

SUPPEN

Tomatensuppe mit Pesto & hausgebackenem Brot	5,50€
Kürbis-Birnen-Suppe mit karamellisierten Kürbiskernen & hausgebackenem Brot	6,00€

VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen reichen wir unser hausgebackenes Brot.

Großer saisonaler Pflücksalat mit Gemüse, Sprossen, gehobeltem Parmesan & Basilikumvinaigrette wahlweise mit Ziegenkäse oder Hähnchenspieße	10,00€ +4,00€
Schnabulierteller Glasnudelsalat, luftgetrocknete Salami, Hähnchenspieß, Knobigarnelen, Fetawürfel, Dips & Brot	16,50€
Brot und Dips hausgemachtes Brot mit Schnittlauch-, Rote Bete Dip & Kürbis-Chutney	9,50€

KLASSIKER

Currywurst mit Pommes & Currysauce oder Chipotle Chili Sauce	12,50€
Wildschwein Burger mit Blattsalat, Tomate, Gurke dazu Pommes, Blues Hog BBQ-Sauce & Krautsalat	16,50€

Snacks

Pommes	4,50€
---------------	-------

Extras

je Beilagen Änderung	1,00€
Ketchup	0,50€
Mayonnaise	0,50€

HAUPTSPEISEN

Kalbsleber mit gebratenem Salbei dazu Kürbis-Kartoffelstampf und Kirsch-Zwiebel-Chutney	18,50€
Ochsenbäckchen mit Süßkartoffelpüree und gegrilltem Kürbis	27,00€
Hähnchenbrust Coq au vin mit Kohlrabi Gemüse & Kräuterkartoffeln	15,50€
Kotelett (200g) vom Hof Oevermann mit Kartoffelragout & kleinem Salat	16,50€

FISCH

gebratenes Zanderfilet mit Rote Beete Apfel Gemüse und Kürbis-Kartoffelstampf	21,00€
---	--------

VEGETARISCH

Ofengemüse der Saison mit Drillingen, einen kleinen Salat und Schnittlauchdip	14,00€
---	--------

„die guten alten Zeiten“

Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce und Kartoffeln	16,50€
Hirschgulasch mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffeln	17,60€
Gefüllter Rippenbraten mit hausgemachtem Rotkohl, Butterkartoffel und Jus	18,00€
Gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln und fruchtiger Paprikasauce	12,00€
Sauerfleisch von der Pute mit hausgemachter Remouladensauce, kleinem Salat und hausgebackenem Brot	12,50€



DESSERT

Pflaumen-Crumble	6,50€
Pier7 Waffel mit Puderzucker und Apfelmus mit einer Kugel Vanille Eis	5,50€ 6,60€

KUCHEN UND EIS

Täglich frisch gebackener Blechkuchen Pflaume, Kirsche, Rhabarber, Apfel mit Sahne	je Stück	4,00€
Hausgemachtes Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere	je Kugel	2,20€
	mit Sahne	1,00€
	mit Früchten	3,00€

SHAKES

Vanille, Schoko, Erdbeere	5,50€
---------------------------	-------

EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE

mit Vanilleeis und Sahne	5,00€
--------------------------	-------

KAFFEE

Tasse Café Creme	2,90€
Pott Café Creme	3,30€
Espresso	2,90€
Espresso double/Espresso Macchiato	3,40€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Chai Latte	3,60€
Dirty Chai Latte mit Espresso	4,50€

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade	3,50€
Lumumba mit Rum & Sahne	6,50€
Weißer Schokolade	3,50€
Chocochino Heiße Schokolade mit Espresso	3,50€

SPEZIALITÄTEN

Pier 7 Café mit Licor 43, Cocos & Sahne	6,00€
Baileys Coffee mit 2 cl Baileys & Sahne	6,50€
Pharisäer mit 2 cl Rum & Sahne	6,50€
Holländischer Kaffee mit 2 cl Eierlikör & Sahne	6,50€

TEE

„EILLE'S TEA DIAMONDS“ Grüner Tee, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos Vanilla, Kräutergarten, Pfefferminze, Sommerbeeren, Kamille	3,00€
Yasmin Bio-Tee Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihren Tee mit Niendorfer Blütenhonig	3,20€



WASSER

Gerolsteiner 0.5 l 4,70€
Still, Medium

EISTEE

mit Earl-Grey-Tee, Zitrone & Orangensaft 5,00€



SÄFTE & NEKTARE – KLINDTWORTH

Säfte & Nektare 0.3 l 0.5 l
Ananas, Apfel, Banane, Erdbeere, Maracuja, Orange, Sanddorn, Rhabarber, Sauerkirsche 3,20€ 4,40€
alle Säfte auch als Schorle 3,20€ 4,40€

TONIC & CO.

Schweppes Tonic Water 0.3 l 0.5 l 3,50€ 5,00€
Schweppes Bitter Lemon 3,50€ 5,00€
Schweppes Ginger Ale 3,50€ 5,00€
Spicy Ginger 4,00€ 5,50€
Thomas Henry (Tonic Water) 4,00€ 5,50€

SOFTDRINKS

Coca Cola, Sprite, Fanta 0.3 l 0.5 l 3,40€ 4,90€
Coca Cola Zero 3,40€ 4,90€
Bionade Holunder 0.33 l 3,20€

LÄNGER WACH

Red Bull 0.25 l 3,80€



BIER VOM FASS

König Pilsener 0.3 l 0.5 l 3,50€ 4,90€
König Pilsener Zwickel 3,50€ 4,90€
Köstritzer Dunkel 3,70€ 5,10€
Benediktiner Weizen naturtrüb 3,50€ 4,90€
Rhabarber Alster 3,40€ 4,70€
Alsterwasser/Radler 3,40€ 4,70€
Alsterwasser alkoholfrei 4,50€

FLASCHENBIER

Bitburger 0,0% alkoholfrei 0.33 l 3,80€
Benediktiner 0,5 l 4,90€
dunkel oder alkoholfrei
Berliner Weiße 0,3 l 3,80€
Rot oder grün



HAUSWEINE aus Deutschland

Weißweine 0.2 l 0.5 l
Grauburgunder 6,00€ 13,00€
fruchtig & leicht
Riesling 6,00€ 13,00€
kräftig und vollmundig
Rose 6,00€ 13,00€
fruchtig & spritzig
Rotweine 0.2 l 0.5 l
Black Hole 6,00€ 13,00€
Cuveé aus Dornfelder und Merlot
Herzallerliebste 6,00€ 13,00€
Cuveé aus Merlot und Cabernet Mitos
Lambrusco 5,00€ 10,00€
fruchtig mild



FLASCHENWEINE

Weißweine 0.75 l
Riesling Qualitätswein trocken 40,00€
Duft von Apfel, Pfirsich und Zitronengras, harmonische Säure
Robert Weil, Kiedrich / Rheingau
Bacchus Qualitätswein feinherb 25,00€
exotisches Fruchtbukett, schöne Restsüße Bürgerspital zum Heiligen Geist, Würzburg / Franken
Pinot Grigio Venezia D.O.C. 35,00€
Duft von Akazienblüten und reifen Aprikosen
Borgo Molino / Italien
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 26,00€
Duft von Lindenblüten, grünem Apfel, Birne und Pampelmuse,
Panizzi / Italien
Sauvignon Blanc Stellenbosch 30,00€
Duft von Stachelbeere, Limetten, Passionsfrucht und frischer
Minze, Neethlingshof
Estate / Südafrika

Chardonnay Benchmark South Australia

frische und animierende Aromen, erinnert an exotische Früchte,
Grant Burge 27,00€

Roséweine

Samtrot Rosé feinherb 0.75 l 22,00€
Aromen von Erdbeeren und Himbeeren
Schlosskellerei, Affaltrach / Württemberg

Fossa Granara Bardolino Charetto D.O.C.

Aromen von reifer Himbeere und Litschi
Tommasi / Italien 35,00€



Rotweine

Pinot Noir 0.75 l 25,00€
Frucht von Weichselkirsche und Waldbeere Weingut
Lergenmüller, Hainfeld / Pfalz

Rioja Joven D.O.Ca.

Aromen von roten Früchten mit Mineralien und Gewürznoten,
Bodegas Larchago / Spanien 28,00€

Chianti D.O.C.G.

Fruchtiges Bukett von dunkler Waldbeere,
Kirsche und Cassis, Rocca di Castagnoli / Italien 30,00€

Merlot I.G.P. Pay d'Oc

Aromen von Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren, Baron
Philippe de Rothschild/Frankreich 25,00€



Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 7,00€
Ginger Ale, Limette & brauner Zucker
Moskito 7,00€
Tonic, Soda, Limette, Minze & brauner Zucker
Virgin Colada 7,00€
Ananassaft, Kokossirup & Sahne
Virgin Gin Tonic 7,00€
Gordons Gin 0,0 & Tonic

SEKT/PROSECCO

Pomp Sekt 0.1 l 0.75 l 4,50€ 23,00€
Rieslingsekt mit Apfelwein verfeinert
aus dem Mainthal



Cocktails

Grape Rose 8,00€
Pink Grapefruit Likör, Prosecco, Soda & Grapefruit
Frische Brise 8,00€
Ramazotti Aperitivo, Rhabarbersaft & Minze
Aperol Spritz 8,00€
Aperol, Prosecco, Soda & Orange
Lillet Berry 8,00€
Lillet, Wild Berry & Beeren
Pink Spritz 8,00€
Gordon's Pink Gin, Prosecco & Limonade
Caipirinha 8,50€
Cachaça, Limette & brauner Zucker
Mojito 8,50€
Weißer Rum, Soda, Limette, Minze & brauner Zucker
Pina Colada 8,50€
Rum, Ananassaft, Kokossirup & Sahne
Sex On The Beach 8,50€
Vodka, Orangensaft, Peach Tree & Grenadine
Moscow Mule 8,00€
Smirnoff Vodka, Limette, Gurke & Spicy Ginger
London Mule 8,00€
Bombay Sapphire Gin, Limette, Gurke & Spicy Ginger

**Unsere Spirituosen und Champagner
Auswahl finden sie auf unserer
elektronischen Karte**

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen und Produkten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal