

## Unsere Extras

<b>Spargelcremesuppe</b> mit hausgemachten Fleischbällchen	11,50
<b>Frühlingssalat</b> mit Spargel und Erdbeeren	16,50
<b>Tagliatelle mit gebratenem Hähnchen</b> Spargel und Champignons in Weißwein- Parmesansauce	22,50
<b>Frischer deutscher Spargel</b> Pellkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	22,90

### *Wahlweise dazu:*

Holsteiner Katenschinken	10,50
Parmaschinken	10,50
Kleines Schnitzel „Wiener Art“	12,50
Gebratenes Lachsfilet (200g)	14,50

### Veggi-Tipp

**Spargel Risotto** 19,50  
mit Rucola und Parmesan

## Salate & Vorspeisen

### **Vorspeisenteller für 2 Personen** 25,00

Vitello Tonnato, angeflämmt Thunfisch auf Thai-Gurkenscheiben, Burrata auf Rote Bete- Apfel- Tatar und Spargelsalat mit Parmaschinken

### **Feta gebacken**

mit Oliven, mediterranem Gemüse & Knobibrot

Vorspeise 12,50

Hauptgang 19,50

### **Babyleafsalat mit Scampi**

mit gratiniertem Ziegenkäse, Petersilien-Pesto und Kräuterfrischkäsecreme

23,50

### **Hamburger Abendbrot**

Räucherlachs, Flußkrebsfleisch, geräucherte Forelle und Rührei auf geröstetem Vollkornbrot

22,50

### **Salat mit Hähnchenbruststreifen**

in scharfer asiatischer Sauce

18,50

### **„Surf & Turf, Babyleafsalate mit**

kleinen Huftsteaks und Garnelen

21,00

### **Cäsar`s salade**

mit Flußkrebsen

mit Hähnchenbruststreifen

mit Garnelen

19,50

18,50

22,50

## Unsere Klassiker

### **Bratkartoffeln**

mit **Roastbeef** und Remoulade

24,50

mit **Schweineschnitzel „Wiener Art“**, (vom Schweinefilet)

23,50

Gurkensalat und Preiselbeeren

### **Bauernfrühstück**

19,50

mit Schinken und Gewürzgurke

### **Königsberger Klopse** in Kapernsauce

23,50

mit Rote Bete und Kartoffelpüree

### **Rinderroulade**

25,50

mit Rotkohl und Kartoffelgratin

### **Garnelenpfanne**

25,50

in Knoblauch & Öl mit frischen Kräutern

### **Thunfischfilet im Sesammantel**

26,50

auf Pak Choi-Gemüse in Ponzu-Sauce mit Wasabi- Kartoffelpüree

### **Knackige Gemüsepfanne**

23,90

mit Huftsteakstreifen und Knobibrot

### **Limonenspaghetti**

23,50

mit Lachs und Garnelen

### **Hamburger Pannfisch**

26,50

3 Fischfilets mit Senfsauce, Bratkartoffeln  
und kleinem Gurkensalat

### **Curryhuhn**

mit Wokgemüse und Basmatireis

23,90

### **ZIMMER- Burger**

18,90

als **Beef** oder **vegetarischer** Burger

mit Bacon, Cheddar, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cole Slaw & Kartoffelspalten

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

26,50

mit Apfel- Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree

## Süßes

### **Warme Apfeltarté**

mit Vanilleeis und Sahne

9,50

### **Kaiserschmarrn**

mit Vanilleeis und Sahne

10,50

### **Topfenknödel**

mit Rote Grütze und Vanillesauce

11,50

### **Affogato**

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

8,50

# ZIMMER<sup>34</sup>

# abendkarte

## ZIMMER<sup>34</sup>

# Weinkarte

### Weißwein

#### **2023 Wolkentanz Riesling**

Schlossgut Liebieg Mosel (D)

Glas 0,2l **9,50** Fl. 0,75l **32,00**

#### **2023 Alsterperle Cuvée** ( Riesling/Scheurebe)

Stahl/Franken (D)

Glas 0,2l **8,50** Fl. 0,75l **28,00**

#### **2022 Dr. Crusius weißer Burgunder**

Nahe (D)

Glas 0,2l **9,80** Fl. 0,75l **32,50**

#### **2024 Heitlinger Grauburgunder**

Baden (D)

Glas 0,2l **8,50** Fl. 1,0l **41,00**

#### **2023 Stahl Sauvignon Blanc**

Franken (D)

Glas 0,2l **9,80** Fl. 0,75l **32,50**

#### **2022 Porphy Riesling Dr.Crusius**

Nahe (D)

Glas 0,2l **9,50** Fl. 0,75l **32,00**

#### **2023 Good Hope Chardonnay**

Western Cape (Süd Afrika)

Glas 0,2l **8,50** Fl. 0,75l **28,00**

#### **2024 Cà Di Vitti Lugana**

(Lombardei/ Italien)

Glas 0,2l **9,00** Fl. 0,75l **31,00**

#### **2023 Markus Schneider "Grey" Pfalz (D)**

Cuvée : Grauburgunder/Grenache Blanc/ Weißburgunder

Glas 0,2l **9,50** Fl. 0,75l **32,00**

#### **Sekt Pol Renè Blanc de Blancs**

(Frank.)

Glas 0,1l **5,00** Fl.0,75l **30,50**

### Rotwein

#### **2020 Crianza Rioja Vega**

(Spanien)

Glas 0,2l **8,00** Fl. 0,75l **27,00**

#### **2023 Callia Shyraz/Malbec**

(Argentinien)

Glas 0,2l **8,00** Fl. 0,75l **27,00**

#### **2021 Kaapzicht Bottelary Hills Estate Blend**

(Stellenbosch/Südafrika) Merlot-Cab.- Sauvig.- Shiraz

Glas 0,2l **10,50** Fl.0,75l **34,50**

#### **2021 Chateau Valcombe Epicure**

Rhone ( Frankreich)

Glas 0,2l **10,50** Fl. 0,75l **€ 34,50**

#### **2023 A-Mano Primitivo**

Puglia (Italien)

Glas 0,2l **8,50** Fl. 0,75l **28,00**

#### **2020 Schneider Tohuwabohu**

Cuvée Merlot- Cabernet Pfalz (D)

Aromen von Laktitz, Rosmarin und

schwarzem Pfeffer Fl. 0,75l **48,00**

### Rosè

#### **2024 Rosa dei Frati DOC**

Flasche 0,75l **44,50**

#### **2023 Markus Schneider Rosè Saigner** Pfalz (D)

Glas 0,2l **11,50** Fl. 0,75l **38,50**

#### **2022 Nachschlag Drink Pink** Stahl/Franken (D)

Glas 0,2l **8,50** Fl.0,75l **28,00**

#### **Cremant Chapain Landais**

Glas 0,1l **7,50**

#### **Loire Brut Rosè**

Fl. 0,75l **42,50**

## Bier

### **Budweiser Premium Lager vom Fass**

Glas 0,25l **3,80**      Glas 0,4l **4,50**

### **Alsterwasser**

Glas 0,25l **3,80**      Glas 0,4l **4,50**

### **Franziskaner Hefe vom Fass**

#### **oder alkoholfrei aus der Flasche**

Glas 0,5l **4,80**

## Säfte & Schorlen

### **Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Traube**

Schorle 0,2l **3,50**      Schorle 0,3l **4,50**

Soft 0,2l **4,00**      Soft 0,3l **5,00**

### **Fritz Kola, Fritz Kola light, MISCHMASCH (Spezi)**

Fl. 0,2l **3,50**

### **Thomas Henry**

#### **Tonic, Spicy Ginger oder Ginger Ale**

Fl. 0,2l **4,00**

### **Hamburger Tafelwasser 3,00**

Karaffe 0,5l

### **Mineralwasser medium oder still**

Fl. 0,2l **3,50**

Fl. 0,75l **7,00**

**Kaffee 3,00**

**Espresso 3,00**

**Dopp. Espresso 4,00**

**Cappuccino 4,00**

**Milchkaffee 4,20**

**Latte Macchiato 4,50**

**Flat White 4,50**

**Americano 3,50**

**Becher Tee 3,50**

**Rum Grog 5,50**

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service

## Spirituosen

### Whisky/ey 4 cl:

Johnnie Walker red 8,50      als Longdrink 12,00

Johnnie Walker black 10,50      14,00

Cardhu single Malt 14,50

Glenmorangie single Malt 14,50

Jack Daniels 8,50      12,00

### Rum 4cl:

Bacardi weiß, black, gold 8,50      12,00

Bacardi 8 J. 10,00      13,00

Havana 3J. 8,50      12,00

Havana 7J. 10,00      13,50

### Gin 4cl:

Tanqueray 9,50      13,00

Bombay 9,50      13,00

Sul 12,00      15,50

Hendricks 12,50      16,00

### Bitters:

Averna 4 cl 4,50

Ramazotti 4 cl 4,50

Fernet Branca/ Menta 4 cl 4,50

Underberg 2 cl 3,50

Jägermeister 2 cl 3,50

### Brandy 2cl:

103er 4,80

Osborne Veterano 4,80

Vecchia Romana 6,50

Gran Duque de Alba 7,50

Carlos Primeros 7,50

### Shots 2 cl:

Jubiläums Aquavit 3,50

Malteser 3,50

Helbing Kümmel 3,50

Jägermeister 3,50

Vodka Moskovskaya 3,50

Absolut Vodka 3,50

Grappa 4,80

Pircher Williams 5,00

Sambuca Molinari 4 cl 4,50

Tunel Hierbas 4 cl 4,50

Baileys 4 cl 4,50

Martini dry, rot, bianco 5 cl 5,50

**Campari**

4 cl

7,50

11,00