

Nachmittagskarte

für die Sommerzeit
ab 14:00 bis 17:30 Uhr

Sommer-Getränke

Zitronen-Ingwer-Spritz	7,30
Aperol Spritz	7,30
Hugo	7,30
Lillet Wildberry	7,30

Flammkuchen

Elsässer Art	
Schmand Speck rote Zwiebeln Frühlingslauch	12,90
Tomate-Mozzarella 	
Tomatensoße Cherrytomaten Basilikum-Pesto Mozzarella Rucola	12,90
Grüner und weißer Spargel 	
Tomatensoße grüner und weißer Spargel rote Zwiebeln Cherrytomaten Basilikumpesto Rucola	12,90



Vegetarisch



Vegan

Leicht und Sommerlich

Bruschetta

geröstetes Ciabatta | Tomaten-Zwiebel-Concassée | Rucola | Parmesan 9,90

Rote Beete Carpaccio

Rote Beete | Blattsalate in hausgemachtem Himbeerdressing | Birnen-Chutney | Couscous | geröstete Nuss-Mischung | Ciabatta-Chips 14,90

Ostfriesen Tapas zum Teilen

Ender Matjes | Greetsieler Nordseekrabben | Fehntjer Mettwurst | cremiger Frischkäse aus Aurich | Ostfriesisches Schwarzbrot | gesalzene Butter 19,90

Tomatensalat mit Burrata

Burrata | rote Zwiebeln | Balsamico | Rucola | Ciabatta 14,90

Falafel-Salat

Möhrensalat | Gurkensalat | Krautsalat | Blattsalat | Couscous | geröstete Nuss-Mischung | hausgemachtem Himbeerdressing | Falafel | Ciabatta 17,90

Ender Matjesfilet

Ender Matjesfilet | Apfel-Zwiebel-Sahnesoße | Zwiebelringe | Ofenkartoffel mit Sauerrahm | Salatgarnitur 15,90

Fingerfood

Thailändisches Fingerfood

Verschiedene gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Ente, Hähnchen und Glasnudeln mit Gemüse | Mango-Dip | Sweet-Chili-Soße 10,90

Fingerfood Variation

Mozzarella Sticks | Hähnchennuggets | Frühlingsrollen | Steak-House-Pommes | Mayonnaise | Sweet-Chili-Soße 13,90

Käsevariation

Goudawürfel | cremiger Frischkäse von Rucker | Brie | Ziegenkäse | Weintrauben | Butter | Baguette | Schwarzbrot 12,90



Vegetarisch



Vegan

Klassiker

Currywurst

Currywurst | pikante Curry-Ketchup-Soße |
Currypulver | Steak-House-Pommes | Mayonnaise 11,90

Toast Hawaii

Toastbrot | gekochter Schinken | Ananas |
überbacken mit Goudakäse | Preiselbeeren |
Salatgarnitur 10,90

Gebackener Camembert

Camembert | geröstetem Toastbrot | Preiselbeer-
Birne | Butter | Salatgarnitur 9,90

Eis

Toffee Becher

Toffeeeis | Mozartkugleis | karamellisierte
Haselnüsse | Karamelloße | Amaretti-Brösel |
Schlagrahm 9,50

Walnuss Becher

Schokoladeneis | Walnusseis | Eierlikör |
Schlagrahm | Waffelkeks 8,50

Erdbeer Becher

Vanilleeis | frische marinierte Erdbeeren |
Schlagrahm | Erdbeersoße | Waffelkeks 9,50

Amaretti-Kugel

Vanilleeis | Amaretti-Brösel | Karamellspiegel 7,50

Eis mit Heiß

Vanilleeis | Schlagrahm | wahlweise mit heißen
Kirschen, heißen Himbeeren oder warmer
Schokoladensoße 7,90

Eissorten nach Wahl

Vanilleeis  | Schokoladeneis  | Erdbeereis  | Kugel 2,00
Dunkle Schokolade  | Toffeeeis  |
Mozartkugleis  | Walnusseis  |
Mangosorbet  | Joghurt-Holunderbeereis  | Sahne 0,80



Vegetarisch



Vegan

Cocktails

Rosenrot (0,0 % vol.)

Eine verführerische Kombination aus unseren alkoholfreien Rose-Apfelsecco und regionalem Kirschsafft. Gekrönt durch Holundersirup ist dieser Cocktail einfach märchenhaft.

8,40

Virgin Kingsweed (0,0 % vol.)

Das Königskraut als leckere Cocktail Variation. Basilikum spielt mit dem Geschmack von Limette und Zuckersirup.

8,00

Summer Splash

Erfrischend sommerlicher Cocktail. Leichte Säure des Cactus & Lime Gin verbindet sich mit der markanten schärfe des Zitronen-Ingwer Likörs.

9,50

Pineapple Mango Daiquiri

Auf der Basis eines Daiquiris benutzen wir für diese Variation einen Rum der den wunderbaren Geschmack von Pineapple und Mango vereint.

12,70

Peach and Passion Fizz

Feinster, fruchtiger Peach & Passion Gin und ein Zusammenspiel von Süße und Säure macht diesen Cocktail weich, dezent süß und aromatisch.

12,70

Pistazien Colada

Ein karibischer Klassiker trifft auf Norditalien. Hochwertiger Rum, Ananassaft und Sahne bildet die Basis und verschmilzt mit einem Pistazienlikör der Extraklasse.

11,20

Italian Moul

Ein wahres Aromen-Feuerwerk. Amaretto aus dem italienischen Apulien und ein Ingwersoftgetränk aus Australien. Süß und erfrischend.

11,20

Spice Orange

Urlaubsfeeling im Glas. Fruchtiger Orangensaft und Grenadine verbringen gemeinsam Zeit mit einem Rum der, durch Kräuter und Gewürzen, allem einen einzigartigen Charakter verleiht.

9,50

*Weitere Cocktails finden Sie in unserer
separaten Barkarte.*

Aperitif

Portwein	5cl	20%	4,50
<i>rot weiß</i>			
Sherry	5cl	15%	4,50
<i>dry medium sweet</i>			
Martini	5cl	15%	4,50
<i>dry rosso bianco</i>			
Campari pur	4cl	25%	4,60
<i>mit Orangensaft</i>	0,20l		7,00
Sekt	0,10l	12%	4,50
<i>mit Cassis</i>	0,10l		5,10
<i>mit Pfirsichlikör</i>	0,10l		5,10
Prosecco	0,10l	11%	5,50
Kir Royal (Prosecco)	0,10l		6,10
Apfelsecco	0,10l	0%	4,70
Aperol Spritz	0,20l		7,30
Hugo	0,20l		7,30
Lillet Wildberry	0,20l		7,30
Zitronen-Ingwer-Spritz	0,20l		7,30

Alkoholfreie Getränke

Graf Metternich	0,25l	3,30
<i>classic medium still</i>	0,75l	7,50
Coca Cola light zero	0,20l	3,30
	0,40l	5,60
Fanta Sprite	0,20l	3,30
	0,40l	5,60
Vita Malz	0,33l	4,20
Bitter Lemon	0,20l	3,70
Ginger Brew	0,33l	4,20
Ginger Ale	0,20l	3,70
Tonic Water	0,20l	3,70
Mediterranean Tonic	0,20l	4,20

Biere vom Fass

Jever	0,25l	3,70
	0,40l	4,90
Preußens Pils	0,25l	3,70
	0,40l	4,90
Alsterwasser	0,25l	3,70
	0,40l	4,90
Köstritzer	0,30l	4,20
	0,50l	5,60
Erdinger, hell	0,50l	5,60

Flaschenbiere

Jever Fun <i>alkoholfrei</i>	0,33l	4,20
Erdinger, hell <i>alkoholfrei</i>	0,50l	5,60
Erdinger, dunkel	0,50l	5,60

Wein und Champagner

Wein und Champagner finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,30
Becher Kaffee	4,50
Kännchen Kaffee	5,50
Espresso	3,40
Espresso Macchiato	3,70
Doppelter Espresso	5,70
Cappuccino	4,10
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
<i>Glas Tee</i>	3,30
<i>verschiedene Sorten</i>	
Kännchen Ostfriesentee	6,30
Tasse Schokolade	4,10
Chocochino	4,50
Heisse Zitrone	3,80
Heisse Milch mit Honig	4,10