



Durchgehende Küche
12.00 – 22.00 Uhr

Continuous kitchen
12.00 p.m. – 22.00 p.m.

Eine Küche, die weiß,
wo ihre Wurzeln liegen.

LUSTMACHER STARTERS

Kürbissüppchen €9.8 Ex

Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl

Cream of pumpkin soup

Pumpkin seeds | green pumpkin oil

Rosa gegarter Kalbsrücken €15.5

Trüffelmayonnaise | eingelegte Radieschen |

Frisee | Haselnuss

Pink veal loin

Truffle mayonnaise | pickled radishes |

frisee | hazelnut

Ziegenkäse €9.8

gerösteter Kürbis | Rucola |

Aprikosenchutney | Balsamico

Goat cheese

roasted pumpkin | rocket |

apricot chutney | balsamic vinegar



=vegetarisch

... PASSEND DAZU
SERVIEREN WIR
IHNEN GERNE
WE ARE HAPPY TO
SERVE YOU

Promosse **rosé** Spumante Prosecco,

extra dry, Venetien, Italien

0,1l €9.8

Fildefere Syrah rosè

trocken, Languedoc, Frankreich

Schimmernd rosa mit intensiver Farbe.

Frische rote Früchte und Bonbondurft.

Aromatisch frisch.

0,2l €9,80

Sauvignon Blanc, QBA,
trocken, Weingut Leonhard,
Pfalz, Deutschland

Honigmelone, gelber Apfel & Stachelbeere,

Frisch-fruchtig-trocken

0,2l €9.8



=vegan



SNACKS & CO.

SNACKS & CO.

Caeser Salat €10.5

Parmesan | Radieschen | Cherry Tomaten

* mit Panko – Chicken €15.5

Caeser salad | parmesan | radish, cherry tomatoes

** with panko – chicken*

Clubsandwich €24

Putenbrust | Tomate | Gurke | Ei | Bacon | Salat |
Cocktailsauce | Pommes frites

*Breast of turkey | tomato | cucumber | egg | bacon |
salad | cocktail dressing | french fries*

Hausgemachte Risottobällchen €23

Parmesanfüllung | Tomatenmarmelade

Risottoballs | tomato jam

Tempura vom Blumenkohl €21.5

Limette | Chilimayonnaise | Koriander

*Cauliflower tempura, lime,
chilimayonnaise, coriander*

BURGER ME

BURGER ME

Crispy Chicken Burger €22

Salat | Tomate | Mayonnaise | Pommes

Crispy chicken burger

Salat | tomato | mayonnaise | french fries

Homemade Hamburger €22.5

Brioche Burger Bun, 100% Rinderpatty
(well done gebraten), Burgergurken,
Fleischtomaten, Burgersauce,

dazu Pommes Frites, Majo & Ketchup

Homemade hamburger

*Brioche bun, beef patty well done, sour
cucumber, tomatoes, burger sauce,
french fries with ketchup & mayonnaise*

Toppen Sie sich Ihren Burger zusätzlich mit:

Crispy bacon €2.5

Cheddar cheese €2.5

Röstzwiebeln €1.5

Create your burger additional with:

Crispy bacon

Cheddar cheese

Fried onions



=vegetarisch



=vegan

HAUPTSACHE MAIN DISHES

Steinpilzravioli €25

Parmesancremè | geschmorte Cherrytomaten |
Pinienkernschmelze
Porcini mushroom ravioli
Parmesan cream | braised cherry tomatoes |
pine nut melt

Filet vom Ostseekabeljau €34

Rahmwirsing | Kartoffelpüree |
Meerrettichmajonaise | gepuffte Hirse
Local cod fillet
Creamed savoy cabbage | mashed potatoes |
horseradish mayonnaise | puffed millet

Ostholsteiner Rinderfilet 180g €39

Jus | Kartoffelpüree | grüner Spargel
Local beef fillet
Jus | mashed potatoes | green asparagus

Rinderfiletspitzen €32

Hausgemachte Serviettenknödel | Pilzrahm
Tips of beef fillet
Bread bumlings | mushroom cream

„Bowl“ Süßkartoffelpüree €24

Grüner Spargel | Kürbis | Haselnuss
„Bowl“ Mashed sweet potato
Green asparagus | pumpkin | hazelnut

... PASSEND DAZU
SERVIEREN WIR
IHNEN GERNE
WE ARE HAPPY TO
SERVE YOU

Sauvignon Blanc, QBA,
trocken, Weingut Leonhard,
Pfalz, Deutschland

Honigmelone, gelber Apfel & Stachelbeere,
Frisch-fruchtig-trocken
0,2l €9.8*Ex

Grüner Veltiner „Vier Jahreszeiten“,
Qualitätswein, trocken,
Weingut Schwarzböck, Österreich

Aromen von knackigen Apfelsorten, leichtes
Säurespiel, Kräuterdüfte
0,2l €10.5

Rosé QbA, trocken,
Weingut Klein, Pfalz, Deutschland

Trocken, lebendig mit sommerlichen Aromen nach Pink
Grapefruit & schwarzen Johannisbeeren, elegante
Restsüße
0,2l €11*Ex

Unplugged Spätburgunder QbA,
Trocken, Weingut Kreuzberg,
Ahr, Deutschland

Gereifte rote Beeren, Vanillearomen & zarte
Röstnoten. Präsenre Säure.
0,2l €13.5

Jever Pils	0,3l	€5.2
Friesisch Herb	0,5l	€7.3



=vegetarisch



=vegan

PIZZA

PIZZA

Sämtliche Pizzen toppen wir Ihnen mit knackigem
Rucola, Parmesanhobel & Olivenöl.

*As standard, we top all pizzas with fresh rocket,
parmesan & olive oil.*

Pizza Margherita €14.8

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Pizza margherita

tomato sauce | mozzarella cheese | basil

Pizza Prosciutto €16.5

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum | Prosciutto

Pizza Prosciutto

tomato sauce | mozzarella cheese | basil | prosciutto

Pizza Salami €16.5

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum | Salami

Pizza Salami

tomato sauce | mozzarella cheese | basil | salami

Pizza Tonno €16.5

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum |

Thunfisch | Zwiebeln

Pizza Tonno

tomato sauce | mozzarella cheese | basil |

tuna | onions

PIZZA -

MITTAGSANGEBOT

PIZZA - LUNCH OFFER

Sämtliche Pizzen toppen wir Ihnen mit knackigem
Rucola, Parmesanhobel & Olivenöl.

*As standard, we top all pizzas with fresh rocket,
parmesan & olive oil.*

Pizza Margherita €14.8

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Pizza margherita

tomato sauce | mozzarella cheese | basil

Pizza Prosciutto €16.5

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum | Prosciutto

Pizza Prosciutto

tomato sauce | mozzarella cheese | basil | prosciutto

Pizza Salami €16.5

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum | Salami

Pizza Salami

tomato sauce | mozzarella cheese | basil | salami

Pizza Tonno €16.5

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum |

Thunfisch | Zwiebeln

Pizza Tonno

tomato sauce | mozzarella cheese | basil |

tuna | onions



=vegetarisch



=vegan



KINDERMENÜ KIDS MENÜ

Fischstäbchen, Pommes frites €8,5

Fish sticks, french fries

Pasta Tomatensauce €7,8



Pasta, tomato sauce

**Unsere kleinen Gäste bis einschließlich 6 Jahren
essen bei uns frei.**

Kids von 7 – 12 Jahre zahlen die Hälfte.

*Our little guests up to and including 6 years of age
eat free with us.*

Kids aged 7 – 12 years pay half price.

DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS DESSERT

Gegrillte Pflaume €9,5

Joghurt – Vanille – Espuma | gebackene Schokolade

Grilled plum

Yogurt – vanilla – espuma | baked chocolate

Sorbet Variation €9,5



Selection of different sorbet ice

Spekulatius – Creme Brûlée €8,5

Speculaas – creme brûlée



=vegetarisch



=vegan



Herbes und Süßes
für jeden Moment des Tages.



Unsere

Our

Prime time

prime time

für Sie!

for you!

Folgende Getränke
servieren wir Ihnen täglich
im Zeitfenster

*We serve the following drinks to you
daily in the time slot*

17.00 – 19.00 Uhr

mit einer Ermäßigung von

with a reduction of

50%

auf den regulären Preis.

on the regular price.

- Aperitifs
- Sekt, Prosecco & Champagner
- Cocktails

Angebot & Service nur in unseren
öffentlichen Verkaufsräumen.

Offer & service only in the public sales rooms.

APERITIF

Lillet Roseberry €11.0

Lillet, Russian Wildberry

Aperol Spritz €11.0

Aperol, Prosecco, Soda

Amalfi Spritz €11.0

Campari, Grapefruit, Bitter Lemon

Alster Liebe €11.5

Belsazar Rose, Prosecco, Himbeere

Limoncello Spritz €11.5

Prosecco, Limoncello di capri

Campari €10.5

Martini Bianco €10.0

SÄFTE & SAFTSCHORLEN Juices & Spritzers

Vaihinger

Maracuja, Mango, Cranberry,
Ananas, Banane, Kirsche, Orange

0,2 €4.1

0,4 €6.5

SOFTDRINKS

Staatl. Fachingen med./nat. 0,25 €4.1

Staatl. Fachingen med./nat. 0,75 €9.1

Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic €4.1

fritz-kola®

Original aus Hamburg

fritz-kola Original 0,2 € 4.9

fritz-kola ohne Zucker 0,2 € 4.9

fritz-limo Orange 0,2 € 4.9

fritz-limo Zitrone 0,2 € 4.9

fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder 0,2 € 4.9

fritz-limo Honigmelonne 0,2 € 4.9

fritz-mischmasch 0,2 € 4.9

fritz-spritz Bio Schorlen

- Rhabarber 0,2 € 5.2

- Apfel naturtrüb 0,2 € 5.2

Kaffee & Heißgetränke

Coffee & hot drinks

Café Crème €4.2

Cappuccino €4.7

Espresso €4.3

Doppelter Espresso €5.9

Milchkaffee €4.9

Latte Macchiato €5.5

Heiße Schokolade €4.1

Hot´n creamy €6.5

Heiße Schokolade | Sahne

Baby – Marshmallows

Schokoladensirup

Vergessenes & Raritäten

Special hot´s

Irish Coffee €8.5

Kaffee süß | Irish Whiskey |

Schlagrahm

Pharisäer Kaffee €8.5

Kaffee süß | brauner Rum |

Schlagrahm

Heißer Grog €6.9

Heißes Wasser | brauner Rum |

Zucker

Frisch aufgebrühter Tee aus dem Hause



Kaminfeuer

Apfel | Hibiskus | Flieder |

Hagebutte | Beeren | Vanille

Relax AYURVITAL

Rotbusch | Zimt | Ingwer |

Weißdorn | Johanniskraut | Kamille

Anis | Baldrianwurzel | Koriander |

Kardamom

English British Caramel

Schwarzteemischung |

Karamellstücke | Toffee

Sonne Asiens Green Tea

Sencha Tee | Lemongras |

Saflorblüten | Zitrusfrüchte

Friesenmischung

Würzige Blattmischung | rot-gelbe
Farbtönung

Serviert mit Kandis & Sahnecreme

Je Glas / each glass

€ 5.9



BIER VOM FASS *Ex draft beer

Radeberger Pils	0,3l	€5.2
	0,5l	€7.3
Alsterwasser	0,3l	€5.2
	0,5l	€7.3
Jever Pils	0,3l	€5.2
	0,5l	€7.3
<i>Friesisch Herb</i>		

FLASCHENBIER bottled beer

Clausthaler alkoholfrei 0,33l	€5.2 *Ex
Paulaner Weizen 0,5l	€7.3 *Ex
<i>Hefe hell / Hefe dunkel / 0,0% alkoholfrei</i>	

*Ex = im Executive Package enthalten
included in the executive package

WEISSWEIN

white wine

„Bone Dry“ Riesling VDP,
trocken, Weingut von Buhl,
Pfalz, Deutschland

*Frischer kühler Duft nach knackigem Kern- &
Steinobst sowie saftiger Zitrone*

0,2l €10.9

0,75l €37.5

Grauer Burgunder, Gutswein,
trocken, Becker Landgraf,
Rheinhessen, Deutschland

*Klare Frucht & würzige Noten von
Mango & grüne Walnüsse*

0,2l €12.9

0,75l €39.0

Sauvignon Blanc, QBA,
trocken, Weingut Leonhard,
Pfalz, Deutschland

*Honigmelone, gelber Apfel & Stachelbeere,
Frisch-fruchtig-trocken*

0,2l €9.8

0,75l €32.5

Grüner Veltiner „Vier Jahreszeiten“,
Qualitätswein, trocken,
Weingut Schwarzböck, Österreich

*Aromen von knackigen Apfelsorten, leichtes
Säurespiel, Kräuterdüfte*

0,2l €10.5

0,75l €35.5

Weißer Burgunder, QBA,
trocken, Becker Landgraf,
Rheinhessen, Deutschland

*Grüne Oliven & Koriander. Viel Struktur und eine
frische Erscheinung*

0,75l €41.5

Chardonnay QBA,
trocken, Weingut Knipser,
Pfalz, Deutschland

*Cuvée aus Chardonnay & Weißburgunder
Geruch von Weinbergpfirsich & Banane*

0,75l €49.5

Lugana „La Musina“ DOC,
Casa Vinicola Sartori, Venetien, Italien

*Noten von Grapefruit, Orange, Quitte, Anis &
Akazienblüte. Ausgeprägter Mineralität
& feiner Säure*

0,75l €39,5

Riesling, Gutswein,
Trocken, Weinhof Scheu,
Pfalz, Deutschland

*Helles Strohgelb. Frischer, gelber Duft nach
Steinobst und Zitrone.*

0,75l €48.0

ROTWEIN

red wine



Zweigelt,
Qualitätswein trocken,
Weingut Schwarzböck,
Weinviertel Österreich

*Im Holzfass gereift, Geschmack nach
Kirschen & Pflaumen mit feinem Tannin.*

0,2l €10.9

0,75l €38.0

Sangiovese Capazo,
IGT trocken, Toskana, Italien
*Aromen von Bitterschokolade, Kirsche &
schwarzem Tee, ausgewogene Säure.*

0,2l €9.8

0,75l €34.0

Unplugged Spätburgunder QbA,
Trocken, Weingut Kreuzberg,
Ahr, Deutschland

*Gereifte rote Beeren, Vanillearomen & zarte
Röstnoten. Präsenze Säure.*

0,2l €13.5

0,75l €42.0

Primitivo di Manduria Passo
del Cardinale,
D.O.P., trocken, Apulien, Italien

*Tiefrote Farbe, feine Würze &
ausgewogener Geschmack.*

0,2l €11.0*Ex

0,75l €38.5

Ca dei Frati Ronchedone,
IGT, trocken,
Venetien, Italien

*Duft roter Früchte, Beerenkonfitüre & Gewürz.
Frisch mit weichen Tanninen.*

0,75l €59.0

Malbec Gran Reserva, trocken
Vina Falernia, Elqui Valley, Chile
*Rubinroter Duft von Brombeere & Himbeere mit
floralen Noten.*

0,75l €44.0

Beef & Liberty Shiraz, trocken,
Beefsteak Club,
South Eastern, Australien
*Intensives Aroma von schwarzen
Johannisbeeren & reifen Pflaumen, frisch, elegant,
süffig mit Barriquenoten*

0,75l €59.0

Rioja, El Viaje de Ramon Bilbao,
Reserva, trocken, Rioja, Spanien
*Reife, rote Früchte mit Schokoladennote.
Am Gaumen eine sehr elegante Note.*

0,75l €47.0



ROSÈWEIN

rosè wine

Fildefere Syrah rosè

trocken, Languedoc, Frankreich

Schimmernd rosa mit intensiver Farbe.

Frische rote Früchte und Bonbondurft.

Aromatisch frisch.

0,2l €9.8

0,75l €34.0

Rosé QbA, trocken,

Weingut Klein, Pfalz, Deutschland

Trocken, lebendig mit sommerlichen Aromen nach

Pink Grapefruit & schwarzen Johannisbeeren,

elegante Restsüße

0,2l €11.0*Ex

0,75l €36.5

*Ex = im Executive Package enthalten
included in the executive package



PrickelIndes

Promosse Spumante Prosecco,
extra dry, Venetien, Italien

0,1l €9.8 *Ex

0,75l €58.0

Promosse **rosé** Spumante Prosecco,
extra dry, Venetien, Italien

0,1l €9.8 *Ex

0,75l €58.0

Secco Zero,
Weingut Tobias Rickes

alkoholfrei

0,1l €7.8 *Ex

0,75l €48.50

CHAMPAGNER

Champagner Lanson

Black Label

Brut

0,75l €101.0

Champagner Lanson

Rosé Label

Brut

0,75l €138.0

*Ex = im Executive Package enthalten
included in the executive package



COCKTAILS

Moin Moin €13.5

Helbing Kümmel, Kokossirup, Zitrone, rote Bete

Gin Basil Smash €14.0

Gin, Zitrone, Zuckersirup

Mojito €13.5

Bacardi Blanca, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda

Cointreau Fizz €13.5

Cointreau, Zitrone, Soda

Tom Collins €14.0

Gin, Zitrone, Zuckersirup, Soda

Schiffbruch €14.0

Vodka, Black Tea, Zitrone, Zuckersirup, Soda

Peanut Sour €14.5

Bourbon, Peanut, Zitrone, Karamell

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sweet Elisabeth €9.8

Himbeer, Blaubeer, Brombeer, Cranberry, Soda

Sbagliato Plaza €9.8

Martini Floreale & Vibrante, Secco Zero

Ipanema €9.8

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

*Ex = im Executive Package enthalten
included in the executive package



Whiskey 4cl

Bourbon

Bulleit Bourbon	€12.0
Wild Turkey	€12.0

SINGLE MALT

Aberfeldy 12y	€12.5
Glenmorangie 10y	€12.5
Glenfiddich 15y	€14.5
Talisker 10y	€15.0
The Dalmore 18y	€16.0
Lagavulin 16y	€16.0
Laphroaig 10y	€15.0

Blended

Chivas Regal	€13.0
Johnnie Walker Black	€13.0

Irish

Jameson	€12.0
---------	-------

Gin

Gin Sul	€13.0
Monkey 47	€13.5
Tanqueray	€12.0
Bombay Sapphire	€12.0
Elephant Hamburg	€13.0
Hendricks Gin	€13.0
Gin Mare	€14.0

RUM

Bacardi Carta Blanca	€10.5
Havana Club 3y	€10.5
Bacardi 8y	€12.0
Abuelo Anjeo	€13.5
Meyers Rum	€10.5
Ron Zacapa 23	€15.0
Botucal Reserva Exclusiva	€15.0

VODKA

Grey Goose France	€12.5
Finlandia Finnland	€10.5

LIKÖRE

Limoncello di capri	€9.0
Baileys	€9.5
Licor 43 Cuarenta y tress	€9.5

*Ex = im Executive Package enthalten
included in the executive package



SPIRITUOSEN 4cl

Klare

Fürst Bismarck Korn	€9.0
Jubiläums Aquavit	€9.0
Linie Aquavit	€9.0
Helbing Kümmel	€9.0

Kräuter

Ramazotti	€9.0
Averna	€9.0
Jägermeister	€9.0
Fernet Branca	€9.0

Obstler

Himbeergeist	€11.0
Kirschwasser	€11.0
Marille	€11.0
Williamsbirne	€11.0

Grappa

Grappa Optimo Nonino	€12.0
Grappa di Prosecco	€14.0

Portwein & Vermuth

Niepoort Dry White	€10.0
Sandemann Port Tawny	€12.0
Nolly Prat	€10.0
Nolly Prat Rouge	€11.0
Belsazar Rosè	€11.0

Cognac & Brandy

Remy Martin	€12.5
Carlos 1	€ 12.5

*Ex = im Executive Package enthalten
included in the executive package



Allergene

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere und daraus gewonnene
Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene
Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene
Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene
Erzeugnisse

F Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene
Erzeugnisse

H Schalenfrüchte

I Sellerie und daraus gewonnene
Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene
Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen und daraus gewonnene
Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus gewonnene
Erzeugnisse