

# SUPPEN & VORSPEISEN

|                                                                                                                               |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Rinderkraftbrühe</b> - mit Filetwürfeln und Kräuterfrittaten                                                               | 9,90                   |
| <b>Gazpacho</b> - Pikant gewürzte, kalte Tomaten - Gemüsesuppe                                                                | 9,90                   |
| <b>Kokos - Curry - Suppe</b> - exotisch gewürzt                                                                               | 9,90                   |
| <b>Tatar</b> fix und fertig und von Hand geschnitten 80 g<br>160 g<br>mit einem Bioeigelb                                     | 17,50<br>35,00<br>1,50 |
| <b>Burrata</b> – Baby Leaf Salat, Oliven                                                                                      | 15,50                  |
| <b>50g Bellota Schinken</b> – aus nachhaltiger Produktion von eichelgefütterten Ibericoschweinen aus Andalusien               | 19,50                  |
| <b>Gemischte italienische Aperio Oliven</b>                                                                                   | 4,50                   |
| <b>Carpaccio vom australischen Black Angus</b><br>von Hand geschnitten<br>mit Kapernäpfeln, Taggiasca Oliven, Parmesan        | 17,50                  |
| <b>Geröstete Kalbsmarkknochen</b><br>aus dem Ofen mit Petersiliensalat und Röstbrot                                           | 19,50                  |
| Unsere Spezialität - <b>Chorizo Criollo</b> - Grillwürste eine Nach einem Rezept aus Argentinien für uns gemacht zwei         | 4,80<br>9,20           |
| <b>Salsiccia</b> von den Brüdern Picchianti aus Hamburg eine zwei                                                             | 4,80<br>9,20           |
| <b>Curry - Wurst</b> – estancia style – Salsiccia / Tomaten - Chili – Ketchup / Curry                                         | 11,20                  |
| <b>Sardinen</b> in Olivenöl aus der Bretagne von la belle - iloise.<br>mit Olivenöl oder etwas pikanter mit Chili und Zitrone | 9,80                   |
| <b>Pimientos de Padrón</b>                                                                                                    | 8,50                   |

# SALATE

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gemischter Salat oder Tomatensalat</b>                                                         | 7,50  |
| <b>Baby Leaf Salat &amp; 4 Black Tiger Garnelen</b>                                               | 21,50 |
| <b>Caesar Salat</b> - knackiger Römersalat mit Croutons, Parmesan und Parmesan-Sardellen-Dressing | 10,90 |
| <b>Großer bunter Salatteller mit Rinderfiletspitzen</b>                                           | 18,50 |

GEGRILLTES

RIBEYE – ENTRECÔTE – ZWISCHENRIPPENSTÜCK

SÜDHALBKUGEL

|                                         |              |              |
|-----------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Black Angus Beef</b>                 | <b>300 g</b> | <b>47,00</b> |
| Marmorierungsstufe 2                    | <b>350 g</b> | <b>54,00</b> |
| von Jack’s Creek aus Australien         | <b>400 g</b> | <b>61,00</b> |
|                                         | <b>500g</b>  | <b>77,00</b> |
|                                         |              |              |
| <b>Black Angus Beef</b>                 | <b>300 g</b> | <b>47,00</b> |
| Grain Fed von „The Black”               | <b>350 g</b> | <b>54,00</b> |
| aus Uruguay                             | <b>400 g</b> | <b>61,00</b> |
|                                         | <b>500g</b>  | <b>77,00</b> |
|                                         |              |              |
| <b>Wagyu RibEye</b>                     |              |              |
| mit Marmorierungsstufe 7 / 8 von        | <b>300g</b>  | <b>98,00</b> |
| <b>Jack’s Creek</b> aus Australien      |              |              |
| World Best Steak 2015 & 2022            |              |              |
|                                         |              |              |
| Individuelle Größe ab 300g möglich, pro | <b>50 g</b>  | <b>19,00</b> |

EUROPA

|                                                             |              |              |
|-------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Norland – Taste the North –</b>                          |              |              |
| Färsen RibEye aus Schleswig - Holstein                      | <b>300 g</b> | <b>47,00</b> |
| 18 – 42 Monate alte Färsen                                  | <b>350 g</b> | <b>54,00</b> |
| aus langsamer und artgerechter Aufzucht                     | <b>400 g</b> | <b>61,00</b> |
| World’s Best Steak 2021 & 2022                              | <b>500g</b>  | <b>77,00</b> |
|                                                             |              |              |
| <b>Metzgerei Dreymann präsentiert:</b>                      |              |              |
| von Marlon Seebürger – Elbtalauen Biosphärenreservat        | <b>300 g</b> | <b>59,50</b> |
| Dry Aged Beef 4 Wochen trocken gereift                      | <b>350 g</b> | <b>69,50</b> |
| Bioland Angus – Galloway -Uckermärker Kreuzungen            | <b>400 g</b> | <b>79,50</b> |
| per Weideschuss erlegt, mindestens 3 Jahre alt              | <b>500g</b>  | <b>97,00</b> |
|                                                             |              |              |
| <b>Irishes Weiderind – 21 Tage trocken gereift</b>          | <b>300 g</b> | <b>47,00</b> |
| Top Dry Aged Qualität von <b>John Stone</b> seit 1974,      | <b>350 g</b> | <b>54,00</b> |
| die nur mit Origin Green akkreditierten Landwirten arbeiten | <b>400 g</b> | <b>61,00</b> |
| Gewinner der World Steak Challenge 2017,2018, 2019 & 2021   | <b>500g</b>  | <b>77,00</b> |

GEGRILLTES

FILETSTEAK – TENDERLOIN

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| Der Klassiker aus Südamerika | 200 g | 29,00 |
|                              | 250 g | 36,00 |
|                              | 300 g | 42,00 |

|                                                                                 |       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Black Angus Beef<br>mit Marmorierungsstufe 2<br>von Jack’s Creek aus Australien | 200 g | 36,00 |
|                                                                                 | 250 g | 45,00 |
|                                                                                 | 300 g | 54,00 |

Ergänzen Sie zu Ihrem Steak gerne unsere Blacktiger Garnelen   Stück **4,10**

TAFELSPITZ – PICANHA – CAP OF RUMP

|                                                                        |       |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| von <b>Greater Omaha Premium</b><br>Black Angus Beef aus Nebraska, USA | 200 g | 24,00 |
|                                                                        | 250 g | 29,00 |
|                                                                        | 300 g | 34,00 |

RUMPSTEAK – STRIPLOIN

|                                                                                                                                                                                                                               |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Irisches Weiderind – 21 Tage trocken gereift<br>Top Dry Age Qualität von John Stone seit 1974,<br>die nur mit „Origin Green“ akkreditierten Landwirten arbeiten.<br>Gewinner der World Steak Challenge 2017,2018, 2019 & 2021 | 200 g | 39,00 |
|                                                                                                                                                                                                                               | 250 g | 47,00 |
|                                                                                                                                                                                                                               | 300 g | 54,00 |
|                                                                                                                                                                                                                               | 400 g | 61,00 |

DEMETER DRY AGED SCHWEINE KOTELETT

|                                                                                                                                                                                                   |       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| von der Metzgerei Dreymann aus Hamburg<br>Die Duroc-Anglersattelschwein Kreuzungen wachsen auf<br>dem Gut Wulfsdorf in Ahrensburg auf<br>Mindestens 14 bis 21 Tage trocken gereift und so lecker! | 400 g | 37,50 |
|                                                                                                                                                                                                   |       |       |

HÄHNCHENBRUST VOM LANDGOCKEL

|                                                                                                                                        |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Das Geflügel vom Brunnenhof steht für hochwertige<br>Qualität.<br>Schwerpunkt ist die artgerechte und wesensgemäße<br>Geflügelhaltung. | 200 g | 26,50 |
|                                                                                                                                        |       |       |

ZUBEHÖR

GEMÜSE

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Gebratene Zwiebeln                   | 5,50 |
| Grüne Bohnen - bio                   | 5,50 |
| Feurige schwarze Bohnen              | 5,50 |
| Rote Zwiebeln – in Rotwein geschmort | 6,00 |
| Blattspinat - bio                    | 5,50 |
| Würzige Strauchtomaten aus dem Ofen  | 6,00 |
| Gebratene Champignons                | 6,50 |
| Scharfes Linsengemüse – Linsen Dal   | 5,50 |
| Pikanter Gemüsespiess - Grillgemüse  | 7,50 |
| Pimientos de Padrón                  | 8,50 |
| Wilder Brokkoli                      | 7,50 |

LINDA & CO.

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln           | 6,50 |
| Pommes Frites                                   | 5,50 |
| Pellkartoffeln mit Sauerrahm oder Kräuterbutter | 6,00 |
| Geröstetes Knoblauchbrot                        | 6,00 |

SAUCEN + BUTTER UND EIN HAUCH VON BACKE

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Sauce Béarnaise                              | 3,50 |
| Pfeffersauce                                 | 3,50 |
| BBQ Sauce                                    | 3,00 |
| Grüne Jalapeños (in Scheiben)                | 1,50 |
| Pikanter Tomaten – Zwiebel – Chili – Ketchup | 3,50 |
| Kräuterbutter                                | 3,00 |
| Café de Paris Butter                         | 3,00 |
| Bellota Iberico Backe                        | 3,00 |

# DESSERT

Eingelegte Burgunderpflaumen mit Vanilleeis

8,90

Heiße Himbeeren - bio mit Vanilleeis

8,90

Karamell Delight

Eine Kugel Vanilleeis mit Baileys, Nüsse und Karamellsauce

6,90

Crumble der Saison mit Vanille-Eis

Sie werden gerne von unseren Mitarbeitenden informiert

9,90

Kugel Schokoladeneis mit einem Schuss ihrer Wahl Drambuie, Amaretto, Kahlua, Baileys, Dutch Kakao

5,80

Kugel Zitronensorbet mit einem Schuss ihrer Wahl Cremant, Vodka, Tonka-Gin

5,80

Affogato al caffè

5,90

Kugel Vanilleeis

Kugel Schokoladeneis

Kugel Zitronensorbet

Kugel Cassissorbet

3,50

3,50

3,50

3,50

# HEISSE GETRÄNKE

## KAFFEESPEZIALITÄTEN (AUCH ENTKOFFEINIERT)

Kaffee

Espresso

Doppelter Espresso

Latte Macchiato

Cappuccino

4,00

3,00

4,50

4,80

4,60

## TRINK MEER TEE

Alle Mann an Bord – Assam

Strandmeuterei - Kamillenblüte

Frischer Frieze - Pfefferminz

Rückenwind - Beerenmischung

Anker lichten – Grüner Tee

Rette mit wer kann – Kräutertee

4,20

4,20

4,20

4,20

4,20

4,20

GETRÄNKE

MINERALWASSER

|                                       |      |      |
|---------------------------------------|------|------|
| Magnus Imperial Still oder Feinperlig | 0,25 | 3,20 |
|                                       | 0,75 | 8,10 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                                                                                  |      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Spezi                                                       | 0,20 | 3,40 |
|                                                                                                  | 0,40 | 5,50 |
| Saft-(schorle):<br>Apfel, Johannisbeere, Kirsch, Cranberry,<br>Rhabarber, Banane, Maracuja, KiBa | 0,20 | 3,40 |
|                                                                                                  | 0,40 | 5,50 |
| Flensburger Malz                                                                                 | 0,33 | 4,20 |
| Tomatensaft, Orangensaft                                                                         | 0,20 | 3,50 |
| Thomas Henry Bitter Lemon                                                                        | 0,20 | 4,20 |
| Thomas Henry Ginger Ale                                                                          | 0,20 | 4,20 |
| Thomas Henry Tonic Water                                                                         | 0,20 | 4,20 |
| Schweppes – Dry Tonic Water –                                                                    | 0,20 | 4,20 |
| Fever Tree – Mediterranean Tonic Water -                                                         | 0,20 | 4,20 |

FAIR UND BIO

|                                               |      |      |
|-----------------------------------------------|------|------|
| ChariTea - Mate sparkling -                   | 0,33 | 4,20 |
| Bionade – Schwarze Johannisbeere - Rosmarin - | 0,33 | 4,20 |
| Bioinade – Kräuter -                          | 0,33 | 4,20 |

BIERE

|                                                                             |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Veltins vom Fass - Brautradition seit 1824 -                                | 0,30 | 4,90 |
|                                                                             | 0,40 | 6,10 |
| Grevensteiner Naturtrübes Landbier vom Fass<br>Süffig und mild im Charakter | 0,30 | 4,90 |
|                                                                             | 0,50 | 6,50 |
| Helle Aufregung – Craft Bier – Brauerei Landgang aus Hamburg                | 0,30 | 5,50 |
| Meisel´s & Friends Pale Ale                                                 | 0,33 | 5,50 |
| Maisel´s Weisse Original Hefe Weissbier                                     | 0,50 | 6.50 |
| Maisel´s Weisse Alkoholfrei Hefe Weissbier                                  | 0,50 | 6.50 |
| Spaten Alkoholfrei                                                          | 0,50 | 6,50 |
| Aktien Landbier dunkel                                                      | 0,50 | 6,70 |

APERITIF (AUCH ALKOHOLFREI)

|                                                 |      |       |
|-------------------------------------------------|------|-------|
| Cremant weiß oder rosé                          | 0,10 | 9,90  |
| Sektkellerei Geldermann, Rheinhessen            | 0,20 | 12,50 |
| Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Himbeerspritz | 4 cl | 6,80  |
| Sherry Medium oder Extra Dry                    | 4 cl | 6,80  |
| Martini Bianco / Rosso                          | 0.20 | 9,90  |
| Campari Soda / Tonic / Orangensaft              |      |       |

# GETRÄNKE

## OFFENE WEISSWEINE

|                                                                                              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>2024 Elbmoisselle</b><br>Riesling aus dem Bremmer Calmont, der steilsten Weinlage Europas | <b>10,50</b> |
| <b>2024 Weissburgunder</b><br>Weingut Kirchner, Pfalz, Deutschland                           | <b>10,50</b> |
| <b>2024 Grauburgunder</b><br>Weingut Becker – Landgraf, Rheinhessen, Deutschland             | <b>10,50</b> |
| <b>2023 Grauburgunder Class A</b><br>Weingut Neverland, Rheinhessen, Deutschland             | <b>12,20</b> |
| <b>2024 Scheurebe</b><br>Weingut Max Müller, Franken, Deutschland                            | <b>10,50</b> |
| <b>2024 Chenin Blanc</b><br>Weingut Beaumont, Walker Bay, Südafrika                          | <b>10,50</b> |

## OFFENE ROSÉWEINE

|                                                                     |              |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>2025 Elbmoiselle rosé</b><br>Weingut Franzen, Mosel, Deutschland | <b>10,50</b> |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|

## OFFENE ROTWEINE

|                                                                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>2023 Freinsheimer Spätburgunder</b> vom Kalkfels<br>Weingut Rings, Freinsheim, Pfalz, Deutschland                                | <b>12,20</b> |
| <b>2022 Primitivo Puglia IGP 1954</b><br>Cantine Paradiso, Apulien                                                                  | <b>13,50</b> |
| <b>2021 Baigorri Crianza Tempranillo</b><br>Bodegas Baigorri, Rioja DOCa                                                            | <b>10,50</b> |
| <b>2022 Raoul's Syrah, Cab Franc, Grenache &amp; Mourvèdre</b><br>Beaumont Family Wines, Bot River, Overberg, Walker Bay, Südafrika | <b>10,50</b> |
| <b>2022 Malbec</b><br>Bodegas y Viñedos, Valle de Uco Mendoza, Argentinien                                                          | <b>10,50</b> |
| <b>2020 Entrée du Royaume Syrah, Grenache &amp; Carignan</b><br>Domaine de L'Agly, Languedoc-Russillon, Frankreich                  | <b>12,50</b> |

# GETRÄNKE

## DIGESTIF

### VON DER FAMILIENBRENNEREI BIRKENHOF AUS DER PFALZ

|                    |      |       |
|--------------------|------|-------|
| Alte Haselnuss     | 4 cl | 11,50 |
| Alte Himbeere      | 4 cl | 11,50 |
| Alte Kische        | 4 cl | 11,50 |
| Alte Marille       | 4 cl | 11,50 |
| Alte Williamsbirne | 4 cl | 11,50 |

### BRÄNDE, GEISTE UND LIKÖRE VON FAUDE AUS DEM SCHWARZWALD

|                                  |      |       |
|----------------------------------|------|-------|
| Blutorange aus Sizilien          | 4 cl | 11,50 |
| Apfelbrand                       | 4 cl | 11,50 |
| Aprikosenbrand                   | 4 cl | 11,50 |
| Zwetschgenbrand                  | 4 cl | 11,50 |
| Mirabellengeist                  | 4 cl | 11,50 |
| Gurkengeist                      | 4 cl | 11,50 |
| Grüner Walnusslikör              | 4 cl | 11,50 |
| Rhabarberlikör                   | 4 cl | 11,50 |
| Weinbergpfirsich-Likör (Ziegler) | 4 cl | 11,50 |

### GRAPPA AUS SÜDTIROL VON VILLA LAVIOSA

|              |      |       |
|--------------|------|-------|
| Raute        | 4 cl | 11,00 |
| Zirbe        | 4 cl | 11,00 |
| Brennessel   | 4 cl | 11,00 |
| Alpenkräuter | 4 cl | 11,00 |

### RUM

|                                                        |      |      |
|--------------------------------------------------------|------|------|
| Botran – Reserva Blanca (Guatemala)                    | 4 cl | 8,80 |
| Botucal                                                | 4 cl | 8,80 |
| Ron Zacapa 23 Jahre (Guatemala)                        | 2 cl | 8,80 |
| Pyrat Rum XO Reserve (Guyana)                          | 2 cl | 8,80 |
| Plantation XO(Barbados)                                | 2 cl | 8,80 |
| Chairman’s Reserve “The forgotten Casks” (Santa Lucia) | 2 cl | 8,80 |

### WHISKY/ WHISKEY

|                                                               |      |       |
|---------------------------------------------------------------|------|-------|
| Jameson Irish Whisky                                          | 4 cl | 13,50 |
| Elijah Craig, Kentucky Straight Bourbon Whiskey, 12 Jahre     | 4 cl | 12,50 |
| Talisker, Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre                 | 4 cl | 8,50  |
| Glenmorangie, Highland Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre    | 4 cl | 11,00 |
| Bowmore, Islay Single Malt, Scotch Whisky, 12 Jahre           | 4 cl | 11,00 |
| The Dalmore, Islay Single Malt, Scotch Whisky, 12 Jahre       | 2 cl | 8,50  |
| The Balvenie, Single malt Scotch Whisky, Doublewood, 12 Jahre | 2 cl | 12,50 |
| Johnny Walker Blue Label, Blended Scotch Whisky               | 2 cl | 14,00 |

### SPIRITUOSEN

|                                                                      |      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|------|
| Aalborg Jubiläums Aquavit, Helbing                                   | 4 cl | 5,50 |
| Wodka, Aversa, Jägermeister, Ramazzotti                              | 4 cl | 5,50 |
| Remy Martin VSOP, Cardenal Mendoza,                                  | 4 cl | 8,50 |
| Baileys, Limoncello, Frangelico, Kahlua, Amaretto, Drambuie, Sambuca | 4 cl | 5,00 |

# GETRÄNKE

## GIN & TONIC

|                                      |  |      |
|--------------------------------------|--|------|
| Schweppes Dry Tonic Water            |  | 2,50 |
| Thomas Henry Tonic Water             |  | 2,50 |
| Fever Tree Mediterranean Tonic Water |  | 3,00 |

### DEUTSCHLAND

|                                                                         |      |       |
|-------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Elephant Gin -klar, Wacholder-                                          | 4 cl | 13,50 |
| Gin Sul -portugiesische Orange-                                         | 4 cl | 13,50 |
| Knut Hansen -Gurke, Basilikum-                                          | 4 cl | 13,50 |
| Tonka Gin -süße Vanille-                                                | 4 cl | 13,50 |
| Ferdinand's Saar Dry Gin - Infused mit einer 2009er Riesling Spätlese - | 4 cl | 13,50 |
| Windspiel -Zitrone, Pfeffer-                                            | 4 cl | 13,50 |
| Woodland -dunkle Beeren-                                                | 4 cl | 13,50 |
| Woodland Pink -Himbeere, Holunder-                                      | 4 cl | 13,50 |
| The Illusionist -magisch-                                               | 4 cl | 13,50 |
| Monkey 47 -klar, Orange-                                                | 4 cl | 13,50 |

### ENGLAND

|                                                 |      |       |
|-------------------------------------------------|------|-------|
| Beefeater 24 -citrus-                           | 4 cl | 13,50 |
| Bulldog -Blumig-                                | 4 cl | 13,50 |
| Hayman´s Sloe Gin -Pflaume, Mandel-             | 4 cl | 13,50 |
| Hayman´s Royal Dock of Deptford -klar, kräftig- | 4 cl | 13,50 |
| Jodhpur -Kräuter, Balsamico-                    | 4 cl | 13,50 |
| Mombasa -Nelke, Kumin-                          | 4 cl | 13,50 |
| Oxley -citrus, Kräuter-                         | 4 cl | 13,50 |
| Plymouth -Koriander, Cardamon-                  | 4 cl | 13,50 |
| Plymouth - Navy Strength 57 % Vol. -            | 4 cl | 13,50 |
| Tanqueray No. 10 -Pfeffer, Kräuter-             | 4 cl | 13,50 |
| Whitley Neill -Physalis-                        | 4 cl | 13,50 |

### FRANKREICH

|                                       |      |       |
|---------------------------------------|------|-------|
| Citadelle Gin -würzig, Kräuter- 13,50 | 4 cl | 13,50 |
| G´Vine -fruchtig-                     | 4 cl | 13,50 |

### SCHOTTLAND

|                                |      |       |
|--------------------------------|------|-------|
| Edinburgh Gin -Pinie, citrus - | 4 cl | 13,50 |
| Hendrick´s Gin -Gurke-         | 4 cl | 13,50 |
| The Botanist - Kräuter-        | 4 cl | 13,50 |

### SPANIEN

|                           |      |       |
|---------------------------|------|-------|
| ginself -Mandarine-       | 4 cl | 13,50 |
| Tann´s Gin -Wacholder-    | 4 cl | 13,50 |
| Mom Gin -süß, fruchtig-   | 4 cl | 13,50 |
| Gin Mare -Kräuter, Olive- | 4 cl | 13,50 |

### ÜBERALL AUF DER WELT

|                                                       |      |       |
|-------------------------------------------------------|------|-------|
| Z44- Zirbe- Südtirol /Italien -Kräuter-               | 4 cl | 13,50 |
| No. 3 – Niederlande – klar, Wacholder-                | 4 cl | 13,50 |
| Inveroché Amber – Südafrika -Karamell, Apfel, citrus- | 4 cl | 13,50 |