

---

## AUFTAKT

---

### Tagessuppe

5,50 €

Unser wechselndes Angebot finden Sie auf der Wandtafel oder fragen Sie unser Serviceteam

### Guacamole & Aioli

5,50 €

Zwei leckere, hausgemachte Dips mit unserem knusprig-frischen Baguette

### Bruschetta

6,50 €

Knusprig geröstetes Baguette mit einem fruchtig-frischen Belag aus frischen, gehackten Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

### Gebackener Ziegenkäse

7,90 €

Eine Scheibe Ziegenkäse im Ofen gebacken mit Honig, Knoblauch und Walnüssen, angerichtet auf frischen Blattsalaten, dazu frisches Baguette

### Räucherfischsteller „Alte Räucherei“

9,90 €

Eine kleine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten wie Kieler Sprotten, Lachs, Makrele, Aal oder Hering, angerichtet an frischen Blattsalaten und mit knusprig-frischem Baguette und Butter serviert. Dazu empfehlen wir ein Ratsherren „Matrosenschluck“

### Gebratene Garnelen

10,90 €

Zwei ganze Garnelen, in der Schale gebraten in Olivenöl und Knoblauch, angerichtet auf knackigen Blattsalaten, dazu frisches Baguette

---

## NORDISCH & HERZHAFT

---

### Bauernfrühstück

6,90 €

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck in der Pfanne gebraten mit aufgeschlagenem Ei, dazu Schinkenwürfel, saure Gurke und hausgemachte Remoulade

### Matjes nach Hausfrauenart mit Ofenkartoffel

11,90 €

Drei Matjesfilets an einer Sahnesauce mit Äpfeln, Gurken & Zwiebeln, dazu eine Ofenkartoffel und knackig-frische Salatbeilage

*Hinweise auf Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in der Übersicht am Ende dieser Speisekarte*

**Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln** 13,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch von der Fleischerei Rahlf aus Heikendorf mit knusprigen Bratkartoffeln, saurer Gurke und hausgemachter Remoulade

**Große Räucherfischplatte „Alte Räucherei“** 15,90 €

Eine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten wie Kieler Sprotten, Lachs, Makrele, Aal oder Hering, angerichtet an frischen Blattsalaten und mit unseren knusprigen Bratkartoffeln serviert. Dazu empfehlen wir ein Ratsherren „Matrosenschluck“

**Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark** 6,50 €

wahlweise zusätzlich

mit frischem Ofengemüse 8,50 €

mit gebratenen Lachsstreifen 9,50 €

mit Streifen vom gebratenen Rumpsteak 10,90 €

---

## FRISCH & KNACKIG

---

**Gemischter Salat der Saison klein/groß** 6,50 €/9,50 €

Knackig-frische Blattsalate und frisches Gemüse der Saison

**Griechischer Salat** 10,90 €

Großer gemischter Salat mit Zwiebeln, Hirtenkäse, Oliven & Peperoni

**Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** 12,50 €

Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust

**Salatteller mit gebratenem Lammfilet** 16,90 €

Blattsalate, Rucola, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, gebratene Lammfilets

**Salatteller mit Lachs & Garnelen** 18,90 €

Blattsalate, Rucola, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, gebratener Lachs, 2 Black-Tiger-Garnelen

*Unsere Dressings:*

*Balsamico-, Joghurt- und Americandressing sowie Essig und Öl*

*Hinweise auf Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in der Übersicht am Ende dieser Speisekarte*

# PIZZAWERKSTATT

Ihre Lieblings-Pizza von uns frisch und knusprig auf Stein gebacken!

Jeden Tag setzen wir den Pizzateig und unsere hausgemachte Tomatensauce frisch für Sie an.

Wählen Sie eine unserer vier Grundpizzen aus und stellen Sie dann aus der Zutatenkarte ganz nach Ihrem Geschmack Ihre Lieblingspizza zusammen.

Wir backen jede Pizzakreation frisch auf knusprig-dünnem Boden für Sie in unserem Pizzaofen.

## DIE BASISPIZZA

	klein (26cm)	groß (32cm)
<b>Pizza Margherita</b> Tomatensauce & Mozzarella	4,90 €	6,30€
<b>Pizza Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami	5,50 €	6,90€
<b>Pizza Prosciutto</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	5,70 €	7,10€
<b>Pizza Tonno</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch	5,90 €	7,50€

## Wähle die Zutaten für den Belag:

1 weiterer Belag	0,60 €	0,70€
2 weitere Beläge	1,00 €	1,20€
3 weitere Beläge	1,40 €	1,70€
4 weitere Beläge	1,80 €	2,20€
5 weitere Beläge	2,10 €	2,60€
jeder weitere Belag	+ 0,30 €	+ 0,40€

*Hinweise auf Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in der Übersicht am Ende dieser Speisekarte*

## Deine Zutatenliste:

Champignons	Brokkoli	Paprika	Mais	Hähnchenfleisch
Schinken	Ananas	Zwiebeln	Salami	Parmesan
Oliven	Hirtenkäse	Ei	Spinat	Chili
Pepperoni	Thunfisch	Tomaten	Jalapenos	Mozzarella
Gorgonzola	Zucchini	Frühlingszwiebeln	Rucola	Sauce Hollandaise
Gouda	Ziegenkäse	frisch. Basilikum	Hackfleisch	Kartoffeln

gebratene Streifen vom Rumpsteak (Aufschlag + 1,50 €)

gebratene Streifen vom Lachs (Aufschlag + 1,50 €)

gebratene Riesengarnelen (Aufschlag + 1,00 € / Stück)

## BURGER

### Classic Burger

Für unsere Classic Burger nutzen wir 100% frisches Hackfleisch vom norddeutschen Rind für einen richtig saftigen, schmackhaften Pattie, den wir auf dem Grill medium braten. (Auf Wunsch auch durchgebraten). Genauso wichtig: erstklassige Brioche Buns! Unsere Buns kommen aus der Nachbarschaft: echtes Bäckerhandwerk von der Bäckerei Lyck!

Dazu frischer Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln und unsere hausgemachte Burgersauce

7,50 €

### Den Classic gibt es auch als:

#### Classic Cheese

mit Irish Red Cheddar

7,90 €

#### Classic Bacon Cheese

mit Red Cheddar, kross gebratenem Speck & Zwiebeln

9,20 €

<b>Jalapeno Cheese</b>	8,90 €
Pattie aus 100% deutschem Rindfleisch mit Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Jalapenos und hausgemachter Chili-Cheese-Sauce	
<b>Italian Style</b>	9,50 €
Pattie aus 100% deutschem Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Mozzarella, Rucola, Bruschetta Mix aus Tomaten, Zwiebeln und Oliven mit frischem Knoblauch und Basilikum, Grana Padano	
<b>Surf &amp; Turf</b>	10,90 €
Pattie aus 100% deutschem Rindfleisch & gebratene Black Tiger Garnelen auf Aioli, Salat Tomaten, Gurken, Guacamole, roten Zwiebeln & hausgemachter Burgersauce	
<b>Green Garden</b>	8,90 €
Unser hausgemachter Veggie-Burger mit einem Pattie aus roten Bohnen, Kichererbsen, Paprika, frischen Kräutern und Knoblauch auf Burgersauce und Rucola, mit Schafskäse, Tomaten, Guacamole und roten Zwiebeln	
<b>Steakhouse Pommes als Beilage zu den Burgern</b>	2,00 €

---

## SCHNITZEL

---

<b>Wiener Art</b>	10,90 €
knusprig paniert, dazu Zitrone, knackiger Salat & Pommes Frites	
<b>Hawai</b>	11,90 €
mit Ananas und Käse überbacken, knackigem Salat & Pommes Frites	
<b>Jäger Art</b>	12,50 €
mit hausgemachter Zwiebel-Champignon-Sauce & Bratkartoffeln	

<b>Holsteiner Art</b>	12,90 €
mit Spiegeleiern, frischem Marktgemüse & Bratkartoffeln	
<b>Madagaskar</b>	12,90 €
mit frischem Marktgemüse, hausgemachter Pfeffersauce & Pommes Frites	
<b>Cordon Bleu</b>	13,50 €
gefüllt mit Schinken & Käse, dazu frisches Marktgemüse, Hollandaise & Pommes	

## STEAKS & FILET

<b>Grillpfanne „Alte Räucherei“</b>	19,90 €
Dreierlei Filet & Steak in der Eisenpfanne serviert mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und einer kräftigen Zwiebel-Champignon-Rahmsauce	
<b>Fitness-Teller</b>	13,90 €
Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit knackig-frischem Salat & Backkartoffel mit Sour Creme	
<b>Rumpsteak von der norddeutschen Färs</b>	
mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Salat	17,50 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln	18,50 €
in Pfeffersauce mit Kartoffelgratin & frischem Marktgemüse	19,90 €
<b>Filet vom Lamm</b>	19,50 €
in Rotwein-Kräuterrahm, dazu Bohnen mit Speck & Backkartoffel	
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>	14,90 €
in Champignon-Zwiebelrahm mit frischem Marktgemüse und Steakhouse Pommes	
<b>Filet von der Hähnchenbrust</b>	
thailändisch zubereitet in roter (scharf) oder gelber (leicht scharf) Currysauce mit Paprika, Zuckerschoten & Möhren, dazu Reis	14,90 €
in Orangen-Rotweinsauce mit Marktgemüse & Kartoffelgratin	15,90 €

---

## AUS DEM MEER

---

### **Dorschfilet in Nusskruste**

21,50 €

Filet vom Dorsch gebraten in einer Nusskruste an gedünstetem Fenchelgemüse, dazu ein Kartoffelgratin

### **Scholle „Finkenwerder Art“**

18,50 €

Gebratene Scholle aus der Pfanne mit Speckstippe, dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck sowie einen knackig-frischen Salat

### **Lachsfilet an Bratkartoffeln**

14,50 €

Gebratenes Lachsfilet mit Sahnemeerrettichcreme an hausgemachten Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

### **Gebratenes Lachsfilet auf grünen Bandnudeln**

13,50 €

Lachsfilet in der Pfanne gebraten, serviert auf grünen Bandnudeln in einer Kräuterrahmsauce

---

## VEGETARISCH

---

### **Kartoffel - Brokkoli - Champignon - Gratin**

9,50 €

Knusprig überbacken mit Käse - Sahne - Sauce

### **Italienisches Ofengemüse**

10,50 €

Tomate, Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Champignons, Kartoffeln im Ofen mit Käse gratiniert

### **Schupfnudelpfanne**

10,90 €

Mit frischem Marktgemüse, Kräutern & Käse im Ofen überbacken

**Caponata auf Rosmarin-Röstkartoffeln** 11,50 €

in frischen Kräutern und Knoblauch geschmorte Zucchini & Aubergine mit Kirschtomaten, angerichtet auf Rosmarin-Röstkartoffeln

**Aubergine-Zucchini-Lasagne** 11,50 €

Geschichtete Aubergine- & Zucchinischeiben in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce mit Kichererbsen, mit Käse gratiniert

---

## FÜR DIE LÜTTEN

---

**Käpt'n Blaubär** 4,90 €

Fischstäbchen mit Pommes & frischem Marktgemüse

**Jurassic Park** 5,50 €

Hähnchen-Dinos mit Pommes & Salat

**Bella Italia** 4,80 €

Farfalle Napoli oder Schinken-Käse-Sahne

**Manhattan** 5,90 €

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes

**Pizza Bambini** 4,50 €

Kleine Kinderpizza mit 2 Belägen Deiner Wahl

**Kinder - Schnitzel** 6,50 €

Kleines Schnitzel Wiener oder Jäger Art mit Pommes und Salat

**Eisberg** 1,50 €

1 Kugel Eis mit Sahne und bunten Streuseln

**+ Short Drink** 0,70 €

0,1 l Softdrink nach Wahl



# SÜß & LECKER

## **Dreierlei Eiscreme mit Sahne**

4,50 €

Drei Kugeln Eiscreme, Vanille, Schoko & Erdbeere mit Sahne und Eiswaffel angerichtet

## **Eis & Heiß**

5,50 €

Zwei Kugeln Vanilleeiscreme auf einer hausgemachten Sauce aus heißen Waldbeeren, mit Sahne

## **Rote Grütze mit Vanillesauce**

5,90 €

Hausgemachte rote Grütze mit frischer Vanillesauce

## **Original NY Cheese Cake**

6,90 €

Hausgemachter Cheese Cake, saftig und knusprig zugleich – so wie er in New York gemacht wird. Serviert mit einer Kugel Zitronen-Sorbet

## **Mousse au Chocolat**

7,50 €

Unsere cremige Verführung aus hausgemachtem, dunklem Schokoladen - Mousse verfeinert mit einem Schuss schottischem Whiskey, angerichtet an hausgemachten Orangenkaramel  
– wir empfehlen als Begleitung einen schottischen Highland Single Malt aus unserer Whiskykarte

# GETRÄNKE

## BIER VOM FASS

Ratsherren Pils	0,25 l / 0,5 l	2,90€ / 4,60€
Ratsherren Zwickel	0,3 l / 0,5 l	3,30€ / 4,80€
Alsterwasser	0,3 l / 0,5 l	2,80€ / 4,50€

## FLASCHENBIERE

### Paulaner Weißbiere 0,5l Flasche

Hefe - Weißbier naturtrüb	4,40€
Hefe-Weißbier dunkel	4,40€
Hefe-Weißbier alkoholfrei	4,40€
Weißbier kristallklar	4,40€
Hefe-Weißbier-Mix Zitrone	4,40€
Hefe-Weißbier-Mix Zitrone alkf.	4,40€

### Craftbeer 0,33l

Ratsherren Pale Ale	3,90€
Ratsherren Rotbier	3,90€
Ratsherren Matrosenschluck	4,40€
Lille helles	4,20€
Lille lager	4,20€

## SOFTDRINKS

Frische Brise	0,3 l	2,00€
St Michaelis	0,25 l	2,20€
	0,75 l	4,90€
Coca Cola	0,33 l	2,80€
Coca Cola Zero	0,33 l	2,80€
Mezzo Mix	0,33 l	2,80€
Fanta	0,33 l	2,80€
Sprite	0,33 l	2,80€

## SCHWEPPEES

Ginger Ale	0,3 l	2,70€
Bitter Lemon		2,70€
Tonic Water		2,70€

## VAIHINGER SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	2,90€
Orangensaft		2,90€
Traube rot		3,30€
Bananennektar		3,30€
Kirschnektar		3,30€
Kiba		3,30€
Rhabarbarnektar		3,30€

Saftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,80€ / 4,40€
-------------	---------------	---------------

## KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

Wir legen viel Wert auf ausgesuchte Produkte, deren Herkunft für uns nachvollziehbar ist. So bieten wir Ihnen Markenkaffee von Vista aus 100% Arabica Bohnen aus Bio-Anbau und mit dem Fair Trade Siegel zertifiziert.

Espresso	2,10€
Kaffee Crema	2,40€
Milchkaffee	2,80€
Cappuccino	2,60€
Latte Macchiato	3,00€
Wiener Melange	2,80€

## HEIßGETRÄNKE

Pure Deluxe heiße Schokolade	2,60€
mit Sahne	2,90€
Irish Chocolate mit Irish Whiskey	3,90€
Lumumba (Schoko + Rum)	3,90€
English Breakfast Tee	2,30€
Darjeeling	2,30€
Earl Grey	2,30€
Grüner Tee	2,30€
Rooibos Vanille	2,30€
Kräutertee	2,00€
Früchtetee	2,00€

# SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

## LIKÖRE

Baileys auf Eis	4 cl	3,80€
Amaretto mit Sahne	4 cl	3,50€

## GIN

Gordon ´s Gin	2 cl	3,00€
Plymouth Gin	2 cl	3,00€
Hendrick ´s Gin	2 cl	3,00€

## APERITIFS

Sandemann Sherry dry	2 cl	2,60€
Sandemann Sherry medium	2 cl	2,60€
Sandemann Sherry cream	2 cl	2,60€
Tawny Portwein	2 cl	2,80€
Martini bianco	2 cl	2,40€
Martini doro	2 cl	2,40€

## RUM

Bacardi Superior	4 cl	3,20€
Havana Club 3 Jahre	4 cl	3,80€
Havana Club Especial	4 cl	3,80€
Captain Morgen Spiced Gold	4 cl	3,20€

## DIGESTIF

Ramazotti auf Eis	4 cl	3,60€
Jägermeister	2 cl	2,40€
Fernet Branca	2 cl	2,40€
Gammel Dansk	2 cl	2,40€
Grappa	2 cl	2,40€
Averna	2 cl	2,40€

## LONGDRINKS

mit 4 cl Spirituosen

Aperol Spritz	5,70€
Gintonic	6,50€
Cuba Libre	5,20€
Havana Cola	5,80€
Campari O	5,20€
Whiskey Cola	5,90€

## AQUAVIT

Kieler Sprotte Aquavit	2 cl	2,60€
------------------------	------	-------

Weitere Longdrinks mixen wir Ihnen gerne auf Wunsch aus unserem Spirituosenangebot. Bitte fragen Sie den Service.

## SPIRITUOSEN

Ouzo	2 cl	2,40€
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,40€
Sambuca	2 cl	2,40€
Oldesloer Korn	2 cl	2,40€
Tequila Silver/Gold	2 cl	2,40€
Hennesy Cognac	2 cl	3,90€

# WEINKARTE

## SEKT & PROSECCO

<b>Prosecco Frizzante Frivolo</b>	0,1 l Glas	<b>3,90€</b>
<b>Italien / Veneto, Casa Devra</b>	0,75 l Flasche	<b>15,90€</b>

Fruchtig, spritzig und feine Perlage, mit einem Hauch von Birne und Apfel.

<b>Scheurebe – extra trocken, EcoVin</b>	0,1 l Glas	<b>6,20€</b>
<b>Rheinhessen, 2012</b>	0,75 l Flasche	<b>22,90€</b>

Fruchtig-spritzig, mit Noten von Cassis. Ein Sekt für die feierlichen Momente.

## WEIßWEIN

<b>Rheinischer Landwein – trocken / EcoVin</b>	0,2 l Glas	<b>3,70€</b>
<b>Rheinhessen</b>	0,5 l Karaffe	<b>7,20€</b>

Ein typischer rheinischer Landwein, trocken und durch seine schöne Säure erfrischend spritzig. Als Allrounder wunderbar zum Essen oder im Sommer auch als süffige Schorle. Den Landwein beziehen wir direkt von unserem Hauswinzer Martin Metzler aus Bermersheim in Rheinhessen, er passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Salat, hellem Fleisch oder auch Fisch und vegetarischen Gerichten.

<b>Della Casa Bianco – trocken</b>	0,2 l Glas	<b>3,70€</b>
<b>Italien / Veneto, Cuvée aus Garganega, Chardonnay &amp; Trebbiano</b>	0,5 l Karaffe	<b>7,20€</b>

Ein angenehm weicher und fruchtiger Landwein aus Venezien mit feiner Säure. Der Bianco della Casa aus der Erzeugerabfüllung von Guiseppa Campagnola ist wunderbar süffig mit fruchtigen Aromen von Birnen und Äpfeln und einer jungen, frischen Note. Passt hervorragend zu Antipasti, Fisch, Meeresfrüchten, Salat und Gemüse oder hellem Fleisch.

<b>Grauburgunder Selektion, trocken / EcoVin</b>	0,2 l Glas	<b>5,90€</b>
<b>Rheinhessen, 2018</b>	0,75 l Flasche	<b>17,50€</b>

Dieser herrliche Grauburgunder vom EcoVin Weingut Martin Metzler in Bermersheim überzeugt durch seine Präsenz in Aromen und Fülle. Düfte wie Ananas und Honigmelone nehmen Sie mit auf eine Reise durch die Geschmacksfacetten der Burgunderfamilie. Ein echter Allrounder, der zu vielfältigen Anlässen und Speisen harmoniert: Geflügel, Schnitzel, Fisch und Meeresfrüchte, asiatische Gerichte oder Pizza ebenso wie Vegetarisches.

**Gelber Muskateller, Nußdorfer Bischofskreuz - lieblich  
Pfalz, 2018**

0,2 l Glas 6,20€  
0,75 l Flasche 18,20€

Vom Weingut Karl Pfaffmann kommt dieser Muskateller mit einem Bouquet von reifen, gelben Früchten daher. Mirabellen, Aprikose und auch Honig kommen als Eindrücke heraus. Mit dem typischen Gegengewicht eines guten Hauchs Muskat. Lieblich ausgebaut hat der Wein eine ordentliche Restsüße. Die Vielfalt der Aromatik empfiehlt den Wein für kräftige, würzige Speisen als Begleiter.

**Riesling Selektion – trocken / EcoVin  
Rhein Hessen, 2018**

0,2 l Glas 6,80€  
0,75 l Flasche 19,90€

Die Selektionsweine vom ECOVIN Weingut Metzler wachsen auf den besten Lagen des Hofes und werden in Handarbeit zu qualitativ hochwertigen Weinen ausgebaut. Beim Riesling S empfangen den Genießer intensive Noten von Ananas und gelber Grapfruit, begleitet von einer dezenten Holznote. In Kombination mit seiner impulsiven Mineralität bietet sich ein ungemein ausdrucksstarker Riesling.

**Carl Loewen „Blauschiefer“ Riesling / Rivaner- trocken  
Mosel, 2018**

0,2 l Glas 7,40€  
0,75 l Flasche 21,50€

Der Blauschiefer ist ein sehr harter, steinreicher Schieferboden, der bei der Verwitterung viele Mineralien freisetzt. Der für diesen Wein mit der Rebsorte Rivaner bepflanzte Weinberg weist bereits ein stattliches Alter von über 30 Jahren auf – die Erträge werden kleiner, die Weine gehaltvoller. Riesling aus einer Steillage mit Blauschiefer, ergänzt sich in vortrefflicher Weise mit diesem Rivaner. Rasse und feine Frucht des Rieslings verleihen dem Wein Körper, die zarte Säure und die feinen Muskataromen des Rivaners fügen Weichheit und Geschmeidigkeit hinzu. Der Wein strahlt Leichtigkeit und Eleganz aus, genau das Richtige zum unkomplizierten Genuss als Begleiter beim Essen.

## ROSÉWEIN

**Horgelus Rosé Côtes de Gascogne  
Frankreich, Gascogne**

0,2 l Glas 5,90€  
0,75 l Flasche 17,50€

Vom Weingut der Familie Le Menn kommen fruchtige Aromen von rotem Obst und Erdbeeren. Am Gaumen aromatisch, harmonisch und erfrischend und damit ein idealer Begleiter zu leichtem Essen.

# ROTWEIN

<b>Della Casa Rosso – trocken</b>	0,2 l Glas	<b>3,90€</b>
<b>Italien / Valpolicella, Corvina</b>	0,5 l Karaffe	<b>7,50€</b>

Ein typischer italienische Landwein abgefüllt vom Erzeuger Guiseppe Campagnola in Norditalien. Das Bukett dieses Rotweins aus der Rebsorte Corvina erinnert besonders an Cassis und Kirsche – aber auch ein Anklang von Kräutern ist wahrnehmbar. Die intensive rubinrote Farbe ist aucvh etwas für das Auge. Durch seinen mittleren Säuregehalt überzeugt der Vino della Casa zu dunklem Fleisch ebenso wir zu Pasta und Burgern.

<b>Cuvée rot – halbtrocken, EcoVin</b>	0,2 l Glas	<b>4,70€</b>
<b>Rheinhessen / Dornfelder - Spätburgunder</b>	0,75 l Flasche	<b>14,90€</b>

Dieser Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder vom ECOVIN Weingut Metzler bei Alzey besticht durch sein tief dunkles rot des Dornfelders und die fruchtige Leichtigkeit des Spätburgunders. Ausgebaut mit feiner Restsüße ist er ein unkomplizierter Begleiter zum geselligen Essen.

<b>Radio Boka Tempranillo – trocken</b>	0,2 l Glas	<b>5,90€</b>
<b>Spanien / Castilla-La Mancha</b>	0,75 l Flasche	<b>17,50€</b>

Ein einmaliger, spanischer Tempranillo aus La Mancha in zentral Spanien. Eine fruchtige Symphonie aus frischen Kirschen, reifen Erdbeeren, und Noten von Cassis. Ausgewogen und mild, mit einem markanten Nachklang passt dieser Wein gleichermaßen zu Salaten, Pizza und Fleischgerichten.

<b>Spätburgunder – trocken</b>	0,2 l Glas	<b>6,20€</b>
<b>Pfalz, 2018</b>	0,75 l Flasche	<b>17,90€</b>

Der Spätburgunder vom Weingut Karl Pfaffmann besticht mit saftigen Aromen von Cassis, Brombeer und etwas Tabak, harmonisch kombiniert mit einer feinen Würze, rund und ausgeglichen am Gaumen mit einem leicht würzigen und Kirsch betonten Abgang.

<b>Cabernet Sauvignon – trocken, EcoVin</b>	0,2 l Glas	<b>6,80€</b>
<b>Rheinhessen, 2015</b>	0,75 l Flasche	<b>22,50€</b>

Aromen von Cassis und schwarzem Pfeffer sind typisch für den Cabernet. Auf dem EcoVin Weingut von Martin Metzler werden diese Aromen abgerundet durch leichte Röstaromen, die aus einer 30-monatige Lagerung in kleinen Holzfässern entstammen. Zu Steaks, Lamm und Burgern harmoniert dieser Wein perfekt.

<b>Doppio Passo Primitivo IGT Salento</b>	0,2 l Glas	<b>7,60€</b>
<b>Italien / Apulien-Salento</b>	0,75 l Flasche	<b>22,50€</b>

Mit seinen konzentrierten Aromen, sanften Tanninen und einer feinen, köstlichen Fruchtsüße und einer cremigen Schokonote ist dieser Primitivo aus süd-ost ein wunderbarer Begleiter zu allen kräftigen Fleischgerichten und Burgern.

# WHISKEY & WHISKY

**Jameson – Irish, blended** 0,02 l / 0,04 l  
2,90€ / 4,00€

Der weltweit meistverkaufte irische Whiskey. Leichtes, blumiges Aroma mit würzig-süßen Eichennoten und feinen Zitrusfrüchten. Geschmacklich gut ausbalanciert mit würzig-nussigen Noten, süßer Vanille und einem Hauch von süßem Sherry. Milder Abgang.

**Bushmills, Black Bush – Northern Irish, blended** 3,20€ / 4,30€

Dieser Whiskey von der Nordküste Irlands lebt vom Volumen und den dunklen Sherryfässern. Als Blend hat er mit 75% einen außergewöhnlich hohen Malt Anteil. Im Aroma mild, fruchtig, malzig mit einem Hauch Sherry. Im Geschmack vollmundig, nussig und süß mit Sherry- und fruchtigen Malznoten. Im Abgang rund und malzig.

**Teeling Single Malt, 2018 – Irish, Single Malt** 4,20€ / 6,30€

Dieser Whiskey aus der traditionsreichen Dubliner Destille bekommt sein Finish in fünf Wein- und Sherryfässern: Sherry, Port, Madeira, Weißburgunder und Cabernet Sauvignon. Kräftiges Aroma mit Melone, Feige, Karamell und Zitrone. Geschmacklich ausbalanciert mit Noten von Zitrus, Trockenobst, Vanille, Pfeffer und Nelken. Lang und süß im Abgang mit einem Hauch von Tanninen.

**Connemara, Distiller's Edition, Irish, Single Malt** 4,20€ / 6,30€

Für diese Edition wurde der für irische Verhältnisse sehr rauchige Whiskey in Sherryfässern nachgereift und liegt mit 43% Alkoholgehalt deutlich über dem gewöhnlichen Connemara. Das Aroma ist rauchig mit Heidekraut, Sherry und etwas Honig. Im Geschmack voll, süß und intensiv mit Rauch, Vanille, Früchten und subtilen Eichennoten. Der Abgang voluminös und mit Rauchnoten.

**Auchentoshan Delicate and Layered 12 Jahre – Lowland Scotch, Single Malt** 3,40€ / 4,80€

Auchentoshan ist bekannt für seine dreifache Destillation, wodurch der Whisky sehr weich und mild wird, da Fuselöle damit nahezu vollständig entfernt werden. Die 12-jährige Reifung klassisch in Bourbon- und Sherryfässern fügt dem Malt Komplexität hinzu – ein sanfter und vielschichtiger Auchentoshan. Im Aroma Noten von Getreide, Mandeln und Limetten. Im Geschmack süß mit Karamell und Toffee sowie ein Hauch Orange und Grapefruit. Der Abgang lang und trocken mit anhaltender Nussigkeit.

**Edradour 10 Jahre 2009/2019, unabhängige Abfüllung – Highland  
Scotch, Single Malt**

6,50€ / 8,80€

Ein Edradour in unabhängiger Abfüllung aus einem First-Fill-Sherryfass, die zu den Un-Chillfiltered Versionen gehört, in der die Whiskys nicht kühl-gefiltert werden und mit höherem Alkoholgehalt in die Flasche kommen, hier 46%. Das verleiht den Whiskys einen besonders intensiven Geschmack. Starkes Aroma von Sherry, sehr fruchtige Beerenaromen mit nur wenig Süße, etwas vanille. Geschmack sehr kräftig, voll und süffig mit Eiche und Sherry, ausgewogen, nicht so süß.

**Aberlour 12 Jahre Non-Chill Filtered – Speyside Scotch, Single Malt**

4,60€ / 6,80€

Eine nicht kühl-gefilterte Aberlour-Abfüllung, 12 Jahre gereift in Bourbon- und Sherryfässern. Volles, fruchtiges Aroma mit Noten von süßer Erdbeere. Geschmacklich kräftige Sherrynoten und reife Früchte gefolgt von Schokolade, Karamell und Zimt. Der Abgang lang, würzig und süß.

**Glenfiddich 15 Jahre Distillery Edition – Speyside Scotch, Single Malt**

5,60€ / 7,90€

Die Standardabfüllung von Glenfiddich ist der meistverkaufte Scotch Single Malt Whisky. Für viele der Einstieg in die Welt der Single Malts. Diese Distillery Edition ist 15 Jahre in amerikanischen und spanischen Eichenfässern und Oloroso Sherryfässern gereift und kommt mit beachtlichen 51% Alkoholgehalt in die Flasche. Im Aroma florale Anklänge mit frisch gemahlenem Pfeffer und Vanille. Blumig-würzig im Geschmack mit Pfeffer und Früchten. Gefolgt von einem langen Abgang mit einer sanften Süße.

**Talisker Dark Storm – Isle of Skye Scotch, Single Malt**

4,60€ / 6,90€

Dieser Talisker aus der einzigen Destille auf der Insel Skye lagert ausschließlich in stark ausgebrannten Eichenfässern und ist im Aroma wohl der rauchigste Malt von Talisker, dennoch mit viel Süße und weich. Im Geschmack sehr ausgewogen, es zeigt sich deutlich Pfefferschärfe, schwarze Johannisbeere und Lakritz. Der Abgang ist intensiv mit Pfeffer und kaltem Rauch, Eiche im Hintergrund.

**Caol Ila Distiller's Edition 2007/2019, Islay Scotch, Single Malt**

6,50€ / 8,80€

Diese Abfüllung des Caol Ila gehört zur Distillers Edition der Classic Malts of Scotland. Der Single Malt durfte in Moscatel-Fässern nachreifen. Die vier Siegel auf jeder Flasche geben Auskunft über die Abfüllung. Das erste Siegel zeigt das Symbol der Brennerei, ein Dampfschiff mit dem früher Ware zur Brennerei transportiert wurde. Das zweite Siegel steht für das Gründungsjahr der Brennerei, 1846. Das Dritte für den verwendeten Fasstyp Moscatel und das letzte Siegel zeigt die Initialen des verantwortlichen Brennmeisters. Rein und fruchtig im Aroma, mit Würze und Rauchakzenten. Im Geschmack Süße und Malz gefolgt von reinen und frischen Aromen, komplex und leicht trocken mit Lagerfeuer und einem Hauch Zimt. Kräftiger und anhaltender, facettenreicher Abgang.



### **Laphroaig PX Cask, Islay Scotch, Single Malt**

6,90€ / 9,50€

Das erste Laphroaig-Finish in Pedro-Ximenez-Sherryfässern nach der Reifung in amerikanischen Eichenfässern und späterer Umlagerung in Quarter Casks. Typische Sherryaromen mit süßen Sultaninen, Rosinen und einem Hauch Lakritz. Für einen Laphroaig nur mäßig rauchig. Auch im Geschmack Rauch und Eiche mit wiederkehrenden, süßen Sherryanklängen. Abgang trocken und rauchig mit Sherry und Eiche.

### **Bowmore 18 Jahre, Islay Scotch, Single Malt**

7,80€ / 10,50€

Ein typischer Bowmore, gut ausbalanciert, im Sherryfass gereift und komplex durch das Alter. Cremiges Karamellaroma mit Früchten und dem typischen, aber leichten Islay-Torfrauch. Im Geschmack ausgesprochen komplex, Früchte und Schokolade vollendet mit leichter Rauchigkeit. Langanhaltender Abgang, sehr abgerundet.

# SOMMER - BARBECUE

In der Sommersaison schmeißen wir für Euch im Biergarten am Wochenende den Grill an! Freitags und samstags ab 17:00 Uhr wählt Ihr aus unserer Barbecuekarte aus, was wir für Euch frisch auf den Grill packen sollen. Das Fleisch servieren wir Euch dann auf unserem Grillteller mit frisch hausgemachten Beilagen.

## **Barbecueteller „Alte Räucherei“ 7,50 €**

Unser Beilagenteller zum Barbecue mit drei wechselnden Salatbeilagen, Baguette, Kräuterquark, Guacamole und Kräuterbutter

### **Dazu frisch vom Grill:**

Bratwurst oder Schinkenwurst– die Gute von Hansen 3,50 €

Bratwurst / Schinkenwurst Doppelpack 6,20 €

Bauchfleisch vom Schwein – durchwachsen & knusprig gegrillt, ca. 120 g 3,80 €

Schweinenackensteak – natur, in Kräutern oder Paprika mariniert, ca. 140 g 4,50 €

Hähnchenbrustfilet – in Kräuter- oder Paprikamarinade, ca. 140 g 4,50 €

Rumpsteak – in Kräutern mariniert, ca. 150 g 8,90 €

Lammfilet – in Kräutern mariniert, ca. 150 g 9,90 €

Black Tiger Garnelen – ganz in der Schale, pro Stück 3,80 €

### **Vegetarisch:**

Grillkäse – 125 g 5,90 €

Hirtenkäse in Folie – mit Kräutern & Knoblauch 5,90 €

Grillgemüse – 150 g 3,90 €

Green Garden Frikadelle 4,50 €