

LUNCH

täglich 13 - 17 Uhr

EUR

Salty Green Garden  1,6,7,10,11

11

Blattsalate | Sanddorn topping | Croûtons | Kerne | Gemüse

Caesar Salad 1,2,3,6,4,7,10

14

Romana Salat | French | Croutons | Parmesan || Tomate | Speck

BRIOCHE-SANDWICHES

Italian 1,4,6,7

13

Brioche | Mozzarella | Tomate | Pesto

Salmon 1,3,4,6,7,14

14

Brioche | Räucherlachs | Schnittlauch-Creme | Gurke

SOUPS & MORE

Salty Gazpacho  11,12

9

Tomate | Gurke | Paprika | Knoblauch | Basilikum

Pommes | rot & weiß 4,5,10,11

5

CAKE & WAFFLES

Wechselnder Blechkuchen 1,4,7

Tagespreis

Waffel mit Puderzucker

Waffel mit Vanilleeis oder heißen Kirschen

7

Waffel mit Vanilleeis und heißen Kirschen

9

DINNER

täglich 17:30 -20:30 Uhr

EUR

STARTERS

Salty Green Garden  1,6,7,10,11 11

Blattsalate | Sanddorntopping | Croûtons | Kerne | Gemüse

Caesar Salad 1,2,3,6,4,7,10 14

Romana Salat | French | Croutons | Parmesan | Tomate | Speck

+ Garnelen 3 +12

+ gebratener Hähnchenbrust +8

+ getrüffelter Burrata 7 +11

Rote Beete Carpaccio  6,8,9,10 15

Cipriani-Sauce | Passionsfrucht | Rucola | Kerne

Beef Tatar 1,7,9,10,11,12 19

Cipriani-Sauce | Kapern | Essiggurken | Zwiebeln | Brot

Burrata getrüffelt 1,6,7,11 18

Bunte Tomate | Basilikum Pesto | Walnuss

SOUPS

Salty-Bouillabaisse 1,3,9,11,12,13,14 15

Fisch | Meeresfrüchte | Gemüse | Sauce Rouille

als Vorspeise 28

als Hauptgang

Salty Gazpacho  11,12 9

Tomate | Gurke | Paprika | Knoblauch | Basilikum

DINNER

täglich 17:30 -20:30 Uhr

EUR

MAIN DISH

Gebratener Nordsee Kabeljau 7,9,11,12,14 29

Kräuterkartoffel-Stampf | Pilze | Limonen Schaum

Nordseescholle im Ganzen 7,9,10,11,12,14 32

Butterkartoffeln | Gurken-Dillsalat

Finkenwerder Art mit Speck und Butter

Label Rouge Lachs 1,6,7,9,11,12,14 36

Linguine | Tomate | Basilikum | Pesto

Karree vom Ibérico-Schwein 7,9,11,12 34

Süßkartoffelstampf | Ratatouille | Thymianjus

Rumpsteak von der Färse 7,9,11,12 33

Kartoffelgratin | Ofengemüse | Pfefferrahmjus

Risotto di Verdure 1,3,4,6,7,9 22

Gemüse | Butter | Parmesan | Basilikum

+ Garnelen +12

+ gebratene Hähnchenbrust +8

+ getrüffelter Burrata +11

auch vegan möglich 

Pasta – Rahmbolognese 1,5,7,9,12 21

Strozzapreti | Tomate | Hack | Parmesan

Pasta – Aubergine & Zucchini  1,5,7,9,12 19

Strozzapreti | Aubergine | Tomate | Knoblauch | Kokosmilch

DINNER

täglich 17:30 -20:30 Uhr

SAMSTAGS-SPECIAL

EUR

Nur begrenzte Anzahl - vorbestellung empfohlen

Original Wiener Kalbsschnitzel 1,4,7,10

36

Petersilienkartoffeln | Gurken-Dillsalat | Zitrone | Preiselbeere

SWEET, NOT SALTY!

EUR

Strawberry-Chocolate-Cheesecake 1,4,6,7

12

Erdbeere | Schokolade | Basilikumsorbet

Buttermilch-Zitronentarte 1,4,6,7

10

Buttermilch | Zitrone | Maracujasorbet

Mandarine ² 1,6,7,12

8

Scheibel Plus Magma Mandarine | Mandarinen Quark Eis

KIDS

EUR

Pasta - Butter | Parmesan 1,7

6

Pasta - Rahmbolognese | Parmesan 1,7,9

9

Dino Vulkan - Jurassic 1,4,7

12

Nuggets | Pommes | Gemüse | Saucen



= vegan

SCHAUMWEIN

	%VOL	LITER	EUR
Champagner Brut Classic Deutz Champagne - Frankreich	12	0,375/0,75	51/98
Martini Frizzante Semiseco Italien	10,5	0,1/0,75	7/35
Martini Frizzante Rosato Italien	10,5	0,1/0,75	7/35
Sekt „Pi“ No. Cuvée IX Extra Brut Pinot Noir Chardonnay Rebholz Pfalz - Deutschland	12,5	0,75	62

WINE | WEISS

	LITER	EUR
HIIVE Grauburgunder „Exklusivabfüllung“ Weingut Steinmühle Rheinhessen - Deutschland	0,2/0,75	9/32
Sauvignon Blanc VDP Weingut Philipp Kuhn Pfalz - Deutschland	0,2/0,75	11/38
Cuvée Fleur 2024 Scheurebe & Cabernet Blanc Weingut M. Schädler & S. Mugler Pfalz - Deutschland	0,2/0,75	11/36
Cà dei Frati I Frati Lugana Tenuta Cà dei Frati Lombardei - Italien	0,2/0,75	12/41
Riesling Drache 2024 VDP Weingut von Winning Pfalz - Deutschland	0,2/0,75	11/38
Chardonnay „R“ 2022 VDP Weingut Rebholz Pfalz - Deutschland	0,75	88
Riesling Federspiel „Late Release“ 2016 Nikolaihof Wachau - Österreich	0,75	72
Cuvée Barfuß 2023 Weißburgunder - Grauburgunder Weingut Tina Pfaffmann Pfalz - Deutschland	0,75	36
Riesling „VV“ 2023 VDP Weingut Van Volxem Mosel - Deutschland	0,75	44
Cuvée A Minima blanc 2022 Grauburgunder & Silvaner & Auxerrois Domain Trapet Alsace Elsass - Frankreich	0,75	44

WINE | ROT

	LITER	EUR
Ursprung Cuvée „Rot“ Cabernet Sauvignon Merlot Portugieser Weingut M.Schneider Pfalz - Deutschland	0,2/0,75	12/42
IZADI Crianza Tempranillo Bodegas IZADI Rioja - Spanien	0,2	11
Primitivo di Manduria Passo del Cardinale Cantine Paololeo Puglia - Italien	0,2/0,75	10/34
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 Francesco Cirelli Abruzzo - Italien	0,75	40
Chianti Classico DOCG 2021 Le Masse Toscana - Italien	0,75	65
Syrah Saint-Jean 2020 Philippe Gimel / Saint Jean du Barroux Rhône - Frankreich	0,75	69
Pinot Noir Petit Aigle 2022 Boris Champy Burgund - Frankreich	0,75	55
Cuvée Le Chevalier 2016 Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot Château Falfas Bordeaux - Frankreich	0,75	96
Cuvée 3 Passo Rosso 2023 Negroamaro Sangiovese Casa Defrà Venetien - Italien	0,75	34

WINE | ROSÉ

Spätburgunder Rose 2025

Weingut Bercher | Baden - Deutschland

Miraflores 2024

Domaine Lafage | Languedoc - Frankreich

LITER

EUR

0,2/0,75

9/32

0,75

42

APERITIF

	LITER	EUR
Salty Spritz	0,2	9
St. Germain Mandarin Napoleon Martini Prosecco Rosato		
Aperol Spritz	0,2	9,5
Aperol Martini Prosecco Soda Orange		
Lillet Wild Berry	0,2	9
Lillet Blanc Thomas Henry Wild Berry Beeren		
Gin Maid	0,15	9
Bombay Sapphire East Gin Limette Zucker		
Campari - Orange	0,2	11
Campari Orangensaft		
Sanddorn Spritz	0,2	9,5
Andalö Prosecco Soda		
Martini Vibrante Spritz (alkoholfrei)	0,2	9
Martini Vibrante Holundersirup Tonic Orange		
Negroni	0,15	12
Bombay Sapphire East Gin Campari Noilly Prat Rouge		
Andalö-Gin-Tonic	0,25	9,5
Bombay Sapphire East Gin Andalö Thomas Henry Tonic Water		

HIGHBALLS & MIXED

EUR

Cuba Libre

10

Bacardi Añejo Quatro | fritz kola | Limette

Mandarinen Sour

12

Scheibel Premium Magma Mandarine || Limette | Zucker | Orange Bitter

Moscow Mule

12

42 Below Vodka | Thomas Henry Spicy Ginger | Limette | Gurke

Sanddorn Mule

12

Andalö | Thomas Henry Spicy Ginger | Limette | Orange | Angostura

Maracuja Mojito

12

Bacardi Superior | Maracuja-Nektar | Sirup | Minze | Limette | Zucker

Dark & Stormy

12

Gosling Black Seal Rum | Gingerbeer | Lime

Flat & White Martini

10

42 Below Vodka | Baileys | Espresso

Nothing Mule (alkoholfrei)

10

Limettensaft | Thomas Henry Spicy Ginger | Minze | Gurke

Sweet & Salty (alkoholfrei)

9

Orangensaft | Maracuja | Vanille | Karamell | Zitrone

TEQUILA

	%VOL	CL	EUR
Patron Tequila Silver Jalisco Mexico	40	2	5.5
Patron Tequila Añejo Jalisco Mexico	40	2	6

RUM

	%VOL	CL	EUR
Bacardi Reserva Ocho Puerto Rico	40	4	8
Plantation Pineapple Artisanal Infusion	40	4	7.5
A.H. Riise Non Plus Ultra Rum Very Rare	42	4	16.5
Ron Zacapa Solera 23 Jahre	40	4	10.5
Plantation XO	40	4	10.5
Wagemut Barbados 5 - 12 Jahre PX Cask	40.3	4	11
Botucal Reserva Exclusiva	40	4	9.5
Botucal 2008 Single Vintage Rum Sherry Cask Finish	43	4	19.5
Kirk and Sweeney Gran Reserva Superior	40	4	14
Pyrat XO	40	4	8.5

VODKA

	%VOL	CL	EUR
42 Below New Zealand	40	4	7
Grey Goose France	40	4	9
Belvedere Poland	40	4	10

GIN

	%VOL	CL	EUR
Freesia Gin	40	4	8
Bombay Sapphire	40	4	8.5
Bombay Sapphire East GB	42	4	8.5
Mermaid Gin	42	4	11
Gil Sul	43	4	11
Knut Hansen Dry Gin	42	4	11
Big Kahuna Gin Pineapple Infusion	40	4	9
Monkey 47 Germany	47	4	12
Windspiel Premium Dry Gin	47	4	13
Gin Mare Capri Limited Edition	42.7	4	12
Hendrick's Gin	44	4	10
Roku Japanese Craft Gin	43	4	9
Le Tribute Gin	43	4	10
Tanqueray London Dry Gin	43.1	4	8
Tanqueray 0,0% alkoholfrei	0	4	7
Knut Hansen 0,0% alkoholfrei	0	4	8

WHISKEY

	%VOL	CL	EUR
Auchentoshan 12 Jahre	40	4	9.5
Dalwhinnie 15 Jahre	43	4	10.5
Johnnie Walker Gold Label	40	4	9.5
Balvenie Caribbean Cask 14 Jahre	43	4	15
Laphroaig 10 Jahre	40	4	10.5
Talisker Port Ruighe	45,8	4	12.5
Bruichladdich Classic Laddie Islay Whisky	50	4	12.5
Lagavulin 16 Jahre	43	4	15.5
Glenfiddich Gran Reserva Rum	40	4	25.5
Cask Finish 21 Jahre			
Woodford Reserve Distillers Select	43.2	4	7.5
Jack Daniel's Gentleman Jack	40	4	9
Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey	40	4	13.5
Hibiki Japanese Harmony Whisky	43	4	17
Nikka From the Barrel Japanese Whisky	51.4	4	13.5

COGNAC & BRANDY

	%VOL	CL	EUR
Remy Martin VSOP	40	4	11
Hennessy VS France	40	4	22
Carlos Primero I Spain	40	4	9

GRAPPA

	%VOL	CL	EUR
Nonino Grappa Chardonnay	41	2	5
Nonino Grappa Moscato	41	2	4.5
Nonino Grappa Prosecco Barrique	41	2	6
Nonino Grappa Antica Cuvee Cask Strength	59.9	2	8

OBSTBRÄNDE

	%VOL	CL	EUR
Scheibel Altes Pflümle	43	2	5.5
Scheible Edle Himbeere	42	2	5.5
Scheibel Feine Marille	40	2	6
Scheibel Plus Moor Birne	40	2	6
Scheibel Plus Magma Mandarine	40	2	6
Lantenhammer Holzfass Obstbrand	42	2	4

LIKÖRE & SÜSSWEINE

	%VOL	CL	EUR
Ramos Pinto 10 YO Port	20	5	11
Ramos Pinto Ruby Port	19.5	5	7
Baileys Original Irish Cream Ireland	17	4	5.5
Ramazzotti Italy	30	4	6
Averna Italy	29	4	6
Fernet Branca Italy	35	4	6
Jägermeister	35	4	5.5
Linie Aquavit	41.5	2	4.5

BIER

VOM FASS

	%VOL	LITER	EUR
Veltins Pilsener	4.8	0.2/0.4	4/6
Bayreuther Hell	4.9	0.25/0.5	4.5/6.5

AUS DER FLASCHE

Maisels Weisse Hefeweizen	5.1	0.5	6,5
Maisels Weisse Dunkel	5.1	0.5	6.5
Maisels Weisse Hefeweizen alkoholfrei	<0.5	0.5	6,5
Jever Pilsener	4.9	0.33	4.8
Jever Fun	0,0	0.33	4.8
Jever Fun Zitrone	<0,5	0,33	4.8

NÜCHTERN

	LITER	EUR
Tafelwasser laut / leise	0.5	4
Vilsa Gourmet medium / still	0.25/0.75	4/8.5
Rauch Eistee Pfirsich	0,33	5
fritz-kola	0.2	4.5
fritz-kola	0.2	4.5
super zero		
fritz-limo	0.2	4.5
orange zitrone apfel-kirsch-holunder		
mischmasch fritz-kola	0.2	4,5
mit orange		
fritz-spritz bio	0.2	5
apfelschorle		
KiBa	0,3	6
Maracujaschorle	0,3	4.5
Johannisbeerenschorle	0,3	4.8
Rhabarberschorle	0,3	4.8
Thomas Henry	0.2	4.8
Tonic Dry Tonic Spicy Ginger Bitter Lemon		
Fever Tree Premium	0.2	6.2
Mediterranean Tonic		

HOT

Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir mit unserem hochwertigen Partner elbgold "NEUNBAR" zu.

	EUR
Espresso	3.6
Espresso Doppio	4.8
Americano	4.5
Cappuccino	5
Flat White	6
Milchkaffee	6.5
Latte Macchiato	6.5
Heiße Schokolade	5
FairTrade Bio Choc Westhoff	

THIELE TEE

EUR

Schwarze Ostfriesenmischung für 2

11

Kännchen auf Stövchen mit Kluntje und Sahne

Schietwetter

4.5

Darjeeling

4.5

Grüner Tee

4.5

Mango

4.5

Feines Früchtchen

4.5

Pfefferminz

4.5

Kamille

4.5

ALLERGENE

1: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

2: Erdnüsse

3: Krebstiere

4: Eier

5: Soja (z.B. Tofu oder Edamame)

6: Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln)

7: Laktose

8: Sesam

9: Sellerie

10: Senf

11: Sulfite (Balsamico, Kimchi)

12: Lupinen

13: Weichtiere

14: Fisch

Auf Anfrage gibt unser Team gerne Auskunft über die Allergene in unseren Drinks.