

Moin!

Während Sie aus unserer Karte frisch zubereitete Speisen und gute Getränke auswählen genießen Sie doch einen **Führer Manhattan**, – 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

Fruchtig frisch und feurig rot begleitet ein **Martini Fiero Wild Berry** ^{1,11} 0,2l - 5,50 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

Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Yvonne und Bernhard Bohn

Alle Preise verstehen sich in Euro

Eine Speisekarte mit Allergenkezeichnung 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 Phenylalinquelle (Aspartam) 13 Gewachst 14 Taurin 15 Nitritpökelsalz

Frisch für Sie gezapft vom Fass

König Pilsener	0,3l - 3,50
	0,5l - 5,00
Alsterwasser	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 - 2,90
Alkoholfreies Alsterwasser 0,0%	0,33l - 2,90

Aperitif

Martini Fiero ^{1,11} und Schweppes Wild Berry	0,2l - 5,50
kukki – Cocktail: Der erste Cocktail mit Eis in der Flasche	0,2l - 7,00
Aperol ^{1,11} Spritz mit Sekt und Soda	0,2l - 5,50
Lillet Blanc mit Himbeeren und Schweppes Wild Berry	0,2l - 5,50

Alkoholfrei

Mineralwasser / Sprudel / Medium / Naturell	0,25l - 2,90
	0,7l - 5,90
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	0,2l - 3,20
Kiba ³ – Kirsch-Banane Mixgetränk	0,3l - 4,20
Saftschorle ³	0,2l - 3,10
	0,4l - 4,60

Suppen

Blumenkohlcremesuppe mit Trüffelöl und Croutons 6,90

Rote Paprikacremesuppe mit gebratener Garnele und Koriander 7,90

Tagessuppe 6,90

Vorspeise

Gebratene Garnelen (5 Stk) mit Ajoli, Olivenöl und Baguette 8,90

Salate mit Baguette

Variation von frischen Salaten der Saison 6,50

+ gebratenen Hähnchenbruststreifen 11,50

+ gebratenen Garnelen 14,90

+ Räucherlachsstreifen 13,90

Pasta

Bandnudeln mit Tomatenpesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan 13,90

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

Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Zucchini und Champignons 16,90

Fisch

Pannfisch mit grünen Bohnen & grober Senfsaatsoße 17,90

Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat und Hollandaise 19,80

Gratiniertes Seelachsfilet unter der Senfkruste
mit Lauchgemüse und Weißweinschaum 18,90

Im ganzen gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit gebratenem Speck, Zwiebeln und zerlassener Butter 23,90

Fleisch

Rind

200g Rumpsteak 26,00 oder 200g Filetsteak 31,00

jeweils mit Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter

oder mit Estragon-Zwiebelkruste und Blattspinat

Schwein

Zwei gebackene Schweineschnitzel Wiener Art 17,90
mit Paprikasoße
oder Champignonrahmsoße
oder Hollandaise mit Spiegelei

Schnitzel Hawaii mit Ananas & Käse überbacken mit Hollandaise 17,90

„Bürgermeistertopf“ Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße
mit gebratenem Speck, Nürnberger Würstchen & Spiegelei 19,90

Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße und Mandelbrokkoli 18,90

Geflügel

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 17,90
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

Burger

„**Klassiker mit Käse**“ Hamburger mit 200g Rindfleisch auf einem hausgebackenem Weizenbrötchen mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Bernds Burger Dressing 12,90

"**Die Ziege**" Hamburger mit 200g Rindfleisch auf einem hausgebackenen Weizenbrötchen mit Feigensenf-Majo, Salat, Ziegenkäse und Tomaten 13,90

"**Der Cowboy**" Hamburger mit 200g Rindfleisch auf einem hausgebackenem Roggenbrötchen mit Champignons, gebratenem Speck, Cheddar Käse und Barbecue Soße 13,90

Teamburger „Bernd“ Burger mit Pulled Pork, Senfmajo, Jalapeños, Röstzwiebeln und Chedderkäse auf einem hausgebackenen Weizenbrötchen 13,90

„**Der Vegetarier**“ Gemüse Burger mit Karotten-Zucchini Rösti auf einem hausgebackenem Weizenbrötchen mit Salat und Curry-Mango Mayo 11,90

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 4,70

Hausgemachte Knoblauch Pommes 4,90

Beilagen Salat 4,10

Portion Mayonnaise 0,50 Ketchup 0,50 Kräuterdip 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 7,10

Eine Kugel Eis 1,50 - Portion Sahne 0,60

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt-Kirsch
Walnuss
Pistazie
Stracciatella
Zitrone

Eine Kugel Vanille Eis mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen 3,60

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 6,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne 5,50

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 5,90

Weißwein

Weine	0,2l	Euro 5,50	0,75l	Euro 19,00
	0,5l	Euro 12,50	1l	Euro 24,00

Weinschorle 0,2l Euro 4,50

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

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

Austernfischer, **Burgundercuvée**, 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 Blauer Portugieser **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

Lantenhammer 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

Weitere Spirituosen 2cl

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

Baileys^{1,3}, Sambucca, Ouzo, Friesengeist, 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