

Informationen zu Allergenen erhalten Sie
bei Bedarf mit einer separaten Dokumentation.
Wir reichen Sie Ihnen gerne.

Aperitif – Sekt – Champagner

Kir Mousseux - viersiebzig

Aperol Spritz - achtfünzig

Hugo - siebenfünzig

Tocco Rosso- achtfünzig

Rosato Mio - achtfünzig

Martini Bianco - viervierzig

Fürst von Metternich 0,75 l - achtundzwanzig

Piccolo 0,2 l - achtvierzig

Sekt Hausmarke 0,75 l - neunzehn, Glas 0,1 l - drei

Scavi & Ray Prosecco 0,75 l - achtundzwanzig

Piccolo 0,2 l - achtvierzig

Möet & Chandon Imperial 0,75 l - fünfundsechzig

Piper Heidsiek Monopole 0,75 l - achtundfünzig

Piccolo 0,2 l - einundzwanzig

Was zum Löffeln

„Rinderkraftbrühe“

nach Störtebeker mit Gemüsebrunoise

acht

„Langeooger Fischsuppe“

nach überliefertem Rezept

elf

Vom Schiffskollerdoc empfohlen

„Caesar Salad“
der Kaiser unter den Salaten

fünfzehn

„Bunter Salat“
saisonale Variation

zwölf

Vom heißen Stein
Die gesündeste Art Essen zu genießen

„Argentinisches Rumpsteak aus dem Roastbeef“
mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit und
einer Backkartoffel serviert

neunundzwanzig

„Argentinisches Rinderfilet“
aus dem besten und zartesten Stück mit einer Backkartoffel serviert

fünfunddreißigfünfzig

Vom Tisch Grill

„Flambiertes Weidelamm
auf 6 cl Strohrum geröstet“

innen saftig rosa und außen super knusprig mit mediterraner
Butter und Pommes

fünfundzwanzigfünfzig

Vom heißen Stein
Die gesündeste Art Essen zu genießen

„Lachsfilet“

aus dem Wildfang in Höhe von Spitzbergen,
nachhaltig gefangen und mit einer Ofenkartoffel serviert

siebenundzwanzig

„Thunfisch-Steak“

reich an hochwertigen Proteinen, Mineralen und Vitaminen
- eine gesunde Delikatesse dazu reichen wir eine Ofenkartoffel

neunundzwanzig

Vom Tisch Grill

**„Flambiertes Kabeljau Loin-Filet auf 6 cl
Strohrum geröstet“**

ein leichtbekömmlicher Genuss mit
Lemongras-Knoblauchbutter und Ofenkartoffel

zweiundzwanzig

Land in Sicht

**„Schnitzel paniert im Schmetterlingsschnitt unter
Champignonrahm“**

mit Kroketten

neunzehnneunzig

„Burger bunte Kuh“

unter einer Cheese-Chili-Sauce und Frites

fünfzehnneunzig

„Spareribs“

in einer Honig-Chili-Ingwer Marinade

mit Pommes Frites

vierundzwanzig

Aus dem großen Ozean

„Norwegischer Räucherlachs“
auf Röstis mit Kräutercreme

siebzehnfünfzig

„Pannfisch“
unter einer leichten Pommerysensauc
mit einer Butter-Backkartoffel

achtzehnfünfzig

Dit & Dat

„Tagliatelle“

in einer feinen Pesto Crème
mit gegrillten Hähnchenstreifen und Grana Padano

einundzwanzigfünfzig

„Gebakener Camembert“

mit Preiselbeeren

fünfzehn

„Gemüsespieße“

auf Pastinaken-Steckrüben-Röstis mit Sourcreme

fünfzehnfünfzig

Festmacher

„Schokotraum“

Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern
dazu eine Kugel Bourbon-Vanilleeis

zehnfünzig

„Süße Versuchung“

Bourbon Vanilleeis mit Bontjesoup
(alkoholhaltig) und Sahne

neunachtzig

Rotwein

The Guv'nor, Tempranillo, La Mancha, Spanien, trocken

Aromen von dunklen Beeren und Früchten, feine Röstnoten. Guter Körper, dabei sehr ausgewogen und rund.

0,2 l sechsneunzig

Negroamaro, trocken, Apulien

Rubinrot, Aromen von dunklen Früchten, Cassis und Himbeere. Am Gaumen elegant, fruchtig mit milder Säure. Geschmeidiger Körper, aromatisch im Abgang.

0,2 l sechsneunzig

Zero S rot, Weingut Gustavshof, Rheinhessen, trocken, ohne Schwefel

Am Gaumen anschmiegsam und elegant mit reifen zurückhaltenden Tanninen. Vegan und Demeter zertifiziert.

0,75 l neunundzwanzig

Rotwein

„Highway to hell“ – Bodegas Arráez, Spanien, trocken

Intensive Nase mit roten und schwarzen reifen Früchten, balsamische Noten, Lakritz und Minze - ein überaus dichter und kräftiger. Monastrell.

0,75 l neunundzwanzig

Weißwein

Grauer Burgunder oder Ruländer, Vier Jahreszeiten, Pfalz, trocken

Die Frische dieses Weines ist geprägt von einem spannenden Süße-Säure-Spiel. Einfach anregend!

0,2 l sechsneunzig

Riesling, Vier Jahreszeiten, Pfalz, trocken

Der Wein ist ausgleichend und harmonisch.
Ein schöner Riesling frisch "gezapft".

0,2 l sechsneunzig

Weißwein

Sauvignon Blanc, Weingut Russbach, Rheinhessen, trocken

Belebende Säure gepaart mit expressiven Aromen aus Cassis, Stachelbeere, Zitronengras und Limette.

0,75 l sechszwanzig

Gutedel, Weingut Zotz, Baden–Markgräflerland, trocken

Aromen von grünen Äpfeln und Melone, am Gaumen frisch mit milder Säure und Noten von Zitrusfrüchten.

0,75 l sechszwanzig

Roséwein

Bio Merlot Rosé, Weingut Neuspergerhof, Pfalz, trocken

Frisch und mit viel roten Fruchtaromen, die von der dezenten Restsüße elegant in Szene gesetzt werden.

0,2 l sieben neunzig, 0,75 l neunundzwanzig