

## Herzlich willkommen im „ANNO 1800“

Genießen Sie im gemütlichen Ambiente eines traditionsreichen Fachwerkhauses am Binnensee unsere Spezialitäten – regionale Ostseefische ebenso wie ausgezeichnete Grill- und Pfannengerichte. Zu den angebotenen Fischarten zählt die frisch gefangene Kutterscholle genauso wie der Dorsch, aber auch Nordseekrabben und edle Riesengarnelen. In jedem Fall verzichten wir auf den Einsatz bedrohter Fischarten. Beim Rindfleisch setzen wir auf beste Qualität aus artgerechter Haltung in Südamerika.

Der Stil unseres Küchenchefs basiert auf natürlichen, frischen und weitestgehend regionalen Zutaten, die unter anderem von den Höfen der Umgebung stammen.

Möchten Sie es lieber fleischlos? Kein Problem. Genießen Sie unser vegetarisches Angebot.

Um ein geschmacklich harmonisches und in seiner Konsistenz exaktes Gericht zuzubereiten, braucht es Zeit. Darum bitten wir unsere Gäste um ein wenig Geduld. Speziell wenn wir zusätzliche Wünsche erfüllen. Getreu dem Motto „Ganz schön gesund und wohlfühlen.“

Eine umfangreiche Getränkekarte mit besonderen Weinen rundet das Angebot ab. Wein ist ein lebendiges Lebensmittel, welches uns viel Freude bereitet. Der Jahrgang kann unter Umständen variieren. Lassen Sie sich gern beraten, auch zu Weinen, die sich nicht regelmäßig auf unserer Karte befinden.

Auf unserer Sonnenterrasse können Sie einen schönen Sommertag angenehm ausklingen lassen und einen unvergesslichen Sonnenuntergang über dem Binnensee sehen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im „ANNO 1800“.

Ihr Joachim Stolpe und Team

Bei der Auswahl unserer Gerichte haben wir uns bemüht, den Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden. Sonderwünsche (z.B. bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten) nehmen wir gern entgegen und versuchen diese umzusetzen. Gelegentlich ist dies jedoch mit Kosten verbunden, die wir an den Kunden weiterleiten müssen.

# Speisen

## Vorspeisen – für den kleinen Appetit

<b>Sechs Weinbergschnecken</b>	<b>5,00</b>
mit feinen Gemüsegewürfen in Kräuterbutter, dazu Toaststreifen	
<b>Matjesfilet auf Schwarzbrot</b>	<b>6,90</b>
mit Salatgarnitur	
<b>Vier Riesengarnelen</b>	<b>10,90</b>
mit feinen Gemüsestreifen in Knoblauch gebraten, dazu Baguette	
<b>Neuseeländische Grünschalmuscheln</b>	<b>11,90</b>
mit Knoblauchgemüse & Käse <sup>2</sup> überbacken	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	<b>10,90</b>
mit gehobeltem Parmesan <sup>2</sup>	
<b>Käsegewürfel<sup>2</sup>, Oliven &amp; Baguette</b> 	<b>6,90</b>
<b>Kleiner gemischter Salat</b> 	<b>4,50</b>
<b>Baguette</b> 	<b>2,00</b>
mit Kräuterbutter überbacken	
<b>Baguette</b> 	<b>3,00</b>
mit Kräuterbutter & Käse <sup>2</sup> überbacken	


Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.

 vegetarisch · 1 koffeinhaltig · 2 mit Farbstoffen · 3 chininhaltig · 4 mit Konservierungsstoffen · 5 mit Phenylalaninquelle · 6 mit Antioxidationsmittel

## Aus unseren Suppentöpfen

<b>Tomatensuppe</b> 	<b>4,90</b>
mit Sahnehaube	
<b>Zwiebelsuppe „französische Art“</b> 	<b>5,90</b>
mit Käse <sup>2</sup> überbacken	
<b>Feine Meerrettichgemüsesuppe</b>	<b>5,90</b>
mit Roastbeefstreifen	
<b>Fischsuppe „Heiligenhafener Art“</b>	<b>5,90</b>
mit frischem Gemüse	
<b>Fischsuppe „Heiligenhafener Art“</b>	<b>9,90</b>
mit frischem Gemüse & Baguette, zum Sattwerden!	

## Gruß aus Nachbars Garten

<b>Großer gemischter Salat</b> 	<b>7,90</b>
Pimpen Sie den Salat mit ...	
... <b>Thunfisch, Oliven &amp; Hirtenkäse</b>	<b>12,90</b>
... <b>vier Riesengarnelen</b>	<b>14,90</b>
... <b>in Curry gebratenen Putenbruststreifen &amp; frischen Früchten</b>	<b>13,90</b>
... <b>Rumpsteakstreifen &amp; Champignons</b>	<b>13,90</b>

Bitte wählen Sie zwischen unserem Hausdressing (Joghurt<sup>6</sup>) oder Italian Dressing<sup>6</sup>. Alle Salate werden mit ofenwarmem Kräuterbaguette serviert.

## Kartoffeln & Gemüse

<b>Pellkartoffel mit...</b>	
... <b>Sour Cream</b> 	<b>5,90</b>
... <b>frischem Gemüse &amp; Sour Cream</b> 	<b>10,90</b>
... <b>in Curry gebratenen Putenbruststreifen, Champignons &amp; Sour Cream</b>	<b>12,90</b>
... <b>vier Riesengarnelen, Paprika, Tomaten &amp; Sour Cream</b>	<b>13,90</b>
... <b>Rumpsteakstreifen, Champignons &amp; Sour Cream</b>	<b>13,90</b>
<b>Chili sin Carne</b>  <b>vegan</b>	<b>8,90</b>
mit Jalapeños & Tortilla-Chips	
<b>Gemüseomelett</b> 	<b>11,90</b>
mit Tomatensauce	
<b>Kartoffel-Spinat-Auflauf</b> 	<b>12,90</b>
mit Tomaten & Gorgonzolacreme überbacken	
<b>Gemüse-Grilletta</b>  <b>vegan</b>	<b>12,90</b>
mit hausgemachtem Thai-Chili-Dip, Pommes & kleiner Salatbeilage	
<b>Frische hausgemachte Bratkartoffeln</b>	<b>6,90</b>
mit 3 Spiegeleiern <i>auf Wunsch auch vegetarisch</i>	
<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> 	<b>11,90</b>
mit Knoblauch & Kräuterbaguette	

## Frisch aus der Pfanne – Rind, Schwein & Lamm

### **Kleiner Steakteller** 15,90

3 kleine Rindersteaks mit Thai-Chili-Sauce,  
dazu Kräuterbaguette

*(Bratkartoffeln/Pommes gegen Aufpreis möglich)*

### **Rumpsteak, ca. 200g** 18,90

mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Kräuterbaguette

*(Bratkartoffeln/Pommes gegen Aufpreis möglich)*

### **Rumpsteak, ca. 250g** 20,90

mit hausgemachter Kräuterbutter

### **Rumpsteak, ca. 250g** 23,90

mit hausgemachter Kräuterbutter,  
geschmorten Zwiebeln & Champignons

### **Rinderfiletsteak, ca. 220g** 25,90

mit hausgemachter Kräuterbutter &  
Pfeffersauce

### **Grillpfanne** 20,90

Rumpsteak, Schweinefilet & Lammsteak  
auf Rahmchampignons

**Wie dürfen wir Ihnen Ihr Steak servieren?**

Rare, Medium oder Well done?

### **Schweinemedallions** 18,90

mit frischen Champignons und  
Gorgonzola-Creme

## Leckereien aus Ostholstein

### **Hausgemachtes Sauerfleisch** 11,90

mit Remouladensauce<sup>6</sup>

### **„Bratkartoffelverhältnis“** 15,90

Roastbeef, Matjes, Sauerfleisch &  
Bratkartoffeln

### **„ANNO“-Roastbeef** 16,90

rosa gebraten, mit Remouladensauce<sup>6</sup>

### **Lammhinterhaxe vom Deichwiesenlamm** 17,90

in Gemüse-Rosmarinsauce geschmort

### **Schweineschnitzel, ca. 300g** 12,90

paniert, mit Limonenbutter

Oder für ein wenig Abwechslung mit ...

... geschmorten Zwiebeln & Champignons 14,90

... 2 Spiegeleiern 14,90

... Champignonsauce 14,90

... Gorgonzola-Creme 14,90

Als Beilage zu den Gerichten auf dieser Seite

wählen Sie bitte zwischen unseren

**hausgemachten frischen  
Bratkartoffeln oder Pommes Frites.**

Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.

🌱 vegetarisch · 1 koffeinhaltig · 2 mit Farbstoffen · 3 chininhaltig · 4 mit Konservierungsstoffen · 5 mit Phenylalaninquelle · 6 mit Antioxidationsmittel

## Einfach nordisch – Fischgerichte

<b>Matjesfilet „Hausfrauenart“</b> mit Apfel-Zwiebelsauce <sup>6</sup>	<b>11,90</b>
<b>Rotbarschfilet</b> gebraten, auf Senfsauce, mit Champignons	<b>15,90</b>
<b>Dorschfilet</b> auf Blattspinat mit Zitronenkräuterbutter	<b>17,90</b>
<b>Fischeromelett</b> mit Seelachswürfeln und Bratkartoffeln gefüllt, Nordseekrabben <sup>4</sup> , an Senfsauce	<b>18,90</b>
<b>Fischfiletpfanne „ANNO 1800“</b> mit verschiedenen, gebratenen Ostseefisch- filets auf einem Sud aus Gemüse & Knoblauch	<b>19,90</b>
<b>Nordische Scholle, ca. 550g</b> mit Speckwürfeln	<b>16,90</b>
<b>Nordische Scholle, ca. 550g</b> mit Nordseekrabben <sup>4</sup>	<b>23,90</b>

Zu allen Fischgerichten reichen wir als Beilage  
**hausgemachte frische Bratkartoffeln.**

**Gern auch auf rechtzeitige vorherige Anfrage:**

<b>Nordsee-Seezunge</b> <b>à la meunière, ca. 900g</b> mit zerlassener Butter, Dillkartoffeln & kleinem Blattsalat	<b>44,90</b>
---	--------------

## Für unsere Lütten

<b>Pommes Frites</b> 	<b>3,00</b>
<b>Backfischstäbchen</b> mit Pommes Frites	<b>5,90</b>
<b>Kleines paniertes Schnitzel</b> mit Pommes Frites	<b>6,90</b>
<b>Nürnberger Bratwürstchen</b> mit hausgemachten Bratkartoffeln	<b>5,90</b>

## Süß & lecker

<b>Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis</b> mit heißen Kirschen & Sahne	<b>5,90</b>
<b>Dänische „Rote Grütze“</b> mit Eierlikör	<b>5,90</b>
<b>Cheesecake im Glas</b> mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	<b>5,90</b>
<b>Traiteur de Paris</b> Schokotörtchen mit flüssigem Kern	<b>5,90</b>
<b>Kalter Hund</b> mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis – unser Klassiker aus den 70ern – (enthält geringe Mengen Alkohol)	<b>5,90</b>
<b>Warmer Milchreis</b> mit Zimt & Zucker	<b>3,90</b>

# Weine

## Weißwein

**Weinschorle** 0,2 l **4,50**

### **Grauer Burgunder**

**Freiherr von Gleichenstein, Baden, Deutschland**

Frisches helles Gelb mit grünen Reflexen, rassiger Duft von Haselnüssen, hellen Blüten und Melone. Ein lebendiger Grauburgunder mit animierender Säure, süffiger Art und feinem Nachhall.

0,2 l **6,90**

0,5 l **16,90**

1,0 l **28,90**

### **Weißer Burgunder**

**Joseph Drouhin, Burgund, Frankreich**

Leuchtendes Grüngelb, mineralisch geprägter Duft von Zitrusfrüchten und Grapefruit, am Gaumen mit ausgeprägter Säurestruktur, sehr guten Balance zwischen der Säure und der Mineralität, saftiger, weicher Fruchtfülle und zartherbem Nachhall.

0,2 l **8,90**

0,5 l **20,90**

0,75 l **29,90**

### **Riesling - trocken**

**Prinz Salm, Rheinhessen, Deutschland**

Gelbe Farbe, glänzend, intensiv fruchtiges Bouquet mit Cassis, reifen Aprikosen, Pfirsich und zarten floralen Anklängen. Am Gaumen ist er saftig, leicht mit viel Frucht und feiner Mineralik.

0,2 l **6,90**

0,5 l **16,90**

1,0 l **28,90**

### **Riesling - halbtrocken**

Prinz Salm, Rheinhessen, Deutschland

Helles Gelb mit grünen Reflexen, glänzend im Glas. Das Bouquet ist intensiv und fruchtig mit sortentypischen Noten von grünem Apfel, Maracuja und Birne. Am Gaumen ist er sehr saftig, mit lebendiger, frischer Säure, jugendlich und herrlich süffig.

0,2 l | **6,90**

0,5 l | **16,90**

0,75 l | **24,90**

### **Bacchus - trocken**

Schloss Castell, Franken, Deutschland

Helles Gelb, glänzend, intensives Frucht-Bouquet nach Maracuja, Litschi und einer Spur grüner Paprika. Am Gaumen ist er frisch, harmonisch und intensiv, leicht cremig.

0,2 l | **6,90**

0,5 l | **16,90**

0,75 l | **24,90**

### **Grüner Veltliner**

Gerhard Markowitsch, Carnutum, Österreich

Helles Grüngelb, frische Aromen von Äpfeln, Weinbergpfirsich und einem leichten Hauch nussiger Noten. Unkompliziert, voller Frucht und feinem Biss.

0,2 l | **8,90**

0,5 l | **20,90**

0,75 l | **29,90**

### **Chardonnay Classic**

Beringer, Kalifornien, USA

Helles Gelbgrün im Glas, duftet er nach weißen Blüten, reifen, gelben Früchten. Am Gaumen lebendig, fruchtbetont, sehr harmonisch und saftig. Ein sehr angenehmer, leichter Chardonnay mit feinem Schmelz

0,2 l | **6,90**

0,5 l | **16,90**

0,75 l | **24,90**

### **Sauvignon Blanc**

Viña Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile

Helles Grün mit gelben Reflexen. In der Nase wundervoll expressive Aromatik von Pampelmuse, Zitrus und einem Hauch grüner Paprika. Üppig, saftig und mit cremiger Textur, die auf ein erfrischendes Finale trifft.

0,2 l | **6,90**

0,5 l | **16,90**

0,75 l | **24,90**

### **Sancerre Blanc de Loup**

Domaine de la Poussie, Loire, Frankreich

Blasses Gelb mit silbernen Reflexen, leuchtend. Intensives, aromatisches Bouquet mit reifem Pfirsich, feine florale Aromatik, weißen Blüten und Nuancen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen eröffnen sich wunderschöne mineralische Töne mit feiner Würze und schöner Frucht. Wunderbar cremig, die Mineralität bringt noch mehr Komplexität. Der Nachhall ist intensiv und lang.

0,75 l | **49,90**

# Rotwein

## 1479 Blanc de Noir Spätburgunder

Weingut Nelles, Ahr, Rheinhessen, Deutschland

Der „Weiße“ unter den „Roten“: Durch sein spezielles Kelterverfahren hat dieser Wein so gut wie keine rote Farbe. In der Nase Weinbergpfirsich, Maracuja und Ananas, auf der Zunge werden diese Aromen unterstützt durch die elegante Fruchtsäure.

0,2 | **8,90**  
0,5 | **20,90**  
0,75 | **29,90**

## Ruber Spätburgunder

Weingut Nelles, Ahr, Rheinhessen, Deutschland

Leuchtendes Kirschrot im Glas. Das Bouquet ist sortentypisch, es duftet nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, Pflaume, Anklänge von dunkler Schokolade und eine Spur Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich mit viel reifer Frucht, dezenter Röstaromatik und weichem Tannin.

0,2 | **8,90**  
0,5 | **20,90**  
0,75 | **29,90**

## Lemberger

Graf Neipperg, Württemberg, Deutschland

Dunkles Granatrot, delikate Aromen von Brombeeren und Maulbeeren, mit Anklängen von Vanille, dunkler Schokolade und Pfeffer, am Gaumen pikante Würze, reifes Tannin, ausgewogen und elegant, mit Länge.

0,2 | **6,90**  
0,5 | **16,90**  
0,75 | **24,90**

## Chianti

Rocca di Castagnoli Toskana, Italien

Dunkle purpurrote Farbe mit lila Reflexen, leuchtend. Süßes Frucht-Bouquet mit dunklen Waldbeeren, Kirsche und Cassis. Am Gaumen zunächst intensive Frucht mit feiner Würze und cremigen dunklen Schokoladen-Noten. Der Wein ist sehr frisch, fruchtig mit einem feinen Röstaroma und weicher Tanninstruktur.

0,2 | **8,90**  
0,5 | **20,90**  
0,75 | **29,90**

## Barbera d'Alba Piana

Ricardo Ceretto, Piemont, Italien

Hochwertiger Wein mit kraftvoller Struktur und charakteristisch reichem Pflaumenaroma. Die Tanninstruktur ist weich und harmonisch. Dieser Wein schmeichelt dem Gaumen besonders zu kräftigem Fleisch, aber auch zu dunkler Schokolade.

0,2 | **8,90**  
0,5 | **20,90**  
0,75 | **29,90**

## Le Volte dell'Ornellaia

Ornellaia, Toskana, Italien

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, spiegelt die Philosophie und das Savoir-Faire von Ornellaia wider.

0,75 | **49,90**



## **Merlot**

**Belle Fontaine, Languedoc-Roussillon, Frankreich**

Sattes Rubinrot mit lilafarbenem Rand, Noten von roten Beerenfrüchten und Kirschen, mit zartsaftiger Fruchtfülle. Im Mund wirkt der Wein rund, mit einer harmonischen Tanninstruktur und leicht süßlichen Noten. Ein guter Wein für jeden Tag.

0,2 l | **6,90**

0,5 l | **16,90**

1,0 l | **28,90**

## **Lalande de Pomerol**

**Château de la Commanderie, Bordeaux, Frankreich**

Leuchtendes Granatrot mit dunklen Reflexen im Glas, das Bouquet ist komplex und intensiv, animierend mit Aromen von schwarzen Kirschen, dunklen Waldbeeren, Rosinen und Anklängen von dunkler Schokolade, Vanille und Spuren von Tabak. Am Gaumen präsentiert er seine lebendige Frische und Saftigkeit, er ist elegant, mit cremiger Säure und samtigen Tanninen. Körperreich, harmonisch und gut strukturiert. Der Nachhall ist sehr lang mit feiner Würze.

0,75 l | **44,90**

## **Tempranillo Gitana**

**Bodegas Lozano, La Mancha, Spanien**

Kräftiges Purpur, intensiver Duft nach reifen Schwarzkirschen, nach Veilchen, Johannisbeere und Schokolade, gute Struktur, ausgewogenes Tannin und gute Länge.

0,2 l | **6,90**

0,5 l | **16,90**

0,75 l | **24,90**

## **Larchago Rioja Crianza**

**Bodegas Larchago, Rioja, Galizien, Spanien**

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, leuchtend im Glas. Fruchtiges Bouquet, duftet nach roten Beeren, Cassis und Pflaumenmus. Deutliche Röstaromatik mit angenehmen Gewürznoten nach Vanille, Eichenholz und Tabak. Weiche Tannine, mit angenehmem Nachhall.

0,2 l | **8,90**

0,5 l | **20,90**

0,75 l | **29,90**

## **Syrah Glass Collection**

**Glenelly, Stellenbosch, Südafrika**

Südafrikanischer Wein mit französischem Flair. Farbe: dunkles Rubinrot mit zart violetter Glanz. Aromen von Brombeergelee, Heidelbeeren, mit feinen Kräuternoten, Gewürznelken und einem Hauch von Minze. Saftig-rundes Mundgefühl mit harmonischer Tanninstruktur und satt-fruchtigem Abgang.

0,2 l | **6,90**

0,5 l | **16,90**

0,75 l | **24,90**

## Roséwein

**La Clotière Rosé d'Anjou - halbtrocken**  
Winzergenossenschaft des Terroir de la Noelle,  
Frankreich

Dieser Wein will jung und frisch genossen werden.  
Weiche Tanninstruktur, am Gaumen erfreut er mit dem  
Geschmack nach Preiselbeeren und Erdbeeren. Seine  
erfrischende Säure verleiht dem Wein Vitalität.

0,2 | **6,90**  
0,5 | **16,90**  
0,75 | **24,90**

**By Ott. Rosé - trocken**  
Domaines Ott/Louis Roederer, Côtes de Provence,  
Frankreich

Hellglänzendes Rosé. Lebendiges, fruchtiges Bouquet  
nach frischen Beeren mit würzigen Anklängen.  
Am Gaumen elegant, geschliffen und fruchtig, frische  
Säure, sehr harmonisch, animierender Charakter,  
toller Abgang.

0,2 | **8,90**  
0,5 | **20,90**  
0,75 | **29,90**

## Prickelndes

**Prosecco Villa Sandi weiß/rosé**  
Weingut Villa Sandi, Treviso, Italien

Lebendige Farben, Duft nach frischen Früchten,  
feinpelig, animierender Abgang.

0,1 | **4,00**  
0,75 | **22,90**

**Sparkling Brut**  
Schlumberger Sektkellerei, Österreich

Eine reinsortige Jahrgangsspezialität, die nach der  
„Méthode Traditionelle“ mindestens 18 Monate in der  
Flasche reift und anschließend von Hand gerüttelt wird.  
Leuchtendes Gelb, grüne Reflexe, erfrischender  
Aprikosenduft, ein perlend, angenehmer Nachhall.

0,1 | **5,90**  
0,75 | **39,00**

**Rosé Secco**  
Schlumberger Sektkellerei, Österreich

Ein extravaganter Rosé-Sekt neuer Prägung, himbeer-  
rote Farbe, feinperliger, duftig, fruchtintensives, aromati-  
sches Bouquet nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen,  
ausgewogen und mit einer feinen Perlage.

0,1 | **5,90**  
0,75 | **39,00**

**Champagner Brut Premier**  
Louis Roederer Champagnerkellerei, Frankreich

Helles Gelb mit grünen Reflexen, feinperlend, zart-  
würziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und  
frischem Brioche, elegant reife Fruchtfülle, lebendige  
Säure, schmeichelnde Struktur, stilvoll.

0,75 | **89,00**

Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.

🌱 vegetarisch · 1 koffeinhaltig · 2 mit Farbstoffen · 3 chininhaltig · 4 mit Konservierungsstoffen · 5 mit Phenylalaninquelle · 6 mit Antioxidationsmittel

# Getränke

## Fassbiere

<b>König Pilsener</b>	0,25 l	<b>2,80</b>
	0,4 l	<b>4,40</b>
	0,5 l	<b>5,40</b>
<b>Schneider Hefeweizen</b>	0,3 l	<b>3,30</b>
	0,5 l	<b>5,20</b>
<b>Alsterwasser</b>	0,25 l	<b>2,80</b>
	0,4 l	<b>4,40</b>
	0,5 l	<b>5,40</b>
<b>Guinness</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
<b>Guinness Port</b>	0,4 l	<b>5,90</b>

## Alkoholfreies

<b>König Pilsener alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,00</b>
<b>Schneider Weizen alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>5,20</b>
<b>Flensburger Malzbier</b>	0,33 l	<b>3,00</b>
<b>Apfelschorle naturtrüb</b>	0,3 l	<b>3,00</b>
	0,5 l	<b>4,50</b>
<b>div. Fruchtschorlen</b>	0,3 l	<b>3,00</b>
	0,5 l	<b>4,50</b>
<b>div. Fruchtsäfte</b>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Viva con Agua laut oder leise</b>	0,33 l	<b>2,90</b>
	0,75 l	<b>5,90</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</b>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b>	0,2 l	<b>2,50</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix</b>	0,33 l	<b>2,90</b>

## Aperitives

Sherry medium	15%	5 cl	<b>4,50</b>
Sherry fino	15%	5 cl	<b>4,50</b>
LUSTAU Vermut Rojo	15%	5 cl	<b>4,50</b>
LUSTAU Vermut Blanco	15%	5 cl	<b>4,50</b>
RAMOS PINTO			
Porto Ruby	19,5%	5 cl	<b>4,50</b>

## Digestives

GEISTREICHES			
von Streuobstwiesen	38%	2 cl	<b>2,50</b>
NONINO Grappa Optima			
Barrique gereift	41%	3 cl	<b>4,50</b>
SCHEIBEL			
Waldhimbeergeist	41%	3 cl	<b>4,50</b>
Moorbirne	40%	3 cl	<b>4,50</b>
Walnussler	40%	3 cl	<b>6,50</b>

Weitere **geistreiche Spezialitäten** aus  
unserer **Scheibel-Schatzkiste** auf Anfrage.

Hennessy	40%	3 cl	<b>6,50</b>
Calvados	40%	3 cl	<b>4,50</b>
OSBORNE Veterano	30%	3 cl	<b>4,00</b>
Bitter Elixier	alkoholfrei	18ml	<b>3,50</b>

## Spirituosen

Helbing	35%	2 cl	<b>2,50</b>
Bismarck Korn	38%	2 cl	<b>2,50</b>
Malteser	40%	2 cl	<b>3,00</b>
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	<b>3,50</b>
Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	<b>3,50</b>
Wodka	37,5%	2 cl	<b>3,00</b>
Gordon's Gin	37,5%	3 cl	<b>3,00</b>
Hendrick's Gin	44%	3 cl	<b>6,00</b>
Monkey 47 Gin	47%	3 cl	<b>8,50</b>
Bourbon Whiskey	40%	3 cl	<b>5,00</b>
Scotch Whisky	40%	3 cl	<b>5,00</b>
Tequila	38%	3 cl	<b>3,50</b>
div. Rumsorten		3 cl	<b>4,00</b>
Ron Zacapa Res.	40%	3 cl	<b>7,50</b>
Fernet Branca	38%	3 cl	<b>3,50</b>
Fernet Mentha	30%	3 cl	<b>3,50</b>
Gammel Dansk	38%	3 cl	<b>3,50</b>
Ramazotti	30%	3 cl	<b>3,50</b>
Averna	29,5%	3 cl	<b>3,50</b>

Die „Bitteren“ enthalten Farbstoffe.

Sambuca	40%	3 cl	<b>3,50</b>
Drambuie	40%	3 cl	<b>4,00</b>
Vana Tallin Estonia	45%	3 cl	<b>4,00</b>

# Longdrinks

<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup>	0,2	<b>6,50</b>
<b>Havana-Cola</b> <sup>1</sup>	0,3	<b>7,00</b>
<b>Whisky-Cola</b> <sup>1</sup> Bourbon o. Scotch	0,3	<b>7,00</b>
<b>Gin-Tonic</b> <sup>3</sup>	0,3	<b>7,00</b>
<b>Campari-O-Saft</b> <sup>3</sup>	0,3	<b>7,00</b>

# Heißes

<b>EILLES</b> div. Teesorten		<b>2,50</b>
<b>Kaffee Crema</b>		<b>2,60</b>
<b>Espresso</b> einfach		<b>2,30</b>
<b>Espresso</b> doppelt		<b>3,50</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>3,00</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,50</b>
<b>Winzerglühwein</b>		<b>4,00</b>
<b>Rumgrog</b>		<b>4,00</b>
<b>Irish Coffee</b>		<b>6,50</b>
<b>Apfelpunsch</b>		<b>3,00</b>
<b>Apfelpunsch</b> mit 2 cl Calvados		<b>5,00</b>

# Allergenliste

Im Anno 1800 gehen wir gern auf Ihre Allergien ein. Teilen Sie diese unserem Service einfach mit, so dass wir dies beim Kochen berücksichtigen können.

Da in unserem Restaurant bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nuss-haltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

Bitte beachten Sie, dass es trotz aller Qualitätssicherungsmaßnahmen im Restaurantbetrieb zu Kreuzkontaminationen kommen kann und weisen Sie unseren Service darauf hin, wenn Sie hier Bedenken haben.

## **Kennzeichnungspflichte Inhaltsstoffe:**

1 koffeinhaltig · 2 mit Farbstoffen · 3 chininhaltig  
4 mit Konservierungsstoffen · 5 enthält eine Phenylalaninquelle · 6 mit Antioxidationsmittel

## **Lebensmittelallergene:**

glutenhaltiges Getreide: z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern;  
z.B. enthalten in Mehl, Bier, Wurstwaren oder Kuchen

Krebstiere: z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen; z.B. enthalten in Suppen, Saucen oder Würzpasten

Eier: z.B. Leckthin, (OV)-Albumin; z.B. enthalten in Mayonnaise, Dressing oder Panade

Fisch: alle Fischarten; z.B. enthalten in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen, etc.

Erdnüsse: z.B. Erdnussöl, -butter; z.B. enthalten in Gebäck oder Schokolade

Soja: z.B. als Miso, Soja-Sauce oder -Öl; z.B. enthalten in Gebäck, Marinade oder Kaffeeweißer

Milch: Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; z.B. enthalten in Wurst, Saucen oder Kroketten

Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss;  
z.B. enthalten in Kuchen, Schokolade oder Pesto

Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie;  
z.B. enthalten in Wurst, Brühen oder Gewürzmischungen

Senf: z.B. Senfkörner oder -Pulver; z.B. enthalten in Dressings, Ketchup oder Gewürzmischungen

Sesamsamen: z.B. als Sesam-Öl, Tahin; z.B. enthalten in Gebäck, Falafel, Marinade, etc.

Lupine: z.B. als Lupinenmehl, -eiweiß; z.B. enthalten in vegetarischen glutenfreien Produkten

Schwefeldioxid und Sulfit: in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l; z.B. enthalten in Wein, Trockenfrüchten, Essig

Weichtiere: z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern;  
z.B. enthalten in Saucen und asiatischen Gerichten