

## Vorspeisen - kleine Gerichte

<u>Kleiner Salatteller</u> (G,I,5)			11,40
<u>Caesar Salat</u> mit frischem Parmesan (A,B,E,G,D 5,7,8)			18,00
+			
dazu auf Wunsch mit Riesengarnelen (A,B,C,E,G,D,9)	pro Stück	5,90	
dazu auf Wunsch mit Kräuterhähnchen (A,B,E,G,D 5,7,8)		10,80	
<u>Lauwarmer Tomatensalat mit Feldsalat,</u> Schalotten Vinaigrette, Maracuja Gel und Basilikum (G,I,2,9)			19,20
<u>Vegane Bowl mit Bulgur, Avocado Tatar, gegrillter Tomate,</u> bunte Bete, geschmorte Karotte und gebackener Blumenkohl mit Ingwer- Limettendressing (L,G,E,F,I)			25,20

## Suppen

<u>Meine Lieblingsuppe</u> Täglich wechselndes Angebot (D,E,G,I,L)			11,40
<u>Bouillabaisse</u> von Nordseefischen und Riesengarnele kleine Portion (A,B,C,D,E,I,L,N,2,3,5,9) Enthält Alkohol			28,20
			19,20

## Hauptgerichte

<u>Dry Aged Entrecôte</u> (220g am Knochen gereift) mit Schalottensauce, Ofengemüse und gebackenen Kartoffeln mit Kräutercreme (D,G,E,I)	43,80
<u>Hamburger „Deluxe Cheddar“ vom Freesisch Ochs</u> (230g Paddy) mit Homestyle Burger Bun, Mango Chutney, Tomatenrelish, Zwiebelmarmelade, dazu Potato Dippers und Chilimayonnaise (A,D,E,F,G,I,L,2,3,5,8)	34,20
<u>Riesen-Currywurst</u> mit Potato Dippers (A,G,E,K,H,1,3,9)	16,80 22,80
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</u> mit Kartoffel-Gurkensalat (kleine Portion) (A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)	39,50 29,50

## 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	39,90
<u>Ganze Nordseescholle</u> (ca.500g) mit Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck (3,5) mit Büsumer Krabben (2,3,5,8,9) (B,C,G,I)	34,90 37,90 43,20
<u>Schönes Leben Lachsburger</u> Gegrillter Lachs mit Homestyle Burger Bun, gegrillte Avocado, Chilicreme, Gurke, Limonenmayonnaise und Süßkartoffelpommes (B,E,A,F,G,I,K,L)	33,00
<u>Lachs mit Teriyaki</u> , Sojasprossen, Pak Choi, Zucchini, Shiitakepilze auf Tagliatelle (A,C,D,E,F,G,I,K)	34,80

## Vegetarisch und Vegan

### Vegetarisch

Gefüllte Nudelsäckchen (Käse und Basilikum) 25,80

in Rucola-Sahne mit getrockneten Tomaten, Parmesanchip und Grilltomate  
(D,E,G,I,K)

dazu auf Wunsch mit gebratenen Seawater-Garnelen (C) pro Stück 5,90

### Vegan

Gemüse-Curry mit gebratenem Pak Choi, Kardamomreis, 28,50

Paprikastreifen, Zucchini, grünem Spargel,

Kokosmilch und Currysauce (E,H)

dazu auf Wunsch:

mit gebratenen Seawater-Garnelen (C) pro Stück 5,90

mit Kräuterhähnchen 10,80

## Süßes

Hausgemachte Rote Grütze 10,50

mit Vanillesauce (A,D) oder mit flüssiger Zimt-Sahne (A)  
(A,D,G,I,1,2)

Portion Kaiserschmarrn 17,50

mit Zwetschgenröster

(A,D,G,I) enthält Alkohol

Eingelegte Aprikosen in einem Ring aus Mascarpone 13,50

und Crème Fraîche mit Haselnusscrunch,

Limettengel und Holunderblütensud

(D,G,I,K,1)

Eis & Sorbet (Eismanufaktur) je Kugel 4,50

Vanilleeis, Schokoladeneis, Dolce di Latte

Vegan: Limonensorbet, Erdbeersorbet, Brombeersorbet

(D,K)

## Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Kleines Wiener Schnitzel mit Potato Dippers 16,00

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

Chicken-Nuggets-Filets mit Potato Dippers (A,I) 13,50

Kindernudeln mit Tomatensauce (D,I) 14,50

## Aperitif

Vino Frizzante „Schönes Leben Edition“	0,1l	6,60
Cremant de Loire Rosé	0,1l	13,50
Saisonspritz mit und ohne Alkohol	0,2l	11,50/10,50
Aperol Spritz	0,2l	11,50
Martini Bianco, Dry Sec, Rosso	5 cl	7,80
Campari	4 cl	7,80
Campari mit Orangensaft	4 cl	10,80

## Alkoholfreie Getränke

Apollinaris - classic Mineralwasser	0,25l	3,90
Apollinaris - classic Mineralwasser	0,75l	10,50
Vio - still Mineralwasser	0,25l	3,90
Vio - still Mineralwasser	0,75l	10,50
Mineralwasser Laurentana (still)	1,0l	11,90
Sinalco Cola <sup>1,13)</sup> , Sinalco Cola Zero <sup>1,3,12,13)</sup>	0,2l	3,90
Sinalco Orange <sup>3)</sup> , Sinalco Zitrone	0,2l	3,90
Sinalco Cola <sup>1,13)</sup> , Sinalco Cola Zero <sup>1,3,12,13)</sup>	0,4l	6,90
Sinalco Orange <sup>3)</sup> , Sinalco Zitrone	0,4l	6,90
Sinalco Cola Mix <sup>1,9)</sup>	0,4l	6,90
Apfelsaft	0,2l	3,90
Orangensaft, Bananensaft	0,2l	3,90
Kirschsft	0,2l	3,90
Bitter Lemon <sup>10)</sup>	0,2l	3,90
Tonic Water <sup>10)</sup>	0,2l	3,90
Malzbier	0,33l	4,00
Bionade: Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	5,20
Fritz-Bio-Rhabarberschorle	0,33l	5,20
Vio Schorle in den Sorten:		
Johannisbeere, Apfel naturtrüb	0,25l	5,70

## Biere

Gröninger Pils vom Fass <sup>1</sup>	0,3l	4,80
Hanseaten Weißbier vom Fass <sup>1</sup>	0,5l	6,90
Erdinger alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5l	6,50
Alsterwasser <sup>1</sup>	0,3l	4,80
Krefelder <sup>1</sup>	0,3l	4,80
Gröninger Hamburger Helles Flasche <sup>1</sup>	0,33l	4,80
Gröninger Alsterwasser Orange Flasche <sup>1</sup>	0,33l	4,80
Holsten Pilsener Flasche <sup>1</sup>	0,33l	4,80
Holsten Pilsener alkoholfrei Flasche <sup>1</sup>	0,33l	4,80

## Kaffeespezialitäten

Café Crème	4,20
Große Tasse Milchkaffee	4,80
Espresso	3,60
Doppelter Espresso	5,90
Cappuccino	4,80
Becher Heisse Schokolade	4,80
Latte Macchiato	4,80
<b>Glas Tee “Bio Tee von Julius Meinl”</b>	4,80
Assam Jamguri, Darjeeling Happy Valley, Earl Grey Blossom, China Green Pure Chun Mee, Rooibos Apfelstrudel, Früchtereigen, Erfrischende Minze, Kamille, Bergkräuter	

## Offene Weißweine

<b>2023 Weißer Burgunder QbA<sup>14</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>11,90</b>
„Edition Schönes Leben“- Baden - Frische, saftige Note, feines Säurespiel, Apfel-Birnen-Aromatik		
<b>2023 Sauvignon Blanc "1000"-QbA, trocken</b>	<b>0,2l</b>	<b>11,90</b>
Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz Klassischer Sauvignon Blanc, Duft nach Stachelbeere und weißen Blüten, besticht durch belegende Säure und vollen Körper		
<b>2023 Aimery Chardonnay – IGP d’Oc<sup>14</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>9,60</b>
Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Aromen von Akazien, Banane und Grapefruit, kräftig, mit angenehmer Frucht und vielen Facetten		
<b>2023 Grauer Burgunder</b>	<b>0,2l</b>	<b>10,80</b>
"Edition Josef Barthelmeh" – trocken QbA – Erz.-Abf. Schlink - Nahe Fülle, ausgewogen, unkompliziert, ein nicht alltäglicher Grauburgunder		
<b>2023 „Quandt“ Riesling<sup>14</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>11,40</b>
Carl Loewen, Leiwen, Mosel Typischer, eleganter Mosel-Riesling mit betörender Frucht		

## Offener Roséwein

<b>2022 Rosé Monastrell Schönes Leben Edition</b>	<b>0,2l</b>	<b>11,90</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		
<b>2023 Portugieser Weißherbst</b>	<b>0,2l</b>	<b>9,60</b>
Deidesheimer Hofstück Rupertsberger Weinkeller Hoheburg eG-Pfalz Charmanter, süffiger und typischer Portugieser mit unaufdringlicher Restsüße		

## Offene Rotweine

<b>2023 Tempranillo</b>	<b>0,2l</b>	<b>11,90</b>
„Edition Schönes Leben“, Spanien Typische Tempranillo, mit herrlichen Aromen von saftigen Kirschen, köstlichen Waldbeeren und leichten Vanille-Noten		
<b>2022 Bardolino-DOC</b>	<b>0,2l</b>	<b>9,60</b>
St. Gottardi-Bardolino-Italien Leicht, mit samtigem Geschmack, fruchtiger Frische und ein wenig Mandel		
<b>2021 Aimery Merlot – IGP d’Oc<sup>4</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>9,90</b>
Sieur D’Arques – Languedoc-Roussillon Weicher, fruchtiger Merlot. Purpurrot, fruchtig, leicht pfeffrig, rund und ausgewogen, fein, nach Johannisbeere, Himbeere, Brombeere		
<b>2022 Primitivo Puglia IGT</b>	<b>0,2 l</b>	<b>9,90</b>
<b>La Famiglia, Venetien, Italien</b> Vollmundig, geschmeidig, prägnante Fruchtsäure		

## Digestif

Oldesloer Korn	2 cl	3,60
Jägermeister	2 cl	3,90
Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,90
Helbing-Kümmel (Hamburgs feinsten Kümmel)	2 cl	3,60
Sambuca Bianco oder Caffè	2 cl	4,90
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	5,90
Remy Martin	2 cl	5,90
Ramazzotti	4 cl	5,40
Brandy „Carlos Primero“	2 cl	6,50
Baileys	4 cl	5,90
Sherry „Romate Cream“	5 cl	6,90
Schladerer verschiedene Brände	2 cl	4,50
Ziegler verschiedene Brände	2 cl	ab 9,80

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, Brüh-, 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, 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, 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 (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, Diät-drinks, Kaffeeweißbier, 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.

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