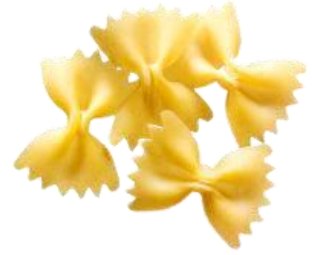


Vorspeisen...Sie öffnen den Magen und das Herz



1. Feine Waldpilzcremesuppe^g mit Sahne^g verfeinert, dazu Baguette^{a1,a2,a3,a4} 4,90 Euro
2. Tomaten-Knoblauchsuppe mit einem Hauch Sahne^g, dazu Baguette^{a1,a2,a3,a4} 4,90 Euro
3. Ofenfrisches Baguette^{a1,a2,a3,a4} mit Knoblauchschmand^g, Pesto^{g,h} und einem Orientdip^g 5,20 Euro
4. „Bruschetta“ knusprige Baguettescheiben ^{a1,a2,a3,a4} (3 Stk.) mit Knoblauchöl und Tomaten-Zwiebelmasse, dazu eine Salatbeilage^{11,j} 6,50 Euro
5. „Knuspriger Hirte“ frittierter Hirtenkäse^{g,a1,a2} mit Knoblauchschmand^g, dazu eine Salatbeilage^{11,j} 7,90 Euro
6. „Chorizog^{4,11}“ gebratene Chorizog^{4,11} mit Knoblauchschmand^g und Baguette^{a1,a2,a3,a4} 6,90 Euro
7. „Feta al forno“ im Ofen gebackener Hirtenkäse^{g,a1,a2} gratiniert mit Tomaten-Zwiebelwürfeln, verfeinert mit Knoblauchöl, dazu Baguette^{a1,a2,a3,a4} 8,90 Euro

Pasta...Die italienische Antwort auf leckere Nudelküche



- | | |
|---|-------------------|
| 8. Farfalle ^{a1} mit hausgemachtem grünem Pesto ^{g,h} , Olivenöl, Pinienkernen und frisch gehobeltem Grana Padano ^g , dazu eine Salatbeilage ^{11,j} | 11,90 Euro |
| 9. Farfalle ^{a1} mit einer würzigen Tomaten-Knoblauchsauce, mit gebratenen Hähnchenstreifen und Knoblauchschand ^g , dazu eine Salatbeilage ^{11,j} | 12,90 Euro |
| 10. Farfalle ^{a1} mit einer fruchtigen Currysauce (vegan) und Karottenraspeln, dazu eine Salatbeilage ^{11,j} | 10,90 Euro |
| Mit veganen Filetstreifen^f | +1,90 Euro |

Salatvariationen...Auch für den kleinen Hunger

Alle aufgeführten Salate¹¹ werden mit Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten und unserem hausgemachten Dressing^j angerichtet und mit Baguette^{a1,a2,a3,a4} serviert.

- | | |
|--|-------------------|
| 11. „Salatteller ^{11,j} “ | 6,90 Euro |
| 12. „Salat ^{11,j} Singapur“ mit pikant marinierten Hähnchenstreifen ^{a1,f,1} | 11,90 Euro |
| Mit veganen Filetstreifen^f mariniert mit Sojasauce^{f,a1} und Sweet Chilisauce¹ | +1,90 Euro |
| 13. „Salat ^{11,j} Greek“ mit knusprig gebackenem Hirtenkäse ^{g,a1,a2} und einem Dip Knoblauchschand ^g | 12,90 Euro |
| 14. „Salat ^{11,j} Thunfisch“ mit Thunfisch ^{1,4} und Zwiebeln | 10,90 Euro |
| 15. Ofenkartoffel mit Knoblauchschand ^g und Salat ^{11,j} | 10,90 Euro |
| 16. Ofenkartoffel mit Hähnchenstreifen ^{a1,f,1} , Knoblauchschand ^g und Salatbeilage ^{11,j} | 12,90 Euro |

Fleischgerichte...Eine tolle Auswahl von milden, würzigen und herzhaften Fleischspeisen



Alle unsere Fleischgerichte werden mit einer kleinen Salatbeilage^{j,11} und wahlweise mit Pommes Frites, Kroketten^{a1,g}, Reis oder Bratkartoffeln^{4,11} serviert.

- | | |
|---|------------|
| 17. Hähnchenbrust „Bremer Süden“
Zartes Hähnchenbrustfilet mit gekochtem Schinken ^{4,11} , Ananas und Käse ^g überbacken, garniert mit feinen Kokosraspeln und dazu eine fruchtige Currysauce | 14,90 Euro |
| 18. Hähnchenbrust „Speck ^{4,11} “
Zartes mit Speck ^{4,11} umwickeltes Hähnchenbrustfilet mit einer milden Pfefferrahmsauce ^g | 14,90 Euro |
| 19. Hähnchenbrust „Natur“
Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet dazu eine Tomaten-Knoblauchsauce | 13,90 Euro |
| 21. Schweinefilet „Grana Padano ^g “
Feine Schweinefiletmedaillons mit Tomate und gehobeltem Grana Padano ^g , dazu eine Tomaten-Knoblauchsauce | 15,90 Euro |
| 22. Schweinefilet „Madagaskar“
Feine Schweinefiletmedaillons mit Speck ^{4,11} umhüllt, dazu eine milde Pfefferrahmsauce ^g | 15,90 Euro |

Unsere Schnitzelgerichte können Sie auch gerne als Hähnchenschnitzel bestellen. Dafür berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 Euro pro Gericht.



- | | |
|---|------------|
| 23. Schnitzel ^{a1,c} „Wiener Art“
Zwei Schnitzel mit Zitrone serviert | 14,90 Euro |
| 24. Schnitzel ^{a1,c} „Pfeffer“
Zwei Schnitzel mit Pfefferrahmsauce ^g | 15,90 Euro |
| 25. Schnitzel ^{a1,c} „Curry“
Zwei Schnitzel mit Currysauce | 15,90 Euro |
| 26. Schnitzel ^{a1,c} „Pomodoro“
Zwei Schnitzel mit Tomaten-Knoblauchsauce | 15,90 Euro |
| 27. Schnitzel ^{a1,c} „Waldpilz“
Zwei Schnitzel mit Waldpilzrahmsauce ^g | 15,90 Euro |
| 28. Ente „Curry“ (längere Zubereitungszeit)
Köstliche Ente mit einer fruchtigen
Currysauce | 16,90 Euro |
| 29. Ente „Deluxe“ (längere Zubereitungszeit)
Köstliche Ente mit einer milden Pfefferrahmsauce ^g ,
dazu ein marinierter Hähnchenspieß ^{a1,f,1}
und ein Orientdip ^g | 18,90 Euro |
| 30. „Pollo Cerdo“
Zweierlei Spieße vom Schwein und Huhn
mediterran gewürzt, dazu Orientdip ^g und
Knoblauchschmand ^g | 15,90 Euro |
| 31. Chefteller „à la Simon“
Gebratener Hähnchenspieß, Rinderspieß vom
Entrecôte, Chorizo ^{g,4,11} , gebackener
Hirtenkäse ^{a1,a2,g} , dazu Pfefferrahmsauce ^g ,
Orientdip ^g und Knoblauchschmand ^g | 19,90 Euro |

Fisch...Unsere leckeren Spezialitäten aus dem Meer



Unsere Fischgerichte werden mit einer kleinen Salatbeilage^{11,j} und wahlweise mit Pommes Frites, Kroketten^{a1,g}, Reis oder Bratkartoffeln^{4,11} serviert.

32. Rotbarsch „Natur“
Gebratenes Rotbarschfilet^{a1} mit Tomaten- Knoblauchsauce 14,90 Euro
33. Rotbarsch „Rucola“
Gebratenes Rotbarschfilet^{a1} mit Rucola und frisch gehobeltem Grana Padano^g 15,90 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Bei unseren Kindergerichten sind Ketchupⁱ und Mayonnaise^c für Kinder kostenlos.

34. Schnitzel „Kids“
Ein kleines Schweineschnitzel^{a1,c} mit Pommes Frites 6,50 Euro
Hähnchenschnitzel^{a1,c} mit Pommes Frites 7,50 Euro
35. Hähnchenbrust „Kids“
Ein zartes Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites 6,90 Euro
36. Nudeln „Tomate“
Farfalle^{a1} mit Tomaten-Knoblauchsauce 4,50 Euro

Extras

- Ketchupⁱ/Mayonnaise^c /Senf 0,50 Euro
Diverse Dips 0,90 Euro
Saucen extra 2,20 Euro
Salatbeilage^{11,j} extra 2,20 Euro
Schwenkbeilage 2,50 Euro
Pommes Frites / Kroketten^{a1,g} 2,90 Euro
Bratkartoffeln^{4,11} 3,50 Euro

Nachspeisen...Die süße Verführung zum kulinarischen Abschluss



- | | |
|---|-----------|
| 37. Vanilleeis ^g mit heißen Kirschen und Sahne ^g | 4,90 Euro |
| 38. „Schoko-Vanilletraum“ warmer Schokoladenkuchen ^{a1,c,f,g} , dazu eine Kugel Vanilleeis ^g und Sahne ^g | 4,90 Euro |
| 39. „Pastel de nata“ selbstgemachte mit Pudding gefüllte Blätterteigtörtchen ^{a1} , dazu Sahne ^g und eine Kugel Vanilleeis ^g | 4,90 Euro |

Heiße Getränke...Nicht nur ein Begleiter zum Dessert



- | | |
|--|-----------|
| Tasse Kaffee ⁸ | 2,20 Euro |
| Becher Kaffee ⁸ | 3,00 Euro |
| Cappuccino ^{8,g} | 2,90 Euro |
| Latte Macchiato ^{8,g} | 3,30 Euro |
| Milchkaffee ^{8,g} | 3,00 Euro |
| Heiße Schokolade ^{4,g} | 2,80 Euro |
| Heiße Schokolade ^{4,g} mit Sahne ^g | 3,20 Euro |
| Espresso ⁸ | 1,90 Euro |
| Espresso Macchiato ^{8,g} | 2,10 Euro |
| Doppelter Espresso ⁸ | 3,30 Euro |
| Glas Tee (verschiedene Sorten) | 2,30 Euro |

Softgetränke

	0,2 l	0,75 l
Mineralwasser Medium	2,30 Euro	5,90 Euro
Mineralwasser Still	2,30 Euro	5,90 Euro
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,8}	2,40 Euro	4,20 Euro
Cola-light ^{1,8,15}	2,40 Euro	4,20 Euro
Cola-Zero ^{1,8,15}		
Fanta ^{1,11}	2,40 Euro	4,20 Euro
Zitronensprudel	2,40 Euro	4,20 Euro
Cola-Fantamix ^{1,8,11}	2,40 Euro	4,20 Euro
Bitter Lemon ^{6,11}	2,60 Euro	4,20 Euro
Ginger Ale ¹	2,60 Euro	

Säfte

Alle Säfte bieten wir Ihnen auch als Schorlen an.

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft ¹¹	2,70 Euro	4,60 Euro
Orangensaft	2,70 Euro	4,60 Euro
Maracujanektar	2,70 Euro	4,60 Euro
Kirschnektar	2,70 Euro	4,60 Euro
Bananennektar ¹¹	2,70 Euro	4,60 Euro
Traubensaft	2,70 Euro	4,60 Euro
Rhabarbersaft	2,70 Euro	4,60 Euro

Biere

	0,3 l	0,5 l
Haacke Beck vom Fass	3,00 Euro	4,30 Euro
Alster	3,00 Euro	4,30 Euro

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Störtebeker dunkel		4,50 Euro
Beck's Alkoholfrei	2,90 Euro	
Vitamalz ¹	2,90 Euro	
Franziskaner Weißbier alkoholfrei Zitrone	2,90 Euro	
Franziskaner Hefeweizen		4,50 Euro
Franziskaner Dunkel		4,50 Euro
Franziskaner Alkoholfrei		4,50 Euro

Weine

Rotweine	0,2 l	1,0 l
Spätburgunder (trocken)	4,60 Euro	19,80 Euro
	0,2 l	0,75 l
Oromonte la mancha halbtrocken, feinfruchtig	4,80 Euro	16,80 Euro
Portugieser Rotwein lieblich, fruchtig	4,80 Euro	16,80 Euro

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der ersten Seite. Die kennzeichnungspflichtigen Allergene in unserer Allergenkarte. Bitte sprechen Sie unser Personal an.

Weißweine	0,2 l	1,0 l
Grauburgunder trocken, feinfruchtig, leicht	4,60 Euro	19,80 Euro
Riesling Kabinett halbtrocken	4,80 Euro	20,80 Euro
Roséwein	0,2 l	1,0 l
Portugieser Weißherbst lieblich, fruchtig	4,60 Euro	19,80 Euro
Weinschorle	3,90 Euro	
Hugo ¹	4,90 Euro	
Aperol Spritz ¹	5,00 Euro	
	0,1 l	0,7 l
Prosecco trocken und leicht	3,20 Euro	19,80 Euro

Spirituosen

	2cl	4cl
Aquavit 41,5%	2,80 Euro	
Malteser 41,5%	2,80 Euro	
Korn 32%	2,00 Euro	
Bacardi 37,5%	2,70 Euro	
Grappa 40%	3,10 Euro	
Obstler 40%	3,10 Euro	
Williams Christbirne 40%	3,10 Euro	
Fernet 42%	2,70 Euro	
Wodka 37,5%	2,70 Euro	
Whisky 40%	3,10 Euro	
Ouzo 39%	2,70 Euro	
Sambuca 40%	2,70 Euro	
Ramazzotti 30%	2,70 Euro	
Jägermeister 35%	2,70 Euro	
Weinbrand 36%	2,70 Euro	
Roter ¹ 20%	2,00 Euro	
Saurer ¹ 15%	2,00 Euro	
Campari ¹ 25%		3,50 Euro
Baileys ¹ 17%		3,50 Euro
Mischgetränke (0,2l)	5,50 Euro	

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der ersten Seite. Die kennzeichnungspflichtigen Allergene in unserer Allergenkarte. Bitte sprechen Sie unser Personal an.