



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER SCHEUNE!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unserem Restaurant.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine ausgewogene Kombination unterschiedlichster Speisen und Getränke zusammengestellt. Wir sind stolz auf unsere gute Küche und messen uns an der Zufriedenheit unserer Gäste. Bei Fragen oder Wünschen helfen wir Ihnen gerne weiter, bitte sprechen Sie uns an.

All unsere Gerichte sind hinsichtlich der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet. Die Legende zu den gewählten Abkürzungen finden Sie am Ende dieser Speisekarte. Sollten Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder einer Allergie leiden, informieren Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter bei der Bestellung damit in der Küche mit größter Sorgfalt darauf geachtet werden kann.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

**Wassilios „Willi“ Klazidis
& das Scheune-Team**

APERITIF

| | | |
|---|-------|---------------|
| Ouzo „Nektar“ serviert mit einem Glas Eiswasser | 2 cl | 2,50 € |
| Martini auf Eis gerne auch mit Olive | 5 cl | 3,00 € |
| Sherry dry oder medium | 5 cl | 3,00 € |
| Prosecco | 0,1 l | 3,00 € |
| Aperol-Spritz | 0,2 l | 4,50 € |
| Gin-Tonic | 0,2 l | 5,00 € |

SUPPEN

| | |
|---|---------------|
| 1. Tomatensuppe (vegetarisch) (SL) (M) verfeinert mit einer Sahnehaube dazu Baguette (G1) | 3,90 € |
| 2. Krabbencremesuppe (K) (SL) (M) mit Nordseekrabben und Sahnehaube dazu Baguette (G1) | 5,90 € |
| 3. Gemüsesuppe (vegetarisch) (SL) herzhaft zubereitet dazu Baguette (G1) | 4,90 € |
| 5. Thai-Curry-Suppe (FST) süßlich-scharf, asiatisch-lecker mit Hähnchenfleisch dazu Baguette (G1) | 5,90 € |

VORSPEISEN

- 6. Knuspriges Knobi-Brot (vegetarisch)** (G1) **2,90 €**
im Ofen gebacken
- 7. Bruschetta (vegetarisch)** (SF) (SU) (G1) **4,90 €**
in der Pfanne geröstetes Brot
mit Tomaten-Zwiebelwürfeln und Pesto
- 8. Chili-Brot (vegetarisch)** (G1) (E) (M) (FST) **4,90 €**
gebacken, leicht scharf
mit würzigem Pesto-Quark
- 9. Erdäpfel (vegetarisch)** **4,90 €**
Rosmarinkartoffeln mit Schale
herzhaft gewürzt, dazu Knoblauch-Quark (M)
- 11. gebackene Hirtenkäsewürfel (vegetarisch)** (M) (E) **5,90 €**
in knuspriger Panade (G1) mit Salatbeilage
dazu Baguette (G1)
- 12. Hähnchen und Garnelen** (SU) (SF) (G1) (K) (E) (SO) (FST) **6,90 €**
im Panco-Teig, kross gebacken
dazu Mango-Salsa und Baguette (G1)
- 13. Carpaccio vom Rind** **9,90 €**
mit geriebenem Parmesan (M) und Blattsalat (SF) (SU)
dazu Baguette (G1)
- 14. Caprese (vegetarisch)** (M) **6,90 €**
Tomaten-Mozzarella-Scheiben mit Balsamico (SU) und Pesto
dazu Baguette (G1)
- 15. Vorspeisenteller für 2** (SF) (SU) (M) **9,90 €**
(Auch ideal als Hauptgang für eine Person)
eingelegte Gemüsesorten, cremiger Hirtenkäse,
würzige Salami, Oliven, Peperoni, Tomaten-Rucola-Salat
mit Parmesan, Sonnenblumenkernen und Croûtons
verfeinert mit Balsamico, dazu Baguette (G1)
- 20. Antipasti (vegetarisch)** (SF) **6,90 €**
verschiedene Gemüsesorten
eingelegt in Balsamico (SU), Knoblauch und Olivenöl
dazu Sour-Creme (M) und Baguette (G1)

VEGETARISCH

- 41. Gratinierter Hirtenkäse (M)** **9,90 €**
in Olivenöl, mit Pesto verfeinert
mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen
dazu Rosmarinkartoffeln und Sour-Creme
- 42. Gemüse-Reis Pfanne (vegan) (FST)** **8,90 €**
mit Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen
pikant-scharf
- 44. Gebratenes Gemüse (vegan)** **8,90 €**
Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen
und Rosmarinkartoffeln
in Olivenöl, mit Knoblauch und Balsamico (SU)
- 45. Gebackene Auberginenschnitzel (vegetarisch) (FST)** **8,90 €**
Auberginenscheiben, herzhaft gewürzt, paniert und
gebacken (G1) (E), mit Salatbeilage (SF) (SU) und Sour-Creme (M)

FÜR DEN SCHNELLEN HUNGER

- 18. La Flute mit Salatbeilage (SF) (SU) (G1) (M)** **6,90 €**
knuspriges Baguette-Brot
mit Tomaten, Zwiebeln und Käse gebacken
wahlweise belegt mit Schinken oder Salami
- 22. Herrentoast (G1) (M)** **9,90 €**
Schweinesteak mit Champignons und Zwiebeln
dazu Sour-Creme und Knobi-Brot
- 25. Ofenkartoffel mit Sour-Creme
und Salatbeilage (SF) (SU) (M)** **5,90 €**
dazu wahlweise
- a. Antipasti (vegetarisch) + 3,00 € **8,90 €**
 - b. zwei Matjesfilets (F) + 4,00 € **9,90 €**
 - c. gebratenes Hähnchenbrustfilet + 3,00 € **8,90 €**
 - d. Nordseekrabben (K) + 5,00 € **10,90 €**
 - e. Streifen vom Räucherlachs (F) + 4,00 € **9,90 €**
 - f. fünf Riesengarnelen (ohne Schale) (K) + 5,00 € **10,90 €**

SALATE

- 17. Kleiner gemischter Salat (vegetarisch)** (SF) (SU) **5,90 €**
dazu Baguette (G1)
- 29. Beilagensalat (vegetarisch)** (SF) (SU) **2,90 €**
- 31. Salat mit Räucherlachs** (SF) (SU) (F) **9,90 €**
großer gemischter Salat
dazu Baguette (G1)
- 32. Salat mit gebackenem Hirtenkäse** (G1) (E) (M) **9,90 €**
großer gemischter Salat mit Oliven und Peperoni (SF) (SU)
dazu Baguette (G1)
- 34. Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** **9,90 €**
großer gemischter Salat (SF) (SU)
dazu Baguette (G1)
- 35. Salat mit gebratenen Rumpsteakstreifen** **10,90 €**
großer gemischter Salat (SF) (SU)
dazu Baguette (G1)
- 36. Salat mit Flusskrebsfleisch** (SF) (SU) (K) **10,90 €**
großer gemischter Salat
dazu Baguette (G1)
- 37. Salat mit Hähnchen im Knuspermantel** **10,90 €**
großer gemischter Salat (SF) (SU)
Hähnchenbrust im Knuspermantel (G1) (E)
dazu Baguette (G1)
- 38. Salat mit überbackenen Hähnchenmedaillons** **10,90 €**
großer gemischter Salat (SF) (SU)
Hähnchenmedaillons überbacken mit Spinat und Hirtenkäse (E) (M)
dazu Knoblauchquark (M) (SL) und Baguette (G1)
- 39. Garnelen auf Tomaten-Rucola-Salat** (SF) (SU) (G1) (K) **13,90 €**
mit Parmesan (M), Sonnenblumenkernen und Croûtons (G1)
dazu acht Garnelen ohne Schale und Baguette (G1)
- 40. Salat mit Dorschfilet in Sesam** (SE) (SF) (SU) (G1) (F) **11,90 €**
großer gemischter Salat mit in Sesam gebratenem Dorsch
dazu Baguette (G1)

PASTA

- 50. Spaghetti al olio picante (vegetarisch)** (G1) (SL) (FST) **8,90 €**
mit Oliven, Peperoni, Knoblauch, Chili, Tomatenwürfeln (SU),
Pesto und Olivenöl
- 50a. mit Riesengarnelen (7x, ohne Schale)** (K) **14,90 €**
- 51. Penne „Tomato“, „Formaggio“ oder „Funghi“** **8,90 €**
- a. Tomato: Tomaten-Mozzarella-Soße (vegetarisch) (G1) (SL) (M) (FST)
b. Formaggio: Gorgonzola-Soße mit Tomaten (vegetarisch)
(G1) (SL) (SU) (M) (FST)
c. Funghi: Champignon-Rahm-Soße (vegetarisch) (G1) (SL) (M)
- 52. Spaghetti „Carbonara“** (G1) (SL) (M) **8,90 €**
in Sahnesoße mit Parmesan
und Streifen vom Kochhinterschinken
- 54. Penne mit Spinat und Hirtenkäse (vegetarisch)** **9,90 €**
in Knoblauch-Sahne-Soße, mit Sonnenblumenkernen (G1) (SL) (M)
- 55. Penne mit Flusskrebsfleisch** (G1) (K) (SL) (M) (FST) **10,90 €**
in Curry-Lauch-Soße
- 56. Bandnudeln mit Hähnchenbrust** (G1) (SL) (FST) **9,90 €**
mit China-Gemüse, süß-sauer, pikant
- 58. Spaghetti a la Scheune** (G1) (SL) (M) **10,90 €**
mit Schweinefiletspitzen
in Olivenöl, mit Pesto und Kirschtomaten
- 59. Penne mit Räucherlachs** (G1) (SL) (F) (M) **9,90 €**
mit Spinat in Sahnesoße
- Frisch geriebener Parmesan** (M) **1,50 €**

Zöliakie? Kein Problem:

All unsere Pasta-Gerichte bereiten wir auf Wunsch auch gerne mit glutenfreien Nudeln zu. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 € pro Gericht.

KINDERGERICHTE

| | |
|--|--------------------------------|
| 18k. Krümelmonster (G1) (M) knuspriges Baguette-Brot überbacken mit Salami, Tomaten und Käse | 4,90 € |
| 47. Asterix` Zaubertrank (SL) leckere Tomatensuppe dazu Baguette (G1) | 3,90 € |
| 48. Miraculix (SF) (SU) Salatteller wahlweise mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Eisberg, Rucola dazu unser leckeres Dressing und Baguette (G1), wahlweise mit Hähnchenbruststreifen | 4,90 € 6,90 € |
| 49. Obelix (M) Ofenkartoffel mit Sour-Creme und kleinem Hähnchensteak | 6,90 € |
| 52k. Ernie (G1) (SL) (M) Spaghetti „Carbonara“ in Sahnesoße mit Parmesan und Streifen vom Kochhinterschinken | 5,90 € |
| 60. Pinocchio (G1) (SL) Spaghetti mit Tomatensoße | 4,90 € |
| 61. Nemo (G1) (F) (E) leckere, selbstgemachte Fischstäbchen mit Pommes (G1) und Ketchup und/oder Mayonnaise | 6,90 € |
| 62. Donald (G1) (E) leckere, selbstgemachte Hähnchennuggets mit Pommes (G1) und Ketchup und/oder Mayonnaise | 6,90 € |
| 63. Babe (G1) (E) kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes (G1) und Ketchup und/oder Mayonnaise | 6,90 € |

FLEISCH

65. Sauerfleisch **9,90 €**
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage (SF) (SU)
dazu Senf

66. Rinderleber (G1) **10,90 €**
herzhaft gebraten, serviert mit Zwiebeln und Apfelmus
dazu Bratkartoffeln

67. Schweineschnitzel, paniert (G1) (E)
a. „Wiener Art“ **9,90 €**
b. „Jäger-Art“: mit leckerer Champignon-Rahm-Soße (SL) (M) **11,90 €**
c. „Chili-Art“: mit scharfem Chili-Gemüse (SL) (FST) **11,90 €**

alle Schnitzel servieren wir mit Pommes (G1) und Salatbeilage (SL) (SU)

68. Chili-Hähnchen (SL) (FST) **11,90 €**
Hähnchenbruststreifen mit scharfem Chili-Gemüse und Reis
mit Salatbeilage (SF) (SU)

69. Schweinesteak **12,90 €**
mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter (M)
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage (SF) (SU)

70. Curry-Rahmgeschnetztes (SL) (M) **11,90 €**
Hähnchenbruststreifen mit Champignons und Zwiebeln
auf Reis, mit Salatbeilage (SF) (SU)

71. Schweinemedallions (SL) **14,90 €**
a. mit Pfeffer-Soße (M)
b. mit Gorgonzola-Soße (M)
c. mit scharfem Chili-Gemüse (FST)

alle Schweinemedallions servieren wir mit Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage (SF) (SU)

72. Schweinemedallions auf Chili-Spaghetti **14,90 €**
(SL) (G1) (FST)
mit Tomaten, Rucola und Parmesan (M)

FLEISCH

74. Grillteller „Scheune“ 17,90 €

Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet
mit Kräuterbutter (M)

dazu Ofenkartoffel mit Sour-Creme (M) und Salatbeilage (SF) (SU)

75. Rumpsteak 19,90 €

a. mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter (M)

b. mit Pfeffer-Rahm-Soße (SL) (M)

c. mit Gorgonzola-Soße (SL) (M)

d. mit scharfem Chili-Gemüse (SL) (FST)

Alle Rumpsteaks servieren wir mit Ofenkartoffel mit Sour-Creme (M) und Salatbeilage (SF) (SU)

76. Schweinefilet unter der Parmesankruste (E) (M) (G1) 15,90 €

auf gebratenen Bandnudeln (G1) mit Kirschtomaten

77. „Ochsenfetzen“ (SL) 16,90 €

dünne Rumpsteak-Scheiben kurz angebraten

in Champignon-Pfeffer-Soße

dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage (SF) (SU)

78. „Hähnchen Grün“ (SL) (M) 11,90 €

Hähnchenbruststreifen mit Tomaten und Spinat

in Knoblauch-Sahne-Soße

dazu Rosmarinkartoffeln

**Wir beziehen unser Fleisch von den Unternehmen
„Flensburger Fleischkontor“, „Citti“ und „Mediterranis“.**

FISCH

- 80. Matjes „Hausfrauen Art“** (SF) (SU) (F) **9,90 €**
Matjes mit einer Apfel-Gurken-Soße
dazu Bratkartoffeln
- 81. Seelachsfilet** (G1) (F) (E) (M) **11,90 €**
paniertes Seelachsfilet mit Remouladen-Soße
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage (SF) (SU)
- 82. Dorschfilet in Dijon-Senf-Soße** (G1) (SF) (F) (SL) (M) **13,90 €**
gebratenes Dorschfilet auf Kartoffel-Lauch-Gemüse
- 84. Scholle „Finkenwerder Art“** (G1) (F) **15,90 €**
mit gebratenem Speck und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage (SF) (SU)
- 85. Scholle „Büsumer Art“** (G1) (K) (F) **17,90 €**
mit Krabben und gebratenem Speck und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage (SF) (SU)
- 86. Zanderfilet mit Flusskrebsfleisch** (G1) (K) (F) (SL) (M) **14,90 €**
auf Rahmgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
- 87. „Glücksburger Fischteller“** (G1) (F) (SL) (M) **17,90 €**
Filets vom Zander, Dorsch und Seelachs
auf Flusskrebsfleisch in Safran-Soße
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage (SF) (SU)
- 88. Gebratene Riesengarnelen** (G1) (K) (SL) **17,90 €**
zehn Riesengarnelen ohne Schale
a. auf Knoblauch-Tomaten-Gemüse
b. in Gorgonzola-Soße mit Kirschtomaten (M)
dazu Baguette (G1) und Salatbeilage (SF) (SU)

DESSERT

90. Rote Grütze (G1) **4,90 €**
serviert mit Vanille-Eis (M) und Sahne (M)

91. Apple Pie (G1) (E) **4,90 €**
warmer Apfelkuchen im Glas
serviert mit Vanille-Eis (M) und Sahne (M)

93. Zitronen-Creme-Röllchen (G1) (M) **4,90 €**

Je nach Jahreszeit bieten wir Ihnen außerdem ein wechselndes Tages-Dessert an. Unsere Service-Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

94. Gemischtes Eis (M) (G1) **4,90 €**
Erdbeer-, Schokoladen- und Vanille-Eis mit Sahne

95. „Coupe Danmark“ (M) (G1) **4,90 €**
Vanille-Eis mit Schokoladen-Soße, Krokant (SCH) und Sahne

96. Nuss-Becher (M) (EN) (G1) **6,50 €**
Nuss-, Schokoladen- und Vanille-Eis mit Schokoladen-Soße, Walnüssen und Sahne

98. Baileys-Becher (M) (G1) **6,50 €**
Stracciatella-, Nuss- und Schokoladen-Eis
mit Baileys, Krokant (SCH) und Sahne

Eis-Kaffee (G1) **3,90 €**
kalter Kaffee mit Vanille-Eis (M) und Sahne (M)

Eis-Schokolade (G1) **3,90 €**
kalter Kakao mit Vanille-Eis (M) und Sahne (M)

Sanfter Engel (G1) **3,90 €**
kalter Orangensaft mit Vanille-Eis (M) und Sahne (M)

KAFFEE

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Tasse Kaffee | 2,00 € |
| Becher Kaffee | 3,00 € |
| Cappuccino | 2,90 € |
| Cappuccino mit Baileys | 3,90 € |
| Milchkaffee | 3,50 € |
| Milchkaffee mit Baileys | 4,50 € |
| Latte Macchiato | 3,50 € |
| Latte Macchiato mit Baileys | 4,50 € |
| Espresso | 2,50 € |
| mit einem Glas Wasser | |
| Doppelter Espresso | 3,50 € |
| mit einem Glas Wasser | |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|---|---------------|
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,00 € |
| Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne | 4,50 € |
| Glas Tee | 2,00 € |
| Wir halten eine große Auswahl verschiedener Teesorten für Sie bereit. | |

LIKÖRE

| | | |
|-----------------|------|---------------|
| Baileys | 4 cl | 3,50 € |
| Dooleys | 4 cl | 3,50 € |
| Amaretto | 5 cl | 3,50 € |

ALKOHOLFREIES

| | | |
|----------------------------------|--------|---------------|
| Coca Cola, Cola light | 0,2 l | 2,00 € |
| Fanta, Sprite, Mezzo Mix | 0,4 l | 3,50 € |
| Mineralwasser | 0,25 l | 2,00 € |
| medium oder still | 0,75 l | 4,90 € |
| Schweppes Tonic Water | 0,2 l | 2,00 € |
| Bitter Lemon, Ginger Ale | 0,4 l | 3,50 € |
| Bionade Litschi, Holunder | 0,33 l | 3,00 € |

SÄFTE UND NEKTARE

| | | |
|---|-------|---------------|
| Apfel-, Orangen-, Trauben-, Ananas-, | 0,2 l | 2,50 € |
| Johannisbeer-, Rhababersaft | 0,4 l | 4,00 € |
| Bananen-, Kirsch-, Kirsch-Bananen, | 0,2 l | 2,50 € |
| Maracuja-Nektar | 0,4 l | 4,00 € |
| Jeder Saft/Nektar als Schorle | 0,2 l | 2,00 € |
| | 0,4 l | 3,50 € |

BIERE

| | | |
|--|--------|---------------|
| Flensburger Pilsener vom Fass | 0,3 l | 2,80 € |
| | 0,4 l | 3,50 € |
| Alsterwasser | 0,3 l | 2,80 € |
| | 0,4 l | 3,50 € |
| Flensburger Dunkel, Gold, Malz, | 0,33 l | 2,80 € |
| alkoholfrei (Flasche) | | |
| Schneider Weizenbier (Flasche) | 0,5 l | 4,00 € |
| Kristall, Hefe hell, Hefe dunkel, | | |
| alkoholfrei | | |

OFFENE WEIßWEINE

| | | |
|-------------------------|-------|----------------|
| Chardonnay | 0,2 l | 4,00 € |
| Frankreich, halbtrocken | 0,5 l | 9,00 € |
| Grauer Burgunder | 0,2 l | 4,90 € |
| Deutschland, trocken | 0,5 l | 10,00 € |
| Pinot Grigio | 0,2 l | 4,00 € |
| Italien, trocken | 0,5 l | 9,00 € |
| Makedonikos | 0,2 l | 4,00 € |
| Griechenland, trocken | 0,5 l | 9,00 € |
| Imiglikos | 0,2 l | 4,00 € |
| Griechenland, lieblich | 0,5 l | 9,00 € |
| Weißweinschorle | 0,2 l | 3,50 € |
| trocken oder lieblich | | |

OFFENE ROTWEINE

| | | |
|-------------------------|-------|---------------|
| Merlot | 0,2 l | 4,00 € |
| Frankreich, halbtrocken | 0,5 l | 9,00 € |
| Naousa | 0,2 l | 4,00 € |
| Griechenland, trocken | 0,5 l | 9,00 € |
| Chianti | 0,2 l | 4,50 € |
| Italien, trocken | 0,5 l | 9,50 € |
| Imiglikos | 0,2 l | 4,00 € |
| Griechenland, lieblich | 0,5 l | 9,00 € |

ROSÉ

| | | |
|-------------|-------|---------------|
| Rose | 0,2 l | 4,00 € |
| trocken | 0,5 l | 9,00 € |

FLASCHENWEINE

WEIßWEIN

| | | |
|--|--------|----------------|
| Rivaner und Riesling , trocken Weingut Alde Gott, Baden sehr säurearm, spritzig, frisch, fruchtig | 0,75 l | 19,50 € |
| Grauer Burgunder , Kabinett, trocken Weingut Sasbacher, Kaiserstuhl, Baden handverlesen, volle Frucht | 0,75 l | 24,50 € |

ROTWEIN

| | | |
|---|--------|----------------|
| Baronnie rouge , trocken Domaine de Coussergues, Südfrankreich weich, rund, wenig Säure | 1,0 l | 19,50 € |
| Candidato oro , trocken Castillia, Tempranillo, Spanien rund, weich und vollmundig | 0,75 l | 19,50 € |
| Spätburgunder , Kabinett, trocken Weingut Sasbacher, Kaiserstuhl, Baden samtig, fruchtig, vollmundig, rund | 0,75 l | 24,50 € |

SPIRITUOSEN

| | | |
|---------------------------------------|------|---------------|
| Weizenkorn | 2 cl | 2,00 € |
| Ouzo | 2 cl | 2,50 € |
| Sambuca | 2 cl | 2,50 € |
| Sierra Tequila weiß oder braun | 2 cl | 3,00 € |
| Bommerlunder | 2 cl | 2,50 € |
| No. 6 | 2 cl | 2,50 € |
| Jubiläumsaquavit | 2 cl | 3,00 € |
| Linie Aquavit | 2 cl | 3,00 € |
| Grappa | 2 cl | 3,00 € |

LONGDRINKS

| | | |
|------------------------------------|-------|---------------|
| Ballantines-Cola | 0,2 l | 5,00 € |
| Jim Bean-Cola | 0,2 l | 5,00 € |
| Gordons Dry Gin-Tonic Water | 0,2 l | 5,00 € |
| Southern Comfort-Ginger Ale | 0,2 l | 5,00 € |
| Bacardi-Cola | 0,2 l | 5,00 € |
| Wodka-Bitter Lemon | 0,2 l | 5,00 € |
| Wodka-O-Saft | 0,2 l | 5,00 € |
| Campari-O-Saft | 0,2 l | 5,00 € |
| Jack Daniels-Cola | 0,2 l | 5,50 € |
| Cuba Libre | 0,2 l | 5,50 € |
| Havana Club. Limette, Cola | | |

BRANDY

| | | |
|-------------------------|------|---------------|
| Osborne Veterano | 2 cl | 3,00 € |
| Metaxa | 2 cl | 3,00 € |

KRÄUTER/ BITTER

| | | |
|----------------------|------|---------------|
| Jägermeister | 2 cl | 2,50 € |
| Fernet Branca | 2 cl | 2,50 € |
| Ramazotti | 2 cl | 2,50 € |
| Pernod | 2 cl | 2,50 € |

WHISKY

| | | |
|-------------------------------|------|---------------|
| Ballantines Scotch | 2 cl | 3,00 € |
| Jim Bean Bourbon | 2 cl | 3,00 € |
| Jack Daniels Tennessee | 2 cl | 3,50 € |
| Tullamore Dew Malt | 2 cl | 3,50 € |

COCKTAILS

Bitte fragen Sie nach unserer Cocktail-Karte

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

Erklärung: Die fettgedruckten Abkürzungen kennzeichnen die entsprechenden Stoffe in unserer Speisekarte. So sind beispielsweise Speisen, die Milch enthalten mit (M) gekennzeichnet.

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (**G1**), Roggen (**G2**), Gerste (**G3**), Hafer (**G4**), Dinkel (**G5**), Kamut (**G6**) oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); (**G7**)
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); (**G8**)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; (**G9**)
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; (**G10**)
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; (**K**)
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; (**E**)
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (**F**), außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; (**EN**)
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (**SO**), außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) (**M**), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte (**SCH**), namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.) (**SCH1**), Haselnüsse (*Corylus avellana*) (**SCH2**), Walnüsse (*Juglans regia*) (**SCH3**), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*) (**SCH4**), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch) (**SCH5**), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*) (**SCH6**), Pistazien (*Pistacia vera*) (**SCH7**), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) (**SCH8**) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (**SL**);
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (**SF**);
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (**SE**);
12. Schwefeldioxid und Sulphite (**SU**) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (**LU**);
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (**W**).
15. Farbstoffe (**FST**)

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.