

Getränkemenu

Pepsi, Pepsi zero Zucker  0,33l 3,90 €
 Mirinda, 7 Up ^(1,2,3,4)

Vom Husumer Mineralbrunnen  0,33l 3,90 €
 Wasser Flut (sprudel) / Ebbe (still)
 Wasser Flut (sprudel) / Ebbe (still) 0,75l 7,50 €


Waterkant Kuddelmuddel(Spezi)⁽⁴⁾ 0,33l 3,90 €
 Waterkant Rhabarberschorle 0,33l 3,90 €
 Waterkant Apfelschorle 0,33l 3,90 €
 Waterkant Holunderschorle 0,33l 3,90 €

Fever-Tree  0,2l 3,50 €
 Sicilian Bitter Lemon ⁽²⁾
 Premium Ginger Beer 0,2l 3,50 €
 Wild Berry ⁽²⁾ 0,2l 3,50 €
 Ginger Ale 0,2l 3,50 €
 Indian Tonic Water ⁽²⁾ 0,2l 3,50 €

Säfte  0,2l 3,00 €
 Apfelsaft 0,2l 3,00 €
 O-Saft 0,2l 3,00 €
 Kirschsaff 0,2l 3,00 €
 Bananenektar 0,2l 3,00 €
 Kiba 0,2l 6,00 €

Bier vom Fass  0,3l 3,90 €
 Radeberger Pilsner 0,5l 6,20 €
 Radeberger Alster 0,3l 3,90 €
 Radeberger Alster 0,5l 6,20 €

Bayreuther hell  0,25l 3,60 €
 Bayreuther hell 0,4l 5,40 €
 Hövels  0,3l 4,00 €

Flaschenbier  0,5l 6,00 €
 Maisel's Hefeweizen 0,5l 6,00 €
 Maisel's Weizen Alkoholfrei
 Radeberger Alkoholfrei 0,33l 4,00 €

Kaffee und Tee
 Cafe Crema 3,00 €
 Espresso 3,00 €
 Doppelter Espresso 4,50 €

Schwarzer Tee, grüner Tee, Pfefferminz,
 Rooibus Tee 3,00 €

Spirituosen

Sambuca, Jägermeister, Baileys,
 Ouzo, Averna, Julischka, Slivovic
 Aquavits..... 2cl 3,00 €

Longdrinks 4cl

Bacardi Cola ^(1,4) 8,00 €
 Havana Cola ^(1,4) 8,00 €
 Cuba Libre 9,00 €
 Tullamore Irish Cola ^(1,4) 8,00 €
 Jack Daniels Cola ^(1,4) 8,00 €
 Vodka Red Bull ⁽⁴⁾ 9,00 €

Offene Weine und Empfehlungen



Weißweine

Grauburgunder trocken (D)
 Manz, 12,5%Vol. Aromen von gelber Frucht, Melone und Birne elegant mit feinem Nachhall.
 0,2l 7,90€ Flasche 23,00€

Weissburgunder (D)
 Manz, 12,5%Vol. Fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne ein brillianter
 vom Weissburgunder Lössboden 0,2l 7,90€ Flasche 23,00€

Pinot Grigio (I)
 Veneto (I)-IGT Linea trocken, frisch und belebend mit feiner Frucht
 0,2l 7,90€ Flasche 23,00€

Gutedel "Heugumber" (D)
 Baden-Ziereisen. Frisch und klar. Ein anpassungsfähiger Essensbegleiter.8g/100DrHe
 0,2l 9,50€ Flasche 29,90€

Riesling, Gutriesling trocken (D)
 Holger Dütsch, Baden. 12,5%Vol Mineralisch frisch, typische Rieslingsfrucht.8g/100DrHe
 0,2l 9,50€ Flasche 29,90€

Pazo de Senorans blanco (SP)
 Marisol Bueno, Albarino,12,5%Vol. Modern, dieser klasse Albarino mit seiner stahlig
 trockenen Frische, feinen Fruchtaromen und einer tiefgründigen Mineralität 92+/100DrHe
 0,2l 12,50€ Flasche 39,00€

Rose

Rose trocken
 Holger Dütsch, Baden. Der leichte Spaßmacher!
 0,2l 9,50€ Flasche 29,90€

Rose Lustspiel
 Manz, 12,2%Vol. Frische von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, pikante Säure mit
 kräftiger Rosefarbe und dezenter Würze 0,2l 7,90€ Flasche 23,00€

Rotweine

Spätburgunder trocken (D)
 Manz, 13% Vol. Aromen feiner Beeren und samtig 0,2l 7,90€ Flasche 23,00€

Heilbronner Stiftsberg Trollinger trocken (D)
 Weingut Drauz, 12,5%Vol. Weich, fruchtbetont, frisch-geringe
 Säure und Gerbstoffe. Ein schwäbischer Klassiker 0,2l 6,00€ Flasche 22,00€

Rioja "LZ" (SP)
 Bodegas Telmo Rodriguez, 13,5%Vol. Viel rote Frucht Kirschen + Himbeeren, würzig, vollmundig
 und ausdrucksstark. Reife Tannine 0,2l 9,50€ Flasche 29,90€

Merlot Doppelstück (D)
 Manz, 13,5%Vol. Kräftiges, tiefdunkles Rot, im Aroma schwarze Beeren und Würzigkeit
 in der Nase, kraftvolle Tannine u. gehaltvolle Länge. 0,2l 7,90€ Flasche 23,00€

Weine enthalten Sulfite

Vorspeisen

1. Bruschetta
 hausgemachtes, geröstetes Brot mit Tomaten, Aioli⁽²⁾,
 Parmesan, Rucola 8,50 €

2. Gebackener Feta
 Schafkäse mit Ziegenkäseanteil mit Zwiebeln
 Tomaten und Oliven 14,50 €

3. Gebackener Ziegenkäse
 Mit Honig, Wildkräutersalat und Beeren 15,50 €

4. 2 in Knoblauch u. Zwiebeln gebackene
 Riesengarnelen mit Aioli⁽²⁾ Wildkräutersalat
 dazu hausgebackenes Brot 16,50 €

je weitere Garnele 5,00 €

5. Tagessuppe 7,50 €

Balkanspezialitäten

40. Cevapcici Nach altem Rezept aus Kalbfleisch	18,00 €
41 .Pleskavica Hacksteaks aus Kalbfleisch gefüllt mit Feta	21,00 €
42. Grillteller Mit Rumpsteak, Schweinesteak, Cevapcici, Speck und Hacksteak.	26,00 €
43. Rinderleber Vom Grill mit gebratenen Zwiebeln	19,50 €
44. Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^(2,11) und Käse ⁽²⁾	31,50 €
45. Gourmet-Platte Rumpsteak, Lammfilet, Schweinefilet, Leber, durchwachsener Speck, Hacksteak	
ab 2 Personen	31,50 € pro Person

Alle Gerichte mit Djuvec-Reis, Pommes-Frites, Salat, Tzaziki und pikantem Ajvar

Steak & Filet

70. Hähnchenbrustfilet Auf Rucola, Koreander-Pesto, Balsamicoglacee Grillgemüse mit Rosmarienkartoffeln	24,00 €
71 .Rumpsteak mit Speckbohnen Mit Kräuterbutter u. Holsteiner Bratkartoffeln	29,00 €
72. Rumpsteak Jäger Art Mit frischen Champignons, Zwiebeln und Holsteiner Bratkartoffeln	29,00 €
73. Lammfilet Mit Knoblauch und Kräuter Dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	29,00 €
74. Lammrücken Mit Knoblauch und Kräuter Dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	29,00 €
75. Filet vom Rind In Pfeffer-Rahm mit Gartengemüse und Kroketten	36,50 €

Alle Steaks servieren wir mit einem Salat

Schnitzelvariationen

30. Hähnchenschnitzel paniert mit Champignon-Rahm	21,00 €
31. Schnitzel Wiener Art Jägersauce oder Zigeunersauce	18,00 € +3,00 €
32. Kalbschnitzel mit Preiselbeer-Sahne	26,50 €
33. Cordon Bleu gefüllt mit Käse und Schinken ^(2,11)	21,00 €
34. Balkan-Schnitzel paniert und gefüllt mit Feta u. frischen Kräutern	21,00 €
Spiegelei zum Schnitzel	1,50 €

Alle Schnitzel frisch zubereitet, dazu Salat.
Wahlweise mit Pommes-Frites oder Bratkartoffeln.

Beilagen

Pommes-Frites oder Steak-Fries	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes	6,50 €
Parmesan-Trüffel-Pommes	7,50 €
Brot mit Dip	4,50 €
Bratkartoffeln	6,00 €
Speckbohnen	5,00 €
Aioli ⁽²⁾ , Tzaziki, Ajivar, Trüffelmajo ⁽²⁾ ,....	3,00 €
Ketchup oder Majjo ^(2,11)	0,50 €

Salatvariationen

10. Kleiner gemischter Salat	6,50 €
11. Großer gemischter Salat	12,50 €
12. Großer gemischter Salat Mit gegrillter Hähnchenbrust	17,50 €
13. Großer gemischter Salat Mit Falaffel & gebackener Feta	17,50 €
14. Großer gemischter Salat Mit 3 Riesengarnelen	19,50 €

Alle Salate mit Joghurt-Sahne-Dressing und Balsamico-Kräuter-Dressing

Burger

Unsere Burger mit hausgemachten Beefhack-Pattys und selbstgebackenem Brioche-Kurkuma-Sesam-Bun :
Alle unsere Burger belegen wir mit gemischten Blattsalaten, Tomaten, eigens eingelegte Gurken, Röstzwiebeln und roten Zwiebeln

80. Real Beef	160 gr. Beef, Barbecue ⁽²⁾ Realburger-sauce ⁽²⁾	14,50 €
81. Big Dutch	160 gr. Beef, Cheddar ⁽²⁾ , Honig-Aioli ⁽¹⁾ Salsa	15,50 €
82. Bonanza	220 gr. Beef, Bacon ^(2,11) Whiskey-Barbecue ⁽¹⁾ HonigAioli ⁽¹⁾ Coleslaw	17,00 €
83. Viva Zapata	220 gr. Beef, Cheddar ⁽²⁾ , Jalapenos ⁽¹¹⁾ HonigAioli ⁽¹⁾ , Avocado-Crème	18,00 €
84. Waikiki Beach	300 gr. Beef Bacon ^(2,11) , Mango-Salsa ,Honig-Aioli ⁽²⁾	20,50 €
85. Queenstown	300 gr. Beef Spiegelei, Realburger-Sauce ⁽²⁾	20,50 €
86. Double Dutch	2x220 gr. Beef Cheddar ⁽²⁾ , Honig-Aioli ⁽²⁾ , Salsa	24,50 €
87. Mr.Lavaman	160 gr. gegrillte Hähnchenbrust, Honig-Aioli ⁽²⁾ , Salsa	18,00 €
88. Mucho Mango	250 gr. Crispy Chicken,Koreander,Mango-Aioli ⁽²⁾	19,00 €
89. Cheese Power	Gebackener Schafkäse ,Honig-Aioli ⁽²⁾ , Strawberry-BBQ ⁽²⁾	16,50 €
90. Veggie Phoenicia	Falaffel-Pattys, Sesamaioli ⁽²⁾ , Salsa	13,50 €
91. Fischkopp-Burger	Crispy Zanderfilet, Garnelen, Guacamole, Honig-Aioli ⁽²⁾	23,00 €
92. Bokseer Ziegenkäse-Burger	Preiselbeer-Aioli ⁽²⁾	17,00 €
extra Beef-Patty:	160 gr. 5,50 € 220 gr. 6,50 € 300 gr. 8,50 €	

Fischkarte

50. Riesengarnelen-Pfanne mit Kirschtomaten, Knoblauch, Kräuter, Aioli ⁽²⁾ , Wildkräutersalat dazu Kräuterbaguette	29,00 €
51. Mediterrane-Pfanne mit Filets von Dorsch und/oder Zander auf knusprigem Kartoffel-Fenchel-Bett aus dem Ofen, dazu Salat	29,00 €
52. Seezunge in Zitronenbutter gebraten mit Bratkartoffeln und Sahn Salat	46,00 €

Kinderkarte

20. Hähnchen-Nuggets (hausgemacht) mit Pommes-Frites und Salatbeilage	11,00 €
21. Kalbshacksteak mit Pommes-Frites und Salatbeilage	11,00 €
22. Burger für Kids mit Pommes-Frites	11,00 €

Dessert

60. Crème brûlée mit Früchten ... mit einer Kugel Eis oder Sorbet	8,50 € + 2,00 €
61. Walnussbecher mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
62. Amarena Kirsch Becher mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €