

## Vorspeisen - kleine Gerichte

<u>Kleiner Salatteller</u> (G,I,5)	9,50
<u>Vegane Bowl</u> mit Gemüse-Couscous, gegrillter Avocado, Feige in Agavenmarinade, Yamswurzel, Mango, Falafel und Salat in Ingwer-Limetten Dressing (D,E,G,I,L)	21,00
<u>Caesar Salat</u> mit frischem Parmesan (5,7,8) mit Kräuterhähnchen mit Riesengarnelen (3 Stück) (9) (A,C,E,G,D)	15,00 24,00 29,50
<u>Sushi-Teller</u> - 13 Stück Special Roll Lachs: Tempura Spargel, Frischkäse, Ingwer-Limetten-Dip und Süßkartoffelstroh California Happy: Ente mit Gurke, Lachs mit Gurke, Gebackenes Tempura Garnelen-Sushi mit Avocado Maki Rettich, Teriyaki-Chilisauce (B,C,D,F,G,I,L,M2,9)	27,00

## Suppen

<u>Meine Lieblingssuppe</u> (D,E,G,I,L)	9,50
<u>Bouillabaisse</u> von Nordseefischen und Riesengarnele kleine Portion (A,B,C,D,E,I,L,N,2,3,5,9) Enthält Alkohol	22,50 15,00

## Hauptgerichte

<u>Dry Aged Entrecôte</u> (280g am Knochen gereift) mit grüner Pfeffersauce, dreierlei Möhren und gebackenen Kartoffeln mit Quark Dip (D,G,E,I)	39,00
<u>Hamburger „Deluxe Cheddar“ vom Freesisch Ochs</u> (230g Paddy) Homestyle Burger Bun, Mango Chutney, Tomate, rote Zwiebeln, Chilicreme, dazu Potato Dippers und Trüffelmayonnaise (A,D,E,F,G,I,L,2,3,5,8)	27,50
<u>Riesen-Currywurst</u> mit Potato Dippers (A,G,E,K,H,1,3,9)	14,00 18,00
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</u> mit Kartoffel-Gurkensalat (kleine Portion) (A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)	33,50 26,00

## Aus Fluss und Meer

<u>„Hamburger Pannfisch“</u> Variation von Zander, Kabeljau und Lachs mit körniger Senfsauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln (B,D,E,G,L,1,2,3,5,7,8) mit Speck	33,00
<u>Ganze Nordseescholle</u> (ca.500g) mit Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck (3,5)	28,50 31,50
mit Büsumer Krabben (2,3,5,8,9) (B,C,G,I)	36,00
<u>Schönes Leben Lachsburger</u> mit Homestyle Burger Bun, gegrillter Avocado, Chilicreme, Gurke, Sesammayonnaise und Süßkartoffelpommes (B,E,A,F,G,I,K,L)	27,50

## Vegetarisch und Vegan

### Vegetarisch

Tagliatelle in Tomaten-Knoblauchsauce 21,50  
mit schwarzen Oliven, gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan  
(A,D,E,G,I,K)

### Vegan

Gemüse-Erdnusscurry mit gerösteten Erdnüssen, Blütenreis, 23,40  
Paprikastreifen, Zucchini, grünem Spargel,  
Kokosmilch und Erdnuessauce  
(E,H)  
dazu auf Wunsch:  
mit gebratenen Seawater-Garnelen pro Stück 5,40  
mit Kräuterhähnchen 9,00

## Süßes

Hausgemachte Rote Grütze 10,50  
mit Vanillesauce (A,D) oder mit flüssiger Zimt-Sahne (A)  
(A,D,G,I,2)

Portion Kaiserschmarrn 16,50  
mit Zwetschgenröster  
(A,D,G,I) enthält Alkohol

Mille-feuille vom Blätterteig, 11,90  
mit Rhabarberkompott, Quarkmousse, Pistazie und Karamell  
(A,D,I,K)

Eis & Sorbet (Eismanufaktur) je Kugel 4,00  
Vanilleeis, Schokoladeneis, Pistazieneis  
Limonensorbet, Erdbeersorbet

#### Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff (en), 2. mit Konservierungsstoff (en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt  
6. geschwärzt, 7. gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9. mit Phosphat, 10. chininhaltig, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel  
Aspartam anzugeben), 13 koffeinhaltig, 14 enthält Sulfite

## Aperitif

Vino Frizzante „Schönes Leben Edition“	0,1l	4,90
Cremant de Loire Rosé	0,1l	8,00
Saisonspritz mit und ohne Alkohol	0,2l	9,50/8,50
Aperol Spritz	0,2l	9,50
Martini Bianco, Dry Sec, Rosso	5 cl	6,50
Campari	4 cl	6,50
Campari mit Orangensaft	4 cl	9,00

## Alkoholfreie Getränke

Apollinaris - classic Mineralwasser	0,25l	3,40
Apollinaris - classic Mineralwasser	0,75l	8,90
Vio - still Mineralwasser	0,25l	3,40
Vio - still Mineralwasser	0,75l	8,90
Mineralwasser Lauretana (still)	1,0l	9,00
Sinalco Cola <sup>1,13)</sup> , Sinalco Cola Zero <sup>1,3,12,13)</sup>	0,2l	3,40
Sinalco Orange <sup>3)</sup> , Sinalco Zitrone	0,2l	3,40
Sinalco Cola <sup>1,13)</sup> , Sinalco Cola Zero <sup>1,3,12,13)</sup>	0,4l	6,00
Sinalco Orange <sup>3)</sup> , Sinalco Zitrone	0,4l	6,00
Sinalco Cola Mix <sup>1,9)</sup>	0,4l	6,00
Apfelsaft	0,2l	3,40
Orangensaft, Bananensaft	0,2l	3,40
Kirschsft	0,2l	3,40
Bitter Lemon <sup>10)</sup>	0,2l	3,70
Tonic Water <sup>10)</sup>	0,2l	3,70
Malzbier	0,33l	3,70
Bionade: Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	4,70
Vio Schorle in den Sorten:		
Rhabarber, Johannisbeere, Apfel naturtrüb	0,3l	4,70

## Biere

Gröninger Pils vom Fass <sup>1</sup>	0,3l	3,90
Hanseaten Weißbier vom Fass <sup>1</sup>	0,5l	5,50
Erdinger alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5l	5,50
Alsterwasser <sup>1</sup>	0,3l	3,90
Krefelder <sup>1</sup>	0,3l	3,90
Gröninger Hamburger Helles <sup>1</sup>	0,33l	3,90
Gröninger Alsterwasser Orange <sup>1</sup>	0,33l	3,90
Holsten Pilsener Flasche <sup>1</sup>	0,33l	3,90
Holsten Pilsener alkoholfrei Flasche <sup>1</sup>	0,33l	3,90

## Kaffeespezialitäten

Becher Kaffee	3,50
Große Tasse Milchkaffee	4,00
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	5,00
Cappuccino	4,00
Café Crème	3,50
Becher Heisse Schokolade	4,00
Latte Macchiato	4,00
Glas Tee “Bio Tee von Julius Meinl”	4,00
Assam Jamguri, Darjeeling Happy Valley, Earl Grey Blossom, China Green Pure Chun Mee, Rooibos Vanille Zimt Traum, Früchtereigen, Erfrischende Minze, Kamille, Bergkräuter	

**Kennzeichnung der Zusatzstoffe:**

1.mit Farbstoff (en), 2. mit Konservierungsstoff (en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt  
6. geschwärzt, 7. gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9. mit Phosphat, 10. chininhaltig, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13 koffeinhaltig, 14 enthält Sulfite

## Offene Weißweine

<b>2022er Weißer Burgunder QbA<sup>4</sup></b> „Edition Schönes Leben“ - Baden - Frische, saftige Note, feines Säurespiel, Apfel-Birnen-Aromatik	0,2l	9,90
<b>2022er Sauvignon Blanc "1000"-QbA, trocken</b> Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz Klassischer Sauvignon Blanc, Duft nach Stachelbeere und weißen Blüten, besticht durch belegende Säure und vollen Körper	0,2l	9,90
<b>2021er Aimery Chardonnay – IGP d’Oc<sup>4</sup></b> Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Aromen von Akazien, Banane und Grapefruit, kräftig, mit angenehmer Frucht und vielen Facetten	0,2l	8,00
<b>2022er Grauer Burgunder</b> "Edition Josef Barthelmeh" – trocken QbA – Erz.-Abf. Schlink - Nahe Fülle, ausgewogen, unkompliziert, ein nicht alltäglicher Grauburgunder	0,2l	9,00
<b>2022er „Quandt“ Riesling<sup>4</sup></b> Carl Loewen, Leiwen, Mosel Typischer, eleganter Mosel-Riesling mit betörender Frucht	0,2l	9,50

## Offener Roséwein

<b>2022er Rosé Monastrell Schönes Leben Edition</b> Spanien Mit süßen Fruchtaromen von Himbeeren und einem zarten Duft nach Blüten präsentiert sich der dunkelbeerige Monastrell als Rosé wunderbar leicht und harmonisch. Ein wunderbar ausgeglichener Wein für viele Gelegenheiten, der einfach Freude macht	0,2l	8,50
<b>2021er Portugieser Weißherbst</b> Deidesheimer Hofstück Rupertsberger Weinkeller Hoheburg eG-Pfalz Charmanter, süffiger und typischer Portugieser mit unaufdringlicher Restsüße	0,2l	8,00

## Offene Rotweine

<b>2021er Tempranillo</b>	<b>0,2l</b>	<b>9,50</b>
„Edition Schönes Leben“, Spanien Typische Tempranillo, mit herrlichen Aromen von saftigen Kirschen, köstlichen Waldbeeren und leichten Vanille- Noten		
<b>2022er Bardolino-DOC</b>	<b>0,2l</b>	<b>8,00</b>
St. Gottardi-Bardolino-Italien Leicht, mit samtigem Geschmack, fruchtiger Frische und ein wenig Mandel		
<b>2022er Aimery Cabernet Sauvignon – IGP d’Oc“</b>	<b>0,2 l</b>	<b>8,50</b>
Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Geschmeidiger Cabernet Sauvignon mit fruchtigen Noten von Schwarzer Johannisbeere und Pflaume im Einklang mit Eukalyptus. Angenehmes, samtiges Tannin		
<b>2022er Primitivo Puglia IGT</b>	<b>0,2 l</b>	<b>8,50</b>
<b>La Famiglia, Venetien, Italien</b> Vollmundig, geschmeidig, prägnante Fruchtsäure		

## Digestif

Oldesloer Korn	2 cl	2,40
Jägermeister	2 cl	3,30
Jubiläums-Aquavit	2 cl	2,90
Helbing-Kümmel (Hamburgs feinsten Kümmel)	2 cl	2,90
Sambuca Bianco oder Caffe	2 cl	4,60
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	4,90
Remy Martin	2 cl	5,40
Ramazotti	4 cl	4,40
Brandy „Carlos Primero“	2 cl	4,90
Baileys	4 cl	4,90
Sherry „Romate Cream“	5 cl	4,90
Schladerer verschiedene Brände	2 cl	4,20
Ziegler verschiedene Brände	2 cl	ab 8,50

Fragen Sie gerne nach weiteren Spirituosen

Hier eine Auflistung der Zutaten und Stoffe die eventuelle Allergien bei Ihnen auslösen könnten.  
 Anhand dieser Liste und den zugeordneten Buchstaben  
 können Sie dies mit unseren Gerichten in der Speisekarte abgleichen.



**EIER**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

**A**



**FISCH**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

**B**



**KREBSTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

**C**



**MILCH**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht- / Instantdrink

**D**



**SELLERIE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

**E**



**SESAMSAMEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

**F**



**SCHWEFELDIOXID  
UND SULPHITE**

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

**G**



**ERDNÜSSE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

**H**



**GLUTENHALTIGES GETREIDE**  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

**I**



**LUPINE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

**J**



**SCHALENFRÜCHTE**  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

**K**



**SENF**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

**L**



**SOJABOHNEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweiß, Fertiggerichte aller Art

**M**



**WEICHTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

**N**

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.