

## Appetizers - small dishes

<p><u>Small choice of salad</u> (G,I,5)</p>	<p>€ 9,50</p>
<p><u>Vegan bowl</u> with vegetable couscous, grilled avocado, fig in Agavenmarinade, yam, mango, falafel and salad with ginger-lime dressing (D,E,G,I,L)</p>	<p>€ 21,00</p>
<p><u>Caesar Salad</u> with freshly grated Parmesan (5,7,8) with chicken flavoured with different herbs with giant prawns (9) (A,C,E,G,D,I)</p>	<p>€ 15,00 € 24,00 € 29,50</p>
<p><u>Sushi-plate</u> (13 pieces) with Special Roll Salmon: Tempura Asparagus, Cream Cheese, ginger-lime dip and sweet potato straw California Happy: duck with cucumber, salmon with cucumber, Baked tempura shrimp sushi with avocado Maki radish, teriyaki sauce (B,C,D,F,G,I,L,M2,9)</p>	<p>€ 27,00</p>

## Soups

<p><u>My favourite soup</u> (D,E,G,I,L)</p>	<p>€ 9,50</p>
<p><u>Bouillabaise</u> made of fish of the Northern sea and giant prawn small portion (A,B,C,D,E,I,L,N,2,3,5,9)</p>	<p>€ 22,50 € 15,00</p>

## Main dishes

<p><u>Dry Aged Entrecôte (280g matured on the bone)</u>          with green pepper sauce, three kinds of carrots and          baked potatoes with quark dip  <small>(D,G,E,I)</small></p>	<p>€ 39,00</p>
<p><u>Hamburger "Deluxe Cheddar" from FREESISCH OCHS (230g Paddy)</u>          Homestyle Burger Bun, mango chutney, tomato, red onion,          chili cream, served with potatoes dippers and Truffle mayonnaise  <small>A,D,E,F,G,I,2,3,5,8)</small></p>	<p>€ 27,50</p>
<p><u>Giant Curry Sausage (approx. 200g)</u> <small>(A,G,E,K,H,1,3,9)</small>          with Potato Dippers</p>	<p>€ 14,00          € 18,00</p>
<p><u>Original Vienna Schnitzel</u> of veal with potato-cucumber salad  <small>(A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)</small></p>	<p>€ 33,50</p>

## Fish dishes

<p><u>„Hamburger Pannfisch“</u> Variation of pikeperch,          cod and salmon with grainy mustard sauce, gherkin, fried potatoes  <small>(B,D,E,G,I,L,2,3,5,7,8) with bacon</small></p>	<p>€ 33,00</p>
<p><u>North Sea-Plaice (approx. 500 gr.)</u> with cucumber salad, fried potatoes          with bacon <small>(3,5)</small></p>	<p>€ 31,50</p>
<p>with Büsum crabs <small>(2,3,5,8,9)</small>  <small>(B,C,G,I)</small></p>	<p>€ 36,00</p>
<p><u>Beautiful life Salmon burger</u>          with grilled avocado, chili cream, cucumber,          sesame mayonnaise and sweet potato fries  <small>(B,E,A,F,G,I,K,L)</small></p>	<p>€ 27,50</p>

## vegetaric and vegan

### Vegetaric

Tagliatelle in tomato and garlic sauce € 21,50

with black olives, grilled vegetables, rocket and parmesan

(A,D,E,G,I,K)

### Vegan

Vegetables curry in creamy curry sauce € 23,40

with flower rice, red onions, carrots, zucchini, green asparagus,  
grilled pumpkin, pumpkin seeds, coconut milk and curry sauce

(E,H)

served on request:

with fried seawater shrimps per piece € 5,40

with herb chicken € 9,00

## Dessert

Red fruit jelly (cold red fruit compote) € 10,50

with vanilla sauce (A,D) or with cinnamon-cream (A)

Portion Kaiserschmarrn with stewed plums € 16,50

(A,D,G,I) with alcohol

Mille-feuille of puff pastry, € 11,90

with rhubarb compote, quark mousse, pistachio and caramel

(A,D,I,K)

Ice cream & Sorbet per scoop € 4,00

vanilla ice cream, chocolate ice cream, Pistachio ice cream

Lime sorbet, strawberry sorbet

(D,K)

## For our little guests

Small Wiener Schnitzel € 14,00

with potato dippers

(A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)

Chicken nuggets fillets with potato dippers € 13,00

(A,I)

#### Labeling of additives:

1. with colorant(s), 2. with preservative(s), 3. with antioxidant(s), 4. flavor enhancer(s), 5. sulfurized  
6. blackened, 7. waxed, 8. with sweetener, 9. with phosphate, 10. contains quinine, 12. contains a source of phenylamine (to be indicated for the  
sweetener aspartame), 13. contains caffeine, 14. contains sulphites

## Aperitif

Vino Frizzante „Schönes Leben Edition“	0,1l	€ 4,90
Crémant de Loire Rosé “Louis Vernant” AOC	0,1l	€ 8,00
Aperol Spritz	0,2l	€ 9,50
Seasonal spritz with and without alcohol	0,2l	€ 9,50/8,50
Campari <sup>1</sup>	4 cl	€ 6,50
Campari <sup>1</sup> with orange juice	4 cl	€ 9,00
Martini Bianco/Dry/Rosso	5 cl	€ 6,50

## Non alcoholic beverages

Apollinaris, sparkling mineral water	0,25l	€ 3,40
Apollinaris, sparkling mineral water	0,75l	€ 8,90
Vio still mineral water	0,25l	€ 3,40
Vio still mineral water	0,75l	€ 8,90
Lauretana, still mineral water	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 Lemon	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 Lemon	0,4l	€ 6,00
Sinalco Cola Mix <sup>1,13)</sup>	0,4l	€ 6,00
Apple juice	0,2l	€ 3,40
Orange juice, banana juice	0,2l	€ 3,40
Cherry juice	0,2l	€ 3,40
Bitter Lemon <sup>10)</sup> , Tonic Water <sup>10)</sup>	0,2l	€ 3,70
Maltbeer	0,33l	€ 3,70
Bionade: elder, ginger-orange	0,33l	€ 4,70
Vio Schorle:		
rhubarb, redcurrant, Apple naturally cloudy (½ juice ½ mineral water)	0,3l	€ 4,70

## Beer

Gröninger Pils (draft) <sup>1</sup>	0,3l	€ 3,90
Hanseatic wheat beer <sup>1</sup>	0,5 l	€ 5,50
Erdinger without alcohol <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> (bottle)	0,33l	€ 3,90
Gröninger Alsterwasser Orange <sup>1</sup>	0,33l	€ 3,90
Holsten Pils (bottle) <sup>1</sup>	0,33l	€ 3,90
Holsten without alcohol (bottle) <sup>1</sup>	0,33l	€ 3,90

## Coffee and tea specialities

Mug of coffee <sup>13</sup>	€ 3,50
Big cup café au lait <sup>13</sup>	€ 4,00
Espresso <sup>13</sup>	€ 3,00
Double Espresso	€ 5,00
Cappuccino <sup>13</sup>	€ 4,00
Café Crème <sup>13</sup>	€ 3,50
Mug of hot chocolate	€ 4,00
Latte Macchiato <sup>13</sup>	€ 4,00
Glas "Bio Tee von Julius Meinl"	€ 4,00

Sorts:

Assam, Darjeeling, Earl Gray, China Green Pure, Rooibos Vanilla, Fruit trees, refreshing mint, chamomile, mountain herbs

## Open served wines

### White wines

<b>2022er Weißer Burgunder QbA<sup>14</sup></b> Pinot blanc „Edition Schoenes Leben“- Baden - fresh, juicy note, fine acid game, apple-pear-aroma	0,2 l	€ 9,90
<b>2022er Sauvignon Blanc "1000"-QbA, trocken</b> Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz Classic Sauvignon Blanc, scent of gooseberry and white flowers. white flowers, captivates with occupying acidity and full body	0,2 l	€ 9,90
<b>2021er Aimery Chardonnay – IGP d’Oc<sup>14</sup></b> Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Aromas of acacia, banana and grapefruit, powerful, with pleasant fruit and many facets	0,2l	€ 8,00
<b>2022er Grauer Burgunder</b> "Edition Josef Barthelmeh" – trocken QbA – Erz.-Abf. Schlink - Nahe Fullness, balanced, uncomplicated, a not everyday pinot gris	0,2l	€ 9,00
<b>2022er „Quandt“ Riesling<sup>14</sup></b> Carl Loewen, Leiwen, Mosel typical, elegant Mosel-Riesling, with infatuate fruit	0,2 l	€ 9,50

### Rosé wine

<b>2022 Rosé Monastrell Beautiful Life Edition, Spain</b> With sweet fruit aromas of raspberries and a delicate fragrance of flowers of blossoms, the dark berry Monastrell presents itself as a rosé as a rosé wonderfully light and harmonious. A wonderfully balanced wine for many occasions, which simply gives pleasure	0,2 l	€ 8,50
<b>2021er Portugieser Weißherbst</b> <b>Deidesheimer Hofstück</b> Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG-Pfalz charming, pleasant and typical Portugieser with unobtrusive sweetness	0,2 l	€ 8,00

## Red wines

2021er Tempranillo „Edition Schoenes Leben“, Espana Typical Tempranillo with wonderful aromas of juicy cherries, delicious forest berries and light vanilla notes	0,2l	€ 9,50
2022er Bardolino-DOC St. Gottardi-Bardolino-Italien light, with soft taste and fruity freshness and a bit of almond	0,2 l	€ 8,00
2022er Aimery Cabernet Sauvignon – IGP d’Oc <sup>14</sup> Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Soft, fruity Cabernet Sauvignon, slightly peppery, currant, raspberry, blackberry, round and balanced	0,2 l	€ 8,50
2022er Primitivo Puglia IGT La Famiglia, Venetien, Italien	0,2 l	€ 8,50

## Digestif

Oldesloer Korn	2 cl	€ 2,40
Jägermeister	2 cl	€ 3,30
Jubiläums-Aquavit	2 cl	€ 2,90
Helbing-Kümmel (Hamburg’s finest caraway)	2 cl	€ 2,90
Sambuca Bianco or Caffè	2 cl	€ 4,60
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	€ 4,90
Remy Martin	2 cl	€ 5,40
Ramazzotti	4 cl	€ 4,40
Brandy „Carlos Primero“	2 cl	€ 4,90
Baileys	4 cl	€ 4,90
Sherry „Romate Cream“	5 cl	€ 4,90
Schladerer different fires	2 cl	€ 4,20
Ziegler different fires	2 cl ab	€ 8,50

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, Brühe-, 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, Knäckebröt, 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, Schoko-creme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftesauße, 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, Würstwaren, 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 (Waldford), 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, Kaffeeweißer, 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.