



VORSPEISEN

Hausgebackene Focaccia mit Knoblauchdip ^{a,f,g} 5,50

Bruschetta mit Rucola und Parmesan ^{a,l} 8,50

Variation von Antipasti 13,90
mit Grana Padano und Serrano-Schinken ^{g,j}

Ceasarsalad mit Croûtons, Kapern 13,50
und gehobeltem Parmesan
mit gebratener Maishähnchenbrust ^{a,c,d,g,j} 18,50





HAUPTGÄNGE

Ofensüßkartoffel mit Kräuterschmand
und gebratenen Pilzen ^g 18,50

Entrecôte mit gebratenen Pilzen,
Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{d,g,j} 26,50

Bacon Jam Burger mit geschmorten Zwiebeln,
Tomate und Cheddarkäse im Brioche-Brötchen an Wedges ^{a,g,j} 19,80

BBQ Rippchen mit Pimientos, 25,50
Ofensüßkartoffel und Kräuterschmand ^{g,j}

Catch of the day mit gemischtem Salat ^{a,d,g}
Tagespreis

Pannfisch mit Senfsauce, 23,50
Spinat und Bratkartoffeln ^{d,g,j}





HAUPTGÄNGE

| | |
|---|-------|
| Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten an buntem Blattsalat mit geröstetem Focaccia ^{a,g,g,i} | 25,50 |
| Orzo mit Basilikumpesto, gebratenen Garnelen, Cherrystrauchtomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen ^{a,g,h,i} | 21,50 |
| Conchiglioni mit Bolognese-Sauce, Ricotta, Blattspinat und Parmesan ^{a,g,i} | 19,80 |
| Käsespätzle mit Röstzwiebeln & konfierten Tomaten ^{a,c,g} | 17,80 |
| Auberginenschnitzel in Sesamkruste an Kirschtomatenragout, serviert mit Kartoffelwedges ^{a,f,k} | 18,50 |





Mariniertes saisonales Obst 8,50
mit Vanilleeis und Sahne ^g

Warmes Schokoladenküchlein 10,50
mit saisonalem Obst und Vanilleeis ^{a,c,g}

HEISSGETRÄNKE

| | |
|-------------------|------|
| Caffè Crema | 3,00 |
| Espresso | 2,50 |
| Espresso Doppio | 3,50 |
| Cappuccino | 3,50 |
| Latte Macchiato | 3,90 |
| Tee Spezialitäten | 3,50 |





KINDERKARTE

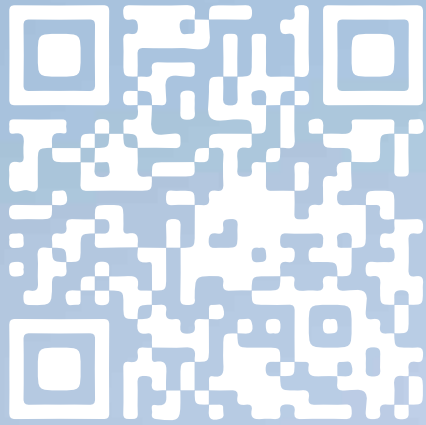
Spaghetti mit Bolognese ^{a,c,g,l} 9,80

Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes Frites ^{a,g} 12,50

Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{a,c} 10,50

Eisbecher ^g
Preis je Kugel 1,50





follow us on **INSTAGRAM**
for specials & events



hier geht's zu
unseren **DRINKS**





APERITIFS

| | | |
|---------------------|--|------|
| Aperol Spritz | Aperol, Prosecco, Soda, Orange | 8,00 |
| Lillet Wild Berry | Lillet, Prosecco, Wild Berry, Früchte | 8,00 |
| Rhabarber Spritz | Pampelle, Prosecco, Soda, Grapefruit | 8,00 |
| Limoncello Spritz | Limoncello, Tonic Water, Zitronenlimo, Soda, Zitrone | 8,00 |
| Hugo | Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze | 8,00 |
| Sarti Spritz | Sarti, Tonic Water, Bitter Lemon | 8,00 |
| Sanddorn Spritz | Andalö, Prosecco, Soda, Mangosaft | 8,00 |
| Sanddorn Basil | Andalö, Basilikum Limonade, Limette | 8,50 |
| Hibiskus Spritz | alkoholfrei Tonic, Limette, Soda, Beeren | 8,50 |
| Martini Floreale | alkoholfrei Martini, Tonic Water | 8,00 |
| Volée Tonic | alkoholfrei Grapefruit, Pfirsich, Holunder, Tonic Water | 8,00 |
| Secco auf Eis 0,1l. | | 6,50 |





SOFTDRINKS

| | | |
|---|---------------|----------------|
| Mineralwasser | 0,2l. 2,50 | 0,75l. 7,50 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite | 0,2l. 2,80 | 0,4l. 5,00 |
| Fruchtsäfte Orange, Rhabarber, Maracuja, Mango, Apfel, Kirsche, Banane | 0,2l. 3,00 | |
| Saftschorle Orange, Rhabarber, Apfel, Maracuja, Mango, Kirsche | | 0,4l. 5,00 |
| Homemade Lemonade Wechselnde Rezepte | | 0,4l. 6,50 |
| Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon | 0,2l. 3,60 | |



BIERAUSWAHL

vom Fass

| | | |
|-----------------------|--------|-------|
| | 0,25l. | 0,4l. |
| Krombacher Pils | 3,10 | 4,70 |
| Alsterwasser | 3,10 | 4,70 |
| | 0,2l. | 0,4l. |
| Krombacher Kellerbier | 3,10 | 4,80 |
| | | 0,5l. |
| Starnberger | | 5,00 |

Flaschenbier

| | |
|-------------------------------|--------|
| | 0,33l. |
| Krombacher alkoholfrei | 3,20 |
| Estrella Damm | 4,10 |
| | 0,5l. |
| Krombacher Weizen | 4,80 |
| Krombacher Weizen alkoholfrei | 4,80 |





GIN TONIC

4cl. Gin + Tonic Water 2,50 €

| | |
|------------------------------------|-------|
| Gin Mare | 12,50 |
| Bombay Sapphire | 10,90 |
| Gin Sul | 12,90 |
| Opihr Oriental | 11,50 |
| Illusionist | 12,50 |
| Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin | 11,80 |
| Tanqueray London Dry Gin | 10,50 |
| Knut Hansen | 11,90 |
| Gin alkoholfrei | 10,50 |



RUM

| | | |
|-------------------------|------|-------|
| Rum Malecon 25Y | 4cl. | 10,50 |
| Botucal Reserva | 2cl. | 7,50 |
| Angostura Caribbean Rum | 4cl. | 10,00 |
| Pampero Aniversario | 4cl. | 10,50 |
| Ron Piet XO | 4cl. | 8,50 |
| Plantation Barbados | 4cl. | 8,00 |



WHISKY

| | | |
|------------------------------|------|-------|
| Talisker Storm | 4cl. | 9,50 |
| Rock Island | 4cl. | 8,50 |
| Scallywag | 4cl. | 7,50 |
| Togouchi | 4cl. | 10,50 |
| Woodford Reserve | 4cl. | 10,50 |
| Jeffersons Ocean Aged at Sea | 4cl. | 12,50 |
| Jeffersons Classic | 4cl. | 11,00 |
| Jeffersons Mastersons | 4cl. | 14,90 |

SPIRITUOSEN

| | | |
|------------------------|------|------|
| Jägermeister | 2cl. | 4,50 |
| Vodka Beluga | 2cl. | 4,50 |
| Vodka Ciroc | 2cl. | 4,00 |
| Baileys Original | 2cl. | 4,00 |
| Grappa Nonino 5 Y | 2cl. | 7,50 |
| Grappa Nonino Prosecco | 2cl. | 5,50 |
| Tequila Don Julio | 2cl. | 5,50 |
| Averna | 2cl. | 4,00 |
| Ramazzotti | 2cl. | 4,00 |
| Sambuca | 2cl. | 4,00 |
| Ziegler-Brände | 2cl. | 7,50 |





Grauburgunder „Blossom Beach Edition“ QbA trocken

Weingut Winter Deutschland, Rheinhessen

Der Grauburgunder vom Weingut Winter sprüht nur so vor Trinkfluss und sein Geschmack nach saftigen gelben Früchten, feinem Schmelz und leichter Würze macht einfach Lust auf mehr. Cheers!

Fl. 0,75l. 33,90 | 0,2l. 8,50

Cellar Selection Sauvignon Blanc, trocken

Sileni Estates Neuseeland, Marlborough

Der Cellar Selection Sauvignon Blanc von Sileni Estate ist ein rebsortenreiner, stilvoller und sortentypischer Weißwein aus dem neuseeländischen Weinanbaugebiet Marlborough. Dieser Wein glänzt leuchtend Hellgelb mit zarten grünlichen Reflexen im Glas. Schon in der Nase einladende opulente Aromen von exotischen Früchten. Verführerisch duften Cassis, Maracuja und Stachelbeeren. Am Gaumen spürt man einen eleganten Körper mit feingliedriger Säure, die gut eingebunden ist und diesem neuseeländischen Weißwein Frische verleiht.

Fl. 0,75l. 29,50 | 0,2l. 7,00

Weissburgunder, trocken

Balthasar Röss Deutschland, Rheinhessen

Leicht und trocken auf der Zunge, wieder mit fruchtigen Akzenten von Zitrusfrüchten und Steinobst, die von einer feinen Säurestruktur untersetzt wird. Dieser Weißburgunder stammt aus Hattenheim im Rheingau. Ausgebaut wird der Wein im Edelstahltank, anschließend erfolgt die Gärung auf der Vollhefe für ca. 3 Monate.

Fl. 0,75l. 30,00 | 0,2l. 7,00



PROSECCO

Blossom Beach Secco

Grande Cuvée 1531 de Aimery

Der Crémant von Gratien & Meyer besitzt eine zartgelbe, glänzende Weinfarbe und ein üppiges, feinperlendes Mousseux. Seine feine und elegant betörenden Aromen dringen fruchtig in die Nase. Der geschmeidige Abgang, erfrischt durch eine cremige Schaumkrone, geprägt von der Lebhaftigkeit des Chenins.

Fl. 0,75l. 39,90 | 0,1l. 6,50

ROSÉWEIN

Pinot Noir Rosé, QbA trocken

Emil Bauer & Söhne Deutschland, Pfalz

Himbeeren, Erdbeeren, Grapefruit, Mandarinen, Blutorangen, Pfirsich, Mandeln, Rosen und ein Hauch von Pfeffer - am Gaumen saftig, frisch, mittengewichtig, schönes Spiel, feiner Schmelz, hoher Spaßfaktor und ein schöner Nachhall.

Fl. 0,75l. 31,50 | 0,2l. 7,90



La Rioja Alta, trocken

Finca San Martín Spanien, Rioja

In einem leuchtenden Kirschrot mit einem feinen himbeerroten Rand erstrahlt er sehr klar und sauber im Glas. Im Bouquet finden sich reife Früchte, Erdbeeren, rote Johannisbeere mit einem schönen Gegenpart von balsamischen Noten, Anis, Lakritz und Zedernholz, der von der Barriqueife herrührt. Am Gaumen sehr ausgewogen mit sehr angenehmer Struktur und feingeschliffenen Tanninen. Im langen Finale bilden nochmals die würzigen Aspekte den aparten Charakter des Weines.

Fl. 0,75l. 36,90 | 0,2l. 8,50

SUD Primitivo Merlot, halbtrocken

Cantine San Marzano Italien, Apulien

Der trockene, tief-rubinrote San Marzano Sud Primitivo Merlot erscheint im Bouquet mit Aromen reifer, roter Früchte und einen Hauch von Zimt. Am Gaumen überrascht er mit einem langen aromatischen Nachhall.

Fl. 0,75l. 33,90 | 0,2l. 7,90

Gran Maestro Appassimento Rosso, trocken

Baron de Ley Italien, Apulien

Aufgrund der hohen Konzentration benötigt das Bouquet etwas Zeit, um sich zu öffnen. Dann folgt eine große aromatische Vielfalt mit Rauch- und Graphitnoten, gefolgt von roten Früchten und Beeren. Fruchtgeschmack von Waldbeeren und Lakritze. Dazu Vanille- und Gewürznoten.

Fl. 0,75l. 28,90 | 0,2l. 7,40