

# Zum Aperitif

empfehlen wir:

Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Lillet Wild Berry	0,2l	6,00 €
Hugo	0,2l	6,00 €
Campani - Orange	0,2l	5,00 €
Winzer-Sekt	0,1l	4,00 €
	auf Eis 0,2l	7,50 €
	Flasche 0,75l	21,00 €

Für den besonderen Anlass....

Veuve Clicquot Rosé Champagner

Flasche 0,75 1 98,00 €

# Vorspeisen

**Karotten - Kokos - Ingwersuppe**  
mit Zitronengras  
4,70 €

**„Hildesheimer Brautsuppe“**  
mit Gemüsestreifen, Nudeln,  
Fleischklößchen und Eierstich  
4,70 €

**Büffel - Mozzarella**  
mit Strauchtomaten und hausgemachtem Pesto  
7,90 €

**Carpaccio von der Rinderlende**  
mit Rucola, Zitrus - Marinade und Parmesan  
8,90 €

**„Tacchino Tonnato“**  
von der Putenbrust mit Thunfisch - Kapernsauce  
8,90 €

**„Turk & Surf“**  
Duett von Carpaccio und Tacchino Tonnato  
10,50 €

*Zu allen Vorspeisen reichen wir  
unser ofenwarmes Hausbrot.*

# Salate & Veggie

Kleiner gemischter Salatteller  
3,90 €

Großer gemischter Salatteller  
6,90 €

## Großer gemischter Salat der Saison mit:

Toskana - Zwiebeln und Thunfisch  
11,20 €

Fetakäse, karamellisierten Walnüssen  
und getrockneten Sonnentomaten  
12,20 €

gebratenem Hähnchenfilet an frischen Mangowürfeln  
und gerösteten Sonnenblumenkernen  
12,20 €

### **„Veggie-Pfanne“**

bunte Paprika, Möhren, Zucchini und Champignons  
mit Kartoffeln,  
in der Pfanne knusprig angebraten  
dazu Crème fraîche extra  
12,50 €

### **„Spaghetti Verdura“**

Spaghetti aus Zucchini und Möhren  
in einer tomatisierten Frischkäsecreme,  
mit Rucola und Parmesan  
dazu unser „Hausbrot“  
13,00 €

*Zu allen Salaten reichen wir Ihnen unser „Hausbrot“  
und unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.  
oder alternativ mit Essig & Olivenöl*

# Hauptgang

## **Hausgemachtes Sauerfleisch**

mit knusprigen Bratkartoffeln  
und Remouladen - Sauce

**12,00 €**

## **2 Filets vom feinen Nordsee - Matjes**

auf Hausfrauensauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken,  
dazu knusprige Bratkartoffeln

**14,00 €**

## **Argentinisches Roastbeef** (kalt zart, rosa)

mit knusprigen Bratkartoffeln  
und Remouladen - Sauce

**15,00 €**

## **Gebratenes Zanderfilet**

in Salbei-Nussbutter mit Honigtomaten  
dazu getrüffelter „Kartoffel-Schnee“ und gemischter Salat

**22,90 €**

## **Zarter Braten vom heimischen Rothirsch**

in Wachholderrahmsauce  
Speckbohnenbündchen und Kroketten  
Preiselbeer-Sahnebirne dazu

**19,80 €**

## **„Chicken and Soul“**

Hähnchenbrustfilet und Honigmelone am Spieß gebraten  
an Sambal-Hollandaise  
dazu Rösti Taler und gemischter Salat

**18,00 €**

## **Rumpsteak vom Irischen Weide - Angus** ca. 230g

auf Sauce „Café de Paris“,  
dazu leckeres Grillgemüse, knusprige Bratkartoffeln  
und „Steakhaus-Brot“

**25,40 €**

# *Hausgemachte Schnitzel in knuspriger Panade*

„Schweinerücken“ (ca. 300g) knusprig paniert

## **„Jäger Art“**

mit frischen Champignons in Rahm

11,00 €

## **„Don Quijote“**

überbacken mit Camembert  
dazu Preiselbeeren

11,00 €

## **„Crusty Bacon“**

mit knusprigem Speck  
und mildem Ajvar

11,00 €

## **„Traum unter Palmen“**

mit Sambal - Hollandaise und  
Pesto mariniertem Palmenmark

11,00 €

### Beilagen:

Bratkartoffeln	4,50 €
Rösti-Taler	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Pommes Frites	3,50 €
Butter-Spätzle	3,50 €
Grillgemüse	5,00 €
grüne Bohnen im Speckmantel	5,00 €

# Young-Stars

## **„Schla-Wiener“**

Schnitzel mit Pommes Frites

6,00 €

## **„Rabauken-Platte“**

Schnitzel

mit Spätzle und Tomatensauce

6,00 €

## **„Miss Kitty „**

Gemüwestreifen mit Sour Creme  
und Pommes Frites

6,00 €

## **„Piratenteller“**

Fischstäbchen

mit Pommes Frites

6,00 €

## **„Knusper-Henne“**

hausgemachte Chicken -Nuggets (4 St.)  
mit Pommes Frites

7,00 €

## **„Räuber-Teller“**

kleiner Teller

0 €

Zu allen Kindergerichten reichen wir  
Tomaten-Ketchup & Mayonnaise.

Diese Gerichte sind für Kinder  
bis 11 Jahre,  
gegen 2,00€ Aufschlag auch für ältere Kinder

# *Süßes*

## **Heiße Rote Waldbeeren** mit Vanille-Eis

4,00 €

## **„Sanfter Engel“** Orangensaft mit Vanilleeis

4,50 €

## **Hausgemachtes Tiramisu** Sorte saisonal wechselnd Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

5,00 €

Beachten Sie bitte auch unsere spezielle Eiskarte,  
sowie unser ständig wechselndes Kuchenangebot!

Sehr geehrte Gäste,  
hier ein paar Informationen für Sie.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir bieten auch Seniorenteller für 70% vom Preis an.

Die Auflistung der Allergene finden Sie in einer gesonderten Karte, bitte fragen Sie  
hier unser Servicepersonal.

Unsere Speisen dürfen Sie auch gerne zum Mitnehmen bestellen.

Einige Gerichte haben längere Zubereitungszeiten als andere.  
Daher kann es vorkommen, dass Gäste am Nachbartisch vor Ihnen das Essen serviert  
bekommen, obwohl Ihre die Bestellung vorher aufgenommen wurde.



Biere vom Fass

Einbecker Brauherren-Pils

Weihenstephan Hefeweizen

Weihenstephan Hefeweizen  
alkoholfrei

Alsterwasser

0,3l 2,90 €

0,5l 4,90 €



Biere aus der Flasche

Hefe Kristall 0,5l 4,50 €

Hefe Dunkel 0,5l 4,50 €

Einbecker dunkel 0,33l 2,80 €

Einbecker alkoholfrei 0,33l 2,80 €

Vitamalz 0,33l 2,70 €



Sprudel feinperlig Gourmet  
Naturell Gourmet

0,25l 2,90 €

0,75l 5,90 €



Cola  
Cola light  
Spezi  
Orangen-Limo  
Zitronen-Limo  
Pfirsich-Eistee

Apfel Naturtrüb „Bio“

Orange

Maracuja

Johannisbeere

Himbeer

Rhabarber

auch als Schorle

0,2l 2,20 €

0,3l 2,90 €

0,5l 4,90 €



Bitter Lemon 0,2l Fl.

Ginger Ale 0,2l Fl.

Tonic Water 0,2l Fl.

je 2,90 €



## Weißwein



### Grauburgunder Herrenberg

(trocken) Pfalz  
weicher, frischer Burgunder  
*ideal zu Spargel & Fisch*

Glas 0,2l **5,90 €**  
Weinschorle 0,2l **4,90 €**

### Olcaviana Verdejo

(trocken) Sierra Norte  
frisch, und blumig mit Noten von Ananas,  
Aprikosen und Pfirsich, zart und finessenreich

Glas 0,2l **6,50 €**  
Flasche 0,75l **24,50 €**



### Detzemer-Maximiner Klosterlay

Riesling (trocken) Mosel  
elegant und spritzig, feine Säure gepaart mit  
intensiver Frucht

Glas 0,2l **6,30 €**  
Flasche 0,75l **24,00 €**

### Köwericher Held

Riesling (feinherb) Mosel  
fülliger Wein mit intensiven Fruchtaromen  
und spritziger Säure

Glas 0,2l **6,30 €**  
Flasche 0,75l **24,00 €**

### Blanc de Noir

(trocken) Mosel  
Weißer Wein aus roten Trauben, vereint die  
geschmackliche Fülle eines Rotweins mit der  
Fruchtigkeit eines Weißweins  
*Der ideale Menübegleiter*

Flasche 0,75l **24,90 €**

### Detzemer-Maximiner-Klosterlay

Riesling (lieblich) Mosel  
Mineralischer Wein, vollmundig mit feiner  
Restsüße

Glas 0,2l **6,30 €**  
Flasche 0,75l **24,00 €**

### Feudo Arancio Grillo

(trocken) Sizilien  
zartfruchtig + frisch

Glas 0,2l **7,50 €**  
Flasche 0,75l **24,90 €**

## Rosé & Rotwein

### Cuvée-Rosé

(feinherb) Mosel

Beerige Aromen, harmonisch  
mit geringer Fruchtsäure aus Dornfelder &  
Spätburgunder

Glas 0,2l                    **6,20 €**  
Flasche 0,75l            **23,50 €**

### Olcaviana Tempranillo



(trocken) Sierra Norte

Dunkelbeerig, Nuancen von Erdbeeren und  
Kirschen mit feiner Würze und weichen  
Tanninen

*Guter Begleiter zu dunklem Fleisch  
oder pur ein Genuss*

Glas 0,2l                    **6,50 €**  
Flasche 0,75l            **24,50 €**

### Rotling

(mild) Mosel

Cuvée Müller-Thurgau & Dornfelder

Duftet nach frischen roten Beeren, milder  
Charakter fruchtig und würzig

*Der ideale Wein für laue Sommerabende auf der  
Terrasse*

Glas 0,2l                    **6,30 €**  
Flasche 0,75l            **24,00 €**

### Primitivo Quaranta

(trocken) Apulien

intensive Fruchtaromen von reifen Pflaumen,  
schwarzen Süßkirschen und einem Hauch von  
Zimt. Milde Säure und weiche Tannine

Glas 0,2l                    **6,90 €**  
Flasche 0,75l            **26,00 €**

### Spätburgunder Herrenberg

(trocken) Pfalz

kräftiger Burgunder mit filigranen  
Himbeeraromen

*passt zu jeder Gelegenheit*

Glas 0,2l                    **5,90 €**

### Dornfelder-feinherb

(halbtrocken) Mosel

intensiver, fülliger Geschmack  
leichte und elegante Fruchtsüße

*ideal zu Wild*

Glas 0,2l                    **6,20 €**  
Flasche 0,75l            **23,50 €**

**Allegrretto**  
VIVA ESPRESSO

Café Crema	2,70 €
Pott Kaffee	3,70 €
Kännchen Kaffee	3,70 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,40 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Dop. Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €

mit Flavour: + 0,50 €  
Amaretto, Vanille, Karamell



Kakao (Trinkschokolade)

Kakao	2,50 €
mit Sahne	2,90 €



Chai Latte 3,20 €



**Eilles**  
T E E

lose Teeblätter Premium Flush  
im Diamantsäckchen

Darjeeling  
feines mild blumiges Aroma  
(optimale Ziehzeit 4-5 Minuten)  
Earl Grey  
leichte Bergamotte Note  
(optimale Ziehzeit 3-4 Minuten)  
Sommerbeeren Früchte  
Grüntee Asia  
Pfefferminze  
Rooibos Vanilla  
Kamille  
Kräutergarten  
Apfel-Minze

Alle Teesorten im Glasbecher

3,00 €

# Spirits

Linie Aquavit 2cl  
 Himbeergeist 2cl  
 Mirabellengeist 2cl

Jägermeister 2cl  
 Averna 2cl  
 Ramazzotti 2cl

Ouzo 2cl  
 Sambuca 2cl  
 Smirnoff Vodka 2cl

Amaretto 2cl  
 Baileys 2cl  
 Likör 43 2cl

je 2,70 €

## Premium Spirits

Nonino Grappa 2cl 4,50 €  
 Chardonnay

Hennesy VSOP 2cl 4,50 €  
 Cognac

“Dirker” Edelbrand 2cl 4,90 €  
 Haselnuss

Havana Club Rum 7 Anos 4cl  
 Bombay Sapphire Gin 4cl  
 Ballantines Finest Scotch 4cl  
 Four Roses Bourbon 4cl

je 5,50 €

als Longdrink 7,50 €

