



# Suppen & Vorspeisen

**Ingwer Zitronengras Suppe** 9,90 €

mit pochiertem Huhn, Kräuteröl & Staudensellerie

**Gratinierter Ziegenkäse „Imker Honig“** 13,50 €

mit Wildkräutern, Nusscrunch, Bunte Bete und Honig aus Lübeck

# Salate

**Vierländer Wildkräutersalat „roh und mariniert“** klein 9,90 €

mit Karotte, Gurke, Tomate, Bete und Nüssen

groß 14,50 €

**Cesar Salad „Original“** klein 9,90 €

mit Römersalatherzen, Cherry Tomaten, Grana Padano  
und Croutons

groß 14,50 €

---

Unsere Empfehlungstafel:  
Auf ihr finden Sie täglich wechselnde Gerichte ab 18.00 Uhr



# Risotto & Pasta

**Risotto „Pilze, Erbsen und Kräuter“** 15,00 €

mit Edelpilzen, Erbsen, Zuckerschoten, Lauchzwiebel  
und Grana Padano

**Risotto „Mediterran“** 15,00 €

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, bunten Tomaten, Kräutern  
und Grana Padano

**Tagliatelle „Tomate“** 14,50 €

mit bunten Tomaten, Tomaten Sugo, Büffelmozzarella  
und Basilikum Pesto

**Tagliatelle „Edelpilzrahm“** 16,50 €

mit Edelpilzen, Kräutern, Zuckerschoten, Grana Padano  
und marinierten Wildkräutern

## zu Salat, Risotto & Pasta

• **gebratenes Hähnchenbrustfilet** 4,50 €

• **3 Riesengarnelen** 7,00 €

• **karamellisierter Ziegenkäse** 6,00 €

• **Nordseekrabben** 6,00 €





# Fisch & Meer

**Dorschfilet „Travemünder Fischereihafen“** 26,50 €

dazu Risotto mit Erbsen & Pilzen, Wildkräutern und Beurre blanc

**Niendorfer Kutterscholle** 22,50 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Zitrone

• als „Scholle Büsumer Art“ mit Nordseekrabben + 6,00 €

**6 Riesengarnelen „Kräuter und Knoblauch“** 27,50 €

mit Ratatouille, buntem Salat und Ajoli

**Fisch & Chips „Knuspriger Panko Mantel“** 19,50 €

mit Gurkensalat, Steakhouse Pommes und Remoulade  
oder hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade

---

Unsere Empfehlungstafel:  
Auf ihr finden Sie täglich wechselnde Gerichte ab 18.00 Uhr



# Fleisch

<b>Maispoulardenbrust „Supreme“</b>	<b>21,50 €</b>
mit fruchtigem Ratatouille, gefüllten Gnocchi und wildem Brokkoli	
<b>US Rip Eye Steak „eigene Reifung“</b>	<b>29,00 €</b>
mit saisonalem Gemüse, Kräuterkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>Roastbeef vom Holsteiner Weideochsen „kalt“</b>	<b>19,50 €</b>
mit Remoulade, Röstkartoffeln und Pflücksalat	

# Kindergerichte

für unsere wichtigsten Gäste

<b>Pasta „alla Mama“ mit Tomatensauce</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Currywurst mit Pommes</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Fisch &amp; Chips mit Gurkensalat und Remoulade</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Gegrillte Hähnchenbrust oder Dorschfilet</b>	<b>9,50 €</b>
mit Buttergemüse und Kartoffelpüree	

Unsere Empfehlungstafel:  
Auf ihr finden Sie täglich wechselnde Gerichte ab 18.00 Uhr



# Dessert

<b>Frisch gebackene Waffel mit Puderzucker</b>	<b>4,50 €</b>
• Himbeeren und Sahne	2,50 €
• 1 Kugel Eis und Sahne	2,50 €
• cremiges Vanilleeis und Schokoladensauce	2,50 €
<b>Schokoladenvariation</b>	<b>9,50 €</b>
mit Hippe, Eis, Brownie, Mousse und Crumble	
<b>Crème brûlée „Tonka Bohne &amp; weiße Schokolade“</b>	<b>8,50 €</b>
mit saisonalem Sorbet	

# Eiskarte

<b>Vanille</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Schokolade</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Erdbeere</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Pistazie</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Stracciatella</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Zitrone</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Sorbet, hausgemacht nach Saison</b>	<b>2,50 €</b>





## Soft

Coca Cola	0,3l	3,70 €
Coca Cola Zero und Light	0,3l	3,70 €
Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3,70 €
Coca Cola Fl. für Longdrinks	0,2l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2l	3,50 €
Tonic Water	0,2l	3,50 €
Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Malzbier	0,33l	3,50 €
28 Black Classic	0,25l	4,00 €
Paloma Pink Grapefruit	0,25l	4,00 €
St. Michaelis Feinperlig	0,25l	2,90 €
St. Michaelis Feinperlig	0,75l	6,80 €
St. Michaelis Naturell	0,25l	2,90 €
St. Michaelis Naturell	0,75l	6,80 €
Tafelwasser mit Sprudel	1,0l	5,50 €
Tafelwasser Naturell	1,0l	5,50 €

## Fruchtnektar und Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,00 €
Orange	0,2l	3,00 €
Maracuja	0,2l	3,00 €
Rhabarber	0,2l	3,00 €
Banane	0,2l	3,00 €
Kirsche	0,2l	3,00 €
Ananas	0,2l	3,00 €
Alle Fruchtsäfte als Fruchtschorle	0,3l	3,50 €





# Heiss

<b>Café Crème</b>	2,90 €
<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,70 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,90 €
<b>Milchkaffee</b>	3,90 €
<b>Pott Kaffee</b>	3,50 €
<b>Pott Schokolade</b>	3,70 €
<b>Pott Schokolade mit Sahne</b>	4,50 €
<b>Frische Minze</b>	3,90 €
<b>Rum Grog</b> Rum/Brauner Zucker/heißes Wasser	4,90 €
<b>Irish Coffee</b> Whisky/Café Crème/Sahne	6,00 €
<b>Lumumba</b> Rum/Heiße Schokolade/Sahne	6,00 €
<b>Schneehase</b> Eierlikör/Rum/Milchschaum	5,70 €
<b>Schneehäschen</b> Eierlikör/Amaretto/Milchschaum	5,70 €

# TeeGschwendner

<b>Assam</b>	3,50 €
<b>Bio Green Manjolai</b>	3,50 €
<b>Rooitea Sahne-Caramel</b>	3,50 €
<b>Früchtetee „Heiß &amp; Innig“</b>	3,50 €
<b>Bio Minze</b>	3,50 €
<b>Gourmet Kräuter</b>	3,50 €
<b>Bio Kamille</b>	3,50 €





# Eisgetränke

<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
<b>Iced Caffè Latte</b>	4,50 €
<b>Eisschokolade</b> mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
<b>Iced Cacao Latte</b>	4,50 €
<b>Sanfter Engel</b> mit Vanilleeis und Sahne, Orangen- oder Maracujasaft	5,90 €

# Cocktails

<b>Strandküche Tropical</b> Malibu/Wodka/Ananassaft/Maracujasaft	8,50 €
<b>Flüssiger Käsekuchen</b> Lemon Cheesecake Likör/Rum/Crème de Cacao/Sahne	8,50 €
<b>Strandküche Orange</b> Wodka/Crème de Cassis/Rhabarbersaft/Orangensaft	8,50 €
<b>Baileys Colada</b> Baileys/Malibu/Sahne/Ananassaft	8,00 €
<b>Caipirinha</b> Cachaça/Limette/Brauner Zucker	7,50 €
<b>Mojito</b> Weißer Rum/Limette/Minze/Brauner Zucker	7,50 €

# Alkoholfreie Cocktails

<b>Virgin Tropical</b> Ananassaft/Maracujasaft/Cocossirup	7,00 €
<b>Ipanema</b> Ginger Ale/Limette/Brauner Zucker	7,00 €





# Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	6,50 €
Aperol/Sodawasser/Prosecco/Orange		
<b>Hugo</b>	0,2l	6,50 €
Holunderblütensirup/Sodawasser/Prosecco/Minze		
<b>Pampelle Spritz</b>	0,2l	7,50 €
Pampelle Aperol/Sodawasser/Prosecco		
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	7,50 €
Lillet Blanc/Schweppes Russian Wild Berry		
<b>Rosato Duo</b>	0,2l	7,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato/Tonic Water		
<b>Kir</b> Crème de Cassis/Weißwein	0,2l	6,50 €
<b>Campari Soda</b>	0,2l	6,50 €
<b>Campari Orange</b>	0,2l	6,50 €
<b>Gin Tonic</b>	0,2l	7,50 €

# Biere

<b>Bitburger Pils vom Fass</b>	0,25l	3,30 €
<b>Bitburger Pils vom Fass</b>	0,4l	4,50 €
<b>Alsterwasser</b>	0,25l	3,30 €
<b>Alsterwasser</b>	0,4l	4,50 €
<b>König Rotbier</b>	0,25l	3,30 €
<b>König Rotbier</b>	0,4l	4,50 €
<b>Benediktiner Weissbier, naturtrüb</b>	0,5l Fl.	5,50 €
<b>Benediktiner Weissbier, dunkel</b>	0,5l Fl.	5,50 €
<b>Benediktiner Weissbier, alkoholfrei</b>	0,5l Fl.	5,50 €
<b>Bitburger Pils</b>	0,33l Fl.	3,90 €
<b>Bitburger Pils, alkoholfrei</b>	0,33l Fl.	3,90 €
<b>König Rotbier</b>	0,33l Fl.	3,90 €





# Spintuosen

## Port/Sherry/Vermut

5cl

### GONZÁLEZ BYASS

Nectar Pedro Ximénez	6,90 €
Solera 1847 Cream	7,40 €
Tio Pepe Palomino Fino	6,90 €
Vermouth Rojo La Copa	6,90 €

Lustau Los Arcos Medium Dry Amontillado	4,90 €
Sandeman Medium Dry Sherry	4,90 €

### TAYLOR's

Chip Dry White Portwein	6,90 €
325 <sup>th</sup> Anniversary Limited Edition	8,50 €

Royal Oporto Rosé Port	6,90 €
------------------------	--------

### BELSAZAR VERMOUTH

Rosé	6,00 €
White	6,00 €





## Whisky

4cl

Chivas Regal Premium Blended Scotch Whisky 12 Jahre	6,00 €
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky	7,00 €
Gonzalez Byass Nomad Outland Sherry Cask	9,00 €

### ZIEGLER AUREUM 1865

Single Malt Whisky 5 years	9,00 €
Single Malt Whisky 5 years „Grave Digger“ Edition	11,00 €
Single Malt Whisky 6 years „Grave Digger“ Edition	13,00 €

## Rum

4cl

Appleton Estate Jamaica Rum 12 years	6,50 €
Six Saints Caribbean Rum	8,00 €

### RON AÑEJO BOTRAN GUATEMALA RUM

Reserva Blanca	6,50 €
12 years	7,00 €
15 years	8,50 €
18 years	9,50 €

### ANGOSTURA CARIBBEAN RUM

Dark Rum aged 7 years	7,00 €
1919 Deluxe aged Blended	8,00 €
1824 aged 12 years	14,00 €





## Cognac/Armagnac

4cl

Gautier VSOP	6,00 €
Hennessy VS	6,50 €
Hennessy Fine de Cognac	9,00 €
Montesquiou Armagnac XO Impérial	15,00 €

## Wodka

2cl

4cl

9 Mile	3,00 €	6,00 €
Grey Goose	5,00 €	9,00 €

## Gin

4cl

Hendrick's est. 1886	8,00 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	9,00 €
Luv&Lee Hanseatic Dry Gin	7,00 €
Bombay London Dry Gin	6,00 €
Ziegler Gin3 Dry Gin	12,00 €
The London No.1 Original Blue Gin	8,50 €
Tanqueray London Dry Gin	7,00 €
Boudier Saffron Gin Imported	7,00 €





## Brand & Geist

2cl

### ZIEGLER

Williamsbirne	6,00 €
Alte Zwetschge	8,00 €
Alter Apfel	12,00 €
Wildkirschbrand, Jhg. 2005 limitiert	15,00 €
Holunderblütengeist	15,00 €

## Liköre

2cl

4cl

IL Santo Sambuca	3,00 €	4,50 €
Bailey's Irish Cream	-	4,90 €
Averna	3,50 €	4,90 €
Ramazotti Kräuterbitter	3,50 €	4,90 €
Jägermeister	3,50 €	4,90 €
Hirschrudel	5,00 €	-
Ziegler Main Kräuterlikör	8,00 €	-

## Klare

2cl

4cl

Aalborg Jubi Aquavit	3,00 €	4,50 €
Oldesloer Korn	3,00 €	4,50 €
Helbing Kümmel	3,00 €	4,50 €
Grappa Invecciata 12 years	3,80 €	5,30 €





# Perlwein & Schaumwein

Montelvini Frizzante Bianco Italia	0,1l	4,90 €
Cremant Aimery Grande Cuvée de Limoux Brut Rosé	0,1l	5,90 €

# Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	85,00 €
Moët & Chandon Nectar Impérial	0,75l	110,00 €
Moët & Chandon Impérial Rosé	0,75l	110,00 €
Moët Ice Impérial	0,75l	95,00 €
Moët Ice Impérial Rosé	0,75l	140,00 €
Moët & Chandon N.I.R. Nectar Impérial Dry Rosé	0,75l	160,00 €



# Weißwein

## Manz Riesling Kabinett trocken Rheinhessen

Der Riesling vom Weingut Manz zeigt sich im Glas in kräftigem Strohgelb und leicht goldgelb schimmernd mit einem sehr charaktervollen Bouquet mit feinen Noten von Pfirsich, Aprikose und Ananas. Am Gaumen wirkt dieser Wein sehr rassig und elegant mit einer feinen mineralischen Ader und lebendiger Säure.

0,2l 5,50 €



## Metzger Grauburgunder Pfalz

Der Grauburgunder von Uli Metzger duftet wunderbar frisch mit Noten von Honigmelone und Apfel, dazu etwas Pfirsich und ein wenig nussig. Der Wein ist ungemein zugänglich und somit unser Weißwein-Tipp aus der Pfalz.

0,2l 7,00 €    0,75l Flasche 23,00 €



## Hensel Aufwind Weißburgunder & Chardonnay trocken Pfalz

Dieses frühlingshafte Burgunder-Cuvée entfaltet sich mit opulenten Chardonnay-Aromen, die an frische Bananen erinnern, mit wunderschönen Anklängen an Apfel, Mirabelle und Mandel. Mit seiner süßsauren Balance des Weißburgunders bereitet dieser Tropfen im Sommer viel Freude.

0,2l 8,50 €    0,75l Flasche 32,00 €





### **Brancott Estate Sauvignon Blanc Neuseeland**

Der aus Malborough stammende grüngelbe Sauvignon Blanc begeistert im Glas mit Aromen von Stachelbeere, Kiwi und frischem Gras bis hin zu Johannisbeere und Zitrusnoten. Am Gaumen überzeugt er durch seine stilvolle, elegante und aromatische Art. Das feine Fruchtsäurespiel ist ausdrucksvoll und harmonisch.

0,2l 7,50 €    0,75l Flasche 27,00 €



### **Groh Grauburgunder Rheinhessen**

Durch seine sechs-stündige Lagerung auf der Maische ist dieser Grauburgunder vom Weingut Groh ein besonders fruchtiger und aufgeschlossener Weißwein. Freuen Sie sich auf den Geschmack reifer Aprikosen, Quitten und Birnen. Am Gaumen entfaltet sich eine enorme Früchtevielfalt. Schluck für Schluck ein Hochgenuss!

0,75l Flasche 28,00 €



### **Markus Schneider Grauburgunder Pfalz**

Im Glas zeigt sich der Grauburgunder von Markus Schneider in hellem Grüngelb mit schönen silbernen Reflexen. Er betört mit seinem fruchtig-frischen Bukett aus Birne, Pfirsich und Aprikose. Der Wein schmeckt zart nussig nach Tropenfrucht und Blütenhonig kombiniert mit einer schönen Mineralität.

0,75l Flasche 35,00 €







### **I Frati - Cà dei Frati Lugana Italien**

Der junge Wein aus der Lombardei ist frisch, geradlinig und besitzt große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von Balsamico, Aprikose und Mandel. Im Mund ist er dank seiner würzigen Essenz, begleitet von lebhafter Säure, fähig, den ganzen Gaumen zu umfassen. Wir empfehlen den kühlen Wein zu kalten oder lauwarmen, delikatsten Vorspeisen.

0,75l Flasche 39,00 €



### **William Fèvre Chablis Frankreich**

In seinem frischen Bukett tummeln sich Noten von Zitrusfrüchten und Vanille. Eine schlanke Struktur mit ideal ausbalancierter Säure macht diesen Chablis vom Weingut Fèvre aus dem Burgund angenehm zugänglich und anpassungsfähig, ohne ihm seinen unverwechselbaren Charakter zu nehmen.

0,75l Flasche 43,00 €



### **Domäne Wachau Grüner Veltiner Federspiel Terrassen Österreich**

Im Glas zeigt der Wein grüngelbe Reflexe. In die Nase strömt ein feiner Duft nach Äpfeln, weißem Pfeffer und etwas Mango sowie leichte Kräuternoten. Am Gaumen ist der Wein von einem elegant strukturierten Körper geprägt, unterlegt von einer feinen Weinsäure, die dem Federspiel viel Frische verpasst. Würze und Frucht zeigen sich im Finale nochmal sehr schön.

0,75l Flasche 34,00 €





### **Hensel Aufwind Riesling Steinberg trocken Pfalz**

Thomas Hensel´s Riesling aus Bad Dürkheim schmeckt anfangs nach Mandel und Nuss, später kommen intensive Aromen von Limette und Mandarine hinzu. Die präsenste Fruchtsäure des Rieslings erinnert an Grapefruit und passt sich perfekt an den ausgewogenen Körper und die elegante Länge an.

0,75l Flasche 31,00 €



### **Markus Molitor „Blauschiefer“ Riesling trocken Mosel**

Die Visitenkarte eines Perfektionisten! Der »Blauschiefer« Riesling von Markus Molitor ist ein trockener Weißwein und besticht durch seinen mineralischen Nachhall. Im Bukett zeigen sich dezente Aromen von Zitrus, Pfirsich und frischen Äpfeln. Rassige Säure umschmeichelt den Gaumen.

0,75l Flasche 34,00 €



### **Odinstal Riesling Buntsandstein Pfalz**

Dieser Riesling aus alten Weinbergen auf 120 Metern Höhe ist der Einstieg in die grandiose Welt des Odinstals. In der Nase entfaltet er einen expressiven Mix aus Quitte, Apfel, grünem Tee und Eukalyptus. Der kühle Wein schmeckt nach Steinobst, Minze, feinen Kräutern und milder Zitrusfrucht. Er zeichnet sich durch eine hohe Intensität und große Länge aus.

0,75l Flasche 52,00 €





### **A. Christmann Riesling Idig Grosses Gewächs trocken**

Der A. Christmann Riesling Idig Grosses Gewächs trocken ist ein Wein der Königsklasse. Er überzeugt mit einer komplexen Sammlung an Duftaromen. Einmal die Palette der exotischen Früchte hinauf und hinunter. Am Gaumen überzeugt er mit Schmelz, Kraft, Eleganz, Geschmeidigkeit und einer dezent fein eingebundenen Säure mit süsslichen Anklängen im Abgang.

0,75l Flasche 69,00 €



### **Hensel Aufwind Sauvignon Blanc trocken Pfalz**

Bei Thomas Hensel´s Sauvignon Blanc treffen schwarze Cassisbeeren auf grüne Johannisbeerblätter. Fast cremig mit kraftvoll elegantem Körper und der typisch grasigen Fruchtsäure zeigt sich dieser Weißwein. Die Komplexität entfaltet sich erst mit der Wärme der Zunge vollends, um im Abgang seinen Höhepunkt in einer zarten Schärfe und im aromatisch langen Nachhall zu finden.

0,75l Flasche 35,00 €



### **Henri Bourgeois Sancerre Blanc Les Baronnes Frankreich**

Wohl einer der bekanntesten französischen Weißweine überhaupt! Und einer der besten Winzer für diesen Sauvignon Blanc ist Henri Bourgeois. Sein Wein ist so wie dieser klassische Loirewein sein sollte. Eine blasse, zitronengelbe Farbe, leicht grünlich schimmernd. In der Nase entfaltet er die typischen Düfte von Zitrusfrüchten, feinen Kräutern und frischem Gras. Für den Gaumen ist der Wein mit seiner feinen Säure ein Wohlgenuss von exotischen Früchten und der erfrischenden Zitrusnote.

0,75l Flasche 39,00 €



# Rosé

## **Manz Cuvée Rosé trocken Rheinhessen**

Ein frischer, fruchtiger Rosé aus Portugieser und Dornfelder Trauben vom Weingut Manz, der mit wunderbaren Beerenaromen Nase und Gaumen verwöhnt. Dieser Rosé ist ein idealer sommerlicher Begleiter auf Terrasse, Balkon oder im Garten und zu Desserts.

0,2l 5,50 €



## **Klumpff Rosé trocken Baden**

Der Rosé vom Weingut Klumpff strahlt intensiv mit leicht rötlichen Reflexen. In der Nase duftet er fordernd, eher würzig mit Nuancen von Kirsche, Erdbeere und Hagebutte. Der Wein schmeckt fruchtig und hat die erforderliche Strenge und Länge, ohne austrocknend zu sein.

0,75l Flasche 31,00 €



## **Whispering Angel Rosé Frankreich**

Ein Star aus der Côtes de Provence! Dieser klare und herrlich fruchtige Rosé hat einen unvergleichlichen Stil und eine sensationelle Eleganz. Er duftet nach roten Früchten und Blüten. Am Gaumen entfaltet er eine edle mineralische Note mit brilliantem Finale. Der Whispering Angel ist der Beste unter den Roséweinen und hat zahlreiche Preise gewonnen!

0,75l Flasche 38,00 €    1,5l Magnumflasche 76,00 €



# Rotwein

## Kiefer Spätburgunder trocken Baden

Im Glas präsentiert sich der Spätburgunder vom Weingut Kiefer in einem dunklen Rubinrot. Man schmeckt sehr elegante und samtige Tannine.

Die sorgfältig selektionierten und zum Teil halbierten Trauben werden bei höchster Frucht- und Tanninausprägung gelesen und intensiv auf der Maische vergoren. Danach reift der Wein für 16 Monate in französischen Eichenholzfässern.

0,2l 6,00 €



## A Mano - Imprint Primitivo Appassito Italien

Die Primitivo-Trauben aus Apulien stammen von mindestens 70 Jahre alten Rebstöcken und werden nach der Lese für fünf Wochen in klassischer Appassimento-Methode getrocknet. Anschließend reift ein Teil in Fässern aus französischer Eiche, was dem Wein nochmals mehr Komplexität und Tiefe beschert. Im Glas präsentiert sich der Imprint von Mark Shannon in einem tiefen Rubinrot. Das reichhaltige Bukett gefällt mit intensiven Aromen reifer, dunkler Trauben und erinnert an Zedernholz, Bitterschokolade und Vanille. Man schmeckt die fruchtigen Aromen von roten und schwarzen Beeren, untermalt von einer zarten Kräuterwürze. Der Wein ist samtig-weich mit seiner geschliffenen Säure und seinen süßen Tanninen, vollmundig, geschmeidig und elegant.

0,2l 7,50 €    0,75l Flasche 26,00 €





### **Kaapzicht Bin 3 Merlot & Cabernet Sauvignon Südafrika**

Im Bukett duftet dieses Cuvée aus Stellenbosch nach Kräutern und besitzt schöne, erdige Töne und Noten von Agave. Der Wein schmeckt kraftvoll, üppig und fruchtig mit einer guten Struktur und deutlichen, schön eingebundenen Tanninen. Überwiegend sind hier Merlot, größerer Anteil Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc und kleine Anteile von Pinotage und Malbec komponiert worden. Der Rotwein reifte 23 Monate in französischen Eichenholzfässern.

0,75l Flasche **34,00 €**



### **Philipp Kuhn Pinot Noir „Kirschgarten“ Grosses Gewächs trocken**

Die Trauben des Philipp Kuhn Pinot Noir „Kirschgarten“ Grosses Gewächs trocken stammen aus der besten Laumersheimer Lage, dem Kirschgarten. Die südöstliche Ausrichtung offenbart einen hochwertigen Pinot Noir von internationalem Format. Intensive Fruchtnoten, erinnernd an Cassis, Walderdbeere, schwarze Kirsche und Pflaume stehen im Vordergrund. Aber auch Anklänge von schwarzem Tee sowie Zedernholz und Schokolade findet man im Geschmack. Im Finale besitzt er einen süßen Kern, aber dennoch Biss.

0,75l Flasche **69,00 €**





## **Zelt Cabernet Sauvignon trocken Pfalz**

Der Rotwein des Weinguts Zelt präsentiert sich im Glas rubinrot mit violetterm Glanz. Das Bukett offenbart Aromen, die an rote Paprika, gemahlene Pfeffer, Cassis und Waldbeere erinnert. Dieser Wein schmeckt geschmeidig, weich, mineralisch und feinwürzig. Der Abgang ist lang und würzig mit präsenten Tanninen, die das Potential dieses Rotweins aufzeigen.

0,75l Flasche **32,00 €**



## **M. Chapoutier Châteauneuf-du-Pape Frankreich**

Der Châteauneuf-du-Pape des Weinguts M. Chapoutier von der Rhône ist ein Grand Vin de France mit einem intensiven Purpurrot! Die üppigen und fein nuancierten Aromen duften nach Kirsche, Lakritze, provenzalischen Kräutern und würzigen Röstnoten. Dieser Rotwein schmeckt delikater, elegant, fruchtig mit einem fein würzigen Abgang. Er passt hervorragend zu Pilzgerichten, dunklen Fleischgerichten und kräftigen Wildgerichten.

0,75l Flasche **54,00 €**





# Frühstücksbuffet

## **Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück!**

Von 7.30 bis 10.30 Uhr begrüßt Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit ofenwarmen Brötchen, die sich schon auf unsere leckere hausgemachte Marmelade freuen. Mit einer großen Käse- und Aufschnittauswahl. Mit Obst, Müsli und Joghurt und kühlen Säften, wohlduftendem Kaffee, sowie aromatischen Tees.

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten bereiten wir gerne ein Extra-Frühstück zu, bitte informieren Sie uns hierzu!



## **Auch Nicht-Hotelgäste sind herzlich willkommen!**

Mit Voranmeldung können Sie sich nach Herzenslust am reichhaltigen Frühstücksbuffet bedienen, dazu servieren wir ein Glas Prosecco 0,1l.

# Frühstückserlebnisse

## **Für jeden Geschmack das Richtige dabei: Unsere Frühstückserlebnisse**

Einfach nur frühstücken? Nein, bei uns haben Sie die Wahl. Ob „Genießerfrühstück“, „Schlummerfrühstück“ oder „Frühstück für Buffet-Muffel“, dieser Start in den Tag ist auf jeden Fall rundum frisch und lecker!



◆ **Genießerfrühstück** **18,90 €**

- täglich von 7.30 bis 10.30 Uhr (außer zu den Schlummerfrühstücks-Terminen)
- umfangreiches Frühstücksbuffet inkl. Kaffee & Kaffeespezialitäten, Tee und Getränken vom Buffet, sowie 1 Glas Prosecco

◆ **Schlummerfrühstück** **23,50 €**

- jeden 1. Sonntag im Monat von 8.00 bis 11.30 Uhr
- die genauen Termine finden Sie auf unserer Website
- spektakuläres Frühstücksbuffet mit zusätzlich Fingerfood, Antipasti und Dessertkomponente, sowie 1 Glas Prosecco
- 1 Person bis max. 12 Personen pro Reservierung möglich

**Oster- und Adventsfrühstücke** **25,50 €**

**Erntedanksonntag** **25,50 €**

hiervon gehen 2.00 € als Spende an die  
Freiwillige Feuerwehr in Niendorf

◆ **Schlummerfrühstück „für Ihren Anlass“**

- zum Geburtstag, Jubiläum, Ihrem ganz persönlichen Event, welches Sie gerne besonders und einzigartig feiern möchten. Nennen Sie uns einfach Ihren Wunschtermin!
- spektakuläres Frühstücksbuffet mit zusätzlich Fingerfood, Antipasti und Dessertkomponente, sowie 1 Glas Prosecco

**20 bis 59 Personen** **26,50 €**

**ab 60 Personen** **23,50 €**

◆ **Frühstück „für Buffet-Muffel“**

- täglich ab 9.00 Uhr
- umfangreiche Frühstücksauswahl, die am Tisch serviert wird, mit kleinem „süßen Buffet“, Filterkaffee & Kaffeespezialitäten, Tee, Tafelwasser, Multivitaminsaft und Orangensaft

**2 bis 9 Personen** **21,50 €**

**10 bis 39 Personen** **20,00 €**

**40 bis 80 Personen** **19,00 €**