

# **SPEISEKARTE**



VO	RS1	PFI	SF	$\mathbf{N}$
V	TIOI		. Ош	TA

01.	Tomaten-Bruschetta	5,50€
02.	Vitello Tonnato	7,90€
03.	Knoblauchbrot Speciale	7,50€
04.	Gulaschsuppe	6,90€
05.	Käse-Lauch-Suppe	6,90€

### **PIZZA**

06.	Margherita	10,00€
07.	Vegetarisch	13,50€
08.	Tonno	13,90€
09.	Pizza Pesto	12,90€
10.	Salami	12,90€
11.	Prosciutto e Funghi	13,50€
12.	Bresaola e Rucola	15,50€
13.	Salsiccia e Gorgonzola	14,90€
14.	Salmone	13,90€
15.	Frutti di Mare	14,90€
16.	Garnelen	14,20€

### **PASTA**

17.	Aglio e Olio	10,90€
18.	Pollo Speciale	12,90€
19.	Pomodoro	9,90€
20.	Gorgonzola	13,90€
21.	Bolognese	12,90€

Optionale Toppings: jeweils 6,00 €

Putenstreifen, Garnelen oder Rinderfiletstreifen

# HAUPTGERICHTE À LA CARTE

22.	Schnitzel "Wiener Art" mit Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln mit Speck & Zwi	15,90€ iebeln
23.	Schnitzel "Wiener Art" mit Ananas, Spargel, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, gratiniert mit Käse	15,90€
24.	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Sardellen & Kapern	23,90€
25.	Putenschnitzel mit mediterraner Paprikasauce und Bratkartoffeln mit Speck	15,90€ & Zwiebeln
26.	Husumer Rumpsteak (200 g) mit Spinat (Knoblauch & Zwiebeln) und Ofenkartoffel mit So	21,90€ ur Cream
27.	Husumer Rumpsteak (200 g) mit Knoblauchgemüse & Rosmarinkartoffeln	21,90€
28.	Husumer Rinderfilet "Mafiosi" (200 g) mit Knoblauch, Peperoni, Oliven und Ofenkartoffel mit Sour G	29,90€ Cream
29.	Husumer Rinderfilet (200 g) mit grüner Pfefferrahmsauce, Spargelgemüse & Rosmarinkart	29,90€ toffeln
30.	Grillteller (300 g) Rumpsteak, Pute & Schweinefilet mit Kräuterbutter und Pom	24,90€ mes Frites
31.	Husumer Färsenburger (200 g) mit Pommes Frites, Jalapeños, Cheddar, Salat, Tomate, karame Zwiebeln & Gurke	13,90€ ellisierten
32.	Lachsfilet auf der Haut mit gebratenem Spinat & Dillkartoffeln	14,90€
33.	Garnelen aus der Pfanne mit Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoni & Knoblauchbrot	14,90€
34.	Antipasti mariniertes Gemüse in Olivenöl mit geräuchertem Lachsschir Aioli & Steinofenbaguette	14,90 € nken,
35.	Großer gemischter Salat mit Steinofenbaguette & Gemüse der Saison	9,50€
	Optionale Toppings: Putenstreifen, Garnelen oder Rinderfiletstreifen	jeweils 6,00€

# DESSERT

36.	Tiramisu im Glas	4,90€
37.	Mousse al Cioccolato	5,90€
38.	Eisvariation "Pinocchio" (für Kinder)	2,90€
39.	Eisvariation "Biene Maja" (für Kinder)	2,90€

# KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE

Becher Kaffee	3,50€
Cappuccino	3,90€
Milchkaffee	3,90€
Espresso, Single	2,80€
Espresso, Double	4,20€
Espresso Macchiato	2,90€
Latte Macchiato	3,90€
Latte Macchiato mit Flavour	4,00€
Kakao	3,90€
Kakao mit Sahne	4,50€
Pharisäer / Irish Coffee	6,50€
Tote Tante	6,50€
Tee	3,90€
Grog	5,50€

		• •
<b>ERFRISCHU</b>		$\mathbf{A} \mathbf{N} \mathbf{T} \mathbf{T} \mathbf{Z} \mathbf{T}^{T}$
FKFKIN HI		AINKE

Pepsi / Light / Zero	0,3 l 4,00€	0,4 l 4,90€
Spezi	0,3 l 4,00€	0,4 l 4,90€
Mirinda	0,3 l 4,00€	0,4 l 4,90€
Seven up	0,3 l 4,00€	0,4 l 4,90 €
Bitter Lemon	0,3 l 4,00€	0,4 l 4,90€
Tonic Water	0,3 l 4,00€	0,4 l 4,90€
St.Michaelis Wasser mit & ohne Kohlensäure	0,251 2,50€	0,75 l 5,50 €
Säfte & Schorlen	0,3 l 4,00€	0,4 l 4,90€

# **BIERE**

Flensburger vom Fass				
Pilsener	0,3 l	3,50€	0,4 l	4,00€
Strand-Lager	0,3 l	3,90€	0,4 l	4,50€
Flensburger in Flaschen			0,33 l	3,00€
Frei / Dunkel / Gold				

Weitere				
Alster	0,3 l	3,50€	041	4,90€
Schneider Weizen			<b>0,5</b> l	4,90€
Schneider Alkoholfrei			<b>0,5</b> l	4,90€

# **APERETIF**

Aperol	0,2 l	6,00€
Lillet	0,2 l	6,00€

# SPIRITUOSEN (4 CL)

Bacardi	4,00€
Bacardi Oakheart	4,00€
Ballantine's	4,00€
Johnnie Walker Red	4,00€
Jim Beam	4,00€
Jameson Irish Whiskey	4,50€
Jack Daniel's	4,50€
Canadian Club	4,50€
Tullamore D.E.W.	4,50€
Johannsen Rum	4,00€
Captain Morgan	4,00€
Havana Club Añejo 3	4,00€
Havana Club Añejo 7	5,20€
Vodka Absolut	3,50€
Tanqueray Gin	4,00€
Bombay Sapphire Gin	4,00€
Als Longdrink	je 5,90€

# LIKÖRE & DIGESTIFS

Baileys	4 cl 5,00 €
Sambuca	2 cl 3,00 €
Ramazzotti	2 cl 3,00 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl 4,00€
Berliner Luft	2 cl 3,00€
Mexikaner	2 cl 3,00€
	0,5 l 25,00€
Tequila	2 cl 3,00€
Jägermeister	2 cl 3,00 €
Korn	2 cl 3,00 €

#### **SCHAUMWEINE**

#### Domaines Luc Pirlet – Languedoc, Frankreich

Crémant de Limoux Blanc – Brut Réserve, trocken

Rebsorten: Chardonnay, Chenin Blanc

Feine Perlage, mineralisch, frisch mit Zitrus- und Minznoten.

0,75 l 45,00 €

#### Domaines Luc Pirlet – Languedoc, Frankreich

Crémant de Limoux Rosé – Brut Réserve, trocken Rebsorten: Chenin Blanc, Chardonnay, Pinot Noir Fruchtig-frisch, Beerenaromatik, feine Perlage.

0,1 l 7,00 € 0,75 l 45,00 €

#### Serena Wines – Italien

Prosecco Piu Frizzante Terra Serena, trocken Fruchtig, spritzig, Noten von Zitrus und Apfel.

0,1 l 5,00 € 0,75 l 29,90 €

#### **WEISSWEIN**

Hauswein Kanalschuppen

0,2 l  $5,90 \in$  1,0 l  $19,90 \in$ 

#### Weingut Hofmann – Rheinhessen, Deutschland Grauburgunder, Gutswein, trocken

Frisch, cremig, Aromen von Melone, Banane & Apfel.

0,2 1 7,90 € 0,75 1 27,90 €

Weingut Hees – Nahe, Deutschland Weißburgunder, Gutswein, trocken

Birne, Nüsse, mineralische Eleganz.

0,2 1 7,90 € 0,75 1 27,90 €

#### **WEISSWEIN**

Weingut Karsten Peter – Pfalz, Deutschland Weißburgunder & Chardonnay, Gutswein, trocken Cremig, fruchtig, feine Säure.

 $0.21 \ 7.70 \in 0.751 \ 26.50 \in$ 

Weingut am Nil – Pfalz, Deutschland Nilcuvée Weiß, feinherb

Fruchtiges Bukett, Noten von Quitte, Ananas & Mirabelle.

0,2 l 7,70 € 0,75 l 26,50 €

### ROSÉWEIN

Weingut Zeter – Pfalz, Deutschland Cuvée Rosé Tatze, trocken Fruchtig, floral, elegant.

0,21  $7,50 \in 0,751$   $26,00 \in$ 

Weingut am Nil - Pfalz, Deutschland

Rosé, trocken

Rebsorte: Spätburgunder, Beerig, zart & saftig.

0,2 l 7,90 € 0,75 l 27,90 €

#### **ROTWEIN**

Hauswein Kanalschuppen

0,2 l 5,90 € 1,0 l 19,90 €

Weingut Zeter – Pfalz, Deutschland

Cuvée Rot Tatze, trocken

Aromen von Beeren, Cassis & Kräutern, samtig & saftig.

0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,00 €

Byrne Vineyards – Clare Valley, Australien

Shiraz "Ohhh Boomballou", trocken

Würzig, kräftig, Aromen von dunklen Beeren & Schokolade.

 $0.21 8.50 \in 0.751 29.90 \in$ 

Weingut Rettig – Rheinhessen, Deutschland

Spätburgunder, trocken

Röstaromen, Johannisbeere, Pflaume, elegante Säure.

0,2 l 7,90 € 0,75 l 27,90 €

Criadores de Rioja – Rioja, Spanien

El Guardian Tempranillo, trocken

Samtig, würzig, fruchtig mit leichten Tanninen.

 $0.21 \ 6.90 \in 0.751 \ 24.50 \in$