



SPEISE- UND  
GETRÄNKEKARTE

## Moin ihr Halunken!

Seit August 2016 sind wir für euch am Start. In den Anfängen waren wir ein SB-Restaurant, haben uns aber euer Feedback zu Herzen genommen und bedienen seit Mitte April am Platz. Seitdem heißt es für euch: Reinkommen, Lieblingsplatz suchen, Reinhauen und wir machen den Rest! Reservieren braucht ihr nicht. Um euch gut und reibungslos bedienen zu können, haben wir zwei Bitten an euch:

- Bitte wechselt nach getätigter Bestellung nicht mehr den Tisch - sonst landet euer Essen am "alten Platz".
- Pro Tisch können wir eine Rechnung mit einer Zahlart erstellen. Solltet ihr das anderes benötigen, sagt uns das bitte bei der Bestellung, damit wir eure Wünsche berücksichtigen können.

Für einen guten Start empfehlen wir:

Aperol Spritz 1,10 (Aperol, Secco, Mineralwasser)	6,00
Roter Spritzer (Spitzmund Gin, Cranberrysaft, Apfelsaft)	7,00

## Leichte Kost



### Bunter Haussalat

Baby-Blattsalate der Saison mit hausgemachtem weißen Balsamico Dressing, Cherrytomaten, Radieschen und gerösteten Kernen

klein	5,50	groß	9,50
-------	------	------	------

### Ceasar Salad mit Parmesan, Croutons, Kapern, Sardellen und Ceasar Dressing <sup>15,16</sup>

klein	5,50	groß	9,50
-------	------	------	------

zusätzlich für beide Salate

150g frisch gegrillte Hähnchenbrust	4,50
-------------------------------------	------

Gegrillte Black Tiger Garnelen	pro Stück 2,00
--------------------------------	----------------

### Roter Linsen Daal mit Papadamchip

5,50

Indische Linsensuppe

(Vegan, Gluten- & Laktosefrei und megalegga)

### Holsteiner Kartoffelsuppe mit Speck

4,50

zusätzlich mit Räucherlachs oder

7,50

Bockwurst

6,50





## Klassiker



Spaghetti Norweger Lachs mit Ruccola, Frühlingszwiebeln & Cherrytomaten, in Butterfond	10,90
Spaghetti Black Tiger Garnele mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Oliven & Peperoni, in Butterfond	10,90
+ jeweils Parmesan	1,00
Fangfrischer Dorsch (ca. 200g) auf der Haut gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Remoulade	15,90



## Feuer & Flamme



### Flammkuchen

Speck, Zwiebeln & Frühlingszwiebeln	7,90
Feta & Spinat <sup>15</sup>	7,90
Dorsch, Speck & Frühlingszwiebeln	9,50
Lachs, Tomaten & Frühlingszwiebeln	9,50
Thunfisch & Rote Zwiebeln	8,50
Beef - Rindersteak Streifen, Frühlingszwiebeln & BBQ Sauce	9,50
Chicken Bombay - Gegrillte Hähnchenbrust, Ananas, Frühlingszwiebeln & Curry	9,50
Vegan - mit Soyade, frischen Champignons, Frühlingszwiebeln & Thymian	8,50



## Für echte Matrosen



Burger Landratte vom Black Angus  
im Burgerbrötchen mit Salat, Gurke, Tomate  
und Schmorzwiebeln 9,50

Veggieburger  
mit hausgemachtem Karotten Burger im Burgerbrötchen  
mit Cocktailsoße, Salat, Gurke, Tomate und Schmorzwiebeln 9,50

Pulled Pork <sup>1,2,4</sup>  
im Burgerbrötchen mit hausgemachtem Krautsalat mit Mango,  
Chili, Ingwer, Ruccola, Cherrytomaten & orig. U.S.BBQ Sauce 9,50

Riesen Currywurst <sup>2,4</sup>  
mit hausgemachter fruchtigen Currysauce & Pommes 8,50

Grobe Pommes und Süßkartoffel-Pommes 3,50

zusätzlich nach Wahl

Cheddar Cheese Dip <sup>1,2,15</sup>	1,00 + 0,50 (Jalapeños extra)
Hausgemachte Remoulade	1,00
Hot Salsa & Jalapeños	1,50
Trüffelmayonnaise (aus weißem Sommertrüffel)	2,00



## Achtern (süß)



Kokosmilch Pannacotta mit Mangokompott &  
Chillifäden (vegan, laktose- & glutenfrei) 4,90

Holsteiner "Rode Grütt"  
mit Sahne 3,50  
4,50

Waffeln (bis 17.00 Uhr)  
mit Puderzucker 3,50  
mit Roter Grütze 4,50  
mit Eierlikör-Sahne 4,90

Milchreis <sup>15</sup>  
mit Zucker und Zimt 3,50





## Muntermacher



Red Bull	0,25 l	3,50
Kaffeespezialitäten von Seeberger...		
Pott Filterkaffee, Espresso		2,00
Tasse Cafe Crema, Espresso Macchiato 15, Cappuccino 15		2,50
Milchkaffee 15, Latte Macchiato 15, Doppelter Espresso		3,00
Glas kalte oder heiße Milch 15		2,00
Heiße Schokolade (dunkel oder weiß)		3,00
Rum Grog		4,00
Tote Tante (Heiße Schokolade + Rum + Sahne)		4,50
Pharisäer (Cafe Crema + Rum + Sahne)		4,50
Tee (Charitea)		2,50
(arabian mint, green himalaya, chamomile, ginger lemon, darjeeling, wild fruit, detox (Kräutertee), ceylon, african summer (rooibos), yogi)		
Chai Latte		3,00
Choco Chino		3,00

## Erfrischungen



FRITZ Getränke	0,2 l	2,50
fritz-kola 1,2,3,9,11		
fritz-kola zuckerfrei 1,2,3,9,11,12		
fritz-spritz bio-apfelsaftschorle		
fritz-spritz bio-traubensaftschorle		
fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle		
fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade		
fritz-limo orangenlimonade 1,3		
fritz-limo zitronenlimonade 3		
mischmasch kola-orangen-limonade 1,2,3,9,11		
Cucumis Gurkenschorle	0,33 l	3,00
Klindworth Säfte / Nektare	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,00
Orangen-, Apfel- und Ananassaft		
Nektar: Cranberry/Maracuja/Kirsch/Banane 3/Rhabarber		
als Schorle alle Sorten	0,2 l    2,50 / 0,4 l	3,50
Charitea Bio Red, Charitea Bio Black 9,	0,33 l	2,90
Charitea Bio Green 9, Charitea Bio Mate 9		

## Weine und Spritzig

Weingut Heissler // Pfalz  
Weißwein



Sauvignon Blanc, Chardonnay	0,2 l	5,00
	0,75 l	16,50
Weißburgunder, Riesling	1 l	21,50
Weinschorle	0,2 l	4,00
<b>Rotwein</b>	0,2 l	5,00
	0,75 l	16,50
Cuvée, Spätburgunder		
<b>Rosé</b>	0,2 l	5,00
	0,75 l	16,50
Cabernet Sauvignon		
<b>Secco</b>	0,1 l	3,00

## Bier



<b>vom Hahn</b>	0,4 l	3,50
Radeberger Pils, Jever Pils, Hövels Dunkel Alsterwasser		
<b>Flaschenbier</b>	0,5 l	4,00
Büble Weizen Büble Alkoholfrei		
<b>Vitamalz</b>	0,33 l	2,50
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	2,50
Sol 1,2,11	0,33 l	3,50
Estrella	0,33 l	3,50

Inhaltsstoffe: 1)Farbstoff 2)Konservierungsstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker  
5)geschwefelt 6)geschwärzt 7)Phosphat 8)Milchweiß 9)koffeinhaltig 10)chininhaltig 11)Süßungsmittel  
12)Phenylalaninquelle 13)gewachst 14)Taurin 15)mit Milch 16)mit Eiklar

Alle Preise inkl. der gültigen USt. Bedienung und in Euro.