



## SPEISEKARTE

tagessuppe (AEGL) **7,50**

flammkuchen mit speck und lauchzwiebeln (AG) **7,50**

flammkuchen mit birne und camembert (AG) **7,50**

landbrot oder toast hawaii mit salatbeilage (AG) **9,00**

alpenmax - landbrotscheiben mit  
alpenschinken & 2 spiegeleiern mit cornichons (ACG) **13,00**

wald & wiesensalat mit gerösteten kernen & vinaigrette (AGHMN) **9,50**  
oder mit gebratenen speckdatteln und camembert (AGHMN) **13,00**  
oder mit warmen ziegenfrischkäsetalern im speckmantel (AGHMN) **13,50**

alm tapas gemischt - auf dem holzbrett - schinken, coppa, salami,  
bergkäse mit cornichons, confit, trauben, nüssen und brot (AEGH) **14,50**

alm tapas käse - auf dem holzbrett - nussiger deichkäse, crèmeer - weichkäse,  
blaue stunde - weichkäse mit roquefortaromen  
mit cornichons, confit, trauben, nüssen und brot (AEGH) **14,50**

kaiserschmarrn frisch aus der pfanne mit holunderkompott (ACG) **7,50**

**unsere küche schliesst mit vorstellungsbeginn**

**MÖCHTEN SIE NACH DER VORSTELLUNG NOCH SPEISEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN**

**bitte haben sie verständnis, dass wir gruppen ab 4 personen nur gemeinsam  
abrechnen**



### **Weissweine Glasweise**

2022 müller thurgau kabinettt , trocken - weingut brennfleck sulzfeld, franken  
glas 0,15l **5,50**

2022 weissburgunder, trocken - weingut sebastian gabelmann, niederhausen/nahe  
glas 0,15l **6,00**

### **Flaschenweise**

2022 weissburgunder, trocken - weingut sebastian gabelmann, niederhausen/nahe  
flasche 0,25l **9,00** flasche 0,75l **28,00**

2020 riesling, kabinettt sulzfelder maustal, fruchtig - weingut brennfleck sulzfeld, franken  
**0,75l 28,00**

2022 chardonnay, trocken - weingut sebastian gabelmann, niederhausen/nahe  
**0,75l 30,00**

2022 sauvignon blanc, trocken - weingut brennfleck sulzfeld, franken  
**0,75l 34,00**

### **Rotweine Glasweise**

2022 brennfleck cuvée dornfelder & spätburgunder, trocken - weingut brennfleck  
glas 0,15l **6,50** /0,75l **29,00**

b\* julián tempranillo - san isidro - Villanueva de alcardete/toledo  
glas 0,15l **6,50** flasche 0,25l **9,00**

### **Flaschenweise**

2022 la vieille ferme, famille perrin - chatâeu beaucastel in châteauneuf-du-pape  
**0,75l 28,00**

### **Roséweine**

2022 spätburgunder weiss Herbst, feinherb - weingut sebastian gabelmann  
glas 0,15l **6,00** / flasche 0,25l **9,00** oder 0,75l **28,00**

Weinschorle **5,50**

### **Spritziges**

2022 secco - weiss winzerperlwein , spritzig - weingut brennfleck sulzfeld, franken  
Glas 0,1l **4,00** / Flasche 0,75l **28,00**

piccolo secco scavi & ray Weiss oder rosé 0,2l flasche **7,00**



## Cocktails

- aperol spritz 0,25l **8,00**
- lillet wildberry 0,25l **8,00**
- limoncello spritz 0,25l **8,00**
- peach tonic 0,25l **8,00**
- moscow mule 0,25l **8,00**

## Biere

- krombacher 0,33l **4,00**
- krombacher alkoholfrei 0,33l **4,00**
- krombacher alsterwasser 0,33l **4,00**
- budweiser 0,33l **4,00**
- p
- erdinger hefeweizen alkoholfrei 0,5l **5,50**

## Alkoholfreies

- fritz kola, ohne zucker, mischmasch, zitronenlimo, orangenlimo je 0,2 flasche **3,00**
- fritz-spritz apfelsaftschorle / rhabarbersaftschorle 0,2l flasche **3,00**
- almdudler 0,25l flasche **3,00**
- rauch säfte apfel, orange, joannisbeer, mango, cranberry 0,2l flasche **3,00**
- magnus still / medium 0,25l flasche **3,00**
- magnus still / medium 0,7 flasche **7,00**

## Heissgetränke

- espresso **3,00**
- cafe **3,00**
- cappuchino **3,50**
- latte macchiato **4,00**
- alle kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert !
- kakao caotina **4,00**

damman frères tee : schwaz,, rminze, rooibos, grün, früchte **4,00**

## ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
  - E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

### wir verarbeiten am liebsten saisonale, regionale produkte von unseren lieferanten:

gemüse und obst – köllner hof & hof hinrichs kölln-reisiek  
denns biomarkt & wochenmarkt - elmshorn  
käsespezialitäten – backensholzer hof  
brot und backwaren – kalle bäcker stratmann- uetersen  
fleisch und wurstprodukte – butcher shop sibbert – kölln-reisiek  
italienische wurstspezialitäten – gebrüder picchianti – iserbrook  
geflügel & eier – hofladen stajohann – neuendorf  
tees – dammann frères tee paris  
alles andere – rewe kim ide – elmshorn und edeka lender – kiebitzreihe  
unsere blumen kommen von blume 10 elmshorn