

Speisen

VORSPEISEN

Rote-Bete-Carpaccio

10 €

Ein Gaumenschmaus aus hauchdünnem Rote-Bete-Carpaccio, begleitet von pikantem Rucola und zart gehobeltem Parmesan, abgerundet mit edlem Balsamico für eine mediterrane Note (A,E,H,8)

Matjes - Bruschetta

10 €

Zartes Matjesfilet auf knusprigem Bruschetta-Brot, garniert mit knackigem, frischem Gemüse und abgerundet durch die Kräuteraromen eines grünen Pestos (B,E,F,I,L,3,4)

Suppe des Tages

5 €

Lassen Sie sich überraschen! Unsere täglich frisch zubereitete Suppe des Tages wird nach Saison und der kreativen Inspiration unserer Küche zubereitet

SALATE

Salat NINA

16 €

warmer, cremiger Ziegenkäse auf hauchdünn geschnittenem Birnen-Carpaccio, veredelt mit einem fein abgeschmeckten Dressing und serviert mit knusprigem Baguette (A,B,H,E,L,3,4)

HAUPTGANG

Ochsenbäckchen **25 €**

Zart geschmort in einer aromatischen Rotweinsauce, serviert mit fluffigen Kartoffelklößen und zartem Apfel-Rotkohl (A,B,D,E,L,17)

Schweinemedallions in Waldpilzsauce **19,50 €**

Medallions vom Schwein, perfekt gegart und mit aromatischer Waldpilzsauce verfeinert, begleitet von knusprigen Bratkartoffeln und einem frischen Beilagensalat (A,B,C,D,E,L)

Schweineschnitzel **21 €**

Ein zartes, goldbraun paniertes Schnitzel, serviert mit knusprig gebratenen Kartoffeln und einer knackigen Salatbeilage mit hausgemachtem Dressing (B,E,L,4)

Rinderroulade **23 €**

zarte hausgemachte Rinderroulade, reichhaltig mit Speck, Zwiebeln und saftigen Gurkenstreifen gefüllt, perfekt geschmort, begleitet von buttrigen Bandnudeln und karmellisierten Möhren (A,B,D,L)

Zander **25 €**

saftig gebratener Zanderfilet, perfekt abgestimmt mit einer cremigen Senfsauce, mit butterweichen Salzkartoffeln und einer knackigen Salatbeilage (A,D,EI,L,1,3,4)

Hering in Sahne **19 €**

Zart mariniertes Hering, eingelegt in einer aromatischen Sahnesauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzen, in perfekter Harmonie mit knusprigen Bratkartoffeln (A,I,E)

POLNISCHE KÜCHE

Bigos **19 €**
aromatisch geschmorter Weißkohl vereint mit zartem Fleisch, abgeschmeckt mit feinen Gewürzen, serviert mit goldbraunen Bratkartoffeln (D,4,3)

Rindergulasch **24 €**
zarte Stücke vom Rind, langsam geschmort in einer würzigen Sauce mit feinen Aromen von Paprika und Kräutern, serviert mit fluffigen Kartoffelklößen und zartem Apfel-Rotkohl (A,B,D,L,1,3,4)

Golabki **18 €**
fein gewürzte Hackfleischfüllung, liebevoll in zarten Kohlblättern eingerollt, geschmort in einer aromatischen Tomatensoße, dazu goldgelbe Kartoffeln, sanft mit frischer Petersilie veredelt (A,B,4)

Piroggen **14 €**
4 zarte Teigtaschen, liebevoll gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Quark und Kartoffeln, serviert mit goldbraun karamellisierten Zwiebeln (A,B,L)

Eisbein **25 €**
butterweiches saftiges Fleisch in würziger Kruste, aufgetragen mit hausgemachtem fein gewürzten Sauerkraut und frischem Bauernbrot (B,D,E,13)

KINDERGERICHTE

Milchreis **8,50 €**
cremiger Milchreis, liebevoll gekocht, wird von fruchtigem Apfelmus begleitet und mit einer Prise Zimt verfeinert (A,B)

Pfannkuchen **8,50 €**
Goldbraun gebackene Pfannkuchen, gefüllt mit feinstem Quark, Apfelmus und zartem Zimtaroma (A,B,L,17)

Bandnudeln mit Tomatensoße **8,50 €**
al dente gekochten Bandnudeln, umhüllt von einer aromatischen Tomatensoße, die mit frischen, sonnengereiften Tomaten und feinen Kräutern verfeinert wurde (A,B,L,4)

DESSERT

DESSERT

- Hausgemachter Kuchen** 4,50 €
nach Tagesangebot
- Schwedeneisbecher** 9 €
cremigtes Vanilleeis, fruchtiges Apfelmus, zartschmelzende Sahne und ein Hauch von Eierlikör, abgerundet mit knusprigen Krokant-Streuseln (A,B,L,3)
- Schokoeisbecher** 9 €
feinstes Schokoladeneis, kombiniert mit cremiger Sahne, knackigen Schokosplittern und einem Hauch von Schokoladensoße, gekrönt mit einer knusprigen Waffel (A,B,C)
- Schwarzwaldeisbecher** 9 €
feinstes Vanille- und Schokoladeneis, geschichtet mit saftigen Kirschen, einem Hauch von Kirschwasser und veredelt mit einer luftigen Schlagsahnehaube und Schokoladenraspeln (A,B,L,3)
- Kugel Eis** 2 €
Schoko (A), Vanille (A), Erdbeer (vegan, glutenfrei)
- Portion Schlagsahne (A)** 2 €
- Eis kann mit Schuss (2cl) von Amaretto, Eierlikör oder Baileys serviert werden.*

KAFFE UND TEE

Café crema (15)	3,40 €
Café crema groß (15)	4,40 €
Espresso (15)	3,00 €
Espresso Doppio (15)	4,20 €
Cappuccino (A,15)	4,00 €
Latte Macchiato (A,15)	4,60 €
Milchkaffee (A,15)	4,70 €
Heiße Schokolade (A,1)	3,70 €
Eilles Tee	3,70 €

Kräuter, Früchte, Minze, Green, Darjeeling, Earl Grey, Vanilla, Assam

SOFTDRINKS

Gerolsteiner Still, Sprudel, Medium
0,25l Flasche - 3,00 € 0,75l Flasche - 7,00 €

Coca-Cola (2,3,15), Sprite (2), Fanta (2,3)

Coca-Cola Light (2,3,8,9,15),

Bitter Lemon (2,16)

0,2l - 2,90 € 0,4l - 4,00 €

Thomas Henry Tonic (16)

0,2l - 3,20 € 0,4l - 4,40 €

Ginger Ale (2,3)

0,2l - 3,40 € 0,4l - 4,60 €

**Orangen-, Tomaten (2)-, Apfel-,
Grapefruitsaft (2)**

Kirsch (2)-, Bananen (2)-, Sanddornnektar

0,2l - 2,90 € 0,4l - 4,00 €

Saftschorle (2)

0,2l - 2,90 € 0,4l - 4,00 €

SPIRITUOSSEN

Obstler 4cl

Scheibel Premium Plus	9,90 €
altes Pflümle, Moor-Birne, Himbeere	

Vodka 4cl

Ouzo	4,90 €
Zubrowka Black	5,30 €
Zubrowka Bison Grass	4,30 €
Zoladkowa Gorzka	4,30 €
Tequilla Sierra Silver	5,30 €
Tequilla Sierra Reposado	5,30 €

Rum 4cl

Bacardi Rum Carta Blanca	4,40 €
Plantation XO 2cl / 4cl	7,50 € / 13,00 €

Whisky 4cl

Jack Daniels	6,40 €
Woodford Reserve Bourbon	8,90 €
Ardbeg Single malt, Scotch	11,50 €

COCTAILS

Aperol Spritz (3,17)	7,50 €
Lillet Wild Berry (17)	7,50 €
Limoncello Spritz (1,3,17)	7,50 €
Campari Orange (3)	6,50 €
Wodkapari (3)	7,50 €
Gin Tonic (2,16)	6,50 €
Negroni (2,3,16)	10,40 €
Whisky Cola (2,3,15)	6,90 €
Cuba Libre (2,3,15)	8,90 €
Caipirinha	7,90 €
Screwdriver	5,90 €
Zubrowka Apple	5,90 €

MOCTAILS

Aperol Spritz Virgin (3)	6,90 €
Ipanema	6,90 €
Gin Tonic (16)	6,90 €
Virgin Sunrise (3)	6,90 €

SPIRITUOSEN

BIERE

Lübzer Pils (B)

0,5l - 5,30 € 0,3l - 4,00 €

Grimbergen Double dunkel (B)

0,5l - 6,00 € 0,25l - 4,00 €

Duckstein Weizen (B)

0,5l - 5,50 € 0,3l - 4,30 €

Duckstein Rotblond (B)

0,5l - 5,90 € 0,3l - 4,70 €

Radler, Diesel (B,3)

0,5l - 5,30 € 0,3l - 4,00 €

Biere Alkoholfrei (B)

Lübzer Pils 0,33l Flasche 4,00 €
Erdinger HWZ 0,5l Flasche 5,80 €

Cider (B,2,3,17)

Somersby auf Eis, 0,33l Flasche 6,10 €
Red Rhubarb, Mango & Lime,

Gin 4cl

Gin Mare 9,10 €
Woodland Dry Gin 10,10 €
Woodland Pink Gin 11,90 €
Woodland Navy Strenght 13,20 €

Liköre 4cl

Amaretto (3) 5,10 €
Baileys (A) 4,70 €
Cointreau 5,40 €
Eierlikör (L) 4,00 €
Martini 10cl (17) 5,30 €
Ramazzotti 5,10 €
Limoncello 4,20 €

Weine & Sekte

Ganz in Weiß

Pfalz, Grauburgunder, QW, Weinguthammel & Cia, trocken, weiß
0,2l - 8,60 € 0,75l Flasche - 30,00 €

Liebfraumilch Premium Schwarze Madonna

Pfalz, Wein Cuvée, Weingut Hammel & Cia, lieblich, weiß
0,2l - 9,90 € 0,75l Flasche - 35,00 €

Sissi & Franz

Pfalz, Wein Cuvée, Weingut Hammel & Cia, lieblich, weiß
0,2l - 6,80 € 0,75l Flasche - 23,00 €

Sissi & Franz

Pfalz, Wein Cuveé, Weingut Hammel & Cia, lieblich, rosé
0,2l - 6,80 € 0,75l Flasche - 23,00 €

Sophie Helene

Pfalz, Wein Cuveé, Weingut Hammel & Cia, trocken, rosé
0,2l - 7,60 € 0,75l Flasche - 26,00 €

Lokalmatador

Pfalz, Wein Cuveé, Weingut Hammel & Cia, halbtrocken, rot
0,2l - 7,60 € 0,75l Flasche - 24,00 €

Literweise

Pfalz, Riesling, Weingut Hammel & Cia, trocken, weiß
0,2l - 6,00 € 1l Flasche - 28,00 €

Literweise

Pfalz, Wein Cuveé, Weingut Hammel & Cia, feinherb, rosé
0,2l - 6,00 € 1l Flasche - 28,00 €

Ein Tag am Meer

Pfalz, Sauvignon Blanc, Weingut Hammel & Cia, trocken, weiß
0,2l - 9,40 € 0,75l Flasche - 33,00 €

Juicy in the Sky

Pfalz, alkoholfreier Traubensecco, Weingut Hammel & Cia, trocken, weiß
0,1l - 6,60 € 0,75l Flasche - 31,00 €

Donna Marzia

IT Ampulien, Primitivo, Weingut Conti Zecca, trocken, rot
0,2l - 8,40 € 0,75l Flasche - 29,00 €

Big Game Malbeck

Argentina, Weingut Mare Magnum, trocken, rot
0,2l - 9,00 € 0,75l Flasche - 33,00 €

Prosecco 10 cl - 4,00 €

Weisser Burgunder Sekt Extra trocken 0,75l Flasche - 35,00 €

Alle auf unserer Weinkarte angebotenen Weine enthalten Sulfite.