

ABENDKARTE



VORSPEISEN

Brot & Butter & Hafepickels	4,00
<i>Sauerteigbrot, aufgeschlagene Salzbutterm Pickels</i>	
Ceviche	14,50
<i>Fjordforelle / Passionsfrucht Bergkoriander / Gurke</i>	
Salat Hafenküche	10,00
<i>Bunte Blätter / Tomate / Gurke Gewürz Granola / Hafendressing dazu 3 Stück Garnelen + 9 €</i>	
Bunte Bete aus der Glut	12,00
<i>Pflaumenbalsam / Verveine geeister Ziegenkäse</i>	
Burrata aus Brandenburg	14,00
<i>Geschmorter Chicorée / Birne / Buchweizen</i>	
Fischeintopf	16,00
<i>Safran / Fisch und Meeresfrüchte Röstbrot / Aioli</i>	
Tatar vom Rind à la Caesar	15,00
<i>Parmesanaïoli / Sauerteig Croutons Sardelle / Knusprige Kapern</i>	



KLASSIKER

Fish & Chips	16,90
<i>Kabeljau / Fritten / scharfe Remoulade</i>	
Wiener Schnitzel	18,90
<i>Gurkensalat / kaltgerührte Preiselbeeren Feuer Zitrone</i>	
Vegi Rummelsburger	15,90
<i>Beyond Meat Patty / Fritten / Zwiebelmarmelade vegane Aioli / Tomate / Gewürzgurke</i>	
Rummelsburger	15,90
<i>200 g gewolfte Rind / Fritten / Zwiebelmarmelade Parmesanaïoli / Tomate / Gewürzgurke / Cheddar</i>	
Linguine	11,90
<i>Aglio e olio / Peperoncino / Petersilie dazu 3 gebratene Garnelen + 9 €</i>	



HAUPTGERICHTE

Filet vom Rind	18,90 / 24,90
<i>150 g oder 200 g / Jus</i>	
Maispouarden Brust	13,90
<i>Rosmarin / Feuer Zitrone</i>	
Garnelenspieß	16,90
<i>5 Stück / Knoblauch / Chili / Sesam</i>	
Seeteufel	19,80
<i>Zitronen-Kapern Vinaigrette roter Kampot Pfeffer</i>	
Verbrannter Kohl	12,90
<i>Misoschaum / Haselnuss</i>	
Beilagen	
<i>Süßkartoffel Fritten</i>	<i>5,00</i>
<i>Fritten</i>	<i>3,00</i>
<i>Kartoffelstampf / Olivenöl / Rosmarin</i>	<i>4,00</i>
<i>Cous Cous / Mandel / Petersilie / Cranberry</i>	<i>4,00</i>
<i>Möhren / Sesam / Miso</i>	<i>4,00</i>
<i>Saisonales Glutgemüse</i>	<i>4,00</i>
Dips	
<i>Scharfe Remoulade</i>	<i>2,00</i>
<i>Basilikum-Zitronenbutter</i>	<i>2,50</i>
<i>Kräftige Kalbsjus</i>	<i>5,00</i>
<i>Chimichurri</i>	<i>2,00</i>



Gegrillte Ananas 7,50

Kokoseis / Kreolische Aromen / Kokos Granola

Glutbaiser 7,50

Eingeweckter Apfel / Griechischer Joghurt

Zimtblüte / Rumrosinen

Coup Denmark 7,50

Florida Vanilleeis / Schokoladensauce

Tonkabohne / Popcorn

NACHSPEISEN



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE & CO

Espresso ¹	2,00
Espresso doppelt ¹	3,20
Espresso Macchiato ¹	2,20
Cappuccino ¹	2,80
Tasse Kaffee Crème ¹	2,50
Americano	2,50
Milchkaffee ¹	3,00
Latte Macchiato ¹	3,20
Heiße Milch	1,50
Kindermilch	1,00
Heiße Schokolade	2,40
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90
<i>wir verwenden Biomilch</i>	
<i>lactosefrei oder Hafermilch</i>	0,20

TEE

Frischer Ingwertee	0,2 l	2,50
Frische Minze	0,4 l	4,20
Tee von Andraschko		3,20
<i>Earl Grey / Sommerblüten Sencha / India Assam</i>		
<i>Berg Kräuter / Indischer Chai / Fruchtiger Rooibos</i>		
<i>Kamillen Blüte / Rote Früchte</i>		



KALTE GETRÄNKE

Leogant Vitalwasser	0,2 l	1,90
Still oder feinperlig	0,4 l	3,80
	1,0 l	5,80
Fritz Kola ^{1,5}	0,2 l	2,90
<i>Orange, Zitrone</i>		
<i>Fritz ohne Zucker ^{1,5}</i>		
<i>Misch Masch</i>		
Red Bull ^{1,3,5}	0,25 l	4,00
Club Mate	0,33 l	2,90
Fritz Schorlen:	0,2 l	2,90
<i>Rhabarber, Traube</i>		
<i>Kirsch-Holunder, Apfel</i>		
Hausgemachter Eistee	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,40
Thomas Henry	0,2 l	2,90
<i>Tonic Water², Ginger Ale⁵</i>		
<i>Bitter Lemon², Spicy Ginger⁵</i>		
Saft	0,2 l	2,20
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsch</i>	0,4 l	4,40
<i>Banane, Tomate, Cranberry</i>		
Saftschorle	0,2 l	2,00
	0,4 l	4,20



BIER

VOM FASS

Pilsener Urquell	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20
Tegernseer Helles	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20

FLASCHEN

Corona Extra	0,33 l	3,80
Störtebeker Atlantic Ale	0,33 l	3,70
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	4,20
Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	4,20
Berliner Weisse Himbeer	0,33 l	3,20
Berliner Weisse Waldmeister	0,33 l	3,20
Alster	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20



PRICKELNDES

SEKT/ CRÉMANT

Riesling Sekt von Buhl	0,1 l	6,50
	0,75 l	45,00
Langlois-Chateau Crémant	0,1 l	5,50
de Loire Blanc	0,75 l	38,00
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	4,50
von Jörg Geiger	0,75 l	28,90

CHAMPAGNER

Castelnaut Brut	0,1 l	9,00
	0,75 l	55,00
Ruinart Rosé	0,75 l	95,00
Ruinart Blanc de Blancs	0,75 l	135,00

CIDRE

Ostmost Outcider Mild (3,5 % vol.)	0,33 l	4,00
Ostmost Outcider Wild (5,5 % vol.)	0,33 l	4,00

SEKT-MIX

Aperol Sprizz	0,2 l	7,50
Campari Sprizz	0,2 l	7,50
Hugo	0,2 l	7,50



WEISSWEIN

Sauvignon Blanc D.Q. 2019	0,1 l	4,00
<i>Heinrich Gies – D / Pfalz</i>	0,75 l	26,00
Riesling QbA	0,1 l	5,00
„Haus Klosterberg“ 2018		
<i>Markus Molitor – D / Mosel</i>	0,75 l	34,00
Grauburgunder	0,1 l	5,00
QbA „Bullshit“ 2018		
<i>Emil Bauer – D / Pfalz</i>	0,75 l	34,00
Weisser Burgunder QbA 2019	0,1 l	5,80
<i>Bassermann Jordan – D / Pfalz</i>	0,75 l	38,00
Riesling 1. Lage	0,75 l	42,00
„Hallgarten Hendelberg“ 2017		
<i>Balthasar Röss – D / Rheingau</i>		
Chablis AOC „Chanfleure“ 2018	0,75 l	42,00
<i>Maison Louis Latour – F / Burgund</i>		
Pouilly Fumé AOC	0,75 l	48,00
„Mademoiselle de Tracy“ 2019		
<i>Chateau de Tracy – F / Loire</i>		
Riesling GG	0,75 l	78,00
„Forster Ungeheuer“ 2018		
<i>Von Winning – D / Pfalz</i>		
Meursault 1er Cru	0,75 l	98,00
„Chateau de Blangy“ 2017		
<i>Maison Louis Latour – F / Burgund</i>		



Rosé Gris de Gris „Dune“ 2019	0,1 l	4,00
<i>Domaine Chante Cigal</i>	0,75 l	26,00
<i>F / Languedoc</i>		
Badisch Rotgold 2017	0,1 l	5,00
<i>Bettina Schumann – D / Pfalz</i>	0,75 l	34,00
Cuvée M Rosé 2019	0,75 l	42,00
<i>Chateau Minuty – F / Provence</i>		

ROSÉWEIN



ROTWEIN

Cabernet Sauvignon D.Q. 2018	0,1 l	4,00
<i>Heinrich Gies – D / Pfalz</i>	0,75 l	26,00
<i>D/Rheinhausen</i>		
Pas de Deux Cuvée „Rot“ 2012	0,1 l	5,00
<i>Weingut Gaul</i>	0,75 l	34,00
Cotes du Rhone Villages AOC	0,75 l	34,00
<i>„Dom Hugest“ 2017</i>		
<i>Bonpas – F / Rhone</i>		
Château Grand Peyrou	0,75 l	42,00
<i>„Grand Cru“ 2017</i>		
<i>Saint-Émilion – F / Bordeaux</i>		
Corvina di Verona IGP 2016	0,75 l	32,00
<i>Cantina Tinazzi – I / Venetien</i>		
Condado de Haza Crianza DO 2017	0,75 l	42,00
<i>Bodegas Alejandro Fernandez</i>		
<i>E / Ribera del Duero</i>		
Shiraz Allesverloren 2017	0,75 l	38,00
<i>Allsverloren Wine Estate</i>		
<i>SA – Coastal Region</i>		
Réserve de la Comtesse 2.	0,75 l	115,00
<i>Chateau 2013 F / Pauillac</i>		



LONGDRINKS

Absolut Vodka	8,00
<i>Lemon, Tonic, Orange, Cranberry</i>	
Absolut Vodka	9,00
<i>Red Bull</i>	
Hendricks Gin	9,00
Tanqueray	8,50
Tanqueray No. 10	9,00
Brandstifter	8,50
Gin Mare	9,00
Roku	8,50
<i>alle Gins mit Thomas Henry Tonic Water</i>	
Cuba Libre	8,50
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	
Johnnie Walker Red Label	8,50
<i>Fritz Kola</i>	
Campari Orange	8,00
Campari Soda	8,00



SPIRITUOSEN

Absolut Vodka	2 cl	4,50
Tanqueray Gin	2 cl	3,50
Tanqueray No. 10	2 cl	4,00
Hendricks Gin	2 cl	4,00
Brandstifter Gin	2 cl	4,00
Roku Gin	2 cl	3,50
Gin Mare Gin	2 cl	4,00
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,50
Havana Club 7 Jahre	2 cl	4,00
Botucal Reserva 12 Jahre	2 cl	4,00
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,50
Glenfiddich 12 Years	2 cl	4,00
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Brandstifter Korn	2 cl	4,00
Don Julio Tequilla	2 cl	4,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,50
Fräulein Brösel Haselnuss	2 cl	4,50
Fräulein Brösel Marille	2 cl	4,50
Fräulein Brösel Johannisbeere	2 cl	4,50
Sambucca	2 cl	3,00
Berliner Luft	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	5,50