

Vorspeisen

Klassisches italienisches Bruschetta Pomodori 6 €

Carpaccio vom Rind mit Gremolata, gerösteten Mandeln und Parmesan 10 €

Gebratener Ziegenkäse im Serranoschinken mit Apfel-Rosmarin-Chutney 9 €

Anti Pasti Variation 9 €

ab 2 Personen 8 €

Suppe

Edelfischsuppe mit Garnelen
7 €

Grünes Erbsensüppchen mit Croutons 6 €

Salate

Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenfilet, gerösteten Mandelstiften und Apfel-Rosmarinkonfit 12 €

Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten auf knackigen Salat 16 €

Bunter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Pesto von getrockneten Tomaten 12 €

Zarte Steakstreifen auf Salatvariation mit Parmesan
14 €

Klassiker

Kleine Pellkartoffeln auf spanische Art, im Ofen mit Rosmarin, Meersalz und Olivenöl gegart an Salatbouquet

mit Kräuterquark oder Mojo Rosso oder Sesam- Chili- Aioli

Wahlweise mit:

Riesengarnelen 16 €

Hähnchenbrust 14 €

Steakstreifen 15 €

Geflügel

Poulardenbrust gefüllt mit Chorizo und Feta an Pfannengemüse

18 €

Steaks vom Grill

Entrecôte von der Meisterfrisch Färsche 250g
28 €

300g 31 €

Hüftsteak von der Meisterfrisch Färsche 200g
21 €

300g 29 €

Filet vom Iberico Schwein 200g 21 €

300g 29 €

„Surf & Turf“

200g Rindermedaillons mit Riesengarnelen
30 €

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen:

***Hausgemachte Mojo Rosso, Sesam- Chili- Aioli ,
Kräuterbutter, Brat- oder Rosmarinkartoffeln oder
Pommes Frites und einen kleinen Salat***

Weitere Beilagen:

Champignons, Karotten oder Spinat je 3€

Fisch

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an Estragonschaum 21€

Filet vom Nordsee- Kabeljau auf der Haut gebraten mit Weißweinschaum
18 €

„Nindorfer Pannfisch“

Dreierlei Fischfilets mit Dijon-Senfsauce 18 €

Würzige Gambas mit Sesamaioli 24 €

Filet von der Nordseescholle mit Limettenschaum 17 €

Wählen Sie zu Ihrem Fisch 2 Beilagen :

***Kleiner Salat, Spitzkohl, Karotten, Spinat,
Brat- oder Rosmarinkartoffeln***

Pasta

Ravioli mit einer cremig feinen Lachsfarce und Spinat gefüllt an leichtem Zitronen- Parmesanschaum 12 €

Spaghetti mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und Frühlingslauch
16 €

Tagliatelle mit Spitzen vom Iberico Schweinefilet, Champignons und Frühlingslauch in leichter Cognac -Sahnesauce
15 €

Spaghetti mit Rindfleischstreifen, Basilikumpesto und

Parmesan 15 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Viva con Aqua</i>	0,33	2,80€
<i>Viva con Aqua Laut oder Leise</i>	0,75	5 €
<i>Deichlimo Zitrone</i>	0,33	3 €
<i>Deichlimo Orange</i>	0,33	3 €
<i>Deichlimo Holunder</i>	0,33	3 €
<i>Spezi</i>	0,33	3 €
<i>Coca Cola</i>	0,33	3 €
<i>Flenburger Malz</i>	0,33	3 €
<i>Apfelsaftschorle Naturtrüb</i>	0,3	3 €
<i>Maracujaschorle</i>	0,3	3 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,3	3 €
<i>Rhabarberschorle</i>	0,3	3 €
<i>Kiba (Kirsch&Bananensaft)</i>	0,3	
3,50 €		
<i>Diverse Säfte</i>	0,3	3,50 €

Biere vom Fass

<i>Flensburger Edles Helles</i>	0,3	3,30 €
<i>Flensburger Edles Helles</i>	0,5	5 €
<i>Alsterwasser</i>	0,3	3 €
<i>Alsterwasser</i>	0,5	4,80 €

Flaschenbiere

<i>Flensburger Dunkel</i>	0,33	3 €
<i>Flensburger Alkoholfrei</i>	0,33	3 €
<i>Erdinger-hell</i>	0,5	4 €
<i>Erdinger-alkoholfrei</i>	0,5	4 €

Kaffe/Kaffeespezialitäten

Café Intención Kaffeegenuss fair gehandelt

In Café Intención steckt viel Gutes. Seinen exzellenten Geschmack verdankt der Kaffee der Tatsache, dass er aus feinsten Kaffeebohnen besteht, die besonders aromaschonend geröstet wurden. Darüber hinaus handelt es sich bei Café Intención um eine Sorte, die mit dem Fairtrade-Siegel zertifiziert ist.

<i>Kaffee</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Cappuccino mit Milch</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Espresso-doppelt</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,40 €</i>

Tee

<i>Bio Pfefferminz Tee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schwarztee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Früchtetee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Rooisbos Tee Stern von Afrika</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kräutertee Orange Ingwer</i>	<i>2,50 €</i>

Degestif 2cl

<i>Molinari Sambuca</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pernod</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kümmel „Helbing“</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bailey´s</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gammel Dansk</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa Riserva</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grappa Mokaffee</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa Honig</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa Riserva Sansibar</i>	<i>6,00 €</i>

<i>Whisky Tullamore Dew</i>	4,00 €
<i>Walnussgeist</i>	8,00 €
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	5,00 €
<i>Bombay Sapphire London Dry Gin</i>	3,50 €
<i>Gin Sul</i>	5,00 €
<i>Hendricks Gin</i>	5,00 €
<i>Havanna Club</i>	
4,00 €	

Für Longdrinks berechnen wir 2,50 € für das Mixgetränk

Offener Ausschank

Weißwein

Weingut Dr. Loosen
Grauer Burgunder, trocken

*Der Jahrgang erbrachte Lesegut mit einer fruchtigen Säure.
Diesen Wein zeichnen vor allem seine Nachhaltigkeit und sein
zarter Schmelz aus. Mit seinem feinen Duft nach Birne
bezaubert er das Genießerherz*

0,2 ltr. 5 €

De Gras, Chile
Sauvignon blanc , trocken

*frischer duftiger Sauvignon Blanc mit intensiven Aromen
tropischer Früchte und zarten Zitrusnoten, am Gaumen schöne
Balance von lebendiger Säure und guter Struktur*

0,2 ltr. 5 €

Cellier de Vicomtes, Südfrankreich
Chardonnay, Vin de pay, trocken

*Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Komplexes Bukett mit
Butternoten und Birnenaromen. Im Geschmack ist er füllig mit
Honig- und Nussaromen.*

0,2 ltr. 5 €

Rose

Vinicola Sartori, Veneto
Chiarretto, trocken

Glänzende Roséfarbe, delikates blumiges Bukett und angenehm samtiger Geschmack.

0,2 ltr. 4,50 €

Weinschorle

Weißwein mit Mineralwasser

0,2 ltr. 4 €

Rotwein

Vinicola Sartori, Veneto

Merlot igt, trocken

Helles Rubinrot, fruchtiges Bukett mit leichten Kräuternoten, eleganter und samtiger Geschmack.

0,2 ltr. 5€

Bodega Ramon Bilbao, Rioja

Monte Llano Tempranillo, trocken

Ein frischer Duft von Schwarzkirschen, die weich und saftig am Gaumen widerhallen und - aufgrund eines 4- bis 6-monatigen Barriqueausbaus – durch weiche Tannine harmonisch abgerundet werden.

0,2 ltr. 6,00 €

Cellier de Vicomtes, Südfrankreich

Cabernet Sauvignon Vin de pay, trocken

Rubinrote Farbe mit violetten Spiegelungen. Nase: Aromen von Paprikaschoten, Pfeffer und reifen Früchten. Im Mund ist der Wein herzlich und geschmeidig mit weichen Tanninen.

0,2 ltr. 5 €

Flaschenweine Weißwein

Weingut Bauer, Pfalz

„Happiness“, Pinot Blanc Q.b.A., trocken

Eleganter Weißburgunder, trocken ausgebaut mit einem dezenten Aroma, das an grüne Nüsse, Apfel, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert. Ein vielseitig verwendbarer Menübegleiter, oder als gut gekühlter Terrassenwein. Passt perfekt zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel.

0,75ltr.

23 €

Weingut Bauer, Pfalz

Riesling Q.b.A., trocken

Feinfruchtige, klassische Rieslingart mit markanter Säure – er hat in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Dieser „typische“ Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelb tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure. Passt perfekt zu Meeresfrüchten und Kalbfleisch.

0,75ltr.

21 €

**Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg
Jungspund, halbtrocken**

Cuvee aus Riesling, Kerner und Gewürztraminer. Frischer Duft nach Banane und Pfirsich, jung und frisch im Geschmack. Knackige Frucht!

0,75ltr.

20 €

**Domaine Horgelus, Gascogne – Frankreich
Colombard/Sauvignon Blanc, trocken**

Frisches und intensives Bukett nach Blüten, tropischen Früchten und Zitrusaromen. Am Gaumen fruchtig und vollmundig mit einer lebendigen Säurestruktur.

0,75ltr.

21 €

**Vinicola Sartori, Veneto
Marani igt, trocken**

Weißwein mit intensiven Goldreflexen; Bukett nach reifen Früchten und Honig. Am Gaumen ist der Wein adelig, rund und vollmundig. Der Nachgeschmack ist anhaltend und harmonisiert mit dem Bukett.

0,75ltr.

24 €

Rotwein

**Vinicola Sartori, Veneto
Rosso Veronese**

Ein Teil der Trauben wird sorgfältig im Weinberg gelesen und in kleinen Kästen bis Anfang November teil-getrocknet. Der Rest hat eine normale Vinifizierung. Die Maische-Gärung dauert 10 Tage, nach der der Wein in Tanks der Apfel-Milchsäure Gärung untergeht. Das Reifen des Weines in großen Eichenfässern dauert einige Monate, um anschließend abgefüllt zu werden und kurz in der Flasche zu verfeinern. Dies ermöglicht, dass der Wein noch eine delikate Fruchttempfindung entfalten kann. Lebhaftes Granatrot, intensives und anhaltendes Bukett nach roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein

körperreich, rund, gefällig, leicht trocken und samtig, mit harmonischem sanft-strukturiertem Körper.

0,75ltr. 18€

***Bodega Ramon Bilbao, Rioja
Tempranillo, Crianza DOCa***

Komplexe Aromen in der Nase, verschiedene Früchte, Mandelholz und etwas Zimt, am Gaumen kräftig, weich und samtig, langes Finale mit reifen Tanninen

0,75ltr. 28 €

***Weinkellerei Botter, Apullien
Doppio Passo Primitivo di Salento IGT***

Für unseren Doppio Passo wird eine Hälfte der Primitivo-Trauben in der zweiten bzw. dritten Dekade geerntet und traditionell vinifiziert. Der Rest reift weitere 3–4 Wochen am Rebstock. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, erfolgt das "ripassare" oder "erneuter Durchgang" mit dem im August geernteten Primitivo. Diese zweite Gärung verhilft dem Wein zu mehr Intensität, Fülle und Charakter.

0,75ltr. 23 €

***Marchesi di Frescobaldi, Toskana
Campo ai Sassi Rosso di Montalcino***

Im Glas funkelt der Wein in einem satten Rubinrot. Sein Bouquet ist komplex und reich an Fruchtnoten (Kirsche, Brombeere, Pflaume und Waldfrüchte). Daneben finden sich mineralische Anklänge, Röstnoten von Kakao und Kaffee sowie Nuancen von Tabak. Am Gaumen ist er warm und weich, schön harmonisch mit glatten, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist lang und nachhaltig mit leicht fruchtigem Nachhall.

0,75ltr. 35 €