

## Vorspeisen - Salate - kleine Gerichte - Suppen

<u>Saisonale Blattsalate</u>	6,50
Baby Leaf Salat mit Gurke, Kirschtomaten Paprika, Petersilie und Joghurt-Limonen-Dressing <small>(D,,I,L)</small>	
<u>Unser „Caesar Salad“ mit Parmesan und Pinienkernen</u>	8,50
mit gebratenem Kräuterhähnchen und Basilikum-Pesto	14,90
mit 3 gegrillten Riesengarnelen mit Knoblauchbrot und Aioli <small>(A,C,E,G,D)</small>	17,50
<u>Neuendeicher Bruschetta</u>	10,80
Tomaten, Knoblauch, Büffelmozzarella und Rucola <small>(I,D,K,G)</small>	
<u>Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig</u>	13,90
Wildkräutersalat, Kirsch-Balsamico und gerösteten Nüssen <small>(D,E,F,K)</small>	
<u>Frisch gebackener Flammkuchen</u>	
mit Schmand, Bauernspeck und jungem Lauch	9,90
mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Tomaten <small>(I,D,K,G)</small>	10,90

## Suppen

<u>Meine Lieblingsuppe (wechselnde Suppe der Saison)</u>	7,50
kleine Portion <small>(D,E,G,I,L)</small>	5,90
<u>Bouillabaisse von Nordseefischen</u>	
mit gegrillten Garnelen, Paprikaaioli und Röstbrot	13,90
kleine Portion <small>(IB,E,D,N,I)</small>	8,90

## Von Land und Wiesen

<u>Neuendeicher Currywurst (pikant)</u>	7,50
mit Süßkartoffelpommes und Limonen-Mayonnaise <small>(A,G,E,K,H,1,3,9)</small>	11,90
<u>Beef-Burger „Deluxe“ von Freesisch Ochs</u>	18,90
mit Zwiebelmarmelade, Avocado, Tomatenrelish mit Steakhouse-Pommes, Trüffelmayonnaise und “Coleslaw Salad“ <small>(A,D,E,F,G,I,2,3,5,8)</small>	
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</u>	24,50
mit Kartoffelgurkensalat und wilden Preiselbeeren (kleine Portion) <small>(A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)</small>	18,90
<u>Ribeye Steak von Fülcher aus Seestermühe (ca.300g)</u>	29,90
mit Kräuterbutter, Steakhouse-Pommes und gemischtem Salat mit Joghurt-Limonen-Dressing <small>(D,E,L)</small>	

## Vegetarisch & Vegan

<u>Sommer „Bowl“ (Vegan)</u>	17,90
Gewürz Cous-Cous, gegrillte Paprika, gebackene Süßkartoffel, Spargel, Avocado-Dressing, geräucherte Maiscreme und gerösteten Kernen <small>(E,F,K,M)</small>	
<u>Linsencurry (vegan + glutenfrei)</u>	15,90
mit Avocado, gerösteten Kartoffeln, Möhren, Koriander, Sprossen und Cashewkernen <small>(E,H,K,I)</small>	
<u>Hausgemachte Tagliarini mit Bärlauchpesto</u>	14,90
Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan <small>(D,E,A,I,K,L,G)</small>	
<u>Backkartoffel klassisch</u> mit Sour Cream, Tomatensalsa und gemischtem Salat <small>(D,G,I,L,1)</small>	6,90

## Aus Fluss und Meer

<u>„Schönes Leben“ Backfisch im Gröninger Bierteig</u> mit Kräuterremoulade und Kartoffelgurkensalat <small>(I,M,A,B,G,L)</small>	17,90
<u>Pikante Garnelen-Lachspfanne</u> mit Sesam, knackigem Wokgemüse, Koriander und Reis <small>(ID,C,E,G,M,L,N)</small>	23,90
<u>Neuendeicher Pannfisch</u> gebratene Filets von Zander, Kabeljau und Rotbarsch mit leichter Sensesauce, Bratkartoffeln und Gewürzgurke <small>(B,D,E,G,L,2,3,5,7,8)</small>	22,90
<u>Krosse Nordseescholle</u> mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Bauernspeck und Zwiebeln mit Nordseekrabben und Dill <small>(B,C,G,I)</small>	19,90 21,50 25,50
<u>„Schönes Leben“ Lachsburger</u> mit gegrillter Avocado, Thai-Mayonnaise, Gurke, Limetten-Joghurt-Dressing und Süßkartoffelpommes <small>(A,B,D,E,F,G,H,I,M)</small>	18,90

## Für unsere kleinen Gäste

<u>Kleines Wiener Schnitzel</u> mit Pommes <small>(A,D,I)</small>	10,50
<u>Großer Pommes Teller</u> mit Ketchup <small>(A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)</small>	5,50

## Dessert

<u>Neuendeicher Beeren Grütze</u> wahlweise mit Vanillesauce oder Vanilleeis <small>(A,D)</small>	6,50
<u>Kaiserschmarrn</u> mit Zwetschgenröster <small>(A,D,G,I)</small>	7,90
<u>Frisch gebackene Waffel</u> mit Puderzucker mit warmem Beerenkompott <small>(A,D,I)</small>	5,70 7,90
Sorbet und Salat von Erdbeeren mit Joghurt-Limonenespuma und weißer Schokolade <small>(A,D)</small>	8,90
<u>Crumble vom Altländer Apfel</u> mit Vanilleeis und Vanillesauce <small>(A,D,G,I,K)</small>	8,50
<u>Eis und Sorbet</u> je Kugel (Eismanufaktur) Bourbon-Vanilleeis, Schokoladeneis, Kokoseis, Joghurteis, Walnusseis, Limonensorbet, Erdbeersorbet, Waldbeerensorbet <small>(A,D,H,K,I)</small>	2,50
<u>Limonensorbet</u> mit Prosecco aufgefüllt	6,90

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

## Kaffeespezialitäten

Becher Kaffee <sup>13</sup>	2,80
Kännchen Kaffee (400ml) <sup>13</sup>	3,90
Große Tasse Milchkaffee <sup>13</sup>	3,50
Espresso <sup>13</sup>	2,40
Cappuccino <sup>13</sup>	3,20
Café Crème <sup>13</sup>	2,90
Becher Heisse Schokolade	3,50
Latte Macchiato <sup>13</sup>	3,60
Kännchen Tee	3,50

## Aperitif

Vino Frizzante „Schönes Leben Edition“	0,1l	3,70
Cremant de Loire Rose „Louis Vernant“ AOC Cabernet Franc Chapin Landais- Laumur- Frankreich Feine Perlage, Duft nach roten Beerenfrüchten und Johannisbeere, aromatische Dichte, ausgewogen und rassig	0,1l	6,70
Aperol Spritz	0,2l	6,50
Romate Fino Bodega Sanchez Romate - Jerez - Spanien trocken, mineralisch, mit leichter Mandelaromatik	5 cl	4,90
Martini Bianco, Dry Sec, Rosso	5 cl	5,20
Campari	4 cl	5,20
Campari mit Orangensaft	4 cl	5,80

## Alkoholfreie Getränke

Apollinaris - classic Mineralwasser	0,25l	2,80
Apollinaris - classic Mineralwasser	0,75l	7,50
Vio - still Mineralwasser	0,25l	2,80
Vio - still Mineralwasser	0,75l	7,50
Mineralwasser Lauretana (still)	1,0l	8,50
Sinalco Cola <sup>1,13)</sup> , Sinalco Cola Light <sup>1,3,12,13)</sup>	0,2l	2,80
Sinalco Orange <sup>3)</sup> , Sinalco Zitrone	0,2l	2,80
Sinalco Cola <sup>1,13)</sup> , Sinalco Cola Light <sup>1,3,12,13)</sup>	0,4l	4,90
Sinalco Orange <sup>3)</sup> , Sinalco Zitrone	0,4l	4,90
Sinalco Cola Mix <sup>1,9)</sup>	0,4l	4,90
Apfelsaft	0,2l	2,80
Orangensaft, Tomatensaft	0,2l	3,00
Bitter Lemon <sup>10)</sup> Tonic Water <sup>10)</sup>	0,2l	3,20
Malzbier	0,33l	3,00
Apfelschorle	0,33l	4,00
Rhabarberschorle	0,33l	4,00
Bionade: Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	3,90

## Biere

Gröninger Pils vom Fass <sup>1</sup>	0,3l	3,50
Hanseaten Weißbier vom Fass <sup>1</sup>	0,5l	4,90
Erdinger alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5l	4,90
Alsterwasser <sup>1</sup>	0,3l	3,50
Gröninger Hamburger Helles <sup>1</sup>	0,33l	3,50
Gröninger Alsterwasser Orange <sup>1</sup>	0,33l	3,50
Holsten Pilsener alkoholfrei Flasche <sup>1</sup>	0,33l	3,50

## Digestif

Ziegler Williams Birne	2 cl	5,30
Ziegler Waldhimbeere	2 cl	5,30
Schlehengeist	2 cl	3,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90
Helbing Kümmel	2 cl	2,90
Molinari Sambuca	2 cl	4,10
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	4,10
Remy Martin	2 cl	5,30
Carlos Primero	2 cl	4,30
Ramazotti	4 cl	4,10
Sherry Romate Cream	5 cl	4,90

Fragen Sie gerne nach weiteren Spirituosen

## Offene Weißweine

<b>2016/17er Weißer Burgunder QbA<sup>14</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,80</b>
„Edition Schönes Leben“- Baden - Frische, saftige Note, feines Säurespiel, Apfel-Birnen-Aromatik		
<b>2016/17er Weißburgunder &amp; Chardonnay Qba<sup>14</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,70</b>
Geil's Sekt-& Weingut-Bermersheim Schmelz, süffig, unkompliziert, gefällig und trocken		
<b>2016/17er Aimery Chardonnay – IGP d'Oc<sup>14</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50</b>
Sieur D'Arques – Languedoc-Roussillon Aromen von Akazien, Banane und Grapefruit, kräftig, mit angenehmer Frucht und vielen Facetten		
<b>2016/17er Pinot Grigio Vallagarina IGT<sup>14</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,30</b>
Cantina Valdadige - Trentino – Italien Schönes sortentypisches Aroma mit dezenten Honignoten, feine Mineralität, beschwingt und lebhaft		
<b>2016/17er „Quandt“ Riesling<sup>14</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,30</b>
Carl Loewen, Leiwen, Mosel Typischer, eleganter Mosel-Riesling mit betörender Frucht		

## Offener Roséwein

<b>2016/17er Matile Rosa – IGP – Trocken<sup>14</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,90</b>
Merlot-Sangiovese-Cabernet Sauvignon, Cardeto, Umbrien, Italien Delikat, saftige rote Beeren, dezente Würze und Bittermandelnuancen		
<b>2016/17er Portugieser Weißherbst</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,00</b>
<b>Deidesheimer Hofstück</b> Rupertsberger Weinkeller Hoheburg eG-Pfalz Charmanter, Süffiger und typischer Portugieser mit unaufdringlicher Restsüße		



## Offene Rotweine

<b>2017er Tempranillo</b>	0,2 l	6,90
„Edition Schönes Leben“, Spanien Typische Tempranillo, mit herrlichen Aromen von saftigen Kirschen, köstlichen Waldbeeren und leichten Vanille- Noten.		
<b>2016er Bardolino-DOC</b>	0,2 l	6,50
St. Gottardi-Bardolino-Italien Leicht, mit samtigen Geschmack und fruchtiger Frische und ein wenig Mandel		
<b>2016/17er Aimery Merlot – IGP d’Oc<sup>14</sup></b>	0,2 l	6,50
Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Weicher, fruchtiger Merlot, leicht pfeffrig, Johannisbeere, Himbeere, Brombeere, rund und ausgewogen		
<b>2015/16er Vina Marquez-Cabernet Sauvignon</b>	0,2 l	7,50
Bodega Vina Marquez-Central Valley-Chile Vollmundig, angenehm fruchtig, präsent		

## Perlweine – Schaumweine – Champagner

<b>Edition „Schönes Leben“</b>	0,75 l	24,50
<b>Vino Frizzante – Ca´Vivaci</b> Fruchtig, feinperlig, spritzig, frisch		
<b>Lanson Black Label</b>	0,75 l	89,90
Brilliant klare, blaßgoldene farbe, mit Bernsteinfarbenen Reflexen, überzeugt durch seinen lebendigen Duft		
<b>Lanson Rose</b>	0,75 l	95,90
Ein exzellenter Rose Champagner mit zartem Duft von Rosen, Umspielt von feinsten perlen, fruchtig, vollmundig, frisch uns ausbalanciert		
<b>Moet &amp; Chandon</b>	0,75 l	95,90
Eine zitronige frische Nase, weiße Blüten und ein Hauch von Honig, bilden den Auftakt dieses begehrten Champagners		

Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte



AUF DEM LANDE

## Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag und Freitag ab 11:00 Uhr  
Samstag & Sonntag ab 10:00 Uhr

Jeden Samstag & Sonntag:  
von 10:00 Uhr - 14:00 Uhr  
**Happiness-Brunch**

Planen Sie eine Veranstaltung?  
Jubiläum, Hochzeit, Geburtstag,  
Konfirmation...

Sprechen Sie uns an,  
wir freuen uns auf Sie!