente Grapefruitnote

0,25l € 7,00

0,75l € 20,00

2018 Blanc de Noir, 13 % Vol.

Spätburgunder weiß gekeltert trocken, Q.b.A.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

Rote Trauben werden zu einem weißen Wein mit Finesse

0,25l € 7,70

0,75l € 22,10

2017 Lustiger Tropical Vogel, 9 % Vol.

Kerner lieblich, Prädikatswein Kabinett, limitierte Edition

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

0,25l € 5,50

0,75l € 15,50

2018 Sternenlicht, 12 % Vol.

Riesling trocken, Q.b.A., limitierte Edition

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,25l	€ 6,00
	0,75l	€ 17,00

2017 Aller Dann, 12 % Vol.

Riesling feinherb, Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Saftiges Steinobst und dezente Grapefruitnote	0,25l	€ 5,00
	1,0l	€ 19,00

2015 Geiles Gewächs , 8 % Vol.

Bacchus Spätlese, feinfruchtig

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,25l	€ 10,00
	0,5l	€ 19,00

Rosé

2018 Toujours Rosé feinherb, 11,5 % Vol.

Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Kirsch- und Erdbeernoten	0,25l	€ 5,00
	1,0l	€ 19,00

2017 Portugieser Rosé, lieblich, 11 % Vol.

Qualitätswein

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

Feiner Duft, fruchtig-frischer Geschmack	0,25l	€ 5,00
	1,0l	€ 19,00

2017 Merlot Rosé trocken, 12,5 % Vol.

Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz	0,25l	€ 7,70
	0,75l	€ 22,10

Rot

2018 Portugieser & Regent , 11,5 % Vol.

Rotwein feinherb Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Pfälzer Bauerrebe trifft Kraftprotz

0,25l € 7,00

0,75l € 20,00

2018 Moustache Gold, 12,5 %Vol.

Spätburgunder trocken Q.b.A.

6 Monate im Barriquefass gelagert

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

0,25l € 7,00

0,75l € 20,00

2015 Dunkelfelder, 11,5 % Vol.

Rotwein lieblich, Q.b.A.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

0,25l € 5,80

0,75l € 16,40

2014 Blauer Portugieser, 12,5 % Vol.

Rotwein trocken, Qualitätswein

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

0,25l € 8,50

0,75l € 24,50

2016 Kairos trocken, 13 & Vol

Rotweincuveé Lemberger & Spätburgunder

Weingut Hirth , Baden - Württemberg

Kräftiger Geschmack, weicher Abgang

0,25l € 8,80

0,75l € 25,40

2015 Lemberger trocken, 13,5 & Vol

Weingut Hirth , Baden - Württemberg

Duft nach Schokolade, Kaffeebohnen und etwas Zimt

Schöne Fülle, samtiger Abgang

0,25l € 9,50

0,75l € 27,50

Weißweinschorle -nach Wahl -	0,25l	€ 6,50
Rotweinschorle -nach Wahl-	0,25l	€ 6,50

Edel & Süß

1989 Ortega Trockenbeerenauslese –edelsüß-, 9 % Vol.
 Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz
 Eine außergewöhnliche Feinheit, gehaltvoll & elegant 0,375l € 75,00

2004 Riesling Eiswein- edelsüß- , 8 % Vol.
 Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz
 Eine Eisweinrarität, bei Minusgraden geerntet 0,375l € 45,00

gemischt & prickelnd

Kir	0,1l	€ 6,00
Aperol Sprizz ^(1,10) -frisch zubereitet-	0,25l	€ 7,00
Hugo -frisch zubereitet-	0,25l	€ 7,00
Hugo alkoholfrei -frisch zubereitet-	0,25l	€ 6,00
Rote Zora -frisch zubereitet-	0,25l	€ 7,00
Rote Zora alkoholfrei -frisch zubereitet-	0,25l	€ 6,00
Kleine - Beschwipste Traube	0,25l	€ 5,50

Edelbrände & Spirituosen

Birgitta Rust- Piekfeine Brände

Williams-Birnen-Brand , 40 % Vol.	2cl	€ 5,00
Waldhimbeergeist, 40 % Vol.	2cl	€ 6,80
Zwetschgenbrand, 40 % Vol.	2cl	€ 6,00
Mirabellenbrand, 40% Vol.	2cl	€ 5,00
Tresterbrand , 40% Vol.	2 cl	€ 4,50

Helbing Kümmel, 35 % Vol.	2cl	€ 2,50
Jägermeister, 35 % Vol.	2cl	€ 2,50

Liköre aus dem Wein & Sekthaus Aloisiushof

Traubenlikör weiß oder rot , 20 % Vol.	2cl	€ 4,50
Winzertraum (Edelbrand mit Sahne), 17 % Vol.	2cl	€ 4,50

Whisky & Rum -bitte am Tresen aussuchen-
es gibt Balvanie, Ballentines, Jack Daniels, Glenfiddich
Havanna Club, Botucal, Brugal

Bio-Apfelwein aus dem Alten Land

Elbler- Ebbe- mild, auf Eis serviert (enthält Sulfit)	0,33l	€ 4,50
Elbler- Flut- stark, auf Eis serviert (enthält Sulfit)	0,33l	€ 4,50

Bier von Faß

König Pilsener	0,3l	€ 3,20
auch als Alsterwasser oder Cola-Bier		

Flaschenbier

Flensburger dunkel	0,33l	€ 2,80
Flensburger alkoholfrei	0,33l	€ 2,80
Paulaner Hefeweißbier	0,5l	€ 4,00
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,00

Prickelndes

Musikus rosé, 11 % Vol.		
Pfälzer secco		
Weingut Wick, Pfalz	0,1l	€ 4,50
	0,75l	€ 30,00
Kleine Königin, 10 % Vol.		
Fruchtiger Perlwein aus der Rieslingtraube , trocken		
Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,1l	€ 3,50
	0,75l	€ 24,00

ShirazZa, 9,5 % Vol.

Roter Prosecco

Solms Delta, Western Cape South Africa

0,1l € 5,00

0,75l € 34,00

Champagner

Moet & Chandon brut, 12 % Vol.

Impérial brut Champagne

Frankreich

0,75l € 79,00

0,2l € 22,00

Moet & Chandon brut Rosé, 12 % Vol.

Impérial brut Champagne

Frankreich

0,2l € 24,00

Moet & Chandon , 12 % Vol.

ICE Impérial Champagne

Frankreich

0,75l € 111,00

Veuve Clicquot, , 12 % Vol.

Brut oder Demi-Sec

Frankreich

0,375l € 34,00

Krug Champagne, 12 %Vol.

Grand Cuvee brut

Frankreich

0,75l € 279,00

Dom Perignon, 12,5 % Vol.

Vintage 2009 Brut

Frankreich

0,75 € 269,50

Alkoholfreie Getränke

Viva con agua Quellwasser leise oder laut	0,33l	€ 2,50
	0,75l	€ 4,90
Coca Cola ^(1,7,9) , gerne auch light ^(1,7,9,13) oder Zero ^(1,7,9,13)	0,4l	€ 4,00
Sprite	0,4l	€ 4,00
Fanta ^(1,3)	0,4l	€ 4,00
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,4l	€ 4,50
Orangensaft / Orangensaftschorle	0,4l	€ 4,50
Rhabarbersaft / Rhabarbersaftschorle	0,4l	€ 4,50
Winzertraubensaft rot oder weiß _ Schorle	0,25l	€ 4,00
„25-Grad-Drink“ Rhabarbersaft mit Vanilleeis	0,1l	€ 4,00
Schwepes Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	€ 2,70
Schwepes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2l	€ 2,70
Schwepes Ginger Ale	0,2l	€ 2,70

Heißgetränke mit Produkten aus der Kaffeemanufaktur Heimbs

Große Tasse Kaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,20
Glas Tee (Pfefferminz, Kamille, Grün, Früchte, Roiboos-Vanille, Darjeeling, Kräuter, Earl Grey)	€ 2,50
Grog	€ 5,50
Glas Kakao mit Sahne	€ 3,20
Kaffee Pharisär (Kaffee, Rum & Sahne)	€ 6,50
Tante Sante (Kakao, Rum & Sahne)	€ 6,50
Glühwein aus unseren Winzerweinen- rot, weiß oder Rosé	€ 5,50
Fläschchen Rum, Amaretto oder Chantré rouge	€ 3,00

„Iss mit Vergnügen, trinke zum Vergnügen“

Frühstücksangebote

Samstag & Sonntag ab 11 Uhr

Bitte gebt uns mind. ein Tag vorher Bescheid **wann** ihr zum Frühstück kommt 😊 (a la carte nicht möglich)

Angebot 1

„Gläsernes Frühstück“

Wurstsalat, Käsesalat, Eiersalat, Obstsalat und Bircher Müsli
dazu

Brötchen, Butter, Marmelade, Honig und Nutella
ein Glas Saft und Kaffee/Tee „satt“

€ 17,50 pro Person

alle Salate werden frisch von uns zubereitet



Angebot 2

„Schlafmützen - Frühstück“

Brötchen, Butter, Marmelade, Honig und Nutella
Wurst- und Käseaufschnitt
dazu ein kleines Glas Saft und Kaffee/Tee „satt“

€ 12,50 pro Person

Cocktails & Longdrinks

Mojito	Bacardi, frische Limette, Minze, Zucker, Mineralwasser,	€ 8,50
Caipirinha	frische Limette, Rohrzucker, Cachaça	€ 8,50
Caipi- Vinõ	Weiß- oder Rotwein, frische Limette, Limettensaft, Rohrzucker	€ 6,50
Cuba Libre	Bacardi, Coca Cola, frische Limette	€ 7,50
Gin Buck	Gin aufgefüllt mit Ginger Ale	€ 7,50
Vampire Voodoo	Rotwein , Gin, Zitronensaft, LimeJuice, Grenadine	€ 9,00
Helbing Tonic	Helbing Kümmel aufgefüllt mit Tonic Water	€ 7,50
Hamburger Gruß	Helbing Kümmel, Zitronensaft aufgefüllt mit Ginger Ale	€ 7,50
Gin Tonic	Bombay Saphire Gin aufgefüllt mit Tonic Water – auf Wunsch mit Gurke-	€ 7,50
Wodka Lemon	Absolut Wodka aufgefüllt mit Bitter Lemon	€ 7,50

Lieber Gast,

auch wir wollen der Kennzeichnungspflicht nachkommen. Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen & Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, welchen ihnen gerne die komplette Auflistung zeigt.

Zusatzstoffgruppen:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel

Allergene:

- a) Getreideprodukt (Glutenhaltig)
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Schwefeldioxide und Sulfite
- e) Sellerie
- f) Milch und Laktose
- g) Sesamsamen
- h) Nüsse
- i) Eier
- j) Lupinen
- k) Senf
- l) Soja
- m) Weichtiere
- n) Erdnüsse

Eine Kreuzkontamination durch bei uns verwendete Allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.

Info zu den Weinen: Alle Weine enthalten naturgemäß Sulfite.

Ist der in der Karte genannte Jahrgang bereits vergriffen, erlauben wir uns Ihnen den Folgejahrgang zu servieren.