

# M E N U

## FAMILY STYLE - TEILE DEIN ESSEN / MIN. 2 PERS

5 - Vorspeisen - Board	28,- pro P.
5 - Smørrebrød - Platter	58,- pro P.
3 - Gang Lunch Menu	35,- pro P.
4 - Gang Dinner Menu	55,- pro P.

### SMØRREBRØD

*als Hauptgericht empfehlen wir Ihnen 2-3 Stück.*

Knusprige gebackene Nordsee-Scholle, Kräuter-Remoulade, Wiesenkräuter und Kresse	<b>15,-</b>
Matjes, Eiersalat, Schnittlauch, Schalotten-Pickles und Sprossen	<b>14,-</b>
Avocado, veganer Käse, Tomate, Kimchi und Kräuter	<b>13,-</b>
Fjordforelle gebeizt, Rettich-Spaghetti, Zwiebel-Pickles und Roggenchip	<b>?,-</b>
Grüner Spargel gegrillt und mariniert, pochirtes Ei, Kerbelmayonnaise und Speck-Brösel	<b>16,-</b>

### Aquavit

*Das muss zum Smørrebrød!*

Local Aquavit von Rossgoschen 38%	2 cl	<b>4,-</b>
Aalborg Jubiläums Aquavit 40%	2 cl	<b>4,-</b>

### VORSPEISEN

*Zu allen Vorspeisen servieren wir geröstetes Roggenbrot.*

Rindstatar (heimische Zucht), Ei, Creme fraiche, Gewürzgurke, gebackene Kapern und Senfkaviar	<b>22,-</b>
Grüner & weißer Spargel-Salat, Erdbeeren, Pinienkerne, Kerbel-Vinaigrette	<b>20,-</b>
Heide-Kartoffelsalat, Landei, Petersiliensauce, Wiesenkräuter und Deichkäse	<b>16,-</b>
Flusskrebse mariniert, Apfel, Staudensellerie, Meerrettichsauce und Roggenchips	<b>22,-</b>
Green Avocado Salad mit Gurke, Cashewnuss, Schalotte, Kresse und Amaranth	<b>17,-</b>
Herring Platter Hoch <sup>3</sup> Bärlauch-, Kräuter- und geräucherter Hering mit Rettich, Bete, Kräuter, Pickles, Gurken-Remoulade und Butter	<b>22,-</b>

Über Allergene informieren wir Sie sehr gerne. In unseren Speisen gibt es keine Zusatzstoffe.

# M E N U

## DINNER MENUE

4 - Gänge Sharing Menü 55,- pro P.

Grüner & weißer Spargel-Salat, Erdbeeren,  
Pinienkerne, Kerbel-Vinaigrette

Scholle gebacken, Kräuterremoulade, Gurkensalat,  
Wiesenkräuter und geröstetes Roggenbrot

Serveloh's Landhähnchen geschmort, Ragout vom Celler Spargel,  
Tomate, Frühlingslauch und Estragon

Erdbeer-Cream Puff mit Erdbeeren, Creme  
und Frioli Echtes Vanilleeis

### HAUPTGÄNGE

Knusprig gebackene Nordsee-Scholle,  
Kräuterremoulade, Gurkensalat, Wiesenkräuter  
und geröstetes Roggenbrot **24,-**

Saibling Filet gebraten, Riesling-Kaviar-Veloute,  
Erbsen, Schoten und Kartoffelcreme **27,-**

Königsberger Klöpse, Kapern-Béchamel, Rote-Bete-Salat  
und Kartoffelpüree **28,-**

Serveloh's Landhähnchen geschmort, Ragout vom  
Celler Spargel, Tomate, Frühlingslauch und Estragon **27,-**

Tagliatelle mit Bärlauchrahm, grüner Spargel,  
Frühlingslauch, Deichkäse **19,-**

### Kinder-Menü

Bunte Salate mit Joghurt-Dressing, Tomate,  
Gurke und Radieschen

Fischfilet frisch paniert mit Erbsen und Kartoffelpüree  
*oder*  
Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce und Käse

Frioli Eis, 2 Kugeln nach Wahl **16,-**

### SUPPE

Spargelcremesuppe, grüner Spargel, Bärlauchpesto,  
Maltebrot-Crumble **9,-**

Safran-Fisch-Pot, gezerillte Fische, Muscheln und  
Garnelen mit Frühlingslauch, Erbsen, Tomate  
und gerösteten Brot **19,-**

### DESSERT

Erdbeer-Cream Puff mit Erdbeeren, Creme und  
Vanilleis gefüllt **10,-**

Rhabarber & Himbeere Sorbet, Butterstreusel  
und Erdbeer-Joghurt **10,-**

## DRINKS

---

### BIER

Flötzing Helles	0,3l/0,5l	5,- / 6,5,-
Herrenhäuser Pils	0,3l	5,-
Carlsberg Pils oder Elephant	0,33 l	6,-
Erdinger Weizen ( <i>&amp; alkoholfrei</i> )	0,5l	6,5,-
Lammbräu Pils <i>alkoholfrei</i>		4,5,-
Flötzing Radler	0,3l	5,-
Flötzing Maibock	0,5l	6,5,-

### LIMONADEN

BIOZISCH VON VOELKEL

Cola / Natur Orange / Blutorange / Himbeere- Cassis		
Rhabarber / Zitrone / Ingwer / Apfelschorle	0,33l	4,-
Cola Mix Flötzi	0,5l	5,-

### SÄFTE

NATURKOST VON VOELKEL

Apfel / Ananas-Kokos / Maracuja / Orange / Traubensaft hell o. dunkel / Pink Grapefruit / Johannisbeere	0,2l 0,4l	4,- 6,-
---	--------------	------------

### WASSER

Viva con Aqua - laut o. leise	0,33l 0,75l	4,- 9,-
-------------------------------	----------------	------------

# DRINKS

---

## WINE BY THE GLASS

VIEW THE SEPARATE WINE LIST FOR MORE BOTTLES

### WHITE

Glas 0,2l

2022 Scheurebe, Qba, trocken, Juliusspital, Franken	8,50,-
2021 Riesling Einblick No. 1, trock., Nick Köwerich, Mosel	9,50,-
2022 Weißburgunder Buntstück, Qba, Dr. Wehrheim, Nahe	10,-
2020 Tapas Gaston, Verdejo, Zuaso, Gaston, La Rioja	8,-

### RED

2017 Spätburgunder Tradition, Qba, Paul Fürst, Franken	11,-
2018 Nostre Pais Rouge, Costiere de Nimes, Gassier, Rhône	11,-
2019 Talrain Pinot, trocken, Ziereisen, Baden	11,-
2021 Tank 26, Nero d'Avolo IGT, Camvini, Sizilien	10,-

### ROSÉ

2022 Summertime, La Gordonne, Côtes de Provence	8,5,-
---	-------

### APERITIF and more

Aperol Spritz - mit Orange	9,-
Stormy Rum & Ginger mit Zitrone auf Eis	9,-
Passion Martini – Vodka & Passionsfrucht	9,-
Gin & Mango Smash - auf Eis	9,-
Ginger Sound Soda - mit Gurke auf Eis	8,-
Gin & Tonic Classic - Hannover Gin Maker	10,-