



## DRINKS

Ginger Mint Herbs After Dinner Martini Spritz Tonic Orange intensiv  
Orange Spritz Lemon Herbs Genuss unwiderstehlich Drink Aperol Wow  
Longdrink Aromen Prosecco Soda Wasser Limette Frische Minze Lillet White  
Peach Holunder Soda Limette Frische Minze Picchu  
White Lady Triple Sec Passion Fruit Aperitivo

|  |        |
|--|--------|
| <b>Pink Dragon</b>   | 6,90 € |
| Roséwein, Guave-Drachenfrucht-Nektar, Zitrone, Minze, Eis        |        |
| <b>Tom Collins</b> - alkoholfrei                                 | 7,20 € |
| Tanqueray Gin alkoholfrei, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Eis  |        |
| <b>Blood Orange Mimosa</b>                                       | 7,50 € |
| Prosecco Triple Sec, Blutorangensaft, Soda, Eis                  |        |
| <b>Lillet White Peach</b>  | 7,50 € |
| Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsichspalten, Eis         |        |
| <b>Porn Star Martini</b>   | 7,50 € |
| Wodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht, Schaumwein    |        |
| <b>Orange Spritz</b> - alkoholfrei                               | 6,50 € |
| Monin Orange Spritz Sirup, Soda, Zitronensaft, Orange, Eis       |        |
| <b>Strawberry Limoncello Spritz</b>                              | 7,50 € |
| Limoncello, Strawberry Purée, Prosecco, Soda, Erdbeeren, Zitrone |        |
| <b>Saschas Matrosen-Kaffee</b>                                   | 7,50 € |
| Kaffee-Lakritz-Likör, Korn, Sahne, Caramelsirup, Orangensaft     |        |
| <b>Mango-Maracuja Biercocktail</b> - alkoholfrei                 | 7,20 € |
| Mango- und Maracuja-Sirup, Soda, Maisels IPA Bier                |        |

Lust auf mehr? Unser Barkeeper verführt Sie  
gerne mit weiteren Cocktails.



## UNSERE NEUEN

|  |         |
|--|---------|
| <b>Pfifferlingscremesüppchen<sup>V</sup></b><br>Mit frischen Pfifferlingen.  | 8,70 €  |
| <b>Pfifferlingsbruschetta<sup>V</sup></b><br>Mit frischen Pfifferlingen, Tomate, Rucola und Grana Padano.  | 15,90 € |
| <b>Lauwarmer Pfifferlingssalat mit Ziegenkäse<sup>V</sup></b><br>Wildkräutersalat mit frischen Pfifferlingen, Oliven und Ciabatta-Croutons   | 17,90 € |
| <b>Bunte orientalische Bowl<sup>V</sup></b><br>Kurkuma Cous-Cous, Kichererbsen, Schafskäse, Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, Aprikosen, Feigen, und Mango-Ingwer-Limetten-Dressing                   | 16,90 € |
| <b>Gebratenes Zanderfilet</b><br>Mit frischen Pfifferlingen, kleinen gebackenen Kartoffeln und Salat.  | 25,90 € |
| <b>Pfifferlingspizza<sup>V</sup></b><br>Mit Creme Fraiche, roten Zwiebeln, altem Gouda, Kirschtomaten und Rucola. Herrlich kross aus dem Steinofen! (täglich ab 17.00 Uhr)                             | 19,90 € |
| <b>Pasta mit frischen Pfifferlingen</b><br>Pancetta, Kräuter, Eiersahne, Pfeffer und ordentlich Grana Padano.  | 21,00 € |
| <b>Mega-Burger</b><br>Saftiges Rindfleisch-Patty im Polenta Bun. Mit Erdnußbutter, Tomaten, knusprigem Kalbs-Bacon, Rucola, Röstzwiebeln, Romanasalat, Burgersauce. Dazu gesellen sich krosse Fritten. | 18,90 € |
| <b>Rückensteak vom Iberico selecto</b><br>Mit Pfifferlingsrahm, kleinen Rosmarinröstis und Salat.  | 26,90 € |
| <b>Limoncello Panna Cotta mit frischen Erdbeeren<sup>V</sup></b>   | 7,50 €  |
| <b>After Dinner Cocktail</b> Unser Tip: Espresso Martini!  | 7,50 €  |

V = vegetarisch



## HAUSGEMACHTE PIZZA

Im Steinofen gebacken, herrlich knusprig,  
mit viel Liebe belegt!

|   |         |
|---|---------|
| <b>Margherita<sup>V</sup></b><br>Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum   | 11,00 € |
| <b>Prosciutto Crudo</b><br>Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano DOP   | 17,90 € |
| <b>Salami</b><br>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Spianata Romana, Rucola   | 16,80 € |
| <b>Pizza à la Bruschetta<sup>V</sup></b><br>Ofenfrische Pizza mit Tomatensugo, Bruschetta, Mozzarella, Rucola, Knoblauch, roten Zwiebeln und Parmesan, getoppt von altem Balsamico. | 18,90 € |
| <b>Salmone</b><br>Frischer Lachs, Spinat, Mozzarella, Crème Fraiche, Kapern   | 19,50 € |
| <b>Prosciutto E Funghi</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Italienischer Hinterkochschinken, frische Champignons, Tomaten  | 17,50 € |

**TÄGLICH AB 17.00 UHR**

### Wissenswertes!

Unser Pizzateig wird aus nur 4 Zutaten hergestellt: Wasser, Mehl Tipo 00, Salz und Hefe. Der Vorteig benötigt viel Ruhe und Zeit zum Aufgehen. Durch die Langzeitgärung entfaltet die Pizza beim Backen ein besonders intensives Aroma. Die fruchtige Tomatensauce und hochwertige Komponenten als Belag machen unsere Pizza zum Genuss.



## KLEINEREIEN UND FEINE SÜPPCHEN VORWEG

|  |         |
|--|---------|
| <b>Bruschetta</b> <sup>V</sup>   | 8,90 €  |
| Geröstetes Weißbrot mit einem feinen Mix aus Kräutertomaten, Schalotten, frischem Knoblauch und Parmesan.              |         |
| <b>Heisses vom Schaf</b> <sup>V</sup>  | 11,90 € |
| Gebackener Schafskäse in Knoblauchöl mit eingelegten Oliven, milden Peperoni und Cherry-Tomaten. Dazu gibt's Ciabatta! |         |
| <b>Hausgemachte Pizzabrotecken</b> <sup>V</sup>  | 6,50 €  |
| Mit Aioli und eingelegten Oliven.  |         |
| <b>Garnelenpfanne</b>  | 16,90 € |
| Mit ordentlich Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten und frischer Limone. Dazu kommt knuspriges Baguette.                 |         |
| <b>Salat in klein</b>  | 6,50 €  |
| Kleiner gemischter Salat mit Ciabatta.   |         |
| <b>Emsländische Kartoffelsuppe</b>   | 8,50 €  |
| Deftiger Eintopf mit Wurst.  |         |
| <b>Tomatencremesuppe</b> <sup>V</sup>  | 7,50 €  |
| Mit Basilikum und Sahnetopping.  |         |
| <b>Rinderkraftbrühe</b>  | 7,90 €  |
| Kräftige Brühe mit Gemüsestreifen und Fleischwürfeln.  |         |
| <b>Norddeutsche Bouillabaisse</b>  | 10,90 € |
| Mit feinem Gemüse, viel Fisch, Muscheln, frischen Gartenkräutern, Aioli und Ciabatta.                                  |         |



## GRÜNZEUG

Unser Angebot an frischen, knackigen Salaten wechselt während der Saison und mehrmals im Jahr. Da wir lange Transportwege vermeiden möchten, stehen nicht immer alle Salate zur Verfügung. Wir stellen Ihnen immer eine feine Komposition zusammen. Als Topping verfeinern wir die Salate mit Croûtons und Sprossen je nach Angebot.

## SALATSAUCEN

Italian, Sylter Art, Parmesandressing, Joghurt-Kräuterdressing, Balsamico und Olivenöl

## ZUM GRÜNZEUG GIBT'S OFENFRISCHES CIABATTA!

|   |         |
|---|---------|
| <b>Smoked-Beef-Salat</b>  | 19,50 € |
| Herrlich aromatischer Salat mit Streifen von feinem Rind, über Buchenholz geräuchert. Getoppt von fruchtiger BBQ-Sauce.   |         |
| <b>Clubsalat</b>  | 18,80 € |
| Feiner gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen und krossen Speckstreifen.  |         |
| <b>Schäfchen im Salatbett <sup>V</sup></b>  | 17,90 € |
| Feiner gemischter Salat mit gebackenem Schafskäse, eingelegten Oliven und milden Peperoni - wer Feuer braucht, bekommt auch extra scharfe Dinger auf den Salat! |         |
| <b>Gamberetto</b>   | 18,90 € |
| Feiner gemischter Salat mit gebratenen Garnelen.  |         |
| <b>Fisch des Tages trifft Lachs auf Grünzeug</b>  | 21,90 € |
| Knackiger Salat mit gebratenen Fischfilets.   |         |
| <b>Grosser gemischter Salat <sup>V</sup></b>  | 11,50 € |
| Allerlei knackiges Grünzeug. Nichts wie ran an die grünen Blätter!  |         |



## AUS DEM MEER

**Fish and Chips** 17,50 €

Seelachs in Bierteig gebacken. Dazu servieren wir frischen Gurkensalat, French fries und Remoulade.

**Wild and Beautiful** 29,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Kräuterbutter, Reis und knackfrischem Gemüsebett.

**Dorade** 22,50 €

Gebratene Doradenfilets, Nudeln in grünem Pesto und Kirschtomaten.

**Hamburger Pannfisch** 26,00 €

Feiner Fisch in Senfsauce, knusprigen Bratkartoffeln und Salat.

## FEINES VOM FLEISCH

Rind - Englisch, Medium oder Well Done

**Rumpsteak 200 g** 33,00 €

Auf dem Grill gegart, mit Kräuterbutter und mediterranem Gemüse. Dazu gibt's kleine feine Backkartoffeln mit Sauerrahmdip. Herrlich!

**Rib-Eye-Steak 250 g** 36,00 €

Mit feuriger Pfeffersauce, krossen Bratkartoffeln und knackigem Salat.

**Schwein – saulecker** 24,00 €

Schweinemedallions - 200 g, rosa gebraten, Pfeffer-Senf-Sauce, Rahmkartoffeln und gemischter Salat.

**Hüftsteak vom Rind – 250 g** 25,90 €

Röstzwiebeln, Salat und Süsskartoffelfritten.

**Spare Ribs** 22,50 €

Spare Ribs, Coleslaw, Fritten, Barbecue Dip. Hochgenuss trifft auf Spaß beim Essen!



**Der Klassiker** 19,90 €  
Paniertes Schnitzel vom Schwein in Butter gebraten, mit  
Rahmchampignons, Spiegelei und Bratkartoffeln.

**Schnitzel vom Schwein** 18,90 €  
Wiener Art, mit Gurkensalat und Fritten. Unwiderstehlich.

**Best of Huhn** 21,90 €  
Gegrillte Hühnerbrust mit Tomatensauce, auf mediterranem  
Gemüse und Reis.

**Zwiebelschnitzel** 19,50 €  
Mit ordentlich Zwiebeln, fein geschmort, krossen Röstkartoffeln  
und Salat.

## **BURGER UND BURGERINNEN**

Zu allen Burgern servieren wir krosse Fritten.

**Bacon Barbecue Royal** 19,90 €  
200 g Rinderpatty, belegt mit frischem Salat, Gurken, Tomaten,  
Burgersauce, mit krossem Speck und ordentlich Käse.

**Backfisch-Burger** 15,50 €  
Krosses Seelachsfilet im Bierteig, belegt mit feiner Salatauswahl,  
Tomaten, Gurken und Remouladensauce.

**Veggie-Burger<sup>V</sup>** 16,50 €  
Tomate-Mozzarella-Patty, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven,  
Rucola, frische Tomaten, Pesto und Grillgemüsecreme.

**Crunchy Chicken Burger** 18,90 €  
Crunchy Chicken, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar, Curry-  
Datteldip, Burgersauce.



## ALLES PASTA

Spaghetti oder Penne? Ganz wie Sie möchten ...  
Zu unserer Pasta servieren wir frischen Parmesan.

|  |         |
|--|---------|
| <b>Pasta Pesto mit Garnelen</b>  | 19,90 € |
| Mit Chef's Pesto, gebratenen Garnelen, Cherry-Tomaten und frischem Rucola.                                       |         |
| <b>Pasta Rucola <sup>V</sup></b>   | 17,50 € |
| Mit Streifen von Grillgemüse, eingelegten Oliven und Mozzarella, Rucola und Parmesan.                            |         |
| <b>Gockel-Pasta</b>  | 19,50 € |
| Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten und Schafskäse. Hier gibt's ganz viel Geschmack!      |         |
| <b>Mediterrane Lasagne <sup>V</sup></b>  | 17,90 € |
| Pasta, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine. Mit Käse überbacken, von Tomatensauce geküsst. Verführerisch gut! |         |
| <b>Ricotta Spinat Tortelloni</b>   | 18,50 € |
| in cremiger Carbonara mit Parmesan und knusprigen Speckstreifen. Einfach Soul-Food!                              |         |

„Bei Pasta wird noch jeder schwach,  
denn Nudeln machen einfach glücklich!“





## LÜCKENFÜLLER

### Kleine, gebackene Kartoffeln in der Schale

|  |         |
|--|---------|
| mit Kräuterschmand   | 7,50 €  |
| mit Kräuterschmand, Garnelen in Pesto                              | 15,50 € |
| mit Kräuterschmand, gegrillter Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten | 12,50 € |
| mit Kräuterschmand und smoked Beef                                 | 15,50 € |

„Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“

## KÖSTLICHE BEGLEITER

Selbstverständlich können Sie zu allen Gerichten Ihre Lieblingsbeilage wählen.

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Trüffel-Mayo                          | 1,70 € |
| Kräuter-Dip                           | 1,70 € |
| Aioli                                 | 1,70 € |
| Mayo                                  | 0,70 € |
| Ketchup                               | 0,70 € |
| Pommes Frites                         | 4,50 € |
| Süßkartoffel-Fritten                  | 5,00 € |
| Bratkartoffeln                        | 4,50 € |
| Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme | 4,00 € |
| Saucen                                | 2,50 € |
| Gurkensalat                           | 2,80 € |
| Reis                                  | 3,00 € |
| Rahmkartoffeln                        | 4,50 € |
| Marktgemüse                           | 4,50 € |
| Gemüse mediterran                     | 3,90 € |
| Ciabatta – 4 Scheiben                 | 2,50 € |

Wir bitten um Verständnis, daß für Umbestellungen 1,00 € Mehraufwand anfällt.



# KIDS-ISLAND

Für Kinder bis 12 Jahre

|   |         |
|---|---------|
| <b>Nix</b><br>Chicken Nuggets mit Pommes Frites   | 8,90 €  |
| <b>Weiß ich nicht</b><br>Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat                          | 8,90 €  |
| <b>Ist mir egal</b><br>Backfisch mit krossen Bratkartoffeln                                   | 7,90 €  |
| <b>Habe keinen Hunger</b><br>Cheeseburger mit Pommes Frites                                   | 11,00 € |
| <b>Mag ich nicht</b><br>Penne Nudeln mit Hühnchen und Tomatensauce                            | 7,50 €  |
| <b>Räuberteller</b><br>Bei Mama und Papa räubern ...  | 0,00 €  |
| <b>Softiszwerg – der kleine Verführer</b><br>mit Erdbeer-, Toffee-Karamell oder Mango-Topping | 2,20 €  |

Eins, Zwei, Drei, Vier, Fünf, Sechs, Sieben –

Guten Appetit ihr Lieben!



## SÜSSE GENÜSSE

|  |        |
|--|--------|
| <b>Schoko-Wasserfall</b>   | 8,90 € |
| Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanillesoßeis und Früchten.<br>Bitte 15 Minuten Zubereitungszeit einplanen!         |        |
| <b>Süßes Glück</b>   | 5,50 € |
| Vanillesoßeis mit Mangosauce, Schokocrunch und Schokolinsen  |        |
| <b>Strawberry-Love</b>   | 6,90 € |
| Vanillesoßeis mit Butterwaffeln, Erdbeersauce und gebrannten Mandeln   |        |
| <b>Fluffy Duck</b>   | 6,50 € |
| Vanillesoßeis mit Eierlikör, Crumble und Krokant   |        |
| <b>Schoko-Glück</b>  | 6,90 € |
| Vanillesoßeis mit Schokosauce, karamelisierten Nüssen und Cranberrys   |        |
| <b>Sweet Cherry</b>  | 7,50 € |
| Vanillesoßeis mit Mandelbaiser, Amarenakirschen und Karamelsauce   |        |
| <b>Premium-Milchshake – mit Suchtgefahr!</b>   | 5,50 € |
| Die ultimativen Shakes! Eisgekühlt, frisch, mit viel drin.<br>Haselnuss-Coffee, Toffee-Caramel, Erdbeere oder Vanille. |        |
| <b>Iced Coffee</b>   | 5,90 € |
| Geeister Kaffee mit Vanillesoßeis und Praline-Topping. Herrlich anders.<br>Mit dem gewissen Etwas.                     |        |
| <b>Eisschokolade – der Klassiker</b>   | 5,90 € |
| Geeister Schokoladentraum mit Vanillesoßeis und Toffee-Caramel-Topping. Klassisch gut!                                 |        |
| <b>Vanillesoßeis</b>   | 4,50 € |
| Zum Dahinschmelzen!  |        |



## FLÜSSIGE GENÜSSE

### Aperitif

|   |              |                  |
|---|--------------|------------------|
| Prosecco Spumante                                     | 0,1l   0,75l | 4,20 €   24,90 € |
| Sekt Hausmarke  | 0,1l   0,75l | 3,80 €   21,90 € |
| Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda                | 0,2l         | 7,20 €           |
| Hugo - Prosecco, Holunder, Minze, Soda                | 0,2l         | 7,20 €           |
| Hugo free - alkoholfreier Sekt, Holunder, Minze, Soda | 0,2l         | 7,20 €           |

### Softdrinks

|  |             |                 |
|--|-------------|-----------------|
| Emssprudel   | 0,3l        | 3,10 €          |
| Brohler Naturell   | 0,25l       | 3,10 €          |
| Brohler Gourmet Mineralwasser<br>Classic, Medium, Naturell | 0,75l       | 7,80 €          |
| Coca Cola  | 0,3l   0,4l | 3,60 €   4,60 € |
| Coca Cola Zero   | 0,3l   0,4l | 3,60 €   4,60 € |
| Fanta  | 0,3l   0,4l | 3,60 €   4,60 € |
| Sprite   | 0,3l   0,4l | 3,60 €   4,60 € |
| Effect Energy  | 0,25l       | 3,80 €          |
| Schweppes Bitter Lemon                                     | 0,2l        | 3,20 €          |
| Schweppes Tonic Water                                      | 0,2l        | 3,20 €          |
| Schweppes Ginger Ale                                       | 0,2l        | 3,20 €          |
| Veltins Fassbrause Holunder                                | 0,33l       | 3,50 €          |

### Fruchtiges von Niehoff Vaihinger

|                             |             |                 |
|-----------------------------|-------------|-----------------|
| Apfelsaft klar              | 0,2l        | 3,40 €          |
| Ananassaft                  | 0,2l        | 3,40 €          |
| Maracuja-Nektar             | 0,2l        | 3,40 €          |
| Traubensaft                 | 0,2l        | 3,40 €          |
| Rose-Grapefruit             | 0,2l        | 3,40 €          |
| Johannisbeer-Nektar schwarz | 0,2l        | 3,40 €          |
| Orangensaft                 | 0,2l        | 3,40 €          |
| Bananen-Nektar              | 0,2l        | 3,40 €          |
| Cranberry-Nektar            | 0,2l        | 3,40 €          |
| Rhabarber-Nektar            | 0,2l        | 3,40 €          |
| Kirschsaff                  | 0,2l        | 3,40 €          |
| Alle Säfte auch als Schorle | 0,3l   0,4l | 3,90 €   4,90 € |



## FLÜSSIGE GENÜSSE

### Durstlöscher

|                         |      |        |
|-------------------------|------|--------|
| Minze-Holunderblüte     | 0,4l | 5,80 € |
| Holunderbeere-Brombeere | 0,4l | 5,80 € |
| Cranberry-Orange        | 0,4l | 5,80 € |
| Ingwer-Zitronengrass    | 0,4l | 5,80 € |

### Elephant Bay Ice Tea

|              |       |        |
|--------------|-------|--------|
| Granatapfel  | 0,33l | 3,90 € |
| Pfirsich     | 0,33l | 3,90 € |
| Himbeere     | 0,33l | 3,90 € |
| Blaubeere    | 0,33l | 3,90 € |
| Wassermelone | 0,33l | 3,90 € |
| Ananas       | 0,33l | 3,90 € |
| Lemon        | 0,33l | 3,90 € |

### Fassbier

|   |             |                 |
|---|-------------|-----------------|
| Veltins Pilsener                              | 0,3l   0,4l | 3,50 €   4,50 € |
| Grevensteiner Original – naturtrübes Landbier | 0,3l   0,5l | 3,60 €   5,60 € |
| Borchert Braunbier aus dem Emsland            | 0,3l        | 3,80 €          |
| Jever Pils                                    | 0,4l        | 4,60 €          |
| Bayreuther Hell                               | 0,5l        | 5,30 €          |

Schauen Sie doch auch mal in unsere Craftbeer-Karte!

### Aus der Flasche

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Veltins Pilsener alkoholfrei, Radler alkoholfrei | 0,33l | 3,50 € |
| Frankenheim Altbier                              | 0,33l | 3,50 € |
| IPA Maisel & Friends                             | 0,33l | 3,70 € |
| PALE ALE Maisel & Friends                        | 0,33l | 3,70 € |
| PALE ALE Maisel & Friends - alkoholfrei          | 0,33l | 3,70 € |
| Guinness Hop House Lager                         | 0,33l | 3,80 € |
| Vita Malz  | 0,33l | 3,50 € |

### Weizenbier

|                             |      |        |
|-----------------------------|------|--------|
| Erdinger Weizen hell        | 0,5l | 5,20 € |
| Erdinger Weizen dunkel      | 0,5l | 5,20 € |
| Erdinger Weizen alkoholfrei | 0,5l | 5,20 € |
| Erdinger Weizen mit Säften  | 0,5l | 5,50 € |



## Bittere

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| Martini Extra Dry | 0,04l | 4,50 € |
| Martini Bianco    | 0,04l | 4,50 € |
| Campari           | 0,04l | 4,10 € |
| Ramazotti         | 0,02l | 3,00 € |
| Fernet Branca     | 0,02l | 2,90 € |
| Kümmerling        | 0,02l | 2,90 € |
| HKT               | 0,02l | 2,70 € |
| Jägermeister      | 0,02l | 2,90 € |

## Liköre

|                  |       |        |
|------------------|-------|--------|
| Sambuca Molinari | 0,02l | 3,10 € |
| Baileys          | 0,02l | 3,10 € |
| Likör 43         | 0,02l | 3,10 € |
| Safari           | 0,02l | 3,10 € |
| Southern Comfort | 0,02l | 3,10 € |
| Sasse Nuss       | 0,02l | 4,10 € |

## Digestif

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Heydt Manufaktur Fassgelagerte Obstbrände! |       |        |
| Heydt Alte Kirsche                         | 0,02l | 4,40 € |
| Heydt Alte Zwetschge                       | 0,02l | 4,40 € |
| Heydt Alte Williamsbirne                   | 0,02l | 4,40 € |
| Heydt Alte Marille                         | 0,02l | 4,40 € |
| Scheibel Obstler                           | 0,02l | 4,10 € |
| Grappa Tradizione Nonini                   | 0,02l | 4,40 € |
| Heydt 1860 Lagerkorn                       | 0,02l | 4,20 € |
| Heydt Edition III Limitiert                | 0,02l | 4,50 € |
| Malteser Aquavit                           | 0,02l | 2,70 € |
| Jubiläums Aquavit                          | 0,02l | 2,90 € |
| Linie Aquavit                              | 0,02l | 3,10 € |
| Ouzo 12                                    | 0,02l | 3,10 € |
| Osborne 103                                | 0,04l | 3,90 € |

## Die Kleinen und Feinen

|                         |       |        |
|-------------------------|-------|--------|
| Rosche Korn             | 0,02l | 2,50 € |
| Rosche Wachholder       | 0,02l | 2,50 € |
| Berentzen Apfelkorn     | 0,02l | 2,50 € |
| Heydt Blaubeere -Kirsch | 0,02l | 2,50 € |
| Sasse Sechser           | 0,02l | 3,60 € |

Weitere Rum-, Whisky- und Tequila-Spezialitäten  
finden Sie an der Bar.



## Die Kleinen und Feinen

|                     |       |        |
|---------------------|-------|--------|
| Tequila Silver      | 0,02l | 3,00 € |
| Tequila Gold        | 0,02l | 3,00 € |
| Asbach Uralt        | 0,02l | 3,00 € |
| Hennessy V.S.       | 0,02l | 4,50 € |
| Remy Martin V.S.O.P | 0,02l | 4,50 € |
| Absolut Vodka       | 0,04l | 4,90 € |
| Bacardi Superior    | 0,04l | 4,90 € |
| Havana              | 0,04l | 4,90 € |

## Whisky

|                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| Jim Beam                 | 0,04l | 4,90 € |
| Jack Daniels             | 0,04l | 5,50 € |
| Johnnie Walker Red Label | 0,04l | 4,90 € |

## Single Malts

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| Lagavulin 16 Jahre | 0,02l | 8,90 € |
| Oban 14 Jahre      | 0,02l | 7,00 € |
| Talisker 10 Jahre  | 0,02l | 5,50 € |

## Gin

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| LinGin – unser Gin für Lingen | 0,04l | 4,50 € |
| Tanqueray                     | 0,04l | 5,30 € |
| Tanqueray Rangpur             | 0,04l | 5,90 € |
| Tanqueray Alkoholfrei 0,0%    | 0,04l | 5,30 € |
| Sipsmith                      | 0,04l | 6,50 € |
| Monkey 47                     | 0,04l | 8,00 € |
| Hendricks                     | 0,04l | 6,50 € |
| Larios Premium                | 0,04l | 5,30 € |
| Roku                          | 0,04l | 6,50 € |
| Gin Sul                       | 0,04l | 9,50 € |

## Unsere Spirituosen als Longdrink

|                              |           |         |
|------------------------------|-----------|---------|
| mit Softdrinks               |           | +2,40 € |
| mit Saft                     |           | +2,90 € |
| mit Effect Energy            | Fl. 0,20l | +3,80 € |
| mit Schweppes                | Fl. 0,20l | +3,20 € |
| mit Fever Tree Tonic         | Fl. 0,20l | +3,50 € |
| Thomas Henry Pink Grapefruit | Fl. 0,20l | 3,50 €  |

Weitere Rum-, Whisky- und Tequila-Spezialitäten  
finden Sie an der Bar.



## FLÜSSIGE GENÜSSE

### Kaffee und Mehr

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Pott Filterkaffee  | 3,60 € |
| Cafe Crema         | 3,20 € |
| Espresso           | 2,60 € |
| Espresso Macchiato | 2,80 € |
| Espresso Doppio    | 3,50 € |
| Cappuccino         | 3,70 € |
| Latte Macchiato    | 4,20 € |
| Milchkaffee        | 4,20 € |
| Hot Chocolate      | 3,70 € |

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch zu.

### Keo's Teachamp

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Drei Friesen         | 3,70 € |
| Earl Grey            | 3,70 € |
| Grünen Tee           | 3,70 € |
| Kamille              | 3,70 € |
| Pfefferminze         | 3,70 € |
| Waldbeere            | 3,70 € |
| Rooibos Vanille      | 3,70 € |
| Kräutermischung      | 3,70 € |
| Erdbeer-Zitronengras | 3,70 € |

### Sweets

|   |             |
|---|-------------|
| Saisonaler Kuchen (wechselnde Angebote) | 4,20-4,50 € |
| mit Sahne-Topping                       | +0,80 €     |





## WEINKARTE

### OFFENE WEISSWEINE

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>Ems-Island Grauer Burgunder</b>  | 0,20l | 6,50 €  |
| Trocken. Deutschland, Pfalz. Fruchtig-frischer Grauburgunder mit leichter angenehmer Säure. Aromen von Birnen und Nüssen.   | 0,75l | 22,50 € |
| <b>Vier Jahreszeiten Chardonnay</b>   | 0,20l | 6,70 €  |
| Trocken. Deutschland, Pfalz. Feine reife exotische Aromen von Mandarine und Ananas. Im Geschmack sehr kraftvoll, elegant und nachhaltig.  | 0,75l | 23,20 € |
| <b>Ems-Island Weißer Burgunder</b>  | 0,20l | 6,50 €  |
| Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Feine mineralische und fruchtige Nase. Klar, saftig und deutlich mineralisch. Feinwürzig und anregend mit leichter Süße, die die Säure kaum spürbar macht. | 0,75l | 22,50 € |

### OFFENE ROSÉWEINE

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rosé</b>   | 0,20l | 6,50 €  |
| Trocken. Deutschland, Pfalz. Ein fruchtiger Wein, mit einer harmonischen Abstimmung zwischen Säure und Restzucker, daher sehr gut geeignet bei kühlen Temperaturen als Begleiter zum Essen. | 0,75l | 22,50 € |

Wer hungrig auf das Leben ist, kann auch mal durstig sein.

Cheers!



## OFFENE ROTWEINE

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>I Muri Negroamaro</b>  | 0,20l | 6,50 €  |
| Trocken. Italien, Puglia. I Muri Negroamaro von Vigneti del Salento. Körperreicher, samtiger und fruchtiger Wein. Mit Noten von kleinen schwarzen Beeren und langem, würzigem Abgang. | 0,75l | 21,90 € |
| <b>Ems-Island Merlot</b>  | 0,20l | 6,70 €  |
| Trocken. Deutschland, Pfalz. Körperreicher, intensiver und nachhaltiger Wein, trotzdem sehr weich und gefällig.   | 0,75l | 23,20 € |
| <b>Vier Jahreszeiten Spätburgunder</b>  | 0,20l | 6,50 €  |
| Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Milder und fruchtiger Spätburgunder mit feiner Restsüße. Aromen von Erdbeeren und Schwarzkirschen.   | 0,75l | 22,50 € |

## FLASCHENWEINE WEISS

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>Marina Alta Blanco D.O.</b>  | 0,75l | 24,50 € |
| 100 % Moscatel. Spanien, Alicante. Bodegas Bocopa. Sehr duftig nach Rosenblüten und Pfirsich, leichte Muskatnote, trotz der Fülle animierend frisch und wunderbar.  |       |         |
| <b>Riesling</b>   | 0,75l | 31,90 € |
| Trocken. Deutschland, Rheingau. Weingut Robert Weil. Raffinierte Duftkombination von Apfel, Pfirsich und Zitronengras. Am Gaumen feingeschliffene, mineralisch unterlegte Frucht, viel Saft und harmonische, lange nachklingende Säure. |       |         |
| <b>Kunststück QbA</b>   | 0,75l | 26,90 € |
| Cuvée Auxerrois u. Weißburgunder. Deutschland, Rheinhessen. Komplexe Noten von reifen Aprikosen und weißen Blüten, würzig, komplex, mit beachtlicher Länge.   |       |         |
| <b>Gravel &amp; Loam</b>  | 0,75l | 29,50 € |
| Sauvignon Blanc. Neuseeland, Marlborough. Misty Cove Wines. Feine Aromen von Stachelbeere, Litchi, Maracuja und frischen Kräutern, saftig und erfrischend am Gaumen.  |       |         |



## Bretagna di Lugana

0,75l 26,80 €

Trocken. Italien, Lombardei. Weingut Contina Bretagna, am Westufer des Gardasees. Wunderbar fruchtige Aromen von Äpfeln, Birnen und Pfirsich, untermalt von floralen Noten wie Jasmin. Eine herrliche frische, lebendige Säure lässt die Sinne beleben.

## FLASCHENWEINE ROSÉ

### Pink St. Laurent

0,75l 24,80 €

Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Weingut Tina Pfaffmann. Ein leichter, fruchtiger Roséwein. Trotzdem besitzt er noch einen leichten Rotweincharakter. Man muss nicht viel zu ihm sagen, er macht einfach Spaß.

## FLASCHENWEINE ROT

### Primitivo

0,75l 25,80 €

Trocken. Italien, Apulien. Weingut Castello Monaci. Der vielfach prämierte Piluna Primitivo gehört zu den erfolgreichsten und bekanntesten Weinen von Castello Monaci. Die schonende Lese in den kühlen Morgenstunden, ein biologischer Säureabbau und die teilweise Reifung von 6 Monaten in unterschiedlich stark angerösteten Barriques aus französischer Eiche sorgen für das einzigartige Geschmacksprofil dieses begehrten Primitivo-Weins.

## ROTE HIGHLIGHTS

### Lucente La Vite 2015 *(geringer Bestand)*

0,75l 39,90 €

Trocken. Italien, Toscana. Lucente La Vite vom Weingut Luce della Vite hat eine dunkelrote Farbe mit violetten Tönen und ein komplexes Bouquet mit Aromen von schwarzen Kirschen und kleinen roten Früchten, verstärkt durch Röstaromen. Im Hintergrund finden sich auch angenehme Noten von Vanille und gerösteten Kaffeebohnen. Am Gaumen zeigt dieser elegante Wein eine schöne Rundung mit seidigen Tanninen voller Harmonie. Ein toskanischer Spitzenwein!



## ROTE HIGHLIGHTS

### Tommasi Valpolicella Ripasso

0,75l 28,00 €

Trocken. Italien, Piemont. Der Ripasso vom Weingut Tommasi beeindruckt mit einem breiten Fruchtaromen-Fächer, zarter Pfefferwürze und einem Hauch von Rosinen. Vollmundig und ausgewogen am Gaumen, mit langem, eleganten Abgang. Intensive rubinrote Farbe. Reiche würzige Aromen von schwarzem Pfeffer und Rosinen.

### Chateau de Pez 2009 *(geringer Bestand)*

0,75l 51,00 €

Trocken. Frankreich, Saint-Estèphe. Zart rauchig, dunkle Beerenfrucht, Gewürzanklänge, Mandarinen, Kirschenanklang. Mittlere Textur, zart vegetal, präsenste Tannine, zitronige Nuancen, etwas Bitterschokolade im Nachhall.

### Carmenère Single Valley Lot Gran Reserva

0,75l 27,50 €

Trocken. Chile, Valle de Rapel. Dunkelrot mit violetten Reflexen im Glas. Intensive Fruchtigkeit mit Aromen von Schwarzkirschen, Cassis, Kräutern, grüner Paprika und Zartbitterschokolade. Ein körperreicher Wein mit kräftigen, seidigen und runden Tanninen und einem langen Finish.

Wein - ganz einfach geniessen!