



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.

16,99€

Neu auf der Karte

Riesenkalamar gegrillt

9,90€

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

Unser Wein des Monats Mai:

Gleichenstein, Weissburgunder

Glas 0,15l 4,50€

Baden - Trocken,

Flasche 0,75l 19,95€

dezentere Duft von weißen Sommerblüten, reifen Birnen

und einem Hauch von Quittengelee | am Gaumen saftig und frisch

Passt zu: Frutti di Mare Cocktail, Riesen Garnelen zum Grillen

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.

Wilde Nordsee Auster

Stück 3,50 €

Die wilde Auster gehört zur Gattung der pazifischen Auster.

Von Hand gesammelt von den „Goede Vissers“ im Wattenmeer vor dem Fischerdorf Lauwersoog.

Imperial Auster

Stück 3,75 €

Die Imperial ist eine Rundauster. Austern – Liebhaber schätzen ihr festes Fleisch und den nussigen Geschmack.

Kaviar auf Toast

20 g 44,90 €

50 g 84,90 €

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

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

16,90 €

Büsumer Nordseekrabben auf Schwarzbrot oder wahlweise geröstetem Toast.

mit zwei Spiegeleiern

17,90 €

Wir bitten Sie Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.

Speisen

Meeresfrüchte Cocktails	Preis
Riesenkalamar Cocktail <i>Tintenfisch in einer scharfen Marinade.</i>	8,90€
Frutti di Mare Cocktail <i>Variation von Meeresfrüchten.</i>	8,90€
Flusskrebsschwanz Cocktail <i>Hausgemacht, pikant, lieblich oder in Honig-Senf-Dillsauce.</i>	11,90€
Flusskrebsschwänze <i>Pur, gekocht, in Salzlake.</i>	12,90€
Mini Gourmet-Teller <i>Idealer Probierteller mit drei verschiedenen Feinkostsalaten. (Frutti di Mare, Flusskrebssalat Curry, Garnele Aioli). Auf Wunsch kann dieser Teller auch – mit Preisabweichung – individuell gestaltet werden.</i>	10,90€
Garnelen Cocktail „Bollywood“ <i>Exotischer Cocktail mit Garnelen, Curry, Mayonnaise, Mandeln und Cayenne Pfeffer.</i>	11,90€
Garnelen Cocktail Pesto, Aioli oder Mexikana <i>Garnelen in Pesto, Aioli oder mexikanisch scharf in Chili eingelegt.</i>	11,90€
Garnelen Cocktail „Knobi“ <i>Garnelen in Knoblauchöl eingelegt.</i>	12,90€
Büsumer Krabben Cocktail <i>Hausgemachter Cocktail mit Büsumer Nordseekrabben, Kräuterdressing und frischer Kresse.</i>	16,90€
Krabben Cocktail mit Dill <i>Nordseekrabben mit Gurke, frischem Dill und Mayonnaise.</i>	16,90€

Allergienhinweis: 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

13,99€

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

Königskrabbenbeine

24,99€

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

* Gängige Größenbezeichnung für Garnelen:

8/12 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 Königskrabben 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. 16,99€

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

16,90€

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

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

Allergenhinweis: 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.

Außer Haus Karte

Preis

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

Allergenhinweis: 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. 0,75l

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. 0,75l

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. 0,75 l

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. 0,75 l

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. 0,75l

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. 0,75l

Grauburgunder, Dr. Köhler, QbA

3,95 € / 17,95 €

Rhein Hessen - 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 0,15l / Fl. 0,75l

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 0,15l / Fl. 0,75l

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 0,15l / Fl. 0,75l

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 Pflirsich, 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. 0,75 l

Chablis Beauroy 1er Cru AOC Alain Geoffroy

49,- €

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. 0,75l

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.

Getränke

Cocktails

Preis

Bazic – O

Cocktailglas 0,3l / 6,95€

Vodka (4cl Bazic Vodka) mit Orangensaft

Gin Tonic*

Cocktailglas 0,3l / 7,95€

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

Spirituosen

Helbing Aquavit

2 cl / 2,95€

Helbing - Hamburgs feiner Aquavit aus Kümmelsamen
und reinstem Getreidealkohol

4 cl / 5,50€

Helbing Kümmel

2 cl / 1,95€

Helbing - Hamburgs feiner Kümmel aus Kümmelsamen
und reinstem Getreidealkohol

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****

Feines Vanilleeis trifft auf frisch gebrühten Espresso

Becher 4,90 €

** mit Farbstoff, koffeinhaltig

*** mit Farbstoff, koffeinhaltig, mit Süßstoff

**** mit Milch, laktosehaltig