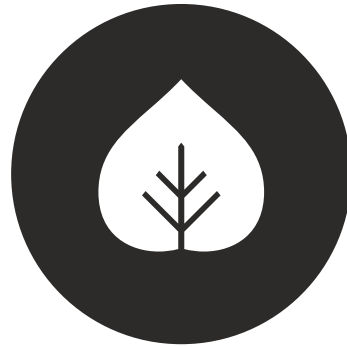


HERZLICH WILLKOMMEN



Frühstück Samstag 09:00 Uhr - 15:00 Uhr
Brunch Sonntag 10:00 Uhr - 14:00 Uhr

Mittagskarte Mo.-Sa. 12:00 Uhr - 15:30 Uhr
Abendkarte So.-Do. 17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Fr. / Sa. 17:00 Uhr - 23:00 Uhr

Speisenannahmeschluss ist eine halbe Stunde vor Küchenschluss
(gilt nur für Abendservice)

Transparenz, Nachhaltigkeit und Handwerk sind die Säulen meiner Küche.

Ich biete mit dieser Küche jedem die Wahl zwischen hochwertigen Menüs
und einem ehrlichen Burger und dies immer zu fairen Preisen.

Alle meine Speisen stelle ich auf höchstem Niveau her,
ohne den Eigengeschmack zu verfälschen.

Dem Gast mehr als ein Essen zu servieren, sondern eine Geschichte,
die er gerne an andere Personen weiterträgt, ist mein Ziel.

BENJAMIN BUSMANN
KÜCHENCHEF

Unsere aktuellen Partner

Gemüse & Obst: Marker – Hamburg · **Fisch & Fleisch:** Transgourmet Ursprung – Hildesheim
Fleisch: Havelland Express Berlin · **Rindfleisch:** Fleischerei Handke – Langenhagen
Fisch: Deutsche See – Braunschweig · **Brot:** Jochen Gaus
Brot: Edeka Segebrecht – Lister Meile · **Olivenöl:** Melisakis Familie - Griechenland – Kreta
Kaffee: Hannoversche Kaffeemanufaktur

APERITIFS

PRISECCO "WEISSDUFTIG" - JÖRG GEIGER, 0,1L

4,00 €

Intensive Noten von reifen Äpfeln, Holunderblüte, Weintrauben und Pfirsichen werden umspielt von Thymian und Zitronenverbene. (Alkoholfrei)

RIESLING SEKT - WEINGUT STEFAN MEYER, PFALZ, 0,1L

4,50 €

Mineralisch und animierend, Zitrusfrüchte und Aprikose, feine Süsse-Säure-Balance.

CRÉMANT ROSÉ - WEINGUT STEFAN MEYER, PFALZ, 0,1L

5,50 €

Lebhaft und frisch, Pfirsich und weisses Kernobst, ein wenig Süsskirsche.

NEGRONI

8,50 €

Fruchtiger Wermut, englischer, weicher Gin und italienischer fruchtiger Bitterlikör – frisch auf Eiswürfeln serviert und abgerundet mit einer Orangenzeste.

FIZZ ROYAL

9,50 €

Der klassische Gin Fizz – nur nicht mit Soda, sondern Riesling Sekt, sehr erfrischend und aromatisch.

MENÜ

BEGRÜSSUNG AUS DER KÜCHE

...

ZWIEBELSUPPE

Viel Zwiebel · Tomate · Gruyere · Kräuter (mit Schinken)

...

KÜRBIS

Gebackener Hokkaido · Spaghetti-Kürbis · Ziegenkäsecreme · Preiselbeere · Baby Leaf

...

BEETE

Quiche · Sud · Fermentiert · Rettich · junger Lauch
Mango · Frischkäse (mit Kabeljau)

...

STEINPILZ

Gebraten · Schaum · Steinpilz-Tortelloni · Maronencreme
glacierter Mangold (mit Reh)

...

LAVENDEL

Eis · Bayerischcreme · Anglaise · Meringue · Weisse Schokolade

EMPFEHLUNGEN:

3-GÄNGE: ZWIEBEL, STEINPILZ, LAVENDEL

vegetarisch

mit

30,00 €

37,00 €

4-GÄNGE: ZWIEBEL, KÜRBIS, STEINPILZ, LAVENDEL

35,00 €

42,00 €

5-GÄNGE: ZWIEBEL, KÜRBIS, BEETE, STEINPILZ, LAVENDEL

40,00 €

52,00 €

SUPPE

ZWIEBELSUPPE*

7,50 €

Viel Zwiebel · Tomate · Gruyere · Kräuter · Crouton

Wahlweise mit geräuchertem Schinken vom Havelländer Apfelschwein

2,00 €

Die heimische Zwiebel oder auch Bolle genannt wurde schon mehrmals von uns serviert. Diesmal kommt sie in flüssiger Form daher. Angelehnt an den Klassiker der französischen Küche, haben wir dieses Gericht neu interpretiert. Verschiedene Texturen und Geschmäcker finden sich hier in Form von Einlagen wieder, abgerundet wird die Suppe mit dem kräftigen Geschmack des Schweizer Gruyere. Wir empfehlen dazu einen geräucherten Lachsschinken vom Havelländer Apfelschwein.

BLUMENKOHLSCHAUM*

8,50 €

Fermentierter und getrockneter Blumenkohl · Macadamia · Trüffel · Brioche

Wahlweise mit gebratener Schottische Jakobsmuschel

3,50 €

Ein Lindenblatt Klassiker: der Blumenkohl - in größter Variation. Die leichte Säure des fermentierten Blumenkohls und der Crunch des Getrockneten finden sich auf Ihrem Gaumen wieder. Geröstete Macadamianuss und luftiges Brioche verleihen der Suppe zusätzlich leichte Röstaromen. Veredelt durch den unverkennbaren Geschmack des Trüffels ist diese Suppe etwas ganz besonderes. Wir empfehlen dazu eine Schottische Jakobsmuschel.

*Vegetarisch **Vegan

VORSPEISEN

MAKRELE

11,50 €

Sous-Vide · Geräuchert · Gurke · Radieschen · Tanne · Pumpernickel

Die Makrele, eine unserer heimischen Fische, ist leider im Laufe der Zeit vermehrt aus den Deutschen Küchen verschwunden. Genau aus diesem Grund machen sich immer mehr Köche zur Aufgabe die Makrele wieder in die deutsche Esskultur zu integrieren. Auch wir stellen uns dieser Aufgabe und das mit voller Überzeugung, denn die Makrele ist ein herrlicher Fisch. Hausgeräuchert und Sous Vide gegart, kombiniert mit der Frische der Gurke, der leichten Schärfe der Radieschen und dem nussigen Aroma der Tanne heben wir die Makrele zurück auf ein ihr angemessenes Niveau.

GEBACKENER KÜRBIS*

10,50 €

Gebackener Hokkaido · Spaghetti-Kürbis · Ziegenkäsecreme · Preiselbeere · Baby Leaf

Unser Herbstsalat. Herbstzeit ist Kürbiszeit. Gepaart mit einem roh marinierten Spaghettikürbis und leichter Ziegenkäsecreme läuten wir die dunkle Jahreszeit ein. Die Säure der Preiselbeere und den damit marinierten Baby Leaf Salat harmonieren perfekt mit der erdigen Note des Kürbisses. Ernähren Sie sich gesund.

CEASAR SALAT 2.0

11,50 €

Romana · Parmesan · Sardelle · Bacon · Poularde · Brot

Jeder kennt den Klassiker und hat ihn höchstwahrscheinlich schon 100 mal gegessen. Da dieser schon seit Jahren ein lahmer Akkergaul der Speisekarten ist, haben wir uns zur Aufgabe gemacht, ihm neuen Glanz zu verleihen. Den Geschmack kaum verändert, doch irgendwie ganz anders, kommt dieser Salat daher. Probieren Sie es. Kleines Rätsel am Rande: Wer hat oder Wo wurde dieser Salat eigentlich erfunden? Unser geschultes Servicepersonal hilft Ihnen sicher gern bei der Antwort.

*Vegetarisch **Vegan

BURGER

LINDENBLATT BURGER

10,50 €

Rindfleisch · Cheddar · Tomate · geschmorte Zwiebeln · eingelegte Gurke
Salat · Honig-Senf-Relish · würzige Tomaten-Paprika-Soße

Gebratenes Rindfleisch der Rasse Blonde d'Aquitaine von hiesigen Weiden, Zwiebeln in Dunkelbier geschmort, luftiges Brioche Brötchen, hausgemachte Soßen ergeben einen handwerklich und qualitativ hochwertigen Burger. Unser Fleisch wird täglich frisch gewolft und Hand geformt. Wir servieren unsere Burger in der Regel medium.

PHILLY-STEAK-CHEESE BURGER

15,50 €

Sous-Vide gegartes Onglet · Rote Zwiebel · Jalapenos
Gruyere · Tomaten-Paprika-Soße · Jus

Das klassische Philly-Sandwich entstanden in Philadelphia ist ein Sandwich gefüllt mit klein geschnittenem Steak, welches mit Käse überbacken wird. Wir haben uns gedacht: Ein Sandwich ist kann auch gut zum Burger werden.

Hierfür nehmen wir das Kalbs-Onglet - eines der edelsten Stücke vom Kalb.

Witzig ist, dass es zu den Innereien gehört, obwohl es aus reinem Muskelgewebe besteht.

Leichte Schärfe von den Jalapenos und der Geschmack des Gruyere ruden das Geschmackserlebnis perfekt ab. Die stark reduzierte Jus gibt noch den letzten Kick dazu.

*Vegetarisch **Vegan

HAUPTSPEISEN

SÜSSKARTOFFEL*

16,00 €

Süßkartoffel-Variation · Soja · Zitrone · Pac Choi · Erdnuss

Wahlweise mit mit Iberico-Schwein

12,00 €

Diesmal gehen wir mit dem Gericht in eine leicht asiatische Richtung. Viele verschiedene Konsistenzen von cremig bis crunchig finden sich auf diesen Teller wieder. Gebratener Pak Choi, oder im deutschen auch chinesischer Senfkohl genannt, sowie der einzigartige Geschmack der Erdnuss runden die Süßkartoffel gut ab. Sojajoghurt und Zitrone sorgen für die gewisse Spritzigkeit des Gerichtes. Dazu empfehlen wir ein gegrilltes Iberico Carré und Sous Vide gegarten Bauch des in Spanien lebenden Schweins, das sich überwiegend von Korkeicheln ernährt.

STEINPILZ*

17,00 €

Gebraten · Schaum · Steinpilz-Tortelloni · Maronencreme · glasierter Mangold

Wahlweise mit gebratenem Rehrücken

12,00 €

Was ein edeler Pilz, der in diesem Gericht gebührend gefeiert wird. Unverkennbar ist sein Geschmack, der hier als Schaum, in Pasta, als Öl und Staub zelebriert wird. Kombiniert mit der tiefen Note der Esskastanie, auch Marone genannt, und den in Nussbutter glacierten Mangold ist dieses Gericht ein passender Begleiter des Herbstes. Wir empfehlen gebratenen Rehrücken zu dieser Variaton der Herbstgenüsse.

HAUPTSPEISEN

SELLERIE* 15,00 €

Creme · gebacken · Chips · Nudel · geweckte und geräucherte Birne · Walnuss

Wahlweise mit geschmorter Ochsenbacke 11,50 €

Der arme Sellerie. Oftmals nur als Beigabe von Brühen oder Soßen verwendet, darf der Sellerie hier die Hauptrolle spielen. In verschiedenen Texturen kommt er daher und wird durch den Geschmack der gerösteten Walnuss noch besser hervorgehoben. Die geräucherte Birne passt mit ihrem außergewöhnlichem Geschmack hervorragend zum Sellerie. Wir empfehlen eine über mehrere Stunden geschmorte Ochsenbacke zu diesem Gericht. Butterzart und tief dunkel im Geschmack.

BEETE 14,50 €

Quiche · Sud · Fermentiert · Rettich · junger Lauch · Mango · Frischkäse

Wahlweise gedämpften Kabeljau 11,00 €

Wahrscheinlich dachten Sie im ersten Moment des Lesens: Ist der Küchenchef verrückt geworden? Wer paart schon die heimische Beete mit einer süßen Mango. An sich könnte man meinen das diese Zutaten nicht miteinander harmonieren, doch dies ist keineswegs der Fall. Eher im Gegenteil diese doch so kontrovers erscheinenden Komponenten passen perfekt zusammen. Die Erdigkeit und die leichte Säure heben einander auf und ergänzen sich. Körniger Frischkäse, roh geschnittener junger Lauch und leicht scharfer Rettich ergeben zusammen eine perfekte Komposition. Um alles noch außergewöhnlicher zu gestalten empfehlen wir einen gedämpften Kabeljau zu diesem Gericht. Trauen Sie sich, Sie werden nicht enttäuscht.

STEAKS VOM FLEISCHER LUDWIG

Fragen Sie das Servicepersonal nach unseren wechselnden Steaks.

Hier arbeiten wir mit ausgewählten Lieferanten wie Fleischer LUDWIG oder ALBERS zusammen die sich seit je her, Qualität und Handwerk auf die Fahnen geschrieben haben.

*Vegetarisch **Vegan

DESSERT

LAVENDEL

9,50 €

Eis · Bayerischcreme · Anglaise · Meringue · Weisse Schokolade

Lassen Sie sich entführen in die Welt des unverkennbaren Lavendels. Wahrscheinlich denken Sie in dieser Umgebung erst einmal an die Kombination von Lavendel und Gin. Hier treiben wir es komplett in die andere Richtung. Die im Mund zart schmelzende Bayerischcreme erzeugt mit der Anglaise die Zugabe von Lavendel ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Knusprige Meringue und der matt, süße Geschmack der weißen Schokolade runden das Dessert gebührend ab.

PFLAUME

9,50 €

Pflaume · Topfen · Fermentierter Pfeffer · Nougat

Eingelegte Pflaumen mit leichten Aromen vom Sternanis und Zimt gepaart mit dem matten Geschmack der Topfen – in Deutschland auch Quark genannt. Nougat veredelt das Dessert zusätzlich. Der markante Geschmack des fermentierten Pfeffers hebt das Geschmackserlebnis noch eine Stufe höher.

KÄSEVARIATION

12,00 €

4 ausgewählte Käsesorten von der Käsetheke von Segebrecht an der Lister Meile
geröstetes Brot · Chutney

Nicht nur die Tiere legen uns am Herzen, ihre Erzeugnisse auch. Vier Käsesorten allesamt aus Deutschland von glücklichen Ziegen und Kühen finden Platz auf unserer Käsevariation. Dazu servieren wir hauseigen gedörrtes Obst und Chutney. Ein Muss für jeden Käseliebhaber.

DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

5,50 €

Smirnoff Vodka · Kaluha · Zuckersirup · frischer Espresso

Ein Klassiker in frischem Gewand mit Digestif-Charakter. Kräftiges Aroma von frischem Espresso, abgerundet mit Kaffeelikör und Wodka-ein gelungener Abschluss!

CREAMY TOFFEE

6,50 €

**Baileys · Osborne · hausgemachter Marshmallow-Sirup
gegrillter Marsmallow · frischer Espresso**

Innovativer Digestif Drink: klassischer Brandy mit Sahnelikör und Espresso, verfeinert mit cremigem Marshmallow- ein Geschmackserlebnis nach jedem guten Essen.

DIGESTIFS

KRÄUTERLIKÖRE

RAMAZOTTI	3,00 €
AVERNA	3,00 €
JÄGERMEISTER	3,00 €
FERNET BRANCA	3,00 €

GRAPPA

Brennerei Marzadro	
LE DICHIOTTO LUNE	3,50 €
GIARE CHARDONNAY	4,50 €
GIARE AMARONE	4,50 €

OBSTBRÄNDE

Brennerei Ziegler	
ÄPFEL UND BIRNE	4,50 €
WILLIAMSBIERNE	5,50 €
ALTE ZWETSCHGE	5,50 €
WILDKIRSCH NR.1	8,50 €

Brennerei Liebl	
MIRABELLEN	4,50 €
QUITTEN	5,50 €
MARILLEN	5,50 €
VOGELBEER	7,50 €

Brennerei Vallender	
WILLIAMSBIERNE	4,50 €
HASELNUSS	4,50 €
ORANGENGEST	4,50 €

GIN TONIC VARIATIONEN PERFECT SERVED

ALLE GIN & TONICS WERDEN VON UNS
FERTIG SERVIERT.

LB GIN TONIC

Bombay East Gin · Selbstgemachter Ingwersirup
Frischer Limettensaft · Zitronengras
Schwarzer Pfeffer · Fever-Tree Indian Tonic

10,00 €

HENDRICKS ROSE TONIC

Hendricks Gin · Gurke & Hibiskus · Rosenblätter
Thomas Henry Tonic

10,00 €

RANGPUR & KAFFIR TONIC

Tanqueray Rangpur · Kaffir-Limettenblätter
Zitronenzeste · Fever-Tree Mediterranean Tonic

10,00 €

GIN TONIC G`VINE

G-Vine Gin de Floraison · Trauben · Orange Bitters
Basilikum · Thomas Henry Tonic

10,00 €

FRESH MINT

Cucumberland Hannover Gin · Minze · Holundersirup
Frischer Limettensaft · Gurke · Thomas Henry Tonic

10,00 €

SUMMER FRUITS G&T

Brockmans Gin · Blaubeeren · Apfel · Minze
Orangenzeste · Fever-Tree Indian Tonic

10,50 €

AQUARIUM

Gin Mare · Selbstgemachter Lavendelsirup
Frischer Zitronensaft · Rosmarin · Basilikum
Himbeeren · Fever-Tree Mediterranean Tonic

10,50 €

GIN & INGWER

Niemand Hannover Gin
Domain de Canton Ingwerlikör · Rosmarin
Fever-Tree Mediterranean Tonic · Lime Juice
Frischer Limettensaft

10,50 €

GETRÄNKE

OFFENE WEISSWEINE

FEINHERB

0,1L / 0,2L / 0,75L

0,1L / 0,2L / 0,75L

RIESLING FEINHERB 2016

3,20 / 5,70 / 21,50 €

Weingut Meierer, Mosel

der Kabinett, die Mosel ganz klassisch, wenig Alkohol,
ein Hauch Restsüße wunderbar von der typischen Säure abgepuffert!

SAAR RIESLING 2015

3,60 / 6,40 / 24,50 €

Weingut Van Volxem, Saar

saftig und schmelzig mit Aromen von Aprikosen, Pfirsichen und
Zitrusfrüchten, erdig-mineralischen Tönen, lebendiger Säure
und einem langen, animierenden Abgang

TROCKEN

NACHSCHLAG 2016

3,20 / 5,70 / 21,50 €

Winzerhof Stahl, Franken

saftig, wunderbar weich und cremig, feinwürzig und leicht
Cuvée - Scheurebe / Riesling / Sauvignon Blanc

CHARDONNAY AUS RHODT 2015

3,40 / 6,20 / 23,50 €

Weingut Stefan Meyer, Pfalz

elegant und doch kräftig, reife Birne, Aprikose, dezente Würze

OSTHOFENER GRAUBURGUNDER 2015

3,40 / 6,20 / 23,50 €

Weingut Steinmühle, Pfalz

elegant und saftig, Apfel, Birne, feine Länge

ANNA LENA SILVANER KABINETT 2016

3,40 / 6,20 / 23,50 €

Weingut Brennfleck, Franken

fruchtig und frisch, Apfel, Zitrus, Holunderblüte und feine Länge

WEISSBURGUNDER 2016

3,50 / 6,30 / 23,50 €

Weingut G.R. Dr. von Bassermann

Jordan, Pfalz

frisch und spritzig, klassische Aromen mit feiner Mineralität

RESTSÜSS

RIESLING SPÄTLESE 2016

3,30 / 6,20 / 23,50 €

Weingut Meierer, Mosel

saftig-süß und straff, Zitrone, reifer Weinbergspfirsich,
eine Spur Kandis, deutlich restsüß, und doch frisch und klar

SAUVIGNON BLANC 2015

3,50 / 6,40 / 24,00 €

Weingut De Grendel, Südafrika

tropische Fruchtnoten, Passionsfrucht und Feigenaroma,
elegant mit Kräuternoten

..... OFFENE ROSÉWEINE

FEINHERB

0,1L / 0,2L / 0,75L

PINK ROSÉ 2016

3,20 / 5,70 / 21,50 €

Weingut Metzger, Pfalz

süffig, fruchtig, dezente Süße, reife Erdbeeren, Himbeeren, ein Hauch von Holunderblüten

TROCKEN

SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2016

3,50 / 6,30 / 24,00 €

Weingut Künstler, Rheingau

feine Säure, rote Beere, elegant und aromatisch

..... OFFENE ROTWEINE

0,1L / 0,2L / 0,75L

NEROFINO

3,40 / 6,20 / 23,50 €

Castel Firmian, Trentino, Italien

fruchtig, zart, saftig, ein toller Sommerwein
Cuvee - Teroldego Rotaliano / Lagrein

SPÄTBURGUNDER 2015

3,50 / 6,30 / 24,50 €

Weingut G.R. Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz

schlank und doch würzig, Kirschen und Waldhimbeeren

GAUDENZ 2013

3,50 / 6,40 / 24,50 €

Weingut Knipser, Pfalz

kräftige Beere, Cassis, Vanille, unkompliziert und doch anspruchsvoll
Cuvee - Cabernet Sauvignon / Dornfelder / Merlot

MONASTRELL 4 MESES 2015

3,30 / 6,30 / 24,00 €

Weingut Juan Gil, Jumilla, Spanien

dunkle Waldbeeren, Holunder, Süßholz, reifes Tannin, viel Würze

SHIRAZ TERRA BAROSSA 2014

3,90 / 7,20 / 27,50 €

Weingut Thorn Clarke, Australien

intensiv und würzig, rote Beeren, Pfeffer und Piment,
Schokolade und Vanille

CHÂTEAU GRAND VILLAGE BORDEAUX SUPERIEUR 2007

3,90 / 7,20 / 27,50 €

Famillie Guinaudeau, Fr.

Aromen von Beeren und Pflaumen, sowie Kaffee und würzige Noten,
weiche Tannine

FLASCHENWEINE WEISS

SAAR

WEINGUT VAN VOLXEM

Wiltlinger Riesling 2015	29,50 €
Rotschiefer Riesling Kabinett 2015	27,50 €
Goldberg Riesling GG 2015	39,50 €
Bockstein Riesling Spätlese 2015	34,50 €
Weißburgunder 2015	29,50 €

WEINGUT FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN

Riesling Kabinett „Rausch“ 2015	34,50 €
---------------------------------	---------

WEINGUT VON OTHEGRAVEN

Riesling GG „Ockfener Bockstein“ 2014/15	49,50 €
--	---------

WEINGUT PETER LAUER

Faß 8 Riesling Kabinett 2016	27,50 €
Faß 7 Riesling Spätlese 2016	34,50 €
Faß 15 „STIRN“ Riesling 2016	37,50 €

MOSEL

WEINGUT NIK WEIS SANKT URBANS-HOF

Nik Weis Wiltinger Alte Reben 2015	32,50 €
------------------------------------	---------

WEINGUT LUBENTIUSHOF

Riesling „Gäns Alte Reben“ 2013	38,50 €
---------------------------------	---------

WEINGUT FRITZ HAAG

Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr GG 2015	47,50 €
--	---------

WEINGUT MARKUS MOLITOR

Pinot Blanc „Wehlener Klosterberg“ 2014	39,50 €
---	---------

WEINGUT JOH. JOS. PRÜM

Riesling Kabinett 2013	32,50 €
Riesling Graacher Himmelreich Kabinett 2011	38,50 €
Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese 2008	52,50 €

FLASCHENWEINE WEISS

RHEINHESSEN

WEINGUT GUNDERLOCH

Jean Baptiste Riesling Kabinett feinherb 2016	24,50 €
Als wär s ein Stück von mir Riesling 2016	27,50 €
Nierstein Pettental Riesling GG 2012	47,50 €
Nackenheim Rothenberg Riesling GG 2006	57,50 €

WEINGUT KELLER

Riesling von der Fels 2014	34,50 €
Riesling Dalsheimer Hubacker GG 2014	72,50 €

RHEINGAU

WEINGUT ROBERT WEIL

Kiedricher Riesling 2015/16	34,50 €
Kiedrich Turmberg Riesling 2015/16	47,50 €
Kiedrich Gräfenberg Riesling GG 2013	67,50 €
Kiedrich Gräfenberg Riesling GG 2012	67,50 €

WEINGUT KÜNSTLER

Kirchenstück Riesling Kabinett 2016	29,50 €
Hochheimer Hölle Riesling GG 2013	52,50 €
Chardonnay vom Kalkstein 2015/2016	34,50 €

PFALZ

WEINGUT GEHEIMER RAT

DR. VON BASSERMANN JORDAN

Auf der Mauer Riesling 2015	34,50 €
Ungeheuer Riesling GG 2013	57,50 €
Hohenmorgen Riesling GG 2013	57,50 €
Grauer Burgunder S Premium 2015	34,50 €
Sauvignon Blanc S Fume Premium 2015	39,50 €

WEINGUT KNIPSER

Chardonnay *** 2012	42,50 €
---------------------	---------

WEINGUT METZGER

Sonnenberg Riesling 2015	27,50 €
Sonnenberg Riesling GG 2013	37,50 €
St.Stephan Chardonnay Grand Reserve 2015	42,50 €

BADEN

WEINGUT DR.HEGER

Ihringer Winklerberg Chardonnay 2015	37,50 €
--------------------------------------	---------

FLASCHENWEINE WEISS & ROSÉ

NAHE

WEINGUT HERMANN DÖNNHOFF

Riesling Felsenberg „Felsentürmchen“ GG 2011 57,50 €

Riesling Felsenberg „Felsentürmchen“ GG 2015 57,50 €

FRANKEN

WEINGUT BRENNFLECK

Silvaner Sulzfelder Alte Reben 2016 32,50 €

Mönchshöflein Sulzfelder Sylvaner GG 2015 49,50 €

ÖSTERREICH

WEINGUT DÜRNBERG - WEINVIERTEL

Ortolan 2013 32,50 €

Cuvée Chardonnay / Weißburgunder / Grauburgunder

WEINGUT ZÖHRER - KREMSTAL

Grüner Veltliner Reserve Gigant 2012 32,50 €

WEINGUT EMMERICH KNOLL

Grüner Veltliner Federspiel 2015 32,50 €

Grüner Veltliner Ried Kreutles Federspiel 2015 36,50 €

ITALIEN

WEINGUT PRATELLO

Lugana trocken 2015/16 25,50 €

WEINGUT ALOIS LAGEDER - SÜDTIROL

Löwengang Chardonnay 2014 57,50 €

ROSÉ

FRANKREICH

MAISON SAINT AIX – PROVENCE

AIX Rosè 2016 28,50 €

Cabernet Sauvignon / Grenache / Cinsault / Syrah

CAVE D'ESCLANS – PROVENCE

Whispering Angel 2016 34,50 €

Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren

FLASCHENWEINE ROT

DEUTSCHLAND

WEINGUT DR. HEGER – BADEN

Mimus Ihringer Winklerberg Spätburgunder 2013 42,50 €

WEINGUT KNIPSER - PFALZ

Blauer Spätburgunder 2013 27,50 €

Kalkmergel Spätburgunder 2013 37,50 €

Kirschgarten Spätburgunder GG 2012 57,50 €

Syrah 2012 57,50 €

Cuvée X 2012 54,50 €

46% Cabernet Sauvignon / 32% Merlot / 22% Cabernet Franc

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER - PFALZ

Blackprint 2015 32,50 €

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Dorsa / Syrah

FRANKREICH

DOMAINE GAYDA – LANGUEDOC

Figure Libre Freestyle Rouge 2014 29,50 €

40% Syrah / 40% Grenache Noir / 10% Carignan /
10% Mourvèdre - Bio

Chemin de Moscou 2012 39,50 €

62% Syrah / 32% Grenache / 6% Cinsault - Bio

DOMAINE MÉO-CAMUZET – BURGUND

Bourgogne Rouge 2013 37,50 €
100% Pinot Noir

VIGNERON GUINAUDEAU - BORDEAUX

“G” Acte 4 Bordeaux Superieur 2012 54,50 €
51% Merlot / 49% Cabernet Franc

CHÂTEAU LAPLAGNOTTE-BELLEVUE – BORDEAUX

Fourcaud-Laussac- Saint-Emilion Grand Cru 2012 57,50 €
70 % Merlot / 30 % Cabernet Franc

JEAN-LUC COLOMBO - RHONE

Cornas Terres Brûlées HK 2014 62,50 €
100% Syrah

FLASCHENWEINE ROT

SPANIEN

WEINGUT CASAR DE BURBIA – BIERZO

Hombros Mencia Burbia 2010/2012 34,50 €
100% Mencia

Tebaida Mencia Burbia 2010 44,50 €
100% Mencia

WEINGUT JUAN GIL - JUMILLA

MONASTRELL 12 MESES 2014 28,50 €
100% Monastrell

WEINGUT ABADIA RETUERTA CASTILLA Y LEON

Selección Especial Abadia Retuerta 2013 42,50 €
75% Tempranillo / 15% Cabernet Sauvignon / 10% Syrah

Selección Especial Abadia Retuerta 2006 64,50 €
75% Tempranillo / 20% Cabernet Sauvignon / 5% Merlot

Selección Especial Abadia Retuerta 2001 97,50 €
75% Tempranillo 20% Cabernet Sauvignon 5% Merlot

WEINGUT CASADO MORALES - RIOJA

Crianza Tempranillo 2014 27,50 €
100% Tempranillo

Reserva Tempranillo 2009 32,50 €
100% Tempranillo

Gran Reserva Tempranillo 2009 39,50 €
100% Tempranillo

WEINGUT REMELLURI - RIOJA

Remelluri Reserva 2010 42,50 €
90% Tempranillo / 5% Garnacha / 5% Graciano

WEINGUT COMPAÑIA VINICOLA DEL NORTE DE ESPAÑA - RIOJA

Gran Reserva Imperial 2009 64,50 €
Tempranillo 85% / Graciano 10% / Mazuelo 5%

WEINGUT ORBEN – RIOJA

Malpuesto Orben 2014 54,50 €
100% Tempranillo

WEINGUT LA RIOJA ALTA – RIOJA

904 Rioja Gran Reserva 2005 57,50 €
Tempranillo 90% / Graciano 10%

FLASCHENWEINE ROT

ITALIEN

WEINGUT VIGNETI DEL SALENTO - APULIEN

Vigne Vecchie Primitivo di Manduria 2012 39,50 €
100% Primitivo

WEINGUT GABUTTI BOASSO- PIEMONT

Barolo 2010 44,50 €
100% Nebbiolo

WEINGUT BRANCAIA – TOSKANA

Chianti Classico 2015 32,50 €
100% Sangiovese

Chianti Riserva Classico Riserva 2013 42,50 €
80% Sangiovese / 20% Merlot

Brancaia IL BLU 2011 74,50 €
50% Sangiovese / 45% Merlot / 5% Cabernet Sauvignon

WEINGUT RUFFINO - TOSKANA

Riserva Ducale Chianti Classico 2013 32,50 €
80% Sangiovese / 10% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon

Modus Toscana 2013 49,50 €
50% Sangiovese / 25% Merlot / 25% Cabernet Sauvignon

Greppone Mazzi Brunello di Montalcino 2010 67,50 €
100% Sangiovese

SÜDAFRIKA

WEINGUT RUPERT & ROTHSCHILD – WESTERN CAPE

Merlot-Cabernet Sauvignon 2014 34,50 €
50% Merlot / 40% Cabernet Sauvignon / 10% Cabernet Franc

WEINGUT RICHARD HILTON - STELLENBOSCH

Ironstone Syrah 2012 32,50 €
100% Syrah

WEINGUT BOEKENHOUTSKLOOF – FRANSCHHOEK

Chocolate Block 2015 47,50 €
71% Syrah / 15% Grenache / 8% Cabernet Sauvignon

WEINGUT DE GRENDEL - DURBANVILLE

Rubaiyat 2012 54,50 €
86% Cabernet Sauvignon / 11% Malbec / 1,5% Merlot
1,5% Cabernet Franc

AUSTRALIEN

WEINGUT D`ARENBERG – MCLAREN VALE

The Dead Arm Shiraz 2012 62,50 €
100% Shiraz

BIER

BIERE VOM FASS

ASTRA URTYP	4,9%	0,3L	2,90 €
		0,5L	3,90 €
CARLSBERG	5,0%	0,3L	2,90 €
		0,5L	3,90 €
DUCKSTEIN	4,9%	0,3L	3,20 €
		0,5L	4,20 €

FLASCHENBIERE

CARLSBERG	5,0%	0,33L	3,00 €
CORONA	5,9%	0,33L	3,50 €
DESPERADOS	5,9%	0,33L	3,50 €
HOLSTEN ALKOHOLFREI		0,33L	2,90 €
VITAMALZ		0,33L	2,90 €
MAISEL HELL	5,5%	0,5L	4,10 €
MAISEL DUNKEL	5,5%	0,5L	4,10 €
MAISEL KRISTALL	5,5%	0,5L	4,10 €

KALTE GETRÄNKE

SELTERS CLASSIC / NATURELL FL 0,25L 2,50 €
FL 0,75L 5,00 €

COCA COLA 0,3L 2,60 € / 0,5L 3,90 €
COLA LIGHT 0,3L 2,60 € / 0,5L 3,90 €
FANTA 0,3L 2,60 € / 0,5L 3,90 €
SPRITE 0,3L 2,60 € / 0,5L 3,90 €
SPEZI 0,3L 2,60 € / 0,5L 3,90 €

SÄFTE GRANINI 0,2L 2,50 €

Apfel · Orange · Kirsch ·

Mango · Rhabarber · Ananas

Banane · Maracuja · Ki-Ba · Tomate

SÄFTE ALS SCHORLE 0,3L 2,60 €
0,5L 3,50 €

FRITZ LIMO

KOLA FL 0,2L 2,50 €

ORANGE FL 0,2L 2,50 €

MELONE FL 0,2L 2,50 €

BIONADE

LYCHEE FL 0,33L 2,80 €

HOLUNDER FL 0,33L 2,80 €

ORANGE INGWER FL 0,33L 2,80 €

THOMAS HENRY

GINGER ALE FL 0,2L 2,50 €

BITTER LEMON FL 0,2L 2,50 €

TONIC WATER FL 0,2L 2,50 €

ENERGY-DRINKS

RED BULL 0,25L 3,50 €

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

ESPRESSO	2,20 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,50 €
ESPRESSO DOPPELT	3,20 €
CAFÉ CRÈME	2,50 €
CAPPUCCINO	2,80 €
LATTE MACCHIATO	3,00 €
MILCHKAFFEE	3,00 €
ENTKOFFEINIRTER KAFFEE	2,50 €
CHAI LATTE	2,80 €
HEISSE BIO-SCHOKOLADE	2,80 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3,00 €

TEE

FRISCHER MINZ-TEE	2,80 €
FRISCHER INGWER-TEE	2,80 €
SCHWARZER TEE	
ASSAM	2,80 €
EARL GREY	2,80 €
DARJEELING	2,80 €
KRÄUTERTEE	
PFEFFERMINZE BIO	2,80 €
ALPENKRÄUTER	2,80 €
KAMILLE BIO	2,80 €
GRÜNER TEE	
JAPAN SENCHA BIO	2,80 €
GINSENG/INGWER	2,80 €
FRÜCHTETEE	
BIRNE / APFEL	2,80 €

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit laktosefreier Milch und Sojamilch erhältlich.
Unser Kaffee wird von der Hannoverschen Kaffeemanufaktur geliefert.