



## DRINKS

Strawberry Mint Herbs After Dinner Dagon 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 Golden Hour  
Limone White Peach Triple Sec Passion Fruit Aperitivo

<b>Discoschorle St. Tropez</b> - alkoholfrei Alkoholfreier Sekt, Energy, Himbeeren mit Goldstaub, Eis	6,90 €
<b>Orange Spritz</b> - alkoholfrei Monin Orange Spritz Sirup, Soda, Zitronensaft, Orange, Eis	6,50 €
<b>The Golden Hour</b> Pfirsichlikör, Moraschino, Prosecco, Beeren, Minze, Eis	7,90 €
<b>London Leaves</b> - auch als Alkoholfreier empfehlenswert Tanqueray Gin oder Tanqueray alkoholfrei, Apfelsaft, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, frische Gurke, Minze, Limone	7,50 €
<b>Pink Dragon</b> Roséwein, Guave-Drachenfrucht-Nektar, Zitrone, Minze, Eis	6,90 €
<b>Elderflower Fizz</b> Vodka, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Eis	7,50 €
<b>Porn Star Martini</b> Wodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht, Schaumwein	7,90 €
<b>Lillet White Peach</b> Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsichspalten, Eis	7,50 €
<b>Strawberry Margarita</b> Tequila, Limettensaft, Erdbeeren, Crush-Eis, Minze	7,50 €

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



## UNSERE NEUEN

**Deftige Gulaschsuppe** 8,90 €

Vom Rind, mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln. Der Klassiker für kalte Tage!

**Rote Bete Caprese<sup>V</sup>** 16,90 €

Rote Bete in Scheiben, Büffelmozzarella, geröstete Sonnenblumenkerne, Schnittlauch, Crema di Balsamico. Klingt fancy, schmeckt fantastisch.

**Kleine Rosenkohlquiche mit Maronen<sup>V</sup>** 14,90 €

Mit Salatbouquet und Honig-Senfdressing. Ja, Rosenkohl kann richtig cool sein!

**Zanderfilet** 25,90 €

Knusprig auf der Haut gebraten. Mit Rahmblumenkohl und kleinen Backkartoffeln. Fischliebhaber, ihr habt euer neues Leibgericht!

**Ostfriesischer Grünkohl** 27,90

Mit Kassler, geräucherten Mettendchen, Dicke Rippe, Bratkartoffeln, Senf. Deftig, traditionell und einfach unwiderstehlich. Perfekt für echte Genießer und norddeutsche Originale.

**Veggie Pizza Speciale<sup>V</sup>** 18,90 €

Ofenfrische Pizza mit Mozzarella, gebratenen Tomaten, Kürbis-spalten, Peperoni, Gojibeeren, Edamame und Basilikum. (täglich ab 17.00 Uhr)

**Dry Aged Beef Burger im Polentabun** 23,90 €

Saftiges Dry Aged Rindfleisch-Patty, Endiviensalat, rotes Zwiebelconfit, Djonsenf, Essiggurke, Munsterkäse und Tomate. Dazu gesellen sich Hash Brown Fries. Ein Burger, der Maßstäbe setzt!

**Krustenbraten vom Schweinebauch** 24,00 €

Dazu gibt's dunkle Zwiebelsauce, dicke Bohnen und samtiges Stampfkartoffelglück. Kross, deftig und voller Geschmack!

**Warme Orangen-Crêpe mit Grand Manier** 9,50 €

Getoppt von Schokoladensauce - begleitet von einem Softeiszweg. Perfekt für Süß-Schnäbel!

**After Dinner Cocktail Espresso-Martini** 7,50 €

V = vegetarisch



## HAUSGEMACHTE PIZZA

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

<b>Margherita<sup>V</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum	11,00 €
<b>Prosciutto Crudo</b> Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano DOP	17,90 €
<b>Salami</b> Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Spianata Romana, Rucola	16,80 €
<b>Pizza à la Bruschetta<sup>V</sup></b> Ofenfrische Pizza mit Tomatensugo, Bruschetta, Mozzarella, Rucola, Knoblauch, roten Zwiebeln und Parmesan, getoppt von altem Balsamico.	18,90 €
<b>Salmone</b> Frischer Lachs, Spinat, Mozzarella, Crème Fraiche, Kapern	19,50 €
<b>Prosciutto E Funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Italienischer Hinterkochen, 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> Chicken Nuggets mit Pommes Frites	8,90 €
<b>Weiß ich nicht</b> Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat	8,90 €
<b>Ist mir egal</b> Backfisch mit krossen Bratkartoffeln	7,90 €
<b>Habe keinen Hunger</b> Cheeseburger mit Pommes Frites	11,00 €
<b>Mag ich nicht</b> Penne Nudeln mit Hühnchen und Tomatensauce	7,50 €
<b>Räuberteller</b> Bei Mama und Papa räubern ...	0,00 €
<b>Softiszwerg – der kleine Verführer</b> 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. 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. Haselnuss-Coffee, Toffee-Caramel, Erdbeere oder Vanille.	
<b>Iced Coffee</b>	5,90 €
Geeister Kaffee mit Vanillesoßeis und Praline-Topping. Herrlich anders. 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	4,50 €   24,90 €
Sekt Hausmarke	0,1l   0,75l	3,80 €   21,90 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	7,50 €
Hugo - Prosecco, Holunder, Minze, Soda	0,2l	7,50 €
Hugo free - alkoholfreier Sekt, Holunder, Minze, Soda	0,2l	7,50 €
Mango Maracuja Biercocktail	0,2l	7,50 €
Mango Maracuja Biercocktail - alkoholfrei	0,2l	7,50 €

### Softdrinks

Emssprudel	0,3l	3,30 €
Brohler Naturell	0,25l	3,30 €
Brohler Gourmet Mineralwasser	0,75l	7,80 €
Classic, Medium, Naturell		
Coca Cola	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Coca Cola Zero	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Fanta	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Sprite	0,3l   0,4l	3,80 €   4,80 €
Effect Energy	0,25l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,40 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,40 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,40 €
Veltins Fassbrause Holunder	0,33l	3,60 €

### Fruchtiges von Niehoff Vaihinger

Apfelsaft klar	0,2l	3,50 €
Ananassaft	0,2l	3,50 €
Maracuja-Nektar	0,2l	3,50 €
Traubensaft	0,2l	3,50 €
Rose-Grapefruit	0,2l	3,50 €
Johannisbeer-Nektar schwarz	0,2l	3,50 €
Orangensaft	0,2l	3,50 €
Bananen-Nektar	0,2l	3,50 €
Cranberry-Nektar	0,2l	3,50 €
Rhabarber-Nektar	0,2l	3,50 €
Kirschsaff	0,2l	3,50 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l   0,4l	4,20 €   5,20 €



## FLÜSSIGE GENÜSSE

### Durstlöscher

Minze-Holunderblüte	0,4l	5,90 €
Holunderbeere-Brombeere	0,4l	5,90 €
Cranberry-Orange	0,4l	5,90 €
Ingwer-Zitronengrass	0,4l	5,90 €

### Elephant Bay Ice Tea

Granatapfel	0,33l	3,90 €
Pfirsich	0,33l	3,90 €
Blaubeere	0,33l	3,90 €
Wassermelone	0,33l	3,90 €

### Emsbrause

Orange	0,33l	3,80 €
Citrus Mix	0,33l	3,80 €
Rhabarber	0,33l	3,80 €

### Fassbier

Veltins Pilsener	0,3l   0,4l	3,70 €   4,70 €
Alster, Tango	0,3l   0,4l	3,70 €   4,70 €
Grevensteiner Original – naturtrübes Landbier	0,3l   0,5l	3,80 €   5,90 €
Borchert Braunbier aus dem Emsland	0,3l	4,00 €
Jever Pils	0,4l	4,80 €
Bayreuther Hell	0,5l	5,90 €

### Aus der Flasche

Veltins Pilsener alkoholfrei, Radler alkoholfrei	0,33l	3,70 €
Frankenheim Altbier	0,33l	3,60 €
IPA Maisel & Friends	0,33l	3,80 €
PALE ALE Maisel & Friends	0,33l	3,80 €
PALE ALE Maisel & Friends - alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Guinness Hop House Lager	0,33l	3,90 €
Vita Malz	0,33l	3,60 €

### Weizenbier

Erdinger Weizen hell	0,5l	5,40 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5l	5,40 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	5,40 €
Erdinger Weizen mit Säften	0,5l	5,70 €

Schauen Sie doch auch mal in unsere Craftbeer-Karte



## Bittere

Martini Extra Dry	0,04l	4,50 €
Martini Bianco	0,04l	4,50 €
Campari	0,04l	4,10 €
Ramazotti	0,02l	3,20 €
Fernet Branca	0,02l	3,20 €
Kümmerling	0,02l	3,20 €
HKT	0,02l	2,90 €
Jägermeister	0,02l	3,20 €

## Liköre

Sambuca Molinari	0,02l	3,30 €
Baileys	0,02l	3,30 €
Likör 43	0,02l	3,30 €
Safari	0,02l	3,30 €
Sasse Nuss	0,02l	4,30 €

## Digestif

Heydt Manufaktur - Fassgelagerte Obstbrände

Heydt Alte Kirsche	0,02l	4,50 €
Heydt Alte Zwetschge	0,02l	4,50 €
Heydt Alte Williamsbirne	0,02l	4,50 €
Heydt Alte Marille	0,02l	4,50 €
Scheibel Obstler	0,02l	4,40 €
Grappa Tradizione Nonini	0,02l	4,50 €
Heydt 1860 Lagerkorn	0,02l	4,40 €
Heydt Edition III Limitiert	0,02l	4,70 €
Malteser Aquavit	0,02l	2,90 €
Jubiläums Aquavit	0,02l	3,10 €
Linie Aquavit	0,02l	3,30 €
Ouzo 12	0,02l	3,30 €
Osborne 103	0,04l	4,00 €
Veterano	0,04l	4,00 €

## Die Kleinen und Feinen

Rosche Korn	0,02l	2,70 €
Rosche Wachholder	0,02l	2,70 €
Berentzen Apfelkorn	0,02l	2,70 €
Heydt Blaubeere-Kirsch	0,02l	2,70 €
Sasse Sechser	0,02l	3,80 €

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 €
Havanna	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 €
Heydt Kingfisher	0,02l	7,50 €

## 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		+2,50 €
mit Saft		+3,00 €
mit Effect Energy	Fl. 0,20l	+4,00 €
mit Schweppes	Fl. 0,20l	+3,40 €
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	3,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Espresso Doppio	4,50 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Hot Chocolate	4,00 €

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch zu.

### Keo's Teachamp

Drei Friesen	4,00 €
Earl Grey	4,00 €
Grünen Tee	4,00 €
Kamille	4,00 €
Pfefferminze	4,00 €
Waldbeere	4,00 €
Rooibos Vanille	4,00 €
Kräutermischung	4,00 €
Erdbeer-Zitronengras	4,00 €

### Sweets

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





## WEINKARTE

### OFFENE WEISSWEINE

**Ems-Island Grauer Burgunder** 0,20l 6,70 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Fruchtig-frischer Grauburgunder mit leichter angenehmer Säure. Aromen von Birnen und Nüssen. 0,75l 23,50 €

**Vier Jahreszeiten Chardonnay** 0,20l 6,90 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Feine reife exotische Aromen von Mandarine und Ananas. Im Geschmack sehr kraftvoll, elegant und nachhaltig. 0,75l 24,20 €

**Ems-Island Weißer Burgunder** 0,20l 6,70 €

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 23,50 €

### OFFENE ROSÉWEINE

**Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rosé** 0,20l 6,70 €

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 23,50 €

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

Cheers!



## OFFENE ROTWEINE

<b>Ems-Island Merlot</b>	0,20l	6,90 €
Trocken. Deutschland, Pfalz. Körperreicher, intensiver und nachhaltiger Wein, trotzdem sehr weich und gefällig.	0,75l	24,20 €
<b>Vier Jahreszeiten Spätburgunder</b>	0,20l	6,70 €
Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Milder und fruchtiger Spätburgunder mit feiner Restsüße. Aromen von Erdbeeren und Schwarzkirschen.	0,75l	23,50 €

## FLASCHENWEINE WEISS

<b>Marina Alta Blanco D.O.</b>	0,75l	26,50 €
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	33,90 €
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	28,90 €
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	31,50 €
Sauvignon Blanc. Neuseeland, Marlborough. Misty Cove Wines. Feine Aromen von Stachelbeere, Litchi, Maracuja und frischen Kräutern, saftig und erfrischend am Gaumen.		
<b>Bretagna di Lugana</b>	0,75l	29,50 €
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 26,80 €

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 29,00 €

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!

### 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.

Wein - ganz einfach geniessen!