

# **Getränke**

## **vom Fass**

König Pilsener	0,25 l	3,20 €
König Pilsener	0,4 l	4,70 €
Alsterwasser	0,25 l	3,20 €
Alsterwasser	0,4 l	4,70 €

## **aus der Flasche**

Benediktiner Weissbier naturtrüb	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Köstritzer Kellerbier	0,5 l	4,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	4,90 €
Bitburger alkoholfrei 0,0 %	0,33 l	3,30 €
Berliner Weisse rot oder grün	0,33 l	4,00 €

## **Sekt / Prosecco**

Scavi & Ray	0,1 l	5,00 €
Piccolo		6,50 €
Prosecco	0,75 l	28,00 €

### **Prosecco**

" Deutsches Winzerprodukt "

Fraenzi Rosa Rot	0,1 l	5,00 €
	0,75 l	28,00 €

### **Sekt**

Schloss Förster	0,1 l	5,00 €
	0,75 l	28,00 €

## **Getränke**

<b>Coca Cola ( 3 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cola Zero ( 1,2,6 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fanta ( 1,2,8 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sprite ( 2 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Mezzo Mix ( 1,3 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Lift ( Apfelschorle )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Mineralwasser still</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Bionade Holunder</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Bionade Zitrone-Bergamotte</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Selters Classic</b>	<b>0,75 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Selters still</b>	<b>0,75 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Apfelschorle naturtrüb</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelschorle naturtrüb</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Maracujanektar</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Maracujanektarschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Maracujanektarschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Rhababernektar</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Rhababernektarschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Rhababernektarschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Ginger Ale</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Tonic Water ( 1,4 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Bitter Lemon ( 1,4 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,80 €</b>

## **Schokoladenspezialitäten**

AZUCO Vollmilchschokolade	3,20 €
mit Sahnehaube	3,50 €
Grosser Pott AZUCO ohne Sahne	4,50 €
Grosser Pott AZUCO mit Sahne	4,80 €

Lumumba ( 1 ) 6,50 €

Italienische Schokolade 6,50 €  
mit Amaretto ( 1 ) und Sahnehaube

Französische Schokolade 6,80 €  
mit Grand Manier ( 1 ) und Sahnehaube

Irische Schokolade 6,50 €  
mit Grand Whiskey ( 1 ) und Sahnehaube

Russische Schokolade 6,50 €  
mit Wodka ( 1 ) und Sahnehaube

### **Heisse Extras**

Kinderpunsch ( saisonbedingt ) 3,50 €

Heisser Fliederbeersaft ( saisonbedingt ) 3,50 €

Grog ( 1 ) 5,90 €

Eiergrog ( 1 ) 6,90 €

Glühwein rot oder weiss 3,50 €

mit Schuss: Amaretto ( 1 ) oder Rum ( 1 ) 4,50 €

mit Schuss: Calvados ( 1 ) oder Grand Manier ( 1 ) 5,00 €

## ***Kaffeeklassiker***

Tasse Filterkaffee		2,70 €
Pott Filterkaffee		3,20 €
Cafe Creme	klein	3,10 €
	gross	5,20 €
Espresso	einfach	2,50 €
	doppelt	4,70 €
Espresso Macchiato		2,70 €
Cappuccino	klein	3,20 €
	gross	5,00 €
Cappuccino mit Eierlikör oder Bailey	plus	1,50 €
Milchkaffee		4,20 €
Latte Macchiato		3,50 €
mit Eierlikör oder Bailey		5,00 €
Latte Macchiato Vanille		3,90 €
Latte Macchiato Caramel		3,90 €

## ***Kaffee-Spezialitäten***

Pharisäer mit Sahnehaube ( 1 )	6,50 €
Irish Coffee mit Sahnehaube ( 1 )	6,50 €

## **Longdrinks ( 4 cl )**

<b>Whiskey ( 1 ) Cola</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Barcardi Cola</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Captain Morgan Cola</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Havanna Club Cola</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Havanna Cub 7 years old Cola</b>	<b>0,3 l</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Wodka - Lemon/Tonic ( 4 ) - Ginger Ale</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Aperol-Sprizz/Hugo ( 1,4 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Gin Tonic ( 4 )</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Campari O-Saft</b>	<b>0,3 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Caipirinha</b>		<b>7,50 €</b>

## ***Digestif***

<b>Averna ( 1 )</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Ramazotti ( 1 )</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sambuca - weiss oder braun</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Wodka - Smirnoff</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Oldesloer Korn</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Apfelkorn auf Eis</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Malteser</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Jubi</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Ouzo</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>" SCHEIBEL "</b>		
<b>alte Pflaume</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Willie</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kirsche</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Marille</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Obstler</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Bailey</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Amaretto</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Jägermeister ( 1 ) / Underberg ( 1 )</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>" GECKO " Karamel Wodka</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>

# ***Teespezialitäten***

## **KEO berührt die Sinne**

Wir servieren diesen erlesenen Tee  
im grossen Pott für

**3,80 €**

### **Darjeeling**

Zart blumiger Schwarztee mit fein mildem Geschmack

### **Earl Grey**

feine Schwarztee-Mischung mit dem zitronigen Aroma  
der Bergamotte - Frucht

### **Grüner Tee**

unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China  
mit herb-frischem Geschmack

### **Grüner Tee Pfirsich**

aromatischer Grüntee mit frischem Pfirsich-Geschmack

### **Waldbeere**

aromatisierte Früchtemischung mit Brombeere,  
Erdbeere und Johannisbeere

### **Sanddorn Sahne**

Sanddorn-Teemischung mit Apfel, Hibiskus- und  
Sonnenblumenblüten, Orange, Hagebutte und sahnigem Aroma

### **Terra Vital**

frischer Kräutertee mit beleb. Grapefruit-Aroma und  
wertvollen Vitaminen

### **Tulsi Harmonie**

würziger Kräutertee aus dem Tulsikraut mit grünem Rooibos,  
Kamille und Rosenknospen

### **Rooibos Vanille**

aromatisierter Kräutertee mit Vanillegeschmack

### **Pfefferminze**

frischer und wohltuender Kräutertee

# **WEINE**

## **Weisswein**

Hauswein " No 5 " MANZ Cuvee	0,2 l	5,70 €
Chardonnay, Weissburgunder	1 l	26,50 €
Schorle	0,2 l	5,20 €
Schneider	0,2 l	8,00 €
Grauburgunder Rheinlandpfalz	0,75 l	27,50 €
Schorle	0,2 l	6,90 €
Grauburgunder Rheinlandpfalz		
Wageck Pfaffmann	0,2 l	5,70 €
Riesling	1 l	26,50 €

## **Rose**

Hauswein " No 5 " MANZ Cuvee aus	0,2 l	5,70 €
Cabernet, Sauvignon	1 l	26,50 €
Schorle	0,2 l	5,20 €

## **Rotwein**

Hauswein " No 5 " MANZ Cuvee	0,2 l	5,70 €
Merlot, Dornfelder	1 l	26,50 €
Wasenweiler Spätburgunder	0,2 l	6,00 €
	1 l	29,00 €

## **" Spezialität des Hauses "**

Hausgemachte Himbeerbowle ( 1 )		7,50 €
---------------------------------	--	--------



## ***Pfifferling Saison***

**Pfifferlinge gebraten mit Rührei,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage** **15,50 €**

**Pfifferlinge gebraten mit Zanderfilet,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage** **19,50 €**

**Pfifferlinge gebraten mit Schweineschnitzel  
und Rahmpfifferlingen,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage** **17,50 €**

**Pfifferlinge gebraten mit Rumpsteak,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage** **27,50 €**

## ***Spargel Saison***

<b>Terrine Spargelsuppe</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Deutscher Stangenspargel ( 1 Pfund ) mit Salzkartoffeln und Sauce Hollondaise</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Deutscher Stangenspargel mit Schweineschnitzel</b>	<b>18,90 €</b>
<b>mit Katenschinken</b>	<b>19,50 €</b>
<b>mit norwegischem Lachs</b>	<b>19,50 €</b>
<b>mit argentinischem Rumpsteak</b>	<b>26,90 €</b>
<b>dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollondaise</b>	

## ***Matjes Saison***

### **Holländischer Matjes**

<b>mit Speckbohnen und Salzkartoffeln</b>	<b>12,50 €</b>
<b>mit hausgemachter Hausfrauensauce und Salzkartoffeln</b>	<b>12,50 €</b>
<b>mit Ofenkartoffeln und Sour Creame</b>	<b>13,50 €</b>

## **Fisch aus Ost- und Nordsee**

### **Regional aus unserer Ostsee**

<b>Dorschfilet gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat ( 2 ) und Salatbeilage</b>	<b>17,50 €</b>
<b>ganze Kutterscholle mit hausgemachtem Kartoffelsalat ( 2 ) und Salatbeilage</b>	<b>18,50 €</b>
<b>ganze Kutterscholle „ Finkenwerder–Art „ mit hausgemachtem Kartoffelsalat ( 2 ) und Salatbeilage</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Schollenfilets in Eihülle gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat ( 2 ) und Salatbeilage</b>	<b>17,90 €</b>

### **aus der Nordsee „ auf Vorbestellung „**

<b>ganze Nordseezunge gebraten mit Butterkartoffeln und Salatbeilage</b>	<b>nach Gewicht</b>
--	---------------------

## **Schnitzel und Steak**

<b>Schnitzel „ Wiener Art „ mit Bratkartoffeln und Salatbeilage</b>	<b>15,70 €</b>
<b>Schnitzel „ Hamburger Art „ mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Holzfällersteak 400 Gramm mit Bratkartoffeln und Salatbeilage</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Argentinisches Rumpsteak ( 250 Gramm ) mit Ofenkartoffel, Sour Creame und Salatbeilage</b>	<b>23,90 €</b>
<b>Argentinisches Rumpsteak ( 250 Gramm ) mit Knoblauchbaquette und Salatbeilage</b>	<b>23,90 €</b>

## ***Spezielles aus dem Meer***

<b>Seemanns – Labskaus mit Spiegelei, Matjes „ nordischer Art „ ( 2 ) , Gewürzgurke und rote Beete</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Garnelenpfanne „ spanischer Art „ mit Knoblauch, Olivenöl und Chili dazu Baquette</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Sour Creame und Salatbeilage</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl, Sherrytomaten, Zwiebel und Baquette</b>	<b>21,50 €</b>
<b>Fischteller „ P1 „ mit Räucherlachs, Nordseekrabben und Matjes „ nordischer Art ( 2 ) „ mit 2 Dips, Schwarzbrot, Butter und Salatbeilage</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Thunfischsalat mit ital. Dressing und Baquette</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Salat „ P1 „ bunter Salat mit Garnelen und ital. Dressing und Baquette</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Fischerfrühstück Rühreier, Nordseekrabben ( 2 ), Bratkartoffeln und Salatbeilage</b>	<b>19,50 €</b>

## **Unsere Klassiker**

**„ Suppenterrinen „ im Wechsel gem. Aushang**

**Fischsuppen – Terrine 12,50 €**

**Erbsensuppe – Terrine 6,80 €  
mit Würstchen 8,90 €**

**Strammer Max 10,50 €  
mit gebuttertem Schwarzbrot,  
Schinkenwürfeln, 2 Spiegeleiern,  
Gewürzgurke und Salatbeilage**

**Strammer Lachs 12,50 €  
mit Räucherlachs, gebuttertem Schwarzbrot,  
2 Spiegeleiern, Gewürzgurke und Salatbeilage**

**Wiener Wurst 3,50 €  
mit Baquette 5,90 €  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat ( 2 )**

**Currywurst (2,8) 7,50 €  
mit hausgemachter Sauce und Baquette 9,50 €  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat ( 2 )**

**gebackener Schafskäse 11,50 €  
mit " Knobi " in Olivenöl  
Sherrytomaten, Zwiebeln und Baquette**

**Milchreis mit Zimt und Zucker 6,30 €  
Milchreis mit Obst 7,90 €**

**Laugenbrezel 2,90 €**

### **Kinderportion ( bis 10 Jahre )**

**Milchreis mit Zimt und Zucker 4,90 €  
Milchreis mit Obst 6,30 €**

## ***Unsere Klassiker***

### **„ Elsässer Flammkuchen „**

mit Speck und Zwiebeln (8)	9,50 €
mit Schinken und Lauch (2)	9,50 €
vegetarisch (2,8)	9,50 €

Bauernfrühstück	12,90 €
mit Rühreiern, Bratkartoffeln, Schinkenwürfeln, Gewürzgurke und Salatbeilage	

### **Fischbrötchen**

mit Matjesfilet „ nordischer Art ( 2 )	3,70 €
mit Bismarckhering ( 2 )	3,70 €
mit Bratheringsfilet ( 1,5,8 )	4,30 €
mit Nordseekrabben ( 2 )	9,50 €
mit Räucherlachs	4,80 €

Matjesteller „ nach Art des Hauses „	15,50 €
mit Sherry-Matjes, Kräutermatjes und Matjes „ nordischer Art „ ( 2 ) hausgemachte Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage	

2 Matjesfilet „ nordischer Art „ ( 2 )	9,50 €
auf gebuttertem Schwarzbrot, hausgemachter Remoulade und Salatbeilage	

### **Ofenkartoffel**

mit Sour Creame und Salatbeilage	9,50 €
mit Räucherlachs und Sour Creame	14,50 €
mit Matjesfilet „ nordischer Art „ ( 2 )	11,50 €
mit Nordseekrabben ( 2 )	16,90 €



# **NUR - AUSSER - HAUS**

## **Fischbrötchen**

mit Matjesfilet „ nordischer Art „ ( 2 )	3,70 €
mit Bismarckhering ( 2 )	3,70 €
mit Bratheringsfilet ( 1,5,8 )	4,30 €
mit Räucherlachs	4,80 €

## **Ofenkartoffel**

mit Sour Creame und Salatbeilage	9,50 €
mit Räucherlachs und Sour Creame	14,50 €
mit Matjesfilet „ nordischer Art „	11,50 €

## **„ Elsässer Flammkuchen „**

mit Speck und Zwiebeln (8)	9,50 €
mit Schinken und Lauch (2)	9,50 €
vegetarisch (2,8)	9,50 €

## **Wiener Wurst**

mit Baquette	3,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (2)	5,90 €

## **Currywurst (2,8)**

mit hausgemachter Sauce und Baquette	7,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat ( 2 )	9,50 €

<b>Laugenbrezel</b>	<b>2,90 €</b>
---------------------	---------------

## **Milchreis**

mit Zimt und Zucker	6,30 €
mit Obst	7,90 €