



SOFTS

Viva con Agua
Laut | Leise



Früh Sport	0,33	3,20
fritz-kola Zuckerfrei	0,33	3,60
fritz-mischmasch	0,33	3,60
fritz-limo	0,33	3,60
Orange Zitrone Apfel-Kirsch-Holunder		
fritz-spritz	0,33	3,80
Apfelschorle Rhabarberschorle		
Fruchtschorle	0,40	3,80
Kirsch Maracuja Ananas Orange		
Thomas Henry	0,20	3,20
Tonic Bitter Lemon		
Elephant Bay Ice Tea	0,33	4,30
versch. Sorten - immer wechselnd!		

BIER VOM FASS

Früh Kölsch	0,25	2,60
	0,40	3,95
Becks	0,25	2,60
	0,40	3,95
Franziskaner Weizen	0,50	5,20

BIER OHNE

Franziskaner Weizen	0,50	4,50
Franziskaner Zitrone	0,33	3,70
Becks Blue alkoholfrei	0,33	3,70

Alle Getränke in 0,33l werden als
Flaschengetränk serviert!

KAFFEE & CO

	Tasse	Pott
Café Crème	2,90	5,20
Espresso	2,30	
Espresso doppelt		3,60
Espresso macchiato	2,70	
Milchkaffee		3,90
Cappuccino	3,30	
Latte macchiato		3,70

Frischer Minztee	3,60
Bio Tee	3,20
versch. Sorten	



VINO

	Glas	Flasche
TROCKEN	0,21	
Grauburgunder 1l	5,50	24,00
SonnenWerk		
Chardonnay 1l	5,50	24,00
Trevezie IGP - SonnenWerk		
Weinschorle	4,60	

NEW

Vinho Verde Rosé 0,75l	5,50	24,00
Casal Mirandinho - Portugal		
Leicht prickelnd & fruchtig...		

FEINHERB

Rivaner 0,75l	5,50	18,50
Weingut Ernst Hein BIO		
Rosé 0,75l	7,50	25,50
Kabinett - Martin Wassmer		

TROCKEN

Merlot 1l	5,50	24,00
delle Venzie - SonnenWerk		
Primitivo Puglia 1l	5,90	26,50
Apulien - SonnenWerk		

FLASCHENWEINE - nur im Ganzen lecker!

Riesling 0,75l	34,50
Haus Klosterberg - Markus Molitor	

Lugana DOC 0,75l	32,00
Cesari - Italien	

SNACKS ZUM DRINK

Hausgemachte Nussmischung	4,90
Versch. Nüsse & versch. Gewürze	

SECCO

ParadieSecco Weiß 0,2l	7,50
--------------------------	------

Große Flaschen nur auf Vorbestellung





MOIN EISKAFFEE

4,90

Der Trendeiskaffee aus Berlin bei uns am See...
Nachhaltiges Espressokonzentrat aufgegossen
mit Milch und Eiswürfeln – auch mit
Ersatzmilch möglich. Sprecht uns an!

Moin Coffee French Vanilla

Moin Coffee Hazelnut

LONGDRINKS & GIN 4cl & Eis

Wodka Lemon	8,00
Wodka, Bitter Lemon	
Whisky Cola	8,00
Jack Daniels, Cola	
Cuba Libre	8,50
Havana Club, Limette, Cola	
Pink Gin	8,00
Gin, Grapefruit & Wildberry Tonic	

Bombay Sapphire	Limette	8,50
Hendrick's	Gurke	9,50
Malfy Gin Rosa	Grapefruit	9,00

Zu unseren Gins servieren wir Thomas
Henry Tonic

„Wenn das Leben dir Zitronen gibt, mach dir
Gin Tonic draus....“



SHOTS 2cl (auf Wunsch 4cl)

Ramazotti Absolut Vodka	2,90
Tequila Silver Sambuca Obstler	
Grappa Nonino Chardonnay	4,00

COCKTAILS OHNE

7,00

Ipanema |
Maracujasaft, Limette, Rohrzucker,
Rohrzuckersirup, Soda

Fruit Punch |
Was fruchtiges halt,
lass dich überraschen ;-)



APERITIFS

Hugo | 6,90
Holunderblütensirup, Limetten, Minze,
Secco & Soda

Aperol Sprizz | 6,90
Aperol, Secco, Soda & Orange

Lillet Wildberry | 6,90
Lillet, Wildberry Tonic, Früchte

Campari Orange | 6,90
Campari, Orangensaft

Campari Amalfi | 7,50
Campari, Bitter Lemon, Grapefruit

NEW

COCKTAILS

Handgestößelt

Caipirinha | 9,00
Pitu, Limetten, Rohrzucker

Mojito | 9,50
Weißer Rum, Limetten, Minze,
Rohrzucker

Getoastet aus der Flasche 7,90

Vegan und ohne künstliches Schnickschnak

El Presidente |
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine,
Sauerkirschaft, frische Heidelbeeren und Eis

Sex on the Beach |
Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör,
Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis

Colada |
Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup und Eis

Pink Grapefruit |
Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft,
Orangensaft, Guarana-Extrakt, frische Grapefruit und Eis

Sorten je nach Verfügbarkeit. Sprecht uns an!



kukki
Cocktail





FLAMMKUCHEN (BIS 17 UHR)

ZIEGENKÄSE & HONIG ● mit Roten Zwiebeln	9,90
SPECK & LAUCH	9,00
MOZZARELLA & TOMATE ● mit Rucola + SERRANO SCHINKEN	9,00 2,50
RÄUCHERLACHS & LAUCH	10,50
VEGAN ● mit Tomatensugo, Rucola und Gemüse	9,00

...VIELLEICHT EINEN BEILAGENSALAT DAZU?

Süß & hausgemacht

SCHOKOLADEN BROWNIE	4,90
hausgemachter Brownie mit viiiiiel Schokolade + KUGEL VANILLEEIS	1,30
HAUSGEMACHTES PANNA COTTA DUO	6,50
mit Himbeer & Mango	
WEIßE SCHOKI-HIMBEER-TARTE	6,50
hausgemacht mit wilden Beeren	
HAUSGEMACHTER KUCHEN ODER HAUSGEMACHTE TORTE	
immer wechselnd nach Lust und Laune	



SUPPE & Brot

Tomatensuppe ●	6,90
-----------------------	------

ANTIPASTI & CO (MIT BROT)

MEZZE Platte ●	16,90
Gegrilltes Gemüse, Oliven, marinierter Feta, Taboulé Salat, Humus, wahlweise mit Falafel oder Polpette	
APÉRO Brot mit 2 Dips nach Wahl	6,90
Aioli, Sour Cream, Dattel-Frischkäse, Strandwerk-Pesto, Humus ● + Extra Dip	1,50
MARINIERTE OLIVEN ●	4,50
PORTION SERRANO	7,00
GEBACKENER FETA ●	11,50
Geröstete Nüsse, getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven	
BURRATA ●	11,50
Tomatensalat, Rucola, Olivenöl	
GROSSE BLACK TIGER GARNELEN (8/12)	
in der Gusspfanne mit Knoblauch & Zitrone gebraten, dazu Aioli	
5 GAMBAS	13,90
10 GAMBAS	22,00
PORTION EDAMAME ●	4,50
Gegarte Sojabohnen mit Meersalz	
PORTION FALAFEL ●	6,90
7 Stk. mit Brot und Sour Cream Dip ● vegan möglich mit Humus	
PORTION POLPETTE	6,90
5 mediterrane Rinderhack-Bällchen, pikant gewürzt	





PANE

Italienisches Weißbrot versch. belegt

BRUSCHETTA ● 9,50

Tomate, Zwiebel, Basilikum, Rucola

ITALIANO 12,90

Hausg. Pesto, Tomaten-Duo, Rucola, Serrano Schinken und Parmesan

CAPRA ● 13,90

Ziegenkäse, Radicchio, Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne

SALATE

STRANDWERK SALAT 9,50

Verschiedene Blattsalate, zweierlei Tomaten, Gurke, geröstete Salatkerne, rote Zwiebeln, Möhren & Brot

+ 2 HÄHNCHENSPIEßE & MANGODIP 5,00

+ FETA UND OLIVEN ● 5,00

+ 5 FALAFELN & SOUR CREAM 5,00

BEILAGENSALAT 5,50

...zu Flammkuchen oder Antipasti

HAUSGEMACHTE DRESSINGS

Honig-Senf | Himbeer-Granatapfel● | Limette-Minze | Essig & Öl |

FOCACCIA & VEGGIE

HÄHNCHENBRUST FOCACCIA 15,50

mit Crunchy Chicken, Rucola, Tomaten & Pesto

PULLED PORK FOCACCIA 15,50

„Low & Slow“ gegarter Schweinenacken mit BBQ Sauce, Salat, Radicchio, Tomaten & Senfmayo

GEMÜSELASAGNE ● 13,50

Verschiedene Gemüsesorten, Tomatensugo, gratiniert mit Feta

● **vegan möglich**

GRILL & Co

UNSERE RUMPSTEAKS AUS ARGENTINIEN WERDEN MIT FETTRAND GEGRILLT FÜR NOCH MEHR GESCHMACK. DER RAND KANN MITGEGESSEN WERDEN, MUSS ABER NICHT!

RUMPSTEAK SURF'N'TURF 26,50

mit Black Tiger Garnele & Ofenkartoffel mit Sour Cream, dazu kleiner Beilagensalat

RUMPSTEAK PESTO 24,50

mit hausgemachtem Pesto und großem Salat

HÄHNCHENBRUSTSTEAK MIT 16,00

KRÄUTERBUTTER

Rosmarinkartoffeln und Grill-Gemüse

HÄHNCHENBRUSTSTEAK CAPRESE 17,00

mit Tomate & Mozzarella gebacken, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage

GEGRILLTES LACHSSTEAK 18,50

(mit Mittelgräte gegart)
auf Taboulé Salat mit Sour Cream

FÜR KIDS

Pasta Napoli 6,90

Nudeln mit Tomatensauce

Chicken Crispies 7,00

5 Hähnchennuggets mit Kartoffeln

EXTRAS ZU BESTEHENDEN GERICHTEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,90

Rosmarinkartoffeln 4,00

Grillgemüse 5,00

● **vegetarisch** ● **vegan**