



# *Der Hummerstand*

im Hanse Viertel

**Wir bitten Sie, Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.**

Öffnungszeiten: Montag - Samstag: 11 - 20 Uhr.

## Unsere Klassiker

Preis

### Schlemmer-Garnelen vom Grill

8,90 €

„Seawater Garnele“, festes Fleisch, fein-würziger Geschmack, beliebte Vorspeise. Verfeinert mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“. (9 Stück 26/30er Garnelen)

### Riesengarnelen vom Grill

11,90 €

„Black Tiger, „Seawater“, festes Fleisch, fein-nussiger Geschmack. Verfeinert mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“. (7 Stück 13/15er Garnelen)

### Gourmet-Teller

15,90 €

Variation unserer besten Feinkostsalate (Frutti di Mare, Kalamar, Garnele Aioli, Flusskrebssalat Curry, Nordseekrabbensalat). Auf Wunsch kann dieser Teller auch – mit Preisabweichung - individuell gestaltet werden.

### Langustenschwanz vom Grill

Preis per 100 g

aus der Karibik. Vollfleischig, fein-herb im Geschmack, mit Grillgemüse.

19,99 €

## Neu auf der Karte

### Riesenkalamar gegrillt

9,90 €

Gebratene Scheiben der Tentakeln mit Meersalz, Piment d'Espelette und Limette

## Unser Wein des Monats Juni:

**Les Parfums du Midi „Grenache Rosé“\*** Glas 0,15l 4,50 €

Frankreich

Flasche 0,75l 19,95 €

Weingut Cellier Jean d'Alibert

Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Sauerkirsche. Jasmin und leichte

Zu den Gerichten vom Grill reichen wir Ihnen hausgebackenes Wurzelbaguette und wahlweise Cocktail- oder Knoblauchsauce.

\*enthält Sulfite

## Speisen

### *Frische Austern und Kaviar*

Preis

#### **Felsenauster**

Stück 2,75 €

*Die Donegal Auster ist eine Felsenauster mit festem natürlichem Fleisch, welches durch den hohen Anteil an Plankton in den irischen Gewässern rund um Donegal ein wenig grün schimmert.*

*Sie erreicht einen Fleischgehalt, der mit 20 % des Gesamtgewichtes kaum zu übertreffen ist.*

#### **Kaviar auf Toast**

20 g 44,90 €

*Echter – nicht pasteurisierter – Kaviar aus Aquakultur – mild gesalzen, auf geröstetem Toast, mit zwei halben Eiern und Crème fraîche.*

50 g 84,90 €

Zu unseren Austern reichen wir frisches Wurzelbaguette, Zitrone, Pfeffer aus der Mühle und auf Wunsch Tabasco.

### *Feines mit Lachs und Nordseekrabben*

#### **Lachs auf Toast**

9,90 €

*Norwegischer Räucherlachs mit geröstetem Toast und Sahnemeerrettich (2 Scheiben Lachs).*

#### **Nordseekrabbenbrot**

18,90 €

*Büsumer Nordseekrabben auf Schwarzbrot oder wahlweise geröstetem Toast.*

*mit zwei Spiegeleiern*

19,90 €

#### **Matjes-Gedeck**

11,90 €

*Zwei holländische Doppelmatjesfilets auf Schwarzbrot mit Sylter Sauce und auf Wunsch frischen Zwiebeln, dazu ein Ratsherrn Pils aus Hamburg*

#### **Matjesdoppelilet auf Schwarzbrot**

9,90 €

*Zwei holländische Doppelmatjesfilets auf Schwarzbrot mit Sylter Sauce und auf Wunsch frischen Zwiebeln.*

Wir bitten Sie Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.

# Speisen

## Meeresfrüchte Cocktails

Preis

### Riesenkalamar Cocktail

8,90 €

Tintenfisch in einer scharfen Marinade.

### Frutti di Mare Cocktail

8,90 €

Variation von Meeresfrüchten.

### Flusskrebsschwanz Cocktail

11,90 €

Hausgemacht, pikant, lieblich oder in Honig-Senf-Dillsauce.

### Flusskrebsschwänze

12,90 €

Pur, gekocht, in Salzlake.

### Mini Gourmet-Teller

10,90 €

Idealer Probiersteller mit drei verschiedenen Feinkostsalaten.

(Frutti di Mare, Flusskrebssalat Curry, Garnele Aioli).

Auf Wunsch kann dieser Teller auch – mit Preisabweichung – individuell gestaltet werden.

### Garnelen Cocktail „Bollywood“

11,90 €

Exotischer Cocktail mit Garnelen, Curry, Mayonnaise, Mandeln und Cayenne Pfeffer.

### Garnelen Cocktail Pesto, Aioli oder Mexikana

11,90 €

Garnelen in Pesto, Aioli oder mexikanisch scharf in Chili eingelegt.

### Garnelen Cocktail „Knobi“

12,90 €

Garnelen in Knoblauchöl eingelegt.

### Büsumer Krabben Cocktail

18,90 €

Hausgemachter Cocktail mit Büsumer Nordseekrabben, Kräuterdressing und frischer Kresse.

### Krabben Cocktail mit Dill

17,90 €

Nordseekrabben mit Gurke, frischem Dill und Mayonnaise.

Allergenhinweis: Alle Cocktails enthalten Krebs- oder Weichtiere.

# Speisen

## Meeresfrüchte Cocktails

Preis

### Gourmet-Teller

15,90€

Variation unserer besten Feinkostsalate (Frutti di Mare, Kalamar, Garnele Aioli, Flusskrebssalat Curry, Nordseekrabbensalat).

Auf Wunsch kann dieser Teller auch – mit Preisabweichung - individuell gestaltet werden.

Zu allen Cocktails reichen wir frisches Wurzelbaguette, Zitrone und auf Wunsch Cocktail- oder Knoblauchsauce.

## Meeresfrüchte

Preis per 100 g

Täglich frisch abgekocht - gekühlt serviert.

### Kanadischer Hummer

halb 9,99€

Täglich frisch angeliefert und bei uns zubereitet.

### Europäischer Hummer auf Vorbestellung

Tagespreis

### Riesengarnelen „Black Tiger“

8/12er 6,49€

Seawater-Qualität, je nach Wunsch in den Größen

4/6er 7,99€

8/12er per lb. oder 4/6er per lb.\*

### Langustenschwanz

16,99€

aus der Karibik. Vollfleischig und fein-herb im Geschmack.

### Königskrabbeneine

24,99€

aus Norwegen. Zartes, weißes Muskelfleisch, im Geschmack dem des Hummers sehr ähnlich.

\* Gängige Größenbezeichnung für Garnelen:

8/12er per lb -> 8 bis 12 Garnelen pro englischem Pfund (454 g)

Zu allen Schalentiergerichten reichen wir ofenfrisches Wurzelbaguette, Zitrone und auf Wunsch Cocktail- oder Knoblauchsauce

Allergenhinweis: Langusten, Hummer, Riesengarnelen und Königskrabbeneine sind Krebstiere.

# Speisen

## Vom Grill

Preis

### Schlemmer-Garnelen vom Grill

8,90 €

„Seawater Garnele“, festes Fleisch, fein-würziger Geschmack.  
Verfeinert mit unserer pikanten Hummerstand  
Gewürzmischung „Waterkant“. (9 Stück 26/30er Garnelen)

### Schlemmer-Garnelen mit Grillgemüse

11,90 €

Ajvar und Sojasauce. (7 Stück 26/30er Garnelen)

### Riesengarnelen vom Grill

11,90 €

„Black Tiger“, „Seawater“, festes Fleisch, fein-nussiger Geschmack.  
Verfeinert mit unserer pikanten Hummerstand  
Gewürzmischung „Waterkant“. (7 Stück 13/15er Garnelen)

### Riesengarnelen mit Grillgemüse

16,90 €

Ajvar und Sojasauce. (7 Stück 13/15er Garnelen)

### Flusskrebsschwänze vom Grill

16,90 €

Süßlich, zarte Flusskrebsschwänze, mit frischen Lauchzwiebeln  
und unserer asiatischen Gewürzmischung.

### Langustenschwanz vom Grill

Preis per 100 g

aus der Karibik. Vollfleischig, fein-herb im Geschmack, mit Grillgemüse. 19,99 €

### Riesenkalamar gegrillt

9,90 €

Gebatene Scheiben der Tentakeln mit Meersalz, Piment d'Espelette  
und Limette

## Aus dem Backofen

### Ofenkartoffel

mit Sour Cream oder Butter 4,90 €

mit Räucherlachs 10,90 €

mit Flusskrebsschwänzen 14,90 €

mit Nordseekrabbenfleisch 18,90 €

Allergenhinweis: Unsere Gewürzmischung für die Garnelen und Flusskrebsschwänze enthält Sellerie und Senf. Austern sind Weichtiere, Kaviar und Lachs stammen vom Fisch, Nordseekrabben und Flusskrebsschwänze sind Krebstiere.

## Außer Haus Karte

Preis

<b>Hummer</b> gekocht	100 g 8,99€
<b>Langustenschwanz</b> gekocht	100 g 15,99€
<b>Langustenschwanz zum Grillen</b> gekocht, ohne Schale	100 g 18,99€
<b>Riesengarnelen „Black Tiger“</b> gekocht	8/12er, 100 g 5,99€ 4/6er, 100 g 7,49€
<b>Königskrabbenbeine</b> gekocht, aufgetaut	100 g 23,99€
<b>Riesengarnelen zum Grillen</b> roh, ohne Schale, 13/15er, gewürzt mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“	Stück 1,50€
<b>Schlemmer-Garnelen zum Grillen</b> roh, ohne Schale, 26/30er gewürzt mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“	Stück 0,75€
<b>Räucherlachs</b>	100 g 4,99€
<b>Flusskrebsschwanz Cocktail</b> pikant, lieblich oder in Honig-Senf-Dillsauce	100 g 4,99€
<b>Flusskrebsschwänze</b> pur, gekocht, in Salzlake	100 g 6,49€
<b>Garnelen Cocktail</b> Bollywood, Pesto, Aioli oder Mexikana	100 g 4,99€
<b>Frutti di Mare Cocktail</b>	100 g 4,49€
<b>Riesenkalamar Cocktail</b> in scharfer Marinade	100 g 4,49€
<b>Krabben Cocktail mit Dill</b> Nordseekrabben mit Gurke, Dill und Mayonnaise	100 g Tagespreis

Allergienhinweis: Hummer, Langusten, Garnelen Flusskrebse und Königskrabben sind Krebstiere. Austern, Frutti di Mare und Kalamar sind Weichtiere. Kaviar und Lachsprodukte sind aus Fisch gewonnene Erzeugnisse. Unser Brot enthält Gluten. Für die Saucen werden Senf und Ei verarbeitet. Es können Spuren von Soja, Sellerie oder Gluten enthalten sein. Der liebevolle Flusskrebssalat enthält Weinbrand.

## Außer Haus Karte

Preis

<b>Nordseekrabbenfleisch</b> <i>natur oder mariniert</i>	100 g Tagespreis
<b>Garnelen Cocktail „Knobi“</b> <i>Garnelen in Knoblauchöl eingelegt</i>	100 g 6,49 €
<b>Felsenauster</b>	Stück 2,50 €
<b>Wilde Nordsee Auster</b>	Stück 3,30 €
<b>Imperial Auster</b>	Stück 3,50 €
<b>Zuchtkaviar vom Stör</b> <i>aus Aquakultur</i> <i>125/250/500 g Dosen auf Anfrage</i>	50 g Dose 75,00 €
<b>Knoblauch- oder Cocktailsauce</b>	100 g 1,29 €
<b>Ofenfrisches Wurzelbaguette</b> <i>handgedreht</i>	Stück 3,49 €
<b>Gewürzzubereitung „Waterkant“</b> <i>für Scampi, Garnelen &amp; Co.</i>	40 g Gewürzdose 3,49 €

Allergienhinweis: Hummer, Langusten, Garnelen Flusskrebse und Königskrabben sind Krebstiere. Austern, Frutti di Mare und Kalamar sind Weichtiere. Kaviar und Lachsprodukte sind aus Fisch gewonnene Erzeugnisse. Unser Brot enthält Gluten. Für die Saucen werden Senf und Ei verarbeitet. Es können Spuren von Soja, Sellerie oder Gluten enthalten sein. Der liebeliche Flusskrebssalat enthält Weinbrand.



## Getränke

### Champagner\*

Preis per Glas 0,1l / Fl. 0,75 l

**Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut** 10,95 € / 74,95 €

Champagner - Cuvée von allerhöchster Qualität, aus bis zu 60 verschiedenen Weinen komponiert, großer Anteil von Grands und Premier Crus, feiner lebhafter Charakter, ausgezeichnete Struktur, sehr elegant, Klassiker des Hauses Veuve Clicquot

**Taittinger Prestige Rosé** 11,95 € / 79,95 €

Trocken, feine Würze, lebendige Frucht, gute Balance, frische Eleganz, charmant, harmonisch, feine anhaltende Perlage

### Schatzkammer – Champagner\*

Preis per Fl. 0,75 l

**Veuve Clicquot „La Grande Dame“** 199,00 €

Trocken, Champagner – Cuvée aus acht traditionellen Grands Crus, feines raffiniertes Bouquet, intensiv und fruchtig mit frischen Noten, elegant, vollmundig und hervorragend strukturiert

**Moët & Chandon „Dom Pérignon“** 229,00 €

Trocken, ausschließlich in ganz großen Jahrgängen komponiert, überwältigend, opulent, sinnlich, ausgereift

**Krug „Grande Cuvée“** 249,00 €

Trocken, ein Champagner, den man nie mehr vergisst, vielschichtige Aromen, subtile Würze, frisch, spritzig, komplex, dezente Röstnoten

**Louis Roederer Cristal** 299,00 €

Trocken, ein exklusiver Klassiker, Spitzen-Jahrgangs-Champagner aus erlesensten Weinen, intensives Bouquet, reife Röst- und Holzaromen, dichte und üppige Struktur, lebendige Säure, ein exklusiver Klassiker

Wir bitten Sie Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.

\*enthält Sulfite

## Getränke

### Sekt\*

Preis per Glas 0,1l/ Fl. 0,75l

**Unser Sekt „Hamburg Edition“** 3,50€ / 22,95 €

Deutschland, Rheingau - Trocken, Jahrgangssekt,  
feines, elegantes Fruchtaroma, harmonisch und ausgewogen

**Geldermann Sekt Classique** 3,95€ / 24,95 €

Trocken, traditionelle Flaschengärung, elegant und feinperlig,  
frische Noten feiner Kräuter und heimischer Früchte

**Gut Hermannsberg, Riesling brut** 4,95€ / 29,95 €

Deutschland, Nahe – Trocken, feiner Sektgenuß auf hohem Niveau.  
Schlanker Körper, rassige Säure und belebende Saftigkeit

### Prosecco & Spumante\*

Preis per Glas 0,1l/ Fl. 0,75l

**Mionetto Prosecco DOC Frizzante** 3,50€ / 22,95 €

Italien, Treviso - Trocken, Aromen von Akazienblüten,  
Honig und reifen Äpfeln. Zarte Perlage. Schmelzig und leicht

**Mionetto Prosecco Spumante** 3,95€ / 24,95 €

Italien, Treviso - Trocken, feine intensive Perlage,  
Noten von grünem Apfel, Pfirsich und Honig

**Mionetto Gran Rosé Spumante** 3,95€ / 24,95 €

Italien, Veneto - Extratrockener Schaumwein, feine Säure  
und anhaltende Perlage, Aromen roter Beeren, erfrischend lebendig

\*enthält Sulfite

## Getränke

### Crémant und Schaumwein\*

Preis per Glas 0,1l / Fl. 0,75 l

#### **La Chateau Crémant de Loire**

3,95 € / 24,95 €

Frankreich, Loire - Trocken, ein elegantes Cuvée erlesener Weine prägt den feinen runden Geschmack, fruchtige Aromen mit leichter Apfelnote in der Nase

#### **Bouvet Trésor Rosé Brut**

5,95 € / 37,95 €

Frankreich, Loire - Animierend, feine Perlage, elegante Säure, fruchtig, mit zarten Beerenaromen

### Weißwein Deutschland

Preis per Glas 0,15l / Fl. 0,75 l

#### **Grauburgunder, Dr. Köhler, QbA**

3,95 € / 17,95 €

Rheinhessen - Trocken, frisch, vollfruchtig und harmonisch, tolle Mineralität, langanhaltend im Geschmack

#### **Weißburgunder, Gut Hermannsberg, QbA**

4,50 € / 19,95 €

Nahe - Intensiver Duft, florale Aromen, exotische Früchte, lang und cremig, deutliche Kräuternoten, feine Aromatik und Mineralität

#### **Mariage Chardonnay & Weißburgunder**

3,95 € / 17,95 €

Pfalz - Trocken, duftiges Bouquet, lebendige Aromen von weißen Früchten, sehr elegante Balance

#### **Grauburgunder Selection**

4,95 € / 22,95 €

#### **Karl Pfaffmann, QbA**

Pfalz - Trocken, intensive Aromen, konzentrierte Frucht, harmonisch und langanhaltend im Geschmack

#### **Riesling Selection Silberberg, Karl Pfaffmann**

4,50 € / 19,95 €

Pfalz - Kräftig, körperlich, Pfirsich, Apfel, erfrischende Zitrusfrüchte, lebendig und rund, Frucht und Mineralität

\*enthält Sulfite

# Getränke

## Weißwein Italien

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

**Pinot Grigio, Zonin** 3,50 € / 15,95 €

Friaul - Trocken, zartes, elegantes Bouquet von frischem Kernobst.  
Anklänge von weißen Blüten und ein Hauch Würzigkeit. Verhalten in der Säure.  
Unkomplizierter, frischer Trinkgenuss.

**Brezza, Lungarotti, IGP** 3,95 € / 17,95 €

Umbrien - Trocken, duftiges Bouquet, filigran, lebhaft und spritzig

## Weißwein Frankreich

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

**Sancerre Michel Girard** 7,95 € / 35,95 €

Loire - Trocken, saftig, viel reife Frucht und Schmelz,  
mineralisch, frische, knackige Säure

**Chablis, Maurice Tremblay** 7,95 € / 35,95 €

Burgund - Delikate Aromen von Zitrone,  
Grapefruit und Minze, gut strukturiert, feine Mineralität

## Weißwein Übersee

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

**Chardonnay, Kleine Zalze** 4,50 € / 19,95 €

Südafrika, Stellenbosch - Trocken, intensive Aromatik von Zitrusfrüchten,  
Pfirsich und Mango, saftig, elegant, finessenreich

**Sauvignon Blanc, Villa Maria** 5,95 € / 26,95 €

Neuseeland, Marlborough - Trocken, vielschichtiges Bouquet nach Stachelbeere,  
Honigmelone und Maracuja, saftig und intensiv

**Sauvignon Blanc, Cloudy Bay** 8,95 € / 39,95 €

Neuseeland, Marlborough - Trocken, Cloudy Bay gilt als Synonym für einen der weltbesten Sauvignon Blanc. Dieser Wein, der unter die „100 Kultweine des Jahrhunderts“ gewählt wurde, gilt nicht selten als Qualitäts-Maßstab für alle Sauvignon-Blancs der Welt. Er ist bereits heute eine Legende dank seiner Aromen von frischen und exotischen Kräutern.

\*enthält Sulfite

## Getränke

### Roséweine \*

Preis per Glas 0,15l / Fl. 0,75l

**Cuvée Doktorspiele, Dr. Koehler** 3,95 € / 17,95 €

Deutschland, Rheinhessen - Halbtrocken, verspielt beeriges Bouquet, ausdrucksvoll und fruchtbetont

**Première Rosé, Château Pigoudet, IGP** 3,95 € / 17,95 €

Frankreich, Provence - Trocken, intensiv, fruchtig und frisch, Aromen von Pfirsich, Litschi, Aprikosen und Erdbeeren

**Aix de Provence** 5,95 € / 29,95 €

Frankreich, Provence - Trocken, wunderschöne Lachsfarbe, delikat und fruchtbetont, klar und komplex.

### Rotwein\*

Preis per Glas 0,15l / Fl. 0,75l

**Torres Coronas Tempranillo** 3,95 € / 19,95 €

Spanien - Trocken, elegantes Bouquet von reifen Waldbeeren, Zedernholz, Schokolade und Pfeffer. Gut integrierte Anklänge von Eichenholz. Weiche Tannine. Mittelkräftige Struktur.

### Schorle\*

Preis per Glas 0,15l

**aus Pinot Grigio und Mineralwasser** 3,50 €

**aus Chardonnay,** 3,95 €

**Weiß- oder Grauburgunder und Mineralwasser**

**aus Sancerre oder Chablis und Mineralwasser** 6,50 €

Wir bitten Sie Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.

\*enthält Sulfite

# Getränke

## Weine aus unserer Schatzkammer

Preis per Fl. 0,75l

### **Chablis Beauroy 1er Cru AOC**

49,- €

#### **Alain Geoffroy**

Frankreich, Bourgogne – Aromen von knackigen Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Honig und Melone. Weiße Blüten, gepaart mit einer belebenden Mineralität. Ein typischer Chablis aus besten Lagen.

*Speisenempfehlung am Hummerstand: Halber Hummer mit Cocktailsauce*

### **Ökonomierat Rebholz Kastanienbusch**

89,- €

Riesling, Jahrgang 2012

Pfalz - nach Pfirsich, Apfel und Aprikose, Noten von Honig, mineralisch und fein.

*Speisenempfehlung am Hummerstand: Gericht mit Schalentieren.*

### **Fürst – Bürgstadt Centgrafenberg**

79,- €

Spätburgunder, Jahrgang 2014

Franken – Klarer, geschliffener, etwas tabakiger Duft nach roten und ein wenig schwarzen Beeren mit kräuterigen Aromen, rauchigen Nuancen und Mineralik. Reintönige, geschliffene, feinsaftige Frucht mit feinen, nussigen Holzaromen, floralen Nuancen und kräuterigen Aromen, sehr feines Tannin, nachhaltig, gewisse Tiefe, im Hintergrund mineralisch, noch wenig entwickelt, gewisse Tiefe, sehr guter, saftiger, straffer Nachhall.

*Speisenempfehlung am Hummerstand: mediterranes Gemüse vom Grill*

## Getränke

### Weine aus unserer Schatzkammer

Preis per Fl. 0,75 l

**Markus Schneider „Kaitui Fumé“** 49,- €  
**Sauvignon Blanc, Jahrgang 2018**

*Pfalz – Auskleidende Aromatik von getrockneten Quitten und Mirabellen, begleitet durch einen Hauch grasiger Frische und Stachelbeere. Die dezente rauchig-würzige Note wird getragen von einer angenehmen Säurestruktur. Der mehrmonatige Ausbau im großen Holzfass verleiht dem Wein langlebige, schmelzige Cremigkeit.*

*Speisenempfehlung am Hummerstand: Nordseekrabbenbrot*

**Wagner-Stempel „Höllberg Riesling“** 79,- €

*Riesling, Jahrgang 2013*

*Rheinhessen – Intensiver und komplexer Duft von Pfirsich und Mango, florale Noten von Jasmin, prägnanter, mineralischer Körper mit hoher Balance und großer Länge.*

*Speisenempfehlung am Hummerstand: Hummer, kräftige Meeresfrüchte.*

**Allendorf Rüdesheim „Berg Roseneck“ GG** 79,- €

*Riesling, Jahrgang 2012*

*Rheingau – Nussiger, etwas Stein- und Kernobstduft mit vegetabilen, ganz leicht floralen und auch mineralischen Tönen sowie Spuren von Mango. Herb und leicht süßlich zugleich im Mund, zurückhaltende Frucht, sehr feine Säure, gewisser Schmelz am Gaumen, leicht antrocknender Gerbstoff, im Hintergrund schöne Mineralik, gute Nachhaltigkeit, guter bis sehr guter Nachhall.*

*Speisenempfehlung am Hummerstand: Flusskrebsschwänze vom Grill.*

**Allendorf Winkel „Jesuitengarten“ GG** 59,- €

*Riesling, Jahrgang 2018*

*Rheingau – Etwas nussiger Duft mit gelbfruchtigen, getrocknet-pflanzlichen und erdigen Noten. Schlanke, trockene Frucht im Mund, vegetabile Töne, leicht nussig und eine Spur gedeckt, feine, lebendige Säure, mineralische Töne, guter bis sehr guter, herber Nachhall.*

*Speisenempfehlung am Hummerstand: Langustenschwanz vom Grill.*

\*enthält Sulfite

# Getränke

## Cocktails

Preis

### **Bazic – O**

Vodka (4cl Bazic Vodka) mit Orangensaft

Cocktailglas 0,3l / 6,95 €

### **Gin Tonic\***

Struve's Gin (4cl) mit Fever Tree Tonic und Zitronenzeste

Cocktailglas 0,3l / 7,95 €

## Spirituosen

### **Helbing Aquavit**

Helbing - Hamburgs feiner Aquavit aus Kümmelsamen  
und reinstem Getreidealkohol

2 cl / 2,95 €

4 cl / 5,50 €

### **Helbing Kümmel**

Helbing - Hamburgs feiner Kümmel aus Kümmelsamen  
und reinstem Getreidealkohol

2 cl / 1,95 €

4 cl / 2,90 €

### **Ziegler – Williams**

2 cl / 3,50 €

4 cl / 6,50 €

### **Bazic Vodka**

2 cl / 2,50 €

4 cl / 4,90 €

## Bier

### **Ratsherrn Pils**

Fl. 0,33l / 2,50 €

### **Ratsherrn alkoholfrei**

Fl. 0,33l / 2,50 €

### **Struve's Pale Ale**

Fl. 0,33l / 2,95 €

\*chininhaltig



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Preis

**Gerolsteiner – Mineralwasser**  
*feinperlig oder still* Glas 0,25l / 1,95 €  
Flasche 0,75l / 5,50 €

**Grapefruitschorle „Paloma“**  
*Getränk des Jahres 2012 ohne Alkohol* Dose 0,355l / 2,95 €

**Apfelsaftschorle „Hella“**  
Glas 0,25l / 2,50 €  
Flasche 0,75l / 7,95 €

**Coca Cola\*\* oder Coca Cola Zero\*\*\***  
Glas 0,25l / 2,50 €  
Flasche 1l / 7,95 €

**Frisch gepresster Orangensaft**  
Glas 0,25l / 2,95 €

### Kaffeespezialitäten – Lavazza

**Kaffee** Tasse, 1,95 €

**Cappuccino** Tasse, 2,95 €

**Espresso, einfach** Tasse, 1,95 €

**Espresso, doppelt** Tasse, 3,50 €

**Milchkaffee** Tasse, 3,50 €

### Dessert

Preis

**Affogato - ein himmlisches Vergnügen\*\*\*\*** Becher 4,90 €  
*Feines Vanilleeis trifft auf frisch gebrühten Espresso*

\*\* mit Farbstoff, koffeinhaltig

\*\*\* mit Farbstoff, koffeinhaltig, mit Süßstoff

\*\*\*\* mit Milch, laktosehaltig