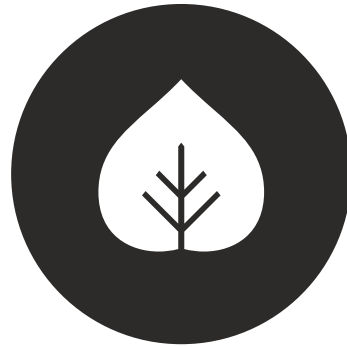


HERZLICH WILLKOMMEN



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

...

TOPINAMBURCREME

Chips · Trüffel · Gebrannter Lauch (mit Salsiccia)

...

BEETE

Ziegenkäse · Viel Bunte Beete · Gebackener Filotteig · Friseé · Apfelvinaigrette

...

PETERSILIENWURZEL

Petersilienwurzelcreme · Perlgraupenrisotto · Bunte Möhren · Glacial (mit Färöar-Lachs)

...

ROTKOHL

Sous Vide gegarter Rotkohl · Rotkohlcreme · Kartoffelklöße
Süßholz · Butter (mit Entenbrust)

...

KÜRBIS CHAI

Kürbis · Creme Brulee · Chai · Honig · Pecannuss

EMPFEHLUNGEN:

3-GÄNGE: TOPINAMBUR, ROTKOHL, KÜRBIS

vegetarisch

mit

30,00 €

37,00 €

4-GÄNGE: TOPINAMBUR, BEETE, ROTKOHL, KÜRBIS

35,00 €

42,00 €

5-GÄNGE: TOPINAMBUR, BEETE, PETERSILIENWURZEL, ROTKOHL, KÜRBIS

40,00 €

54,00 €

SUPPE

ENTENCONSOMMÉ

9,50 €

Preiselbeere · Entenpraline · Geräucherte Ente · Eigelb

Stark einreduzierte Essenz von der Ente serviert mit vielerlei Beiwerk.
Abgerundet durch das sous vide gegarte Onseni und der Preiselbeere
ist diese Suppe perfekt für die kalte Jahreszeit.

TOPINAMBURCREME*

8,00 €

Chips · Trüffel · Gebrannter Lauch

Wahlweise mit gegrillter Salsicca

3,50 €

Topinambur auch Jerusalemartischoke genannt, ist botanisch gesehen eine Mischung
aus Kartoffel und Artischocke. Unverkennbar im Geschmack servieren wir diese Suppe mit Trüffel
und gebrannten Lauch. Knusprige Topinamburchips geben noch den besonderen Crunch dazu.
Empfohlen wird eine gegrillte, mit Trüffel verfeinerte Salsiccia . Hoch lebe die italienische Metzgerkunst.

*Vegetarisch **Vegan

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO 2.0

12,50 €

Sous-Vide gegartes Kalb · Thunfischtartar · Kapern · Sardelle · Melissakis Olivenöl

Ein Gericht, das für sich allein steht. Selbst wir erfinden uns nicht immer neu, daher findet sich dieses Gericht wieder auf unserer Speisekarte. Das Kalbfleisch wurde sous-vidé gegart und der Thunfisch wird frisch zum Tartar verarbeitet. Frittierte Kapern und Sardellen bringen die gewünschte Kraft ins Gericht. Abgerundet wird das Ganze mit dem flüssigen Gold der Familie Melisakis von der Insel Kreta.

BUNTE BEETE SALAT*

9,00 €

Ziegenkäse · Viel Bunte Beete · Gebackener Filoteig · Friseé · Apfelvinaigrette

Beeten in allen Farben finden sich in diesen Salat wieder. Als Creme, roh mariniert oder sous-vidé gegart ist alles dabei. Der Ziegenkäse mit seinem vollmundigen Geschmack harmoniert perfekt zu der Beete. Knackiger Friseé und leicht spritzige Apfelvinaigrette runden den Salat ab.

*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.

ALPÖHI BURGER

12,50 €

Gebratener Rösti · Obatzta · Eingelegte Zwiebeln · Emmentaler
Kräuterquark · Schinken vom Havelländer-Apfelschwein

Heidi wäre stolz. Diesmal gehen wir mal ein wenig südlicher mit unserem Burger.

Kross gebratener Kartoffelrösti kombiniert mit der typischen Käsecreme Obatzta, sauer eingelegten Zwiebeln und Kräuterquark ergeben eine schöne Alternative zum Rindfleischpatty.

Ausgeglichen mit Nuss-Schinken vom Havelländer Apfelschwein und geriebenen Emmentaler Käse.

“SAU GUAD”

*Vegetarisch **Vegan

HAUPTSPEISEN

ROTKOHL*

15,00 €

Sous Vide gegarter Rotkohl · Rotkohlcreme · Kartoffelklöße · Süßholz · Butter

Wahlweise mit rosa gebratene Entenbrust

11,00 €

Weihnachtszeit ist Rotkohlzeit. Da wir es leider nicht gewohnt sind einfach nur Essen auf einen Teller zu klatschen, haben wir uns eine raffiniertere und entzehrtere Version überlegt. Rotkohl über Nacht sous vide zu garen, daraus eine Creme herzustellen und das Ganze im Anschluss zu Grillen ist etwas weiter weg vom klassisch geschmorten Kohl. Kombiniert mit kleinen Klößen und dem unverkennbaren Geschmack des Süßholzes, ergibt sich eine neue Variante des Klassikers.

Empfehlen tun wir aber eine klassisch rosa gebratene Entenbrust.

PASTINAKE*

16,00 €

Pastinake · frischer Grünkohl · Quittenchutney · Kaffee

Wahlweise mit gebratenen Wildschwein

11,00 €

Pastinake, der sogenannte Hipster unter den Wurzeln. Hier findet er sich als Creme und gegrillt auf dem Teller wieder. Kombiniert mit frischem Grünkohl, der in brauner Butter glaciert wurde und der Frische der Quitte. Den letzten Kick gibt die Soße, welche mit Getreidekaffee verfeinert wurde. Hierzu passend empfehlen wir einen rosa gebratenen Wildschweinrücken und Wildschweinsalami.

*Vegetarisch **Vegan

HAUPTSPEISEN

BLUMENKOHL *

15,00 €

Creme · Geröstet · Kumquats · Macadamia · Rosenkohl · Brioche

Wahlweise mit Glacierten Kalbsbries

10,00 €

Blumenkohl, vielleicht sogar einer meiner Lieblinge in der Küche. Wir servieren den Blumenkohl hier als Creme, geröstet und getrocknet. Kombiniert mit gesalzenen Macadamia Nüssen und geröstetem Rosenkohl harmoniert dieses Gericht in sich sehr gut. Den gewissen Pfiff geben die dünnen Scheiben der Kumquats, die das Gericht in sich abrunden. Kalbsbries, lange Zeit aus den modernen Küchen verschwunden aber eines der zartesten und schönsten Stücke des Kalbes, empfehlen wir dazu.

PETERSILIENWURZEL

14,50 €

Petersilienwurzelcreme · Perlgraupenrisotto, Bunte Möhren · Glacial

Wahlweise mit Färöar-Lachs

11,00 €

Die Petersilienwurzel mit ihrem intensiven Geschmack bildet hier das Grundgerüst. Perlgraupenrisotto mit Parmesan abgeschmeckt mit guter Brühe, sowie knackige bunte Möhren ergänzen sich perfekt. Die nötige Frische bringt der Eisperlensalat oder auch Glacial genannte auf den Teller. Meinen Lieblingsfisch, der von den eiskalten Fjorden der Färöar-Inseln stammende Lachs, harmoniert perfekt zu diesem Gericht.

STEAKS SPECIALS

Fragen Sie das Servicepersonal nach unseren wechselnden Steaks. Hier arbeiten wir mit ausgewählten Lieferanten wie Fleischer ALBERS oder HAVELLAND EXPRESS zusammen die sich seit je her, Qualität und Handwerk auf die Fahnen geschrieben haben.

*Vegetarisch **Vegan

DESSERT

KÜRBIS CHAI

9,50 €

Kürbis · Creme Brulee · Chai · Honig · Pecannuss

Das Kürbis sich nicht nur Für Suppe oder Salate eignet ist wohl jedem bekannt der schon einmal durch das Marmeladenglassortiment gestöbert hat. So haben wir es uns zur Aufgabe gemacht ein Dessert daraus zu entwickeln. Die Würze des Chais und der samte Geschmack des Honigs harmonieren exzellent zum Kürbis.

ZARTBITTERSCHOKOLADE

9,50 €

Zitrus-Früchte · Pannetone · Rosa Pfeffer · Mascarpone

Der herbe Geschmack der Zartbitterschokolade kombiniert mit Zitrusfrüchten die in einer Champagnermarinade eingelegt wurden und klassischem Italienischen Pannetone passen Perfekt zueinander. Der Runde Geschmack des Mascarpones und der leichten Schärfe des Rosa Pfeffers runden alles noch einmal ab.

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.