

Deftig

Metzger Currywurst

mit Pommes frites und Salatbouquet, hauseigene fruchtige

Currysauce

10,90€

Metzger Kalbs-Currywurst

mit Pommes frites und Salatbouquet, hauseigene fruchtige

Currysauce

10,90€

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

goldbraun gebraten mit Salatbouquet, Preiselbeeren

und Pommes frites

16,50 €

Schnitzel Griglia vom Schwein

goldbraun gebraten mit Salatbouquet, Zwiebel-Champignons

und Bratkartoffeln

18,50 €

Wahlweise die Schnitzel auch mit Hähnchenbrust in Pankopanade

Garnelenpfanne

Kräuter, Knoblauch, Chilliflocken, Cherrytomaten, Rote Zwiebeln

Oliven dazu frisches Brot

23.90€

BAKED POTATOES

Ofenkartoffel Nr. 1

mit knackigem Salat und Sour Cream

12,50 €

Ofenkartoffel Nr. 2

mit knackigem Salat, Sour Cream, Antipastigemüse

16,50 €

Ofenkartoffel Nr. 3

mit knackigem Salat, Sour Cream und Hähnchenbruststreifen

18,50 €

Ofenkartoffel Nr. 4

mit knackigem Salat, Sour Cream mit Garnelen

22,50 €

Suppe

Fruchtige Kürbis-Ingwersuppe
mit Zitronengras-Scampispiß

8,90€

CAESAR SALAT, DER KLASSIKER

Knackiger Römersalat, frischer Grana Padano, kross geröstete Croûtons
mit dem typischen Caesardressing

14,90 €

gebratene Hähnchenbruststreifen 8,90 €

5 gebratene Garnelen 12,50 €

Antipast Gemüse 7.50€

SUPER FOOD BOWL

Frischer Wildkräuterslat kombiniert mit Belugalinsen, getrockneten Tomaten,
Gurken,Cranberries, und

frischer Rote Bete 12,50 €

& ½ Avocado + 4,50 €

& Schafskäse + 3,90 €

Antipasti

Gemüse Antipasti gebraten und in Kräuteröl
mariniert,Oliven,Parmaschinken,Grana Padano

13,90€

Rinder-Carpaccio

mit Olivenöl, frisch geriebener Grana Padano,Rucola,Zitrone

14,50 €

Burger

Odmans Burger

ca. 180 gr. Rindfleisch-Patty, Burgersauce,
Cheddar Käse und Bacon, mit Pommes frites

16,90 €

Papas Veggie Burger

180g Veggie-Patty mit Gorgonzola, Preiselbeersauce
und Pommes frites

14.50€

Steaks&Co

Rib-Eye Steak

ca. 300 gr. mit homestyle Kartoffelspalten, Kräuterbutter,
BBQ-Sauce und Salatbouquet

28.90€

Rumpsteak Mr.Greens

ca. 300 gr. vom Weiderind mit Kräuterbutter, in Butter geröstete
Zwiebeln und Champignons dazu Kartoffelspalten

28,90 €

Thunfishsteak Rare

Tomaten, Oliven, Kapernsugro, Knoblauch, Drillinge

23.90€

Burrata Mozzarella

mit Tomatenkompott, Oliven und Pistazien, Rucola

13,90 €

4 Tomaten Bruschetta auf Knoblauch geröstetes Ciabatta, Basilikum, Parmesan

8.50€

PASTA! BASTA!

Spaghetti-Bolognese

mit hausgemachte Bolognese und Grana Padano

13,90 €

Spaghetti Aglio olio

Garnelen, Knoblauch, Kirschtomanten an pikanter

Weißwein-Tomaten-Sauce mit Oliven

21,00 €

Eis

Eiskaffee

Vanilleeis, kalter Kaffee mit Sahne
und Schokokaffeebohnen

6,90 €

Eisschokolade

Schokoladeneis, kalter Kakao
und Sahne

6,90

Yogurettebecher

Vanilleeis, Himbeersorbet und Erdbeereis
mit Sahne, Erdbeersauce, Yogurette und
weisse Schokoladenstreusel

10,90

Amarettobecher

Vanilleeis, Schokoladeneis und
Haselnusseis mit Amarettolikör, Sahne,
Karamellsauce und Amarettinis

12,90 €

Klötchenköm-Beker

Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör
Sahne und Schokoladensauce

11,90 €

Erdbeerbecher

(saisonbedingt)

Vanilleeis mit frischen
Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce

13,50 €

Eisbecher

mit Waffel und Streusel

2 Kugeln 5,00 €

3 Kugeln 7,50 €

Sahne + 1,50 €

Champagner-Frucht-Sorbet

Zitrone oder Himbeer

12,50 €

JINZU

41,3% Vol.

Neben dem obligatorischen Wacholder werden Koriander, Kirschblüten und Yuzu eingesetzt. Der japanische Reiswein als Basisalkohol ist ein besonderer Aromageber. Dieser Gin erinnert stark an das japanische Nationalgetränk Sake.

Serviert mit einer Zitronenzeste

9.00€

MARCONI 46

46% Vol.

Wacholderbeeren, Muskattrauben, Bergkiefer, Zirbelkiefer, Minze, Kardamom und Koriander erinnern an die Hochebene von Asiago im Norden Venetos.

Besonders umschmeichelt wird hier der Gaumen von der weichen Note der Muskattraube.

Serviert mit Minze

8.50€

SIEGFRIED WONDERLEAF

0,0% Vol. Alkoholfrei

Es ist streng genommen kein Gin, doch Siegfried Wonderleaf bringt Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version das Richtige für die, die mal nichts trinken möchten oder dürfen. Mit kräftigen Aromen von Wacholder und Lindenblüten bewaffnet genau das Richtige für vollen Genuss bei Null Umdrehungen.

Serviert mit Wacholderbeeren

8.00€

Humbold Gin

0-0% Vol. Alkoholfrei

Er vereint 21 Botanicals, dabei auch einige der damals von Humboldt gesammelten Pflanzen, wie etwas Karibischer Piment, mexikanischer Epazote (Gänsefuß), kanarischer Congona (eine Art Zimtpfeffer), venezolanisch-kolumbianische Angosturarinde, Guaranasamen oder Blauer Salbei aus den Anden, Timut-Pfeffer oder Lemongras

Orangenzeste.

8.00€

Gin 4cl.

MITNIG

45% Vol.

Der vom Bremer Spirituosenhändler Tim Kalbhenn entwickelte und produzierte Gin besticht durch seine klassische Wacholder

Serviert mit einer Zitronenzeste

8.50€

GIN MARE

42,7% Vol.

Der würzige Charakter dieses Gins resultiert aus dem verwendeten Rosmarin. Die einzelnen Botanicals ergeben in der Kombination ein süßliches Aroma.

Serviert mit Rosmarin

8.00€

GIN SUL

43% Vol.

In der Nase verspricht der Gin Sul ein weiches Aroma von Wacholder, dazu kommen Noten von Kräutern, und man erkennt Rosmarin. Zitrusnoten.

Serviert mit Rosmarin-Orange

8.50€

KNUT HANSEN

42% Vol.

Die insgesamt 14 Botanicals stammen vielfach aus dem norddeutschen Raum, angeführt von den Schlüsselzutaten Wacholder, Basilikum,. Am Gaumen zeigt sich der Dry Gin kräftig mit Zitrus Aromen von Zitrone, Orange und Limette, die auf den Wacholder treffen.

Serviert mit einer Gurkenscheibe

9.00€

ELEPHANT

45% Vol.

Insgesamt 14 verschiedene Botanicals, klassische Botanicals wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln Orangenschalen.

Serviert mit einer Orangenzeste

9.00€

MONKEY 47

47% Vol.

Die Zahl im Monkey 47 ist übrigens eine genaue Angabe über die Menge an Zutaten, Gewürzen aus dem orientalischen Raum, Kräutern und ähnlichem, die notwendig sind, um den Monkey 47 zu destillieren.

Serviert mit einer Zitronenzeste

9.50€

NO. 3

46% Vol.

Ohne viel Chi-Chi setzen die Destillateure mit Wacholderbeeren auf sechs Botanicals. Neben Orangenschale, Grapefruitschalen und Angelikawurzel, Kardamomhülsen, marokkanischer Koriander mazeriert. Bester Alkohol auf Getreidebasis

Serviert mit einer Orangenzeste

9.00€

GRANIT

42% Vol.

Grundlage des Gins sind 28 Botanicals und vor allem die Filterung durch Granitsteine. Zu den Klassikern wie Zitruschalen und Koriander kommen noch regionale Kräuter aus den tiefen des Bayerischen Wald

Insgesamt ein sehr klassischer und weicher Gin der neben der Wacholdernote mit seiner pfeffrigen Kräuternote überzeugt.

Serviert mit einer Zitronenzeste

9.00€

SIEGFRIED

41% Vol.

Wacholder und elegante, sanfte Zitrusnoten. Der Abgang ist sicherlich das Highlight dieses Gins: er ist floral und frisch. Leichte Pfeffernoten wechseln sich mit diesen Aromen ab. Man könnte es der Lindenblüte zuschreiben und auf den Spuren des Helden wandeln.

Serviert mit einer Limettenzeste und Pfeffer

10.00€

TANQUERAY

47,3% Vol.

Der Tanqueray Gin Imported London Dry ist ein absoluter Klassiker.

In der Nase und am Gaumen trifft man auf dezente Wacholdernoten, die bei einem guten Gin einfach nicht fehlen dürfen. Neben den Zitrusfrüchten macht sich auch ein Hauch von Würze und feinherber Lakritze bemerkbar.

Serviert mit einer Zitronenzeste

7.50€

HENDRICK'S

41,4% Vol.

Der Schotte zeichnet sich durch seine Gurkenaromen und Zitrusaromen

Serviert mit einer Gurkenscheibe

9.00€

Grappa 2Cl.

41%Grappa Nonino	6.50€
38%Grappa Lugana Barricata	5.90€
41%Grappa Marzadro Giare Chardonnay	4.50€

Brandy (4cl)

38%Lepanto de Jerez	6.90€
40%Carlos Primero	6,50€
40%Hennessy Fine	8,50€

Kräuter & Bitter (4cl)

29%Averna Siciliano	5.00€
35%Jägermeister	5.00€
30%Ramazzotti	5.00€

Tequila(2cl)

40%Volcan Tequila Gold	5.00€
40%Volcan Tequila Blanco	4.00€

Rum(4cl)

40%Eminente Ron de Cuba 3Jahre	6.50€
40%Eminente Ron de Cuba 7Jahre	7.50€
40%Santos Dumont XO	8.50€
40% Havana Club 3Jahre	5.00€

Vodka (4cl)

40% Belvedere Organic Vodka	6.90€
40% Absolut Vodka	3.90€

Whiskey (4cl)

40% Jack Daniel's	6.00€
40%Johnnie Walker	6.00€
40% Glenmorangie Org.10Jahre	7.00€
43%Glenmorangie 18Jahre	7.50€
50%WhistlePig 10Jahre	8.00€
47.4%Ardbeq 5Jahre	6.50€

Edelbrände 2Cl.

43% Williamsbrand Morad	4.50€
-------------------------	-------

Aquavit2cl.

40%Jubiläums Aalborg	3.50€
35%Helbing Hamburgs Kümmel	2.50€

Likör 2Cl.

17%Baileys	3.50€
21%Amaretto	2.50€
40%Sambuca Molinari	2.50€
Bunkerschlag der Klassiker Sambuca-Baileys(4cl)	3.00€

Biere

Fassbier

0.3l Krombacher Pils	3.90€
0.5l Krombacher Pils	4.90€
0.5l Starnberger Münchner Weissbier Helles	4.90€

Flaschenbiere

0.5l Krombacher-Weizen Alkoholfrei Belebend-Erfrischend	4.90€
0.33l Krombacher-Pils Alkoholfrei	3.90€

Kalte Getränke

0.25l. Vilsa Wasser Medium-Still	2.90€
0.75l. Vilsa Wasser Medium-Still	6.50€
0.33l. Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Zero	3.50€
0.2l. Schweppes Tonic, B. Lemon, Pomegranate	2.50€
0.4l Säfte Granini Orange, Maracuja, Rhababer, Apfel, Pink Grapefruit	
0.4l. als Schorle	3,90€
0.4l Golfer Grapefruitsaft, Bitter-Lemon-Soda	3.90€

Ice Tea Field no 7

Flasche 0.33l

Peach, Lemon Sparkling, Watermelon, Pineapple Mango	4.50€
---	-------

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	75€
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	79€
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	85€
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l	99€

Sparkling Starters

Prosecco Spumante Brut	0,1l	4,90 €	0,75l	32€
Vinicola Sartori, Negrar, Italien				
St. Laurentius Crémant Brut	0,1l	5,40€	0,75l	35€
Chandon Garden Spritz moet	0,1l	6.50€	0.75l	45€

Greens-Spritz 6.90€

P31 Aperitivon Greeb, Prosecco Frizzante, Soda, Zitrone

Limoncello Spritz 7,00 €

Prosecco Frizzante, frischer Zitronensaft, Limoncello, Minze, Soda

Aperol Spritz 6,90 €

Prosecco Frizzante, Aperol1, Soda

Lillet Wild Berry 6,90 €

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry6,7, Limettensaft

Lavendel Spritz

Lavendelsirup, Prosecco Frizzante, Soda 6.90€

Campari Amalfi

Campari Bitter Lemon, Grapefruitsaft 6.90€

Crodino Alkoholfrei

Crodino Bitter, Soda, Orange 6.50€

Martini Floreale Pomegranate Alkoholfrei

Martini Floreale, Schweppes Pomegranate, Grapefruit, Minze 6.50€

Martini Florale Alkoholfrei

Martini Florale, Schweppes Wild Berry, Beeren 6.50€

Union Kaffee

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

MIT SAHNEHAUBE

Kaffee Baileys / Kaffee Amaretto

Baileys Latte (ohne Sahne)

6,50 €

SCHOKO-SPEZIALITÄTEN

MIT SAHNEHAUBE

Tasse Schoko

4,50 €

Lumumba mit Rum

Italienische Schokolade mit Amaretto

Irische Schokolade mit Whiskey

Russische Schokolade mit Wodka

Baileys hot chocolate

6.90€

Schümli / Café Crema

3,50 €

Milchkaffee

4,50 €

Latte Macchiato

4,50 €

Cappuccino

3,90 €

Espresso

3,00 €

Doppelter Espresso

4,00 €

Espresso Macchiato

3,90 €

Mehraufwand für laktosefreie Milch, Hafer Milch

Norddeutscher Teekontor

Sommer in Darjeeling

Herausragende Sommerpflückung aus den kühlen Höhenlagen des Himalayas.
Spritziger, vollaromatischer Tee mit würzigem Bouquet und feiner Süße.

König des Nordens

SCHWARZER TEE EARL GREY

Feinster chinesischer Tee - angereichert mit natürlichen Bergamotte
Aromen. Gemeinsam bilden sie eine wundervoll
harmonische Grundlage für diesen weichen, leicht erdigen Teegenuss.

Afrikas Sonne

ROTBUSCHTEE

Ein rubinroter, edler Vertreter der Rotbuschtees. Das Blattgut weist sehr lange
Nadeln auf und überzeugt mit seinem
weichen, angenehm süßlichen Charakter

Ingwertraum

KRÄUTERTEEMISCHUNG INGWER

Ein gekanntes Zusammenspiel von süß und scharf. Ingwer, Apfel, Zitrone und
Süßholzvereinen sich hier zu einer wahren Geschmacksexplosion.

Fernweh

EXOTISCHE FRÜCHTETEE

Exotische Früchte bilden die säurearme Basis dieses verführerischen Früchtetees.
Der Duft seines frischen, lieblichen Aromas erinnert an reife Mangos.

Auenland

GRÜNTEEMISCHUNG SENCHA

Der Aufguss duftet frisch, grasig und fruchtig. Der nicht minder aromatische, leicht
herbe Geschmack mit feiner, zitrischer Säure ist ein
Muss für jeden Grünteefan! Heiß oder kalt ein erfrischender Genuss.

Glas Tee 2.90€