

Moin!

Während Sie aus unserer Karte frisch zubereitete Speisen und gute Getränke auswählen genießen Sie doch einen

Föhrer Manhattan₁ – das kultige Inselgetränk zu jeder Tages und Nachtzeit aus Bernhards Heimat der Insel Föhr 4cl - 3,50



Cocktail – Der Erste Cocktail mit EIS in der Flasche. In acht verschiedenen Sorten 0,2l – 7,00

Oder darf es vielleicht ein Glas Jules Mumm Medium Dry **Sekt** sein? 0,1l - 3,90

Almdudler **Almspritzer** Almdudler mit Weißwein & Zitrone 0,2l € 5,00

Fruchtig frisch und feurig rot begleitet ein

Martini Fiero Wild Berry 1,1l 0,2l – 6,00 Sie durch unsere Karte

Zum Durstlöschen fällt unsere Empfehlung auf das Naturbelassene **Kellerbier von TH. KÖNIG** unser Zwickel 0,33l - 3,50 aus der Flasche und mit dem typischen Henkel Glas

Guave-Drachenfrucht mit Sekt & Zitrone 0,1l € 3,90

Erfrischende Aperitifs ganz ohne Alkohol:

Orange Spritz mit Tonic 0,2l – 5,50

Guave-Drachenfrucht Schorle 0,1l € 2,90

Almdudler Kräuterlimonade 0,1l € 2,90

Schweppes Wild Berry mit Himbeeren 0,1l € 2,90

Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Yvonne und Bernhard Bohn

Alle Preise verstehen sich in Euro

Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung erhalten Sie gern auf Anfrage

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6. Geschwärzt 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Koffein 10 Chinin 11 Süßungsmittel 12 Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 Gewachst 14 Taurin 15 Nitritpökelsalz

Frisch für Sie gezapft vom Fass

König Pilsener oder Alsterwasser	0,3l - 3,50	0,5l - 5,00
Almradler (Almdudler Kräuterlimonade & Bier)	0,3l - 3,50	0,5l - 5,00

Aus der Flasche

Benediktiner Weissbier - naturtrüb, dunkel oder alkoholfrei	0,5l - 5,00
Theodor König Zwickel, das süffige, naturbelassene Landbier	0,33l - 3,50
Alkoholfreies Bier 0,0%	0,33l - 3,00
Alkoholfreies Alsterwasser 0,0%	0,33l - 3,00

Aperitif

Martini Fiero _{1,11} und Schweppes Wild Berry	0,2l - 6,00
--	-------------

kukki – Cocktail: Der erste Cocktail mit Eis in der Flasche	0,2l - 7,00
---	-------------

Aperol _{1,11} Spritz mit Sekt und Soda	0,2l - 6,00
---	-------------

Lillet Blanc mit Himbeeren und Schweppes Wild Berry	0,2l - 6,00
---	-------------

Alkoholfrei

Mineralwasser / Sprudel	0,25l - 2,90	0,7l - 5,90
Naturell		0,25l - 2,90

Almdudler Original oder Zuckerfrei 0,35l - 4,50

Original Spezi _{1,3,7,9} , Cola _{1,3,7,9} , Cola Zero _{1,3,7,9,11,12} ,	0,33l - 3,00
--	--------------

Rhabarberschorle	0,33l - 3,90
Grapefruitschorle	0,33l - 3,90

Im Glas

Tafelwasser Naturell / Medium / Sprudel	0,2l - 2,70	0,4l - 3,90
Tafelwasser Naturell / Medium / Sprudel in der Flasche		0,7l - 5,50

Orangenlimonade _{1,3} , Zitronenlimonade, Apfelschorle (klar)	0,2l - 2,70
	0,3l - 3,00

Säfte / Nektare / Fruchtsaftgetränke

Für jeden Geschmack was dabei: Orangensaft, Kirschnektar, Bananennektar ₃ , Apfelsaft, Guave-Drachenfrucht	0,2l - 3,20
---	-------------

Kiba ₃ – Kirsch-Banane Mixgetränk	0,3l - 4,20
--	-------------

Saftschorle ₃	0,2l - 3,10
	0,4l - 4,60

Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6. Geschwärzt 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Koffein 10 Chinin 11 Süßungsmittel 12 Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 Gewachst 14 Taurin 15 Nitritpökelsalz

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Croutons und gebratener Garnele 7,90

Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen und Gin-Sahne 6,90

Tagessuppe 6,90

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Knoblauchbaguette 3,90

Hausgebeizter Rote-Bete-Lachs mit Kartoffelrösti und Schmand 10,50

Gebratene Garnelen (5 Stk) mit Ajoli, Olivenöl und Baguette 9,50

Thai-Beef-Pastrami mit Wildkräutersalat, Pflaumenvinaigrette und geröstetem Graubrot 11,50

Salate mit Baguette

Variation von frischen Salaten der Saison 6,50

+ gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,50

+ gebratenen Garnelen 15,90

Pasta

Bandnudeln mit Champignons, Rahmsoße und Parmesan 13,90

Gebratene Garnelen mit pikant asiatisch gebratenen Wurzelgemüwestreifen & Bandnudeln 17,90

Gebratene Muscheln mit Bärlauchrahm und Bandnudeln 14,90

Fisch

Pannfisch mit grünen Bohnen & grober Senfsaatsoße 18,50

Lachsforellenfilet gebraten mit Blattspinat und Hollandaise 19,80

Gratiniertes **Doradenfilet** mit Lauchgemüse und Rote Bete Schaum 17,90

Fleisch

Rind

200g **Rumpsteak** 29,00 oder 200g **Filetsteak** 36,00

jeweils mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter

oder mit gebratenem Kaisergemüse und Pfefferrahmsoße

Labskaus mit roter Beete, Gewürzgurke, Heringsfilet und Spiegeleiern 16,50

Schwein

Zwei gebackene **Schweineschnitzel** Wiener Art 18,90

mit Paprikasoße

oder Champignonrahmsoße

oder Hollandaise mit Spiegelei

Schnitzel Hawaii mit Ananas & Käse überbacken mit Hollandaise 18,90

„**Bürgermeistertopf**“ Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße mit gebratenem Speck, Nürnberger Würstchen & Spiegelei 22,50

Geflügel

Gebratenes **Hähnchenbrustfilet** 18,90

mit Paprikasoße

oder Champignonrahmsoße

oder Hollandaise und Spiegelei

Bitte wählen Sie zu Ihrem Fisch oder Fleischgericht eine Beilage aus:

Hausgemachte Pommes mit oder ohne Knoblauch, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

Lamm

Gratiniertes **Lammrückenfilet** mit Ratatouille, Blattspinat und Kartoffelgratin 23,90

Burger

„**Klassiker mit Käse**“ Hamburger mit 200g Rindfleisch auf einem hausgebackenem Weizenbrötchen mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Bernds Burger Dressing 14,50

"**Der Cowboy**" Hamburger mit 200g Rindfleisch auf einem hausgebackenem Roggenbrötchen mit Champignons, gebratenem Speck, Cheddar Käse und Barbecue Soße 15,50

Teamburger „Sam“ Hamburger mit zwei 100g Smash-Patties mit Cheddarkäse, Tomaten, Salat und Knoblauch-Parmesan-Mayo auf einem hausgebackenem Weizenbrötchen 14,90

"**Die Ziege**" Hamburger mit 200g Rindfleisch auf einem hausgebackenen Weizenbrötchen mit Feigensenf-Majo, Salat, Ziegenkäse und Tomaten 15,50

„**Der Vegetarier**“ Gemüse Burger mit Kartoffel-Zucchini Rösti auf einem hausgebackenem Weizenbrötchen mit Salat und Bärlauch Mayo 13,50

Alle Burger können Sie auch als Wrap oder in der Low Carb Bunless (ohne Brötchen) Variante mit mehr Salat bestellen.

Dazu empfehlen wir:

Hausgemachte Pommes 5,30

Hausgemachte Knoblauch Pommes 5,70

Beilagen Salat 4,90

Portion Trüffelmayo 0,90

Portion Mayonnaise 0,50 Ketchup 0,50 Kräuter dip 0,60

Portion Knoblauch Dip 0,70

Portion Bernds Burger Dressing 0,70

(Tomatisierte Remoulade mit Gewürzen)

Dessert

Lauwarmer Schoko Kuchen mit Vanilleeis, Kirschragout und Sahne 7,90

Belgische Waffel mit Puderzucker 3,50
mit Pflaumenmus und Schmand 6,50
mit Vanilleeis und Sahne 6,50

Eine Kugel Eis 2,00 - Portion Sahne 0,90

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt-Waldfrucht
Walnuss
Pistazie
Stracciatella
Zitrone

Eine Kugel Vanille Eis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 4,30

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 7,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne 6,50

Weißwein

Weine 0,2l Euro 6,00 0,75l Euro 19,00
0,5l Euro 13,00 1l Euro 24,00

Weinschorle 0,2l Euro 5,00

Wenzler, Mettenheimer Michelsberg, Rheinhessen
Bacchus, halbtrocken 0,75l

Austernfischer, **Kerner & Silvaner** Cuvee, trocken 0,75l

Austernfischer, **Burgundercuvee**, trocken 0,75l

Wenzler, Mettenheimer Goldberg, Rheinhessen
Weißer Burgunder trocken 0,75l

Arnsteiner Gült **Grauer Burgunder** trocken 0,75l

Arnsteiner Gült, **Scheurebe**, trocken 1l

Roséwein

Mettenheimer Cabernet Sauvignon & Merlot **rosé**, halbtrocken 0,75l

Rotwein

Villa Mura, IGT, **Merlot**, Weingut Vinicola Sartori, Italien, trocken 1l

Wenzler, Rheinhessen,
Portugieser Rotwein, lieblich 0,75l
Dornfelder, halbtrocken 0,75l
Dornfelder, trocken 0,75l

Austernfischer, **Rotweincuvée**, Pfalz trocken 0,75l

Prickelndes

Jules Mumm Medium Dry Sekt 0,1l Euro 3,90 0,75l Euro 21,00

Digestif 2cl

Williamsfruchtbrandlikör, Obstler, Calvados¹ 4,00

Lantenschammer Geiste oder Brände, Grappa, Remy Martin¹ 4,50

Magenbitter 2cl

Fernet Branca, Ramazotti, Averna, Gammel Dansk, Jägermeister 2,70

Eisgekühltes 2cl

Schimmelreiter Aquavit, Oldesloer Korn 2,00

Verteiler¹, Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit, Bommerlunder 2,70

Malteser, Helbing 2,70

Whiskey und Whisky 2cl

Ballantines¹, Jim Beam¹, Jack Daniels¹, 4,50

Paddy, Tullamore Dew¹, 4,50

Sherishor 12Y 54% 14,50

Sherishor 12Y 45% 12,50

Weitere Spirituosen 2cl

Schimmelreiter Tante Ella¹, De geele Köm, Korn 2,00

Baileys^{1,3}, Sambucca, Ouzo, Friesengeist, Kettenfett Lakritzlikör, Wodka 2,70

Gordons Dry Gin 3,00

Bombay Sapphire Gin 3,80

Bacardi¹, Havanna¹ 4,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹	2,50
Becher Kaffee ⁹	3,50
Milchkaffee ^{8,9}	3,10
Cappuccino ^{8,9}	2,90
Latte Macchiato ^{8,9}	3,50
Espresso ⁹	2,20
Doppelter Espresso ⁹	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne ^{8,9}	3,80
Heiße Zitrone	2,10
Glas Tee 0,3l	3,10

Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminz, Grüner Tee, Früchte Tee

Heiße Getränke mit Alkohol

Rum Grog ¹⁶	3,90
Pharisäer ^{16,9} ,	5,50
Tote Tante	5,50
Alter Schwede ^{1,3,8,9}	5,50