SOFTS

Viva con Agua Laut | Leise	0,33	3,50
	0,75	6,50
Früh Sport	0,33	3,90
fritz-kola | Zuckerfrei	0,33	3,90
fritz-mischmasch	0,33	3,90
fritz-limo Orange | Zitrone | Apfel-Kirsch-Holunder	0,33	3,90
fritz-spritz Apfelschorle | Rhabarberschorle	0,33	3,90
Fruchtschorle Kirsch | Maracuja | Ananas | Orange	0,40	3,90
Thomas Henry Tonic | Bitter Lemon	0,20	3,20
Elephant Bay Ice Tea versch. Sorten – immer wechselnd!	0,33	4,30

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	3,90
Becks Blue alkoholfrei	0,33	3,90

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

KAFFEE & CO

	Tasse	Pott
Café Crème	3,10	5,40
Espresso	2,50	
Espresso doppelt		3,80
Espresso macchiato	2,70	
Milchkaffee		4,50
Cappuccino	3,30	
Latte macchiato		3,70
+ Sirup versch. Sorten		0,70
Frischer Minztee		3,90
Bio Tee versch. Sorten		3,30
+ Honig		0,70

VINO

	Glas	Flasche
TROCKEN	0,2l	
Grauburgunder | 1l SonnenWerk	5,90	24,00
Chardonnay | 1l Trevenezie IGP - SonnenWerk	5,90	24,00
Weinschorle	4,70	
Vinho Verde Rosé | 0,75l Casal Mirandinho – Portugal Leicht prickelnd & fruchtig…	5,90	24,00
FEINHERB		
Rivaner | 0,75l Weingut Ernst Hein BIO	5,90	18,50
Rosé | 0,75l Kabinett - Martin Wassmer	7,50	25,50
TROCKEN		
Merlot | 1l delle Venzie - SonnenWerk	5,90	24,00
Primitivo Puglia | 1l Apulien - SonnenWerk	5,90	26,50

FLASCHENWEINE – nur im Ganzen lecker!

Riesling | 0,75l Haus Klosterberg - Markus Molitor	34,50
Lugana DOC | 0,75l Cesari - Italien	32,00

SNACKS ZUM DRINK

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

SECCO

ParadieSecco Weiß | 0,2l	7,50

Große Flaschen nur auf Vorbestellung

Schön, dass ihr bei uns seid ♥

NEW

HOT DRINKS MIT STOFF

Irish Coffee 6,50
Whisky, Kaffee, Sahne

Italian Coffee 6,50
Amaretto, Kaffee, Sahne

Baileys Coffee 6,50
Baileys, Kaffee, Sahne

Spanish Coffee 6,50
Likör 43, Kaffee, Sahne

Hausgemachter Glühwein 4,00
verfeinert mit Gin

+ Amaretto | Rum 1,50

OHNE STOFF

Tasse

Bounty Latte 5,90
Kokossirup, Milchkaffee, Sahne

White Chocolate Latte 5,90
Sirup mit weißer Schokolade,
Kaffee, Milch, Sahne

COCKTAILS OHNE 7,00

Ipanema |
Maracujasaft, Limette, Rohrzucker,
Rohzuckersirup, Soda

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

COCKTAILS

Getoastet aus der Flasche 7,90
Vegan und ohne künstliches Schnickschnak
Versch. Sorten – sprecht uns an!

kukki Cocktail

Handgestößelt

Caipirinha | 9,00
Pitu, Limetten, Rohrzucker

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

APERITIFS

Hugo | 7,50
Holunderblütensirup, Limetten, Minze,
Secco & Soda

Aperol Sprizz | 7,50
Aperol, Secco, Soda & Orange

Lillet Wildberry | 7,50
Lillet, Wildberry Tonic, Früchte

Campari Orange | 7,50
Campari, Orangensaft

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

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 Saphire	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

HAPPY TO SEA YOU ♥

FLAMMKUCHEN (BIS 17 UHR)

ZIEGENKÄSE & HONIG ● 11,50
mit Roten Zwiebeln

SPECK & LAUCH 10,50

MOZZARELLA & TOMATE ● 10,50
mit Rucola

RÄUCHERLACHS & LAUCH 11,90

VEGAN ●
mit Tomatensugo, Rucola und Gemüse 10,50

…VIELLEICHT EINEN BEILAGENSALAT DAZU?

FÜR KIDS

Pasta Napoli 6,90
Nudeln mit Tomatensauce

Chicken Crispies 7,00
5 Hähnchennuggets mit Kartoffeln

SÜß & HAUSGEMACHT

SCHOKOLADEN BROWNIE 5,90
hausgemachter Brownie mit viiiiel Schokolade
+ KUGEL VANILLEEIS 1,30

HAUSGEMACHTES PANNA COTTA DUO 6,90
mit Mocca & Kirsch

KUCHEN & TORTEN
Wir backen Kuchen und Torten selber, die Sorten wechseln ständig. Backen braucht Zeit, wir produzieren nicht auf Masse, sondern auf Frische und Vielfalt. Es gilt daher: wenn weg, dann weg..

SUPPE & Brot

Suppe oder Eintopf
Sprecht uns gerne an!

ANTIPASTI & CO (MIT BROT)

MEZZE Platte ● 16,90
Börek, Oliven, marinierter Kürbis & Aubergine, eingelegte rote Zwiebeln, Falafeln & Tomatensalat sowie Sour Cream

APÉRO Brot mit 2 Dips nach Wahl 7,90
Aioli, Sour Cream, Dattel-Frischkäse, Strandwerk-Pesto, Tomaten-Tapenade ●
+ Extra Dip 2,00

MARINIERTE OLIVEN ● 4,50

GEBACKENER FETA ● 12,50
Mit Kürbisspalten, Kürbiskernen, Thymian und Honig

GROßE BLACK TIGER GARNELEN (8/12)
in der Gusspfanne mit Knoblauch & Zitrone gebraten, dazu Aioli
5 GAMBAS 14,50
10 GAMBAS 24,00

PORTION EDAMAME ● 4,50
Gegarte Sojabohnen mit Meersalz

PORTION FALAFEL ● 7,50
7 Stk. mit Brot und Sour Cream Dip
● vegan möglich mit Tomaten-Tapenade

PORTION BÖREK ● 7,90
hausgemachte Börek mit veg. Füllung

PANE

Italienisches Weißbrot versch. belegt

BRUSCHETTA ● 9,50
Tomate, Zwiebel, Basilikum, Rucola

CAPRA ● 13,90
Ziegenkäse, Radicchio, Preiselbeer Dip, eingelegter Kürbis

HAPPY TO SEA YOU ♥

SALATE

STRANDWERK SALAT 10,90
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 5,90
…zu Flammkuchen oder Mezze

HAUSGEMACHTE DRESSINGS
Honig-Senf | Himbeer-Granatapfel● |
Orangendressing | Essig & Öl |

FOCACCIA & VEGGIE

FALAFEL FOCACCIA ● 14,50
Falafel, gebratenes Gemüse, Salat, Tomate, Gurke, Tomaten Tapenade

HÄHNCHENBRUST FOCACCIA 16,90
mit Crunchy Chicken, Rucola, Tomaten & Pesto

PULLED PORK FOCACCIA 16,90
„Low & Slow“ gegarter Schweinenacken mit BBQ Sauce, Salat, Radicchio, Tomaten & Senfmayo

GEMÜSELASAGNE ● 14,90
Verschiedene Gemüsesorten, Tomatensugo, gratiniert mit Feta
● vegan möglich

Neu!

SÜßKARTOFFEL AUS DEM OFEN 14,90
Mit Sour Cream, Tomaten-Duo, Rucola und Oliven
● vegan möglich, dann mit Tomaten-Tapenade

GRILL & CO

RUMPSTEAK AUS ARGENTINIEN (CA 220G)
MIT SALATBEILAGE

RUMPSTEAK SURF'N'TURF 27,90
mit Black Tiger Garnele & Ofenkartoffel mit Sour Cream

RUMPSTEAK PFEFFERSAUCE 26,50
und Süßkartoffelpüree

RUMPSTEAK MIT PILZEN 25,00
und großem Salat

HÄHNCHENBRUSTSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER 17,00
Rosmarinkartoffeln und Grill-Gemüse

HÄHNCHENBRUSTSTEAK MIT PILZEN 17,90
Sauce Bernaise, Salat und Süßkartoffelpüree

HÄHNCHENBRUSTSTEAK CAPRESE 17,90
mit Tomate & Mozzarella gebacken, Pesto
Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage

GEGRILLTES LACHSSTEAK 18,90
(mit Mittelgräte gegart)
mit Süßkartoffelpüree, Gemüse und Sour Cream

EXTRAS ZU BESTEHENDEN GERICHTEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream	5,50
Rosmarinkartoffeln ●	4,50
Grillgemüse ●	5,00
Süßkartoffelpüree	5,50

Die Beilagen können nicht einzeln bestellt werden!

● vegetarisch ● vegan

Alle Preise in € und inkl. gesetzl. MwSt
Alle Speisen auch zum Mitnehmen.