

Kulinarische Burger Variationen

Kulinarium Burger

Saftiges argentinisches Rumpsteak (140g),
geschmorte rote Zwiebeln und Champignons,
confierte Cherrytomaten, Wildkräuter,
Kräuterbutter und Rosmarin-Jus
im Mehrkorn Burger Bun

15,50 €_(a,g,k)

Chicken Burger Hawaii

Zartes Hähnchenbrustfilet (140g) mit karamellisierter Ananas,
Currysauce, Wildkräuter und Parmesan
im Ciabatino Bun

12,90 €_(a,c,g)

Veggie Burger“

Falafel mit Humus, Gurke, Tomate
und Wildkräuter, saures Gemüse,
Paprika-Creme und Granatapfelsirup,
im Sesam Bun

13,90 €_(a,c,g,i,k)

Neptun Burger

Norwegisches Lachsfilet (140g) mit Dijon-Senfsauce,
Gurke, geschmorte Sweet Cherrytomaten,
Rucola und Parmesan
im Eiweiß Bun

14,50 €_(a,c,d,g,j,k)

alle Burger servieren wir wahlweise mit Süßkartoffel Fries oder Pommes Frites

Arabische Spezialitäten

Unser Koch Salam Mahjoub empfiehlt

Suppen

Linsensüppchen mit frischer Zitrone und frittiertem Brot

6,90 €_(k,g,i,a)

Curry-Chili-Suppe

5,40 €_(a,g)

Vorspeisenteller „1001 Nacht“

Taboulé, Kibbeh (Bulgurweizen-Hackfleischröllchen),
Yalenge (Weintraubenblätter gefüllt mit Reis, Petersilie und Tomate)

8,50 €_(a,c,g)

Arabische Hauptgerichte

Curry-Hähnchenbrust mit Mais-Basmatireis und Pfannengemüse
(Karotte, Kohlrabi, Brokkoli, Champignons und Zwiebeln)

17,50 €_(t)

Lammfilet-Zitronenspieße mit Taboulé, Pfannengemüse
und confierten Sweet-Cherrytomaten

21,50 €_(a)

Schawarma

Fladenbrot gefüllt mit argentinischer Steakhüfte,
mariniertem Weißkohl, Tajine und Granatapfelsirup

17,50 €_(a,g)

Arabisches Dessert

Lauwarme Baklava
mit Espresso-Eis und Pistazien

7,80 €_(p,1,a,g)

Knackige Salate

„Der Grieche“

Großer gemischter Salat mit gebackenem Fetakäse,
getrockneten Tomaten, Oliven und Vinaigrette

10,90 €_(g,h)

„Der Kernige“

Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, geriebenem
Parmesan, gerösteten Kernen und American Dressing

11,90 €_(g,h)

„Der Vegane“

Wildkräutersalat mit Radieschen, Karotten, Gurken, Blüten,
confierten Tomaten und Limetten-Vinaigrette

10,90 €_(g,h)

Aus der Nudelfabrik

Vegetarische Nudelgemüsepfanne
mit Cherrytomaten, Pesto und geriebenem Parmesan

11,90 €_(a,c,h,g)

Zu unseren Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir Baguette. ^(a)

„Rund um die Bratkartoffeln“

Bauernfrühstück
mit gewürfeltem Katenschinken und Gewürzgurke
9,40 €_(c,g)

Bargteheider Bratkartoffelteller
mit Roastbeef, Sauerfleisch, Matjes, Kasseler (160 g), Remoulade und
kleinem Salat
15,90 €_(c,g)

„Hamburger Pannfisch“
Filet vom Seelachs, Kabeljau und Bömlolachs (180 g)
mit Bratkartoffeln, Dijonsensauce und kleinem Salat
18,50 €_(d,g,j)

„FF-Steakteller“
Drei kleine Steaks von Rind, Hähnchen und Schwein (200 g)
mit Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter
18,20 €_(i)

Drei Matjesfilets
mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Salatbukett
13,50 €_(g)

Holsteiner Sauerfleisch (200 g)
(gekocht nach Oma Fischer´s Rezept)
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbukett
12,90 €_(g)

Unsere kulinarischen Highlights

Saftiges Rumpsteak vom Rind (200 g) mit Pfeffersauce, Tomatenbutter
gebratenem Gemüse und Rosmarin-Wedges

19,80 €_(i)

Alternativ gegrilltes Schweinerückensteak (200 g)

16,80 €_(i)

In der Süßkartoffelkruste gebratenes Kabeljaufilet (160 g)
mit Dijonsensauce, Mandelbrokkoli und Selleriepüree

17,90 €_(d,i,j)

Schnitzel „Wiener Art“ (150 g) frisch paniert, knusprig gebraten
mit Pommes Frites und kleinem gemischten Salat

14,90 €_(a,c,g)

Für „unsere“ Kinder

Pasta mit Tomatensauce

4,00 €_(a,c)

Pasta mit Bolognese

5,00 €_(a,c)

Nuggets von der Hähnchenbrust (100 g)
mit Pommes Frites und Marktgemüse

6,50 €_(a,c,g)

Vegetarische Nudelpfanne

4,50 €_(a,c,g)

Weinkarte

Weißwein

Grauburgunder 2017 trocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen 0,20l 4,40 €
Am Gaumen mineralisch, feiner Schmelz und elegantes Säurespiel mit 0,50l 10,90 €
dezenten Aromen von Grapefruit

Riesling 2016 halbtrocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen 0,20l 4,60 €
Harmonisch weicher Wein mit viel Frucht und feinen Aromen. Die 0,50l 11,40 €
Restsüße unterstützt den fruchtigen Geschmack.

Chardonnay 2017 trocken, Dulac, Frankreich 0,20l 4,30 €
Leichter Wein, samtige Fruchtaromen mit harmonischer Struktur 0,75l 15,90 €

Rotwein

Merlot 2016 trocken, Dulac, Frankreich 0,20l 4,30 €
Am Gaumen kräftig, gehaltvoll und ausdruckstark wie Johannesbeeren 0,75l 15,90 €

Dornfelder 2016 trocken, Rath, Qualitätswein, Reinhausen 0,20l 4,40 €
Erinnert an saftige, rote Beerenfrüchte. Zum genussvollen Ausklang am 0,50l 10,90 €
Abend.

Portugieser Rotwein 2016 lieblich, Le off, Pfalz 0,20l 4,80 €
Vollmundig, samtig und passt hervorragend zu dunklem Fleisch, kräftige 0,75l 17,90 €
Fruchtaromen

Rosé

Portugieser Weißherbst 2016 lieblich, Rath, Qualitätswein, 0,20l 4,40 €
Reinhausen 0,50l 10,90 €
Verspielte Fruchtigkeit. Duftig, aromatisch und sehr köstlich!

Dornfelder Rosé 2016 halbtrocken, Le off, Pfalz 0,20l 4,80 €
Sein Duft erinnert an Wiesenblumen und die feine Restsüße unterstützt 0,75l 17,90 €
den fruchtigen Geschmack.

Weinschorle 0,20l 4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3,9} , Cola Zero ^{1,3,9,13}	0,20l/0,40l	2,00 €/3,60 €
Fanta/Sprite/Spezi ^{1,3,9}	0,20l/0,40l	2,00 €/3,60 €
Wasser klassik / still	0,25l/0,75l	1,80 €/5,20 €
Apfel-/Rhabarber-/Kirschschorle	0,20l/0,40l	2,50 €/3,60 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20l/0,40l	2,50 €/3,60 €
Ginger Ale ¹	0,20l	2,50 €
Tonic Water ¹⁰	0,20l	2,50 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,20l	2,50 €

Selbstgemachte Limonaden der besonderen Art - prickelnd oder still

Zitrone ³	Karaffe 0,5 l	4,60 €
Himbeer Zitrone ^{1,3}	Karaffe 0,5 l	4,60 €
Ingwer Minze Zitrone ³	Karaffe 0,5 l	4,60 €
Holunder Melisse ³	Karaffe 0,5 l	4,60 €

Alkoholhaltige Getränke

Biere vom Fass

Warsteiner Premium Verum Pils	0,25l/0,40l	2,30 €/3,50 €
König Ludwig Dunkel	0,30l/0,50l	2,50 €/3,90 €
König Ludwig Weißbier	0,30l/0,50l	2,50 €/3,90 €
Alsterwasser	0,25l/0,40l	2,30 €/3,50 €

Flaschenbiere

Warsteiner alkoholfrei	0,33l	2,80 €
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,50l	3,90 €
Isenbeck Malzbier	0,33l	2,80 €

Aperitifs, Sekt und Prosecco

Sherry medium 15 %		5 cl	3,60 €
Campari bitter 25 %	mit Orangensaft	4 cl	5,50 €
Aperol Spritz 15 %	mit Prosecco	0,1l	5,50 €
Prosecco La Gioiosa Frizzante 10 %		0,1 l	3,90 €
		0,75 l	24,50 €

Spirituosen

Baileys 17 %	4cl	3,70 €
Ramazotti 30 %	4cl	3,50 €
Oldesloer Kräutertropfen 32%	2cl	2,00 €
Pernod 40 %	2cl	2,20 €
Oldesloer Weizenkorn 32 %	2cl	1,50 €
Oldesloer Kümmel 32 %	2cl	1,80 €
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	2,10 €
Oldesloer Sankt Petrus Aquavit 40 %	2cl	2,10 €
Comte Joseph Fine Cognac V.S.O.P. 40 %	2cl	4,50 €
Ballantines Whisky 40 % 1	2cl	2,20 €
Johnnie Walker Red label 40 % 1	2cl	2,50 €
Jack Daniel´s Tennessee Whisky 40 %	2cl	2,80 €
Bacardi Superior 37,5 %	2cl	1,90 €
Havana Club 3 Anos 40 %	2cl	2,00 €
Wodka Gorbatschow 37,5 %	2cl	1,90 €
Grappa 38 %	2cl	2,70 €
Obstwasser 38 %	2cl	2,50 €
Sambuca 40 %	2cl	2,30 €

Heiße Getränke

Espresso 9	klein/groß	2,00 €/3,20 €
Kaffee „Crème“ 9	klein/groß	2,30 €/3,20 €
Cappuccino 8,9,g	klein/groß	2,70 €/3,50 €
Milchkaffee 8,9,g		3,50 €
Latte Macchiato 8,9,g		3,50 €
Heiße Schokolade „Dunkel“ 9,g		3,50 €
Heiße Schokolade „Hell“ 9,g		3,50 €

Tee 3,20 €

Alpenkräuter, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminz, Darjeeling

Chai Chai, Früchte, Kamille, Rooibush, Herbal Sweetness

Legende:

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	6) geschwärzt	11) gewachst
2) mit Konservierungsstoffen	7) mit Phosphat	12) mit Taurin
3) mit Antioxidationsmittel	8) mit Milcheiweiß	13) enthält ein Phenylalanin
4) mit Geschmacksverstärker	9) koffeinhaltig	
5) geschwefelt	10) chininhaltig	

Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide	f) Soja	k) Sesam
b) Krebstiere	g) Milch	l) Schwefeldioxid
c) Eier	h) Schalenfrüchte	m) Lupinen
d) Fische	i) Sellerie	n) Weichtiere
e) Erdnüsse	j) Senf	

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.