

Appetizers - small dishes

<u>Small choice of salad</u> (G,I,5)	€ 9,50
<u>Caesar Salad</u> with freshly grated Parmesan (A,B,E,G,D 5,7,8)	€ 15,00
served on request:	+
with fried seawater shrimps (A,B,C,E,G,D,9) per piece	€ 5,40
with chicken flavoured with different herbs (A,B,E,G,D 5,7,8)	€ 9,00
<u>Lukewarm tomato salad with lamb's lettuce</u> Shallot vinaigrette, passion fruit gel and basil (G,I,2,9)	€ 16,00
<u>Vegan bowl with bulgur, avocado tartare, grilled tomato</u> Colorful beet, braised carrot and baked cauliflower with ginger and lime dressing (L,G,E,F,I)	€ 21,00

Soups

<u>My favourite soup</u> (D,E,G,I,L)	€ 9,50
<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) <small>Contains alcohol</small>	€ 23,50 € 16,00

Main dishes

<p><u>Dry Aged Entrecôte (220g matured on the bone)</u> with shallot sauce, oven vegetables and baked potatoes with herb cream <small>(D,G,E,I)</small></p>	<p>€ 36,50</p>
<p><u>Hamburger "Deluxe Cheddar" from FREESISCH OCHS (230g Paddy)</u> Homestyle Burger Bun, mango chutney, tomato relish, onion marmalade, served with potatoes dippers and Chili mayonnaise <small>A,D,E,F,G,I,L,2,3,5,8)</small></p>	<p>€ 28,50</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 € 19,00</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>€ 34,50</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>€ 33,90</p>
<p><u>North Sea-Plaice (approx. 500 gr.)</u> with cucumber salad, fried potatoes with bacon <small>(3,5)</small></p>	<p>€ 31,90</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>Salmon with teriyaki, bean sprouts, pak choi, zucchini</u> Shiitake mushrooms on tagliatelle <small>(A,C,D,E,F,G,I,K)</small></p>	<p>€ 29,00</p>

vegetaric and vegan

Vegetarian

Stuffed pasta sacks (cheese and basil)		€ 21,50
in rocket cream with sun-dried tomatoes, parmesan chips and grilled tomato		+
with fried seawater shrimps	per piece	€ 5,40
(D,E,G,I,K)		

Vegean

<u>Vegetable curry</u> with roasted Pak Choi, Kardamon rice,		€ 23,40
Bell pepper strips, zucchini, green asparagus,		
coconut milk and curry sauce		
(E,H)		
served on request:		+
with fried seawater shrimps	per piece	€ 5,40
with herb chicken		€ 9,00

Dessert

<u>Red fruit jelly</u> (cold red fruit compote)	€ 10,50
with vanilla sauce (A,D) or with cinnamon-cream (A)	
<u>Portion Kaiserschmarrn</u> with stewed plums	€ 16,50
(A,D,G,I) with alcohol	
<u>Fried semolina slice with blackcurrants,</u>	€ 11,90
Matcha hippe and blackberry sorbet (A,D,I)	
<u>Ice cream & Sorbet</u> per scoop	€ 4,00
vanilla ice cream, chocolate ice cream, Pistachio ice cream	
Vegan: Lime sorbet, strawberry sorbet	
(D,K)	

For our little guests

<u>Small Wiener Schnitzel</u> with potato dippers	€ 15,00
(A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)	
<u>Chicken nuggets fillets</u> with potato dippers (A,I)	€ 13,00
<u>Children's pasta</u> with tomato sauce (D,I)	€ 12,50

Aperitif

Vino Frizzante „Schönes Leben Edition“	0,1l	€ 5,50
Crémant de Loire Rosé “Louis Vernant” AOC	0,1l	€ 11,00
Aperol Spritz	0,2l	€ 9,50
Seasonal spritz with and without alcohol	0,2l	€ 9,50/8,50
Campari ¹	4 cl	€ 6,50
Campari ¹ with orange juice	4 cl	€ 9,00
Martini Bianco/Dry/Rosso	5 cl	€ 6,50

Non alcoholic beverages

Apollinaris, sparkling mineral water	0,25l	€ 3,50
Apollinaris, sparkling mineral water	0,75l	€ 9,50
Vio still mineral water	0,25l	€ 3,50
Vio still mineral water	0,75l	€ 9,50
Lauretana, still mineral water	1,0l	€ 9,90
Sinalco Cola ^{1,13)} , Sinalco Cola Zero ^{1,3,12,13)}	0,2l	€ 3,50
Sinalco Orange ³⁾ , Sinalco Lemon	0,2l	€ 3,50
Sinalco Cola ^{1,13)} , Sinalco Cola Zero ^{1,3,12,13)}	0,4l	€ 6,50
Sinalco Orange ³⁾ , Sinalco Lemon	0,4l	€ 6,50
Sinalco Cola Mix ^{1,13)}	0,4l	€ 6,50
Apple juice	0,2l	€ 3,50
Orange juice, banana juice	0,2l	€ 3,50
Cherry juice	0,2l	€ 3,50
Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Tonic Water ¹⁰⁾	0,2l	€ 4,00
Maltbeer	0,33l	€ 4,00
Bionade: elder, ginger-orange	0,33l	€ 4,90
 Vio Schorle:		
rhubarb, redcurrant, Apple naturally cloudy (½ juice ½ mineral water)	0,3l	€ 4,90

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

Beer

Gröninger Pils (draft) ¹	0,3l	€ 4,00
Hanseatic wheat beer ¹	0,5 l	€ 5,80
Erdinger without alcohol ¹	0,5l	€ 5,80
Alsterwasser ¹	0,3l	€ 4,00
Krefelder ¹	0,3l	€ 4,00
Gröninger Hamburger Helles ¹ (bottle)	0,33l	€ 4,00
Gröninger Alsterwasser Orange ¹	0,33l	€ 4,00
Holsten Pils (bottle) ¹	0,33l	€ 4,00
Holsten without alcohol (bottle) ¹	0,33l	€ 4,00

Coffee and tea specialities

Big cup café au lait ¹³	€ 4,00
Espresso ¹³	€ 3,00
Double Espresso	€ 5,00
Cappuccino ¹³	€ 4,00
Café Crème ¹³	€ 3,50
Mug of hot chocolate	€ 4,00
Latte Macchiato ¹³	€ 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

2023 Weißer Burgunder QbA¹⁴ Pinot blanc „Edition Schoenes Leben“- Baden - fresh, juicy note, fine acid game, apple-pear-aroma	0,2 l	€ 9,90
2023 Sauvignon Blanc "1000"-QbA, trocken 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
2023 Aimery Chardonnay – IGP d’Oc¹⁴ Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Aromas of acacia, banana and grapefruit, powerful, with pleasant fruit and many facets	0,2l	€ 8,00
2023 Grauer Burgunder "Edition Josef Barthelmeh" – trocken QbA – Erz.-Abf. Schlink - Nahe Fullness, balanced, uncomplicated, a not everyday pinot gris	0,2l	€ 9,00
2023 „Quandt“ Riesling¹⁴ Carl Loewen, Leiwen, Mosel typical, elegant Mosel-Riesling, with infatuate fruit	0,2 l	€ 9,50

Rosé wine

2022 Rosé Monastrell Beautiful Life Edition, Spain 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	€ 9,90
2023 Portugieser Weißherbst Deidesheimer Hofstück Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG-Pfalz charming, pleasant and typical Portugieser with unobtrusive sweetness	0,2 l	€ 8,00

Red wines

2021 Tempranillo	0,2l	€ 9,90
„Edition Schoenes Leben“, Espana Typical Tempranillo with wonderful aromas of juicy cherries, delicious forest berries and light vanilla notes		
2022 Bardolino-DOC	0,2 l	€ 8,00
St. Gottardi-Bardolino-Italien light, with soft taste and fruity freshness and a bit of almond		
2021 Aimery Merlot – IGP d’Oc⁺	0,2 l	€ 8,50
Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Soft, fruity Merlot. Purple red, fruity, slightly peppery, round and balanced, fine, of redcurrant, raspberry, blackberry		
2022 Primitivo Puglia IGT	0,2 l	€ 8,50
La Famiglia, Venetien, Italien		

Digestif

Oldesloer Korn	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Jubiläums-Aquavit	2 cl	€ 3,50
Helbing-Kümmel (Hamburg’s finest caraway)	2 cl	€ 3,00
Sambuca Bianco or Caffè	2 cl	€ 4,60
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	€ 4,90
Remy Martin	2 cl	€ 5,40
Ramazzotti	4 cl	€ 4,50
Brandy „Carlos Primero“	2 cl	€ 5,40
Baileys	4 cl	€ 5,50
Sherry „Romate Cream“	5 cl	€ 6,00
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, Bouillabaisse, 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: Gewürzbröt, 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 SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, 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, Satésauce, 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*), Kaschunüsse (*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, Schoko-creme, 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.