Speisen- & Getränkekarte

Roter Haubarg

Informationen rund um den Roten Haubarg

Diese Informationen sollen Ihnen helfen, sich bei uns im Restaurant zurechtzufinden.
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Im Roten Haubarg ist es möglich, sich das „Ja-Wort" zu geben. Einige hundert Paare haben es schon vorgemacht. Die Trauungen können von Montag bis Samstag stattfinden. Getraut wird in der gemütlichen Hochstube (bis 25 Personen) oder im urigen Peerstall (bis 60 Personen).
Anmeldungen und Formalitäten werden über das Standesamt Nordsee-Treene organisiert.

Wir richten auch Firmen- und Familienfeiern aus. In den historischen Gaststuben haben wir bis zu 90 Plätze und im urigen Peerstall bis zu 60 Plätze. Gerne bieten wir Ihnen Menüs und Buffets für jeden Geldbeutel an.

Zum Verkauf bieten wir Ihnen folgendes an:

- schmackhafte selbstgemachte Liköre
- kalligraphische Bilder von Karina Reck
- die Sage über den Roten Haubarg
- ein Heft über den Roten Haubarg

Gäste mit einem Wohnmobil können kostenlos auf unserem großen Parkplatz übernachten.
Für unsere ganz kleinen Gäste haben wir im Notfall Windeln vorrätig. Wenden Sie sich einfach an unsere Mitarbeiter.

Partner
Nationalpark Wattenmeer

WATTENMEER
WELTNATURERBE

Seit dem 19.Mai 2011 sind wir Partner des Nationalparks Wattenmeer. Wir arbeiten schon seit Jahren umweltfreundlich und engagieren uns für die Region Eiderstedt und das Wattenmeer. Wir haben uns um die Partnerschaft mit dem Nationalpark Wattenmeer beworben und uns als umweltfreundlicher Betrieb zertifizieren lassen.

WIR SIND PARTNER.
NATURGENUSS FESTIVAL
Mit Genuss die Natur retten.
Ein Projekt der: STIFTUNG NATURSCHUTZ

Partner Naturgenuss Festival
Stiftung Naturschutz seit 2018.

Slow Food®
Deutschland e.V.

Genussführer Auszeichnung
Slow Food seit 2016.

Der Rote Haubarg

Ein Werk des Teufels

Als Beleg dafür, dass der Rote Haubarg für die Menschen in der Landschaft eine herausragende Rolle hat, mag gelten, dass mit dem Bau schon vor langer Zeit eine Sage verbunden wurde.
Karl Müllenhoff teilt sie in seiner bekannten Sammlung in folgender Form mit:

And der Landstraße nicht weit von Witzwort steht ein großer, schöner Hof – der Rote Haubarg.
Dieser hat neunundneunzig Fenster.
Vor Zeiten stand hier ein kleines elendes Haus und ein armer, junger Mann wohnte darin, der in die Tochter eines reichen Schmieds, seines Nachbarn gegenüber, verliebt war.
Das Mädchen und die Mutter waren ihm auch gewogen, doch der Vater wollte nichts davon wissen, weil der Freier so arm war. In seiner Verzweiflung verschrieb er seine Seele dem Teufel, wenn er ihm in einer Nacht, bis zum Hahnenschrei, ein großes Haus bauen konnte.
In der Nacht kam der Teufel, riss das alte Haus herunter und blitzschnell erhoben sich neue Mauern.
Vor Angst konnte der junge Mann es nicht länger auf dem Bauplatz aushalten.
Er lief hinüber in des Schmieds Haus und weckte die frauen, wagte aber nicht zu gestehen, was ihm fehle.
Doch als die Mutter einmal zum Fenster hinaussah und mit einem Male ein großes Haus erblickte, dessen Dach eben gerichtet ward, da musste er bekennen, dass er aus Liebe zu dem Mädchen seine Seele dem Teufel verschrieben hatte, wenn er, ehe der Hahn kräht, mit dem Bau fertig würde.
Schnell ging die Mutter in den Hühnerstall, schon waren neunundneunzig Fenster eingesetzt und nur noch das hundertste fehlte. Da griff sie den hahn, schüttelte ihn und er krähte laut. Da hatte der Teufel sein Spiel verloren und fuhr zum Fenster hinaus.
Der Schmied aber gab seine Tochter nun dem jungen Mann, desses Nachkommen noch auf dem Hauberge wohnen. Aber die hundertste Scheibe fehlt noch immer und sooft man sie auch am Tage eingesetzt hat. so wird sie doch des nachts wieder zerbrochen.

Liebe Gäste

Wir sind verpflichtet, für alle angebotenen Speisen 14 allergene Stoffe (A1 – A14) auszuweisen.
Sollten Sie Allergiker/in sein, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer speziellen Speisekarte,
in der alle allergenen Stoffe ausgewiesen sind.

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

A1 = Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
A2 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3 = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
A4 = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
A5 = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
A6 = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A7 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
A8 = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
A9 = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
A10 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
A11 = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A12 = Schwefeldioxyd und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
A13 = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A14 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Lieferanten

Johannsens Biohof, Sprakebüll
Bio Rindfleisch

Landschlachter Kühn, Oldenswort
Lamm, Schwein, Rind

Krabben- und Fischhandel, Tönning
Fisch, Krabben

Witzworter Meierei, Witzwort
Molkereiprodukte

Gemüsehof Nebbe, Simonsberg
Verschiedene Grundnahrungsmittel

Chefs Culinar, Kiel
Verschiedene Grundnahrungsmittel

Muku-Eis, Nordstrand
Eis

Marten Henningsen, Schwabstedt
Torten

ooQou&Co, Peter Herrmann, Bad Bramstedt
Kaffee, Espresso und Schokolade

Grachten Fräulein, Friedrichstadt
Verschiedene Tees

Getränke Tadsen, Oster-Ohrstedt
Diverse Getränke, Wein und Spirituosen

Flensburger Brauerei
Pilsener, Dunkel, Malzbier, Mineralwasser

Hofbräu München
Weizenbier und im Sommer das Sommerzwickl

Weingut Korrell, Bad Kreuznach
Verschiedene Weine, Sekt
und „Mein Fass" exklusiv für den Roten Haubarg

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Rinderkraftbrühe
mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen
10,90 €

Grobe Tomatensuppe (vegetarisch)
mit Kräutern und grobem Pfeffer
9,90 €

Eiderstedter Fischbouillion
mit Einlage
14,90 €

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing
6,90 €

Salat „Land und Meer"
mit gebratenen Steakstreifen vom Short Horn Rind und Fischfilet
24,90 €

Gebackener Ziegenkäse
im Salat-Nest, dazu Feigensenf
16,90 €

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Baguettebrot.

Alle Speisen- und Getränkepreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Spezialitäten vom Shorthorn Rind

Rinderroulade vom Bio Rind
mit Apfelrotkohl, Butterkartoffeln und Sauce
27,90 €
große Portion (zwei Rouladen)
36,90 €

Rumpsteak vom Bio Rind (200g)
mit Champignons-Zwiebel-Gemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter
34,90 €
mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und Kräuterbutter
34,90 €

Eiderstedter Lamm aus Oldenswort

Lammkeule
mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und Rosmarinsauce
29,90 €

Hausgemachtes Lammgulasch
mit Kräuterspätzle und Salat
27,90 €

Burger vom Shorthorn Rind

Simons-Burger
200g saftig gegrilltes Bio Rindfleisch (medium) im Rotem Brötchen, mit BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Bacon, dazu Wedges
21,90 €
mit Spiegelei
23,40 €

Wilde Ziege
200g saftig gegrilltes Bio Rindfleisch (medium) mit Ziegenkäse überbacken im Rotem Brötchen, mit BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Bacon, dazu Pommes
23,90 €

Der Gesunde (vegetarisch)
gegrilltes Gemüse im Rotem Brötchen, mit BBQ-Sauce, Salat Tomate, Gurke, Zwiebeln, dazu Wedges
16,90 €

Dips und Saucen

Remoulade, Ketchup, Mayo, Sour Creme
0,80 €

Kräutermayo-Dip, Knoblauch-Dip
1,20 €

Regionales

Haubargplatte
Labskaus, Matjes, Brathering, Sauerfleisch, dazu Salatgarnitur und Bratkartoffeln
28,90 €

Labskaus
mit roter Bete, Gewürzgurke, Matjes, Spiegelei und Salatgarnitur
20,90 €

Matjes „Hausfrauenart"
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur
19,90 €

Brathering
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur
19,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur
19,90 €

Spezialitäten vom Schwein

Schweinelachsschnitzel „Wiener Art"
mit Buttergemüse und Bratkartoffeln
22,80 €

Schweinelachsschnitzel „Holsteiner Art"
mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Simonsberger Katenschinken und Gewürzgurke
28,80 €

Schweinelachsschnitzel
mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat
26,90 €

Schweinerückensteak
mit Ananas und Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salat
26,50 €

Fisch

Scholle „Finkenwerder Art"
mit Butterkartoffeln und Salat
28,90 €

Schollenfilet in Eihülle
mit Butterkartoffeln und Salat
22,90 €

Pannfisch
gebratene Fischfilets mit Dijonsenf-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
28,80 €

Duett vom Lachs und Zander (gedünstet)
auf Rahmspinat und Rote Beete Stampf
29,90 €

Panierter Seelachs
mit Pommes, Remoulade und Krautsalat
23,90 €

Vegetarisch und Vegan

Pilzpfanne
gebratene Pilze, Cherrytomaten, mit Drillingskartoffeln, mit Käse überbacken
18,90 €

Gefüllter Gemüsepfannkuchen
überbacken mit Spinat und Käse
18,90 €

Kokos-Gemüse-Curry (vegan)
geschmortes Gemüse in Currysauce, dazu Reis
16,90 €

Kids (bis 12 Jahre)

„Kapitän Blaubär"
Fischstäbchen mit Buttergemüse und Pommes
10,90 €

„Roter Kuckuck"
Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan
8,90 €

Pfannkuchen
mit Nutella oder Apfelmus oder Zimt und Zucker
6,50 €

Nuggets
mit Pommes und Salat
11,90 €

Dips und Saucen

Remoulade, Ketchup, Mayo, Sour Creme
0,80 €

Kräutermayo-Dip, Knoblauch-Dip
1,20 €

Alle Speisen- und Getränkepreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dessert

Hausgemachte Waldbeergrütze
mit Vanilleeis und Sahne
6,90 €

Warmes Schokoladenküchlein
mit Kirschsauce und Sahne
9,90 €

Gebackene Apfelringe
mit Vanilleeis und Sahne
9,90 €

Friesenpfannkuchen
mit Pflaumenmus gefüllt, dazu Sahne, Vanilleeis und Blätterteig
11,80 €

Eis

Nordstrander MUKU Eis
gemischtes Eis (Erdbeere, Schokolade, Vanille)
4,80 €
mit Sahne
5,60 €

Kugel Eis nach Wahl
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Eierlikör, Pfefferminz, Cookies
1,80 €

Extras

Portion Sahne	warme Schokoladensauce	warme Kirschen	Bunte Streusel	Smarties	Eierlikör
0,80 €	1,80 €	2,80 €	1,30 €	1,80 €	2,30 €

Alle Speisen- und Getränkepreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eis

Klüten-Köm-Becher
Schokoladeneis, Eierlikköreis, Vanilleeis, mit Sahne und Eierlikör
7,00 €

Coupe Danmark
3 Kugeln Vanilleeis, mit warmer Schokoladensauce und Sahne
6,50 €

Nussknacker
1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Haselnusseis, mit Nusskrokant, Karamellsauce und Sahne
6,50 €

Friesenbecher
3 Kugel Vanilleeis, mit Pflaumenmus, Blätterteig und Sahne
7,00 €

After Eight
2 Kugeln Pfefferminzeis, 1 Kugel Schokoladeneis, mit Sahne und After Eight
7,00 €

Schwedenbecher
3 Kugeln Vanilleeis, mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör
7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Flensburger Mineralwasser (Flasche)		0,33 l 4,80 €
St. Michaelis Feinperlig (Flasche)		0,75 l 7,90 €
St. Michaelis Naturell (Flasche)	0,25 l 3,80 €	0,75 l 7,90 €
Coca-Cola B, C	0,2 l 3,20 €	0,4 l 4,80 €
Coca-Cola light B, C, E	0,2 l 3,20 €	0,4 l 4,80 €
Sprite	0,2 l 3,20 €	0,4 l 4,80 €
Fanta C, D	0,2 l 3,20 €	0,4 l 4,80 €
Spezi B, C, D	0,2 l 3,20 €	0,4 l 4,80 €
Apfelschorle	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Apfelsaft	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Orangensaft	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Kirschnektarschorle	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Kirschnektar	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Bananenektar	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Traubensaftschorle	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Traubensaft	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Schwarzer Johannisbeersaftschorle	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Rhabarbersaftschorle	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Rhabarbersaft	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Maracujasaftschorle	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Maracujasaft	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
KIBA E	0,2 l 3,60 €	0,4 l 5,60 €
Ginger Ale C	0,2 l 3,80 €	
Tonic Water A, C	0,2 l 3,80 €	
Bitter Lemon A	0,2 l 3,80 €	
Wildberry C	0,2 l 3,80 €	
Küstenlimo Cola B, C		0,33 l 4,80 €
Küstenlimo Cola Zero B, C, E		0,33 l 4,80 €
Küstenlimo Spezi B, C		0,33 l 4,80 €
Küstenlimo Orange C, D		0,33 l 4,80 €
Deichlimo Maracuja C, D		0,33 l 4,80 €
Deichlimo Zitrone		0,33 l 4,80 €
Deichlimo Holunder		0,33 l 4,80 €
BIO Stachel Berry		0,33 l 4,90 €

A = chininhaltig B = koffeinhaltig C = enthält Farbstoffe D = enthält Konservierungsstoffe E = mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylanalynquelle)
F = enthält Milch G = enthält Getreide Alle Speisen- und Getränkepreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bier

Flensburger Pilsener hell G	0,3 l 4,40 €	0,5 l 5,90 €
Flensburger dunkel G	0,3 l 4,40 €	0,5 l 5,90 €
Alsterwasser G	0,3 l 4,40 €	0,5 l 5,90 €
Hofbräu Weizen (Flasche) G		0,5 l 5,90 €
Hofbräu Weizen Alkoholfrei (Flasche) G		0,5 l 5,90 €
Hofbräu Alster trüb (Flasche) G		0,5 l 5,90 €
Flensburger Strandlager (Flasche) G		0,33 l 4,80 €
Flensburger Malzbier (Flasche) G		0,33 l 4,80 €
Flensburger Alkoholfrei (Flasche) G		0,33 l 4,80 €
Flensburger Radler Alkoholfrei (Flasche) C, D, E, G		0,33 l 4,80 €

Spirituosen (2cl)

De geele Köm 32%	3,20 €
Calvados 40%	3,80 €
Friesengeist 56%	4,20 €
Osborne Veterano 30%	4,40 €
Asbach Uralt 38%	4,20 €
Bombay dry Gin 40%	4,80 €
Amaretto 21,5%	3,60 €
Amaretto heiß mit Sahne 21,5%	4,40 €
Ramazzotti 30%	4,60 €
Verteiler (Kräuterschnaps) 32%	3,80 €

A = chininhaltig B = koffeinhaltig C = enthält Farbstoffe D = enthält Konservierungsstoffe E = mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylanalynquelle)
F = enthält Milch G = enthält Getreide Alle Speisen- und Getränkepreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Spirituosen (2cl)

Schimmelreiterauswahl

Schimmelreiter Korn 32%	3,80 €
Schimmelreiter Insel-Aquavit 38%	3,80 €
Schimmelreiter Rum-Verschnitt 40%	3,80 €
Schimmelreiter Küsten-Wodka 37,5%	3,80 €
Schimmelreiter Sahne-Bonscher 17% C, F	3,80 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 40%	6,20 €
Otard Cognac 40%	6,90 €
Hennessy XO 40%	14,80 €

Whisky

Tullamore Dew 40% C	6,00 €
Dalwhinnie Single Malt 43% B, C	7,00 €
Glenlivet Single Malt 40%	7,00 €

Brände

Williams Birne 42%	5,40 €
Kirschwasser 40%	5,40 €
Himbeergeist 40%	5,40 €
Ziegler Obstbrand 43%	6,20 €
Ziegler Kirsche Nr.1 43%	15,00 €

Grappa

Grappa di Barolo 40%	6,00 €
Grappa di Brunello 45%	6,00 €
Grappa di Amarone 40%	6,00 €
Grappa Stravecchia 41%	6,00 €

A = chininhaltig B = koffeinhaltig C = enthält Farbstoffe D = enthält Konservierungsstoffe E = mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylanalynquelle)
F = enthält Milch G = enthält Getreide Alle Speisen- und Getränkepreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Weißwein

2024/2025 Austernfischer Weiß
Silvaner / Kerner Cuvee vom Weingut Schmidt von der Nähe.
Frisch und trocken, der ideale Wein zu Fischgerichten.

0,2l 6,50 €
0,75l 18,00 €

2025 Grauer Burgunder, trocken
Vom Weingut Emil Bauer aus der Südpfalz. Fruchtige Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten, ergänzt durch vegetative Noten von grünen Bohnen und Paprikaschoten.

0,2l 6,50 €

2024/2025 Silvaner „Fünf Freunde", trocken
Vom Weingut zur Schwane, Franken. Unkompliziert, ursprünglich, herzhaft.
Der Wein für jeden Tag.

0,2l 6,50 €
0,75l 21,50 €

2024/2025 Sauvignon Blanc – Ein Tag am Meer
Leichtfüßig und vielschichtig – am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig mit ausdrucksstarken Noten von Physalis, Stachelbeere, Ananas und weißen Johannisbeeren.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

2024 Hofkeller Würzburg Scheurebe
Eine Kreuzung aus dem Riesling und einer Buketttraube, die sich farblich in einem mittleren Grüngelb präsentiert. Der aromatische Eindruck reicht von Zitronengras bis zur Stachelbeere und Holunder.

0,2l 7,50 €
0,75l 24,00 €

2024/2025 Austernfischer Rosé, trocken
Vom Weingut Julius Knall, Pfalz. Mit zarter, brillanter Rosenblattfarbe, duftet verführerisch nach Veilchen und reifen Himbeeren.

0,2l 6,50 €
0,75l 18,00 €

2023 Riesling, feinherb
Von Korrell. Paradiesisch betörende Duftnoten von reifen Aprikosen, saftigen Mirabellen, Zitronenzeste, Orangeat, Honig und Kräutern. Am Gaumen ausladend, mit viel gelber Steinfrucht, doch immer in der Spur gehalten vom nahe-typischen mineralischen Schliff.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

Rotwein

2024/2025 Merlot Villa Mura IGT, trocken
Ein freundlicher Wein, der durch seine unkomplizierte Art zum Genießen einlädt.

0,2l 6,50 €
0,75l 18,00 €

2024 Austernfischer Cuvee Rot
Mit violetten Reflexen im Glas, betörende Nuancen von reifen Brombeeren vereint mit frischen Holunderbeeren. Im großen Holz gereift, ein Cuvee aus Carbanet Sauvignon, Merlot und Portugieser Reben.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

2024/2025 Anartoccolo Primitivo
Der Primitivo ist tief dunkel in der Farbe und glänzt durch eine schöne Frucht und eine gute Struktur.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

2023 Rotling „Herzensbrecher" Mosel
Für Naschkatzen. Leicht lieblicher Rotling, der jedes Eis zwischen den Herzen bricht.

0,2l 6,00 €
0,75l 17,50 €

2019 Ramon Bilbao Tempranillo, Monte Llano
Ein leichter Roter mit sortentypischer Eleganz, konzentrierten Aromen von Schwarzkirschen und herrlicher Frische im Bouquet.

0,2l 9,00 €
0,75l 24,00 €

2020 Baron de Ley Reserva
Rioja „Finca Monasterio". Spitzencuvee aus Tempranillo und Carbanet Sauvignon.
Zwei Jahre Barrique-Ausbau, trocken, mild und fruchtig.

0,75l 35,00 €

2021 Viña Real Crianza Rioja
Im Glas zeigt er eine schöne granatrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeichnen sich frische Aromen von roten Früchten und Lakritz ab. Am Gaumen rund mit weichen Noten von Gebäck und Gewürzen.

0,2l 8,00 €
0,75l 22,00 €

Wein aus dem Hause Korrell

2022 Korrell „Mein Fass" Weißweincuvee, trocken — 0,2l 7,50 € / 0,75l 20,00 €
Mit dem hellen Gelb bringt der Weißwein sommerliche Züge in das Glas, die von den aromatischen Noten stilvoll ergänzt werden. Rebsorte: Riesling, Rivaner, Weißburgunder.

2024 Weißer Burgunder — 0,2l 8,50 € / 0,75l 24,50 €
Ein feingliedriger und gleichzeitig lebhafter Burgunder mit ausgewogener Süße-Säure Balance in der Nase. Blumig, feiner Duft von gelben Früchten wie Birne und Weinbergpfirsich.

2024 Grauer Burgunder — 0,75l 24,00 €
Dieser Graue Burgunder zeigt sich mit kraftvollem, fruchtbetonten Körper und zartem Schmelz am Gaumen. In der Nase: grüner Apfel, reife Birnen.

2024/2025 Spätburgunder — 0,2l 8,50 € / 0,75l 24,50 €
Der Spätburgunder ist trocken, von dichter roter Farbe und zeigt leicht violette Reflexe im Glas. Im Bouquet entfalten sich feine Aromen von Schwarzkirsche, würzigem Zimt, dezentem Tabak und Vanille.

2023/2024 Muskateller Riesling, fruchtig — 0,2l 8,00 €
Ein sanfter, kerniger Riesling, unverkennbar seine lebhafte, frische Rieslingart mit einem Duft von Apfel und Minze.

2024/2025 Little Lion Rosé — 0,2l 8,50 € / 0,75l 24,50 €
Unser Terrassen-Wein! Die ersten Frühlingsstrahlen, dazu unser Rosé. Zarte Lachsfarben, fast blanc de noir Charakter. Am Gaumen erfrischend mit einem Duft nach Himbeeren und Wildrosen. Zartrosa, animierend, sommerlich.

Amarone

**Seit 1964 wird er nur in besonders guten Jahren hergestellt. Äußerst knapp und streng limitiert, werden maximal 6000 Flaschen pro Jahrgang hergestellt.
Seine unglaubliche Aromenkonzentration erhält er durch das „Appassimento-Verfahren".**

**Die besten Trauben werden mindestens drei Monate lang auf Bambusmatten zum Trockenen ausgebreitet. Dabei verlieren sie 35 - 40% ihres Gewichtes.
Für eine Flasche Wein werden doppelt so viele Trauben benötigt wie sonst üblich.
Durch die Nutzung der antiken Rebsorte Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinari 5%, erhält der Amarone sein immenses, vollfruchtiges Bouquet, überzeugende Kraft und Glut, mit einem ausgiebigem Nachhall und konzentrierter Frucht am Gaumen.
Monte Sant`Urbano, Italien**

2016 Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 0,75l 90,00 €
Speri Viticoltori. Unglaublich intensiv und kraftvoller Duft von Kirsche und Brombeere, saftig und dicht. Ein „göttlicher" Genuss nicht von dieser Welt.

Der kleine Amarone

Nach der ersten Gärung werden die halbgetrockneten Amarone-Trauben zugesetzt, die durch ihren natürlichen Zuckergehalt eine 2. Gärung einleiten. Danach reift der Wein 2 Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche.

**Der Campofiorin ist etwas leichter als sein „Großer Bruder" der Amarone, aber ebenso weich, rund und reich an Aromen.
Italien**

2018 Masi di Campofiorin Rosso del Veronese IGT 0,75l 45,00 €
Masi Venetien mit Noten von Kirschen und Pflaumen, gewürzt mit Zimt und Vanille.
Ein wahrer Genuss.

Aperitifs

Glas Sekt	0,1 l	5,00 €
Aperol „Sprizz"		8,50 €
Lillet Wildberry		8,50 €
Hugo		7,50 €
Hugo alkoholfrei		7,00 €
„Kir" (Cassis mit Weißwein)	0,1 l	7,00 €
„Kir Royal" (Cassis mit Sekt)	0,1 l	8,00 €
„Kleine Sünde" (Sekt mit Cointreau)	0,1 l	8,00 €
Glas Sekt mit Holunderblütensirup oder Hauslikör	0,1 l	8,00 €

Korrell Brut Natur 0,75l 35,00 €
Aus traditioneller Flaschengärung und natürlich durchgegoren, begeistert der Sekt mit viel Schmelz und sanfter, eleganter Perlage am Gaumen. Eine puristische, kühle Cuvee, die nach 36 Monaten Hefelager ein universeller und toller Schaumweinklassiker ist. Sie werden begeistert sein.

Korrell Riesling Sekt 0,75l 30,00 €
Trocken und lecker.

Hausgemachte Liköre

Hollerbuschlikör	2 cl	5,00 €
Quittenlikör	2 cl	5,00 €
Mirabellenlikör	2 cl	5,00 €
Rote Johannisbeere	2 cl	5,00 €
Brombeerlikör	2 cl	5,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee B	3,20 €
Kännchen Kaffee B	5,10 €
Pott Kaffee B	4,80 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,20 €
Kännchen Kaffee koffeinfrei	5,10 €
Pott Kaffee koffeinfrei	4,80 €
Becher heiße Schokolade F	4,80 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne F	5,40 €
Cappuccino B, F	4,40 €
Cappuccino, groß B, F	7,20 €
Cappuccino koffeinfrei F	4,40 €
Espresso B	3,20 €
Espresso Macchiato B, F	3,50 €
Espresso doppelt B	4,90 €
Milchkaffee B, F	4,80 €
Milchkaffee koffeinfrei F	4,80 €
Latte Macchiato B, F	4,80 €
Latte Macchiato koffeinfrei F	4,80 €
Pharisäer (Kaffee, Rum-Verschnitt 4cl 40%, Sahne)	6,50 €
Tote Tante (Schokolade, Rum-Verschnitt 4cl 40%, Sahne)	6,50 €
Alter Schwede (Schokolade, Baileys 4cl 17%, Sahne) B, C, F	6,50 €
Hauburg-Kaffee (Kaffee, Amaretto 4cl 21,5%, Sahne)	6,50 €
Rüdesheimer Kaffee (Kaffee, Asbach Uralt 4cl 17%, Sahne)	6,50 €
Irish Coffee (Kaffee, Tullamore Dew 4cl 40%, Sahne)	6,50 €
Cappu de Mama (Kaffee, Sahne-Bonscher 4cl 17%, Sahne) C, F	6,50 €
Kaffee Amsterdam (Kaffee, Eierlikör 4cl 20%, Sahne)	6,50 €

A = chininhaltig B = koffeinhaltig C = enthält Farbstoffe D = enthält Konservierungsstoffe E = mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylanalynquelle)
F = enthält Milch G = enthält Getreide Alle Speisen- und Getränkepreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.