



GETRÄNKEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD!

WIR HABEN EINE FANTASTISCHE AUSWAHL
AN GETRÄNKEN ZUSAMMENGESTELLT!

VON BEKANNTEN COCKTAILS UND CRAFT-
BIEREN BIS HIN ZU KÖSTLICHEN WEINEN
UND ÜBERRASCHENDEN ALKOHOLFREIEN
OPTIONEN – FÜR JEDEN IST ETWAS DABEI.

WIR KÖNNEN ES KAUM ERWARTEN, SIE
WILLKOMMEN ZU HEISSEN!

GENIESSE.





S O F T D R I N K S

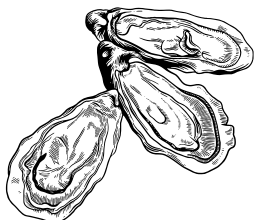
Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Tonic	3,5
Bitter lemon	3,5
Ice tea	4
Ice tea green	4
Chocomel	4
Fristi	4

F R U C H T S Ä F T E

Orangensaft	5
Apfelsaft <i>Schulp</i>	5

W A S S E R

Stilles Wasser	500 ml	3,5
	750 ml	8
Sprudelwasser	500 ml	3,5
	750 ml	8





K A F F E E U N D C O C K T A I L S

Kaffee	3,5
Espresso	3,5
Doppelter Espresso	4
Cappuccino	4
Milchkaffee	4
Latte Macchiato	4,5
Tee	3,5
Ingwertee	4,5
Minztee	4,5
Heiße Schokoladenmilch mit Sahne	5

S P E Z I A L K A F F E E

Irish Coffee <i>Jameson</i>	13
Spanish Coffee <i>Tia Maria</i> oder <i>Licor 43</i>	13
Italian Coffee <i>Disaronno</i>	13
Kiss of Fire <i>Cointreau & Tia Maria</i>	13
Affogato mit <i>Tia Maria</i> , <i>Baileys</i> oder <i>Limoncello</i>	13

C O C K T A I L S

Gordon's Gin Tonic	13
Aperol Spritz	13
Mocktail 0.0%	9

D E S S E R T W E I N

<i>Coteaux du Layon, Chenin Blanc</i>	7
Maison Foucher le Brun, Frankreich	





B I E R E

B I E R V O M F A S S

Heineken

ab 3,5

Weizenbiertglas | Krug

Heineken, das erfrischendste Pilsener. Dank seines leicht fruchtigen Geschmacks, der perfekt mit der Bitterkeit des Hopfens abgestimmt ist.

Heineken 0,0

ab 3,8

Weizenbiertglas | Krug

Heineken 0,0 %, schmecke die Erfrischung eines alkoholfreien Bieres, dank seiner charakteristischen Fruchtnoten und einem leicht bitteren Abgang.

Skuumkoppe

ab 6

Weizenbiertglas | Krug

Charaktervolles, dunkles Weizenbier. Es schmeckt nach Karamell und Aprikose und hat einen cremigen, leicht süßen Abgang. Benannt nach den weißen Köpfen auf den Wellen des Meeres.

Affligem Blond

ab 6,5

Weizenbiertglas | Krug

Sanftes blondes Abteibier mit fruchtigem und leicht würzigem Geschmack.

F L A S C H E N B I E R

Zeezuiper

6,75

Trippel

0 . 0 %

Radler 0.0

5

Affligem Blond 0.0

6





DESTILLIERT

AUSLÄNDISCH

Cognac Hennessy	10
Whiskey Bourbon Jack Daniels	8
Whiskey Jameson	6
Vodka Absolut	6
Rum Bacardi Carta Blanca	6
Grappa Botega Alex	6

HEIMISCH

Kornwein Bols	5
Junger Genever Bols	5

LIKÖRE

Grand marnier	6
Tia Maria	6
Amaretto Disaronno	6
Limoncello Villa Massa	6
Bailey's	6
Licor 43	6
Campari	6
Cointreau	6

PORT

Port Kopke rot	6
----------------	---





S P R U D E L N D



Prosecco Brut Motivo Asolo D.O.C.G

Borgo Molino, Italien, Veneto

Piccolo 200ML

40

13

Ein frischer, lebendiger Prosecco aus dem Qualitätsgebiet Asolo D.O.C.G. mit feiner Perlage und eleganten Noten von Birne und weißen Blüten. Herrlich als Aperitif und ein perfekter Begleiter zu Austern, Sushi, Muscheln, Kibbeling und anderen leichten Fischgerichten aus unserer Küche.

Prosecco Rosé Extra Dry Motivo

Borgo Molino, Italien, Veneto

40

Ein frischer, fruchtiger Prosecco Rosé mit feiner Perlage und eleganten Noten von roten Früchten und Blüten. Herrlich als Aperitif und ein perfekter Begleiter zu Sushi, Garnelen und Lachsgerichten aus unserer Küche.

Champagne, Brut Reserve

Jorez-LeBrun, Frankreich, Champagne

78

Ein üppiger Champagner mit einer angenehmen Mousse, geeignet für jede Zeit. Schmecke die köstlichen Aromen von tropischen Früchten, Pfirsich und Aprikose, mit einer Tiefe und einem Hauch von Minze. Dazu isst du natürlich Austern.

Champagne, chardonnay, blanc de blancs

Ruinart, Frankreich, Champagne

155

Die Reinheit, Klarheit und Perfektion der Ruinart Champagner wird weltweit geschätzt. Ein recht langer und besonders erfrischender Abgang mit einem schönen mineralischen Akzent. Wir empfehlen, diesen ausgezeichneten Wein in guter Gesellschaft zu servieren, um etwas zu feiern. Mit einem Teller Austern.





W E I S S



Sauvignon Blanc, Saint-Bris

48

Bruno Verret, Frankreich, Bourgogne

Einzigartig in Burgund: ein gehaltvoller Sauvignon Blanc mit einem subtilen burgundischen Charakter durch malolatische Fermentation. Erfrischend dank des Sauvignon Blancs, der diesen Wein zugänglicher macht als den durchschnittlichen Chardonnay mit höherem Säuregehalt, wie er in Burgund üblich ist. Der Saint-Bris ist der Freund des Jedermanns, wenn es um gebratene Gerichte geht; dieser Wein ist vielseitig in Bezug auf verschiedene Geschmacksrichtungen. Jakobsmuscheln sind sein Favorit.

Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli

60

Masion Foucher-LeBrun, Frankreich, Loire

Ein raffinierter Pouilly-Fumé in einem eleganten Stil, etwas leichter als Sancerre. Lebendige Noten von Limette, Passionsfrucht und Holunderblüten, mit ausgewogener Mineralität und einem langen Abgang. Ein Wein für Feinschmecker, der sich gut zu kaltem Fisch kombinieren lässt. Zum Beispiel zu geräuchertem Aal oder geräuchertem Lachs.

Sancerre, Le Chêne Marchand

78

Maison Foucher-LeBrun, Frankreich, Loire

Der Sancerre Blanc aus dem renommierten Weinberg Le Chêne Marchand ist ein wahrer Genuss für die Sinne. Dieser konzentrierte Wein ist außergewöhnlich ausgewogen und raffiniert, mit einer verführerischen Palette von reifen Äpfeln, Birnen und Orangenschalen. Der Geschmack ist sauber und rund, angereichert mit Nuancen von Johannisbeeren und erfrischenden Limettennoten. Der Ratschlag, mehrere Vorspeisen zu Ihrem Essen zu bestellen, ist keine Übertreibung, denn jeder Bissen bringt den Wein auf eine andere Weise zur Geltung.

Chablis

12

60

Bruno Verret, Frankreich, Bourgogne

Dieser lebendige Chablis verzaubert mit seiner reichen Mineralität. Zuerst schmeckst du erfrischende Zitrusnoten, gefolgt von reifen Mandelnoten. Sobald Sie sich Zeit zum Verkosten nehmen, enthüllt der Wein weitere runde, warme Noten. Der lange Nachgeschmack überrascht mit Aromen von weißem Fruchtfleisch – ein sich entwickelndes Weinerlebnis, das immer wieder aufs Neue fesselt. Er passt perfekt zu Austern, Salat, Lachs, kleiner Seeszunge und Jakobsmuscheln. Dieser raffinierte Weißwein unterstreicht die zarten Aromen dieser Meeresfrüchte und verstärkt ihre frischen und mineralischen Eigenschaften.





W E I S S



Chardonnay

6

30

Bruno Andreu, Frankreich, Pays d'Oc

Dieser liebevolle Chardonnay aus Frankreich bietet einen raffinierten Geschmack mit Aromen von reifen tropischen Früchten wie Ananas und Mango. Dieser elegante und vollmundige Wein zeichnet sich durch seine hervorragende Ausgewogenheit und seinen reichen Geschmack aus und ist damit eine ausgezeichnete Wahl zu Jakobsmuscheln.

Chardonnay, Oaked

8

40

Bruno Andreu, Frankreich, Pays d'Oc

Dieser Wein wurde vier Monate lang in Holz gelagert und stammt von 40 Jahre alten Rebstöcken. Ein seidenweicher Wein mit exotischen Fruchtnoten von reifer Ananas und dezenten Vanilleakzenten. Man nennt ihn auch einen Chardonnay im Burgunder-Stil. Der Wein hat so viele weiche Aromen, dass er hervorragend zu Kabeljau oder Scholle passt.

Verdejo

6

30

Bodega Emina, Spanien, Rueda

Die Geschmacksknospen werden mit einer Mischung aus tropischen Früchten verwöhnt. Das Mundgefühl ist perfekt ausbalanciert zwischen lebendiger Säure und einer angenehmen Bitterkeit, die für die Verdejo-Traube charakteristisch ist. Dieser köstliche Wein überrascht immer wieder mit seinem erfrischenden Charakter und seinem vollmundigen Geschmack. Genieße jeden Schluck! Ein Salat mit gegrilltem Thunfisch oder Wolfsbarsch kann diesen Wein würdigen.

Sauvignon Blanc

6

30

Bodega Emina, Spanien, Rueda

In der Nase mischen sich tropische Aromen von Ananas und Mango mit Joghurt. Angereichert mit Buchsbaum, würzigen und frischen Zitrusakzenten und einem Hauch von rotem Pfeffer für einen fesselnden Hintergrund. Holländischer Garnelencocktail, Sashimi oder Garnelen Pil Pil bereichern den Geschmack des Weins.

Pinot Grigio delle Venezie DOC

6,5

32,5

Corte Molino, Italien, Veneto

Ein frischer und eleganter Pinot Grigio von Corte Molino, Teil von Borgo Molino aus Venetien. In der Nase zeigen sich grüner Apfel, reife Birne, Zitrus und ein Hauch weißer Blüten. Der Geschmack ist trocken und raffiniert, mit frischer Säure, saftigem hellem Fruchtfleisch und einer subtilen Mineralität. Ein herrlich zugänglicher Wein, der hervorragend zu Weißfisch, Muscheln und gegrilltem Fisch passt.

Riesling.

35

Weingut Braun, Deutschland, Pfälz

Dieser Riesling ist ein lebendiger Ausdruck von spritziger Limette und grünen Äpfeln, dessen verführerische Nase im Glas nur einen kleinen Einblick in sein wahres Geschmacksprofil gibt. Ein ehrlicher und aufrichtiger Wein, der Riesling-Liebhaber mit seiner unerwarteten Tiefe überraschen und begeistern wird. Der Riesling fordert dich heraus, diesen Wein mit Hering, geräuchertem Aal oder Garnelenkroketten zu kombinieren.





W E I S S



Mâcon-Vinzelles

50

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Ein frischer, eleganter Weißwein aus dem südlichen Mâconnais in der Bourgogne. Dieser raffinierte Chardonnay aus dem Weinberg „Les Morandes“ bietet eine schöne Balance zwischen Cremigkeit und lebendiger Säure, mit Aromen von Aprikose und Pfirsich. Perfekt zu feinen Fischgerichten wie Wolfsbarsch oder Kabeljau.

Saint-Véran.

55

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Elegant und kraftvoll, mit reifen Aromen von exotischen Früchten wie reifer Birne und Melone, einem Hauch von Pfirsich, feiner Textur und frischer Mineralität. Dieser biologisch erzeugte Wein reift 12 Monate auf der Feinhefe, was ihm zusätzliche Tiefe und Länge verleiht.

Herrlich zu gegrilltem Fisch, Schalen- und Krustentieren.

Pouilly-Fuissé

73

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Ein eleganter und kraftvoller Weißwein aus biologisch zertifizierten Weinbergen in Fuissé, Burgund. Die Kombination aus Zitruszeste, Grapefruit und einem Hauch von Mandel verleiht dem Wein Finesse, während die lebendige Säure und der Ausbau in großen Holzfässern Struktur und Länge bringen. Ideal zu feinen Fischgerichten wie gebratener Lachs oder Sashimi. Die frische Säure und der subtile Holzeinfluss unterstützen die delikaten Aromen des Fisches und heben das Gericht auf ein höheres Niveau.

Pouilly-Loché 'Aux Barres'

58

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Feiner, mineralischer Chardonnay mit Zitrusfrüchten, Steinobst und einem Hauch von Haselnuss. Der subtile Holzeinfluss und die frische Struktur machen diesen Wein elegant und gastronomisch.

Perfekt zu: Seezunge oder Scholle – Gerichte mit Finesse und Cremigkeit, die wunderbar mit dem runden, mineralischen Stil des Weins harmonieren.





R O S É



Grenache

6

30

Bruno Andreu, Frankreich, Pays d'Oc

Ein frischer, eleganter Rosé aus Cabernet Sauvignon aus Venetien mit feinen Noten von rotem Sommerobst und einem subtilen würzigen Akzent. Schön trocken im Stil und herrlich erfrischend, zugleich überraschend vielseitig am Tisch. Dieser Rosé passt besonders gut zu Thunfischgerichten und unseren Garnelenkroketten.

Grenache, Cinsault und Syrah.

8

40

Domaine de La Rose, Frankreich, Provence

Ein raffinierter Rosé aus den Coteaux Varois en Provence von Domaine La Rose des Vents, von höher gelegenen Weinbergen auf kalkreichen Böden, die für zusätzliche Frische und Eleganz sorgen. Im Glas lebendige Noten von weißem Pfirsich, Walderdbeere und einer subtilen mediterranen Würze, mit einer leichten Spannung und weichen Struktur im Abgang. Ein wunderbarer Begleiter zu Lachsgerichten und Thunfischsteak.

Verdejo, Tempranillo

9

45

Prestigio Bodega Emina, Spanien, Cigales

Emina Rosé Prestigio ist ein exklusiver, blassfarbener Roséwein, inspiriert von den Rosés aus der Provence. Hergestellt aus über 70 Jahre alten Rebstöcken, vereint dieser Wein rote (Tempranillo, Garnacha Tintorera, Garnacha Gris) und weiße (Verdejo, Albillo) Trauben. Das Ergebnis ist ein feiner, hellrosafarbener Wein mit Aromen von wilden Beeren, Thymian, Lavendel und subtilen mineralischen Noten. Durch die Kaltmazeration ist der Wein leicht und ansprechend mit ausgewogenem Volumen, verstärkt durch eine zweimonatige Reifung auf der Feinhefe. Lassen Sie sich von der Küche inspirieren und servieren Sie verschiedene Häppchen – dieser Wein passt sich hervorragend an.





R O T



Les Prunelles Merlot

6

30

Bruno Andreu, Frankreich, Pays d'Oc

Weich, rund und voller dunkler Früchte mit einem Hauch von Lorbeer und Kakao. Elegant und geschmeidig am Gaumen, mit einer frischen Note, die überraschend gut zu gegrilltem Thunfisch oder reichhaltigen Fischgerichten passt.

Sangiovese, Chianti D.O.C.G.

7

35

Terre del Bruno, Italien, Toskana

Der Terre del Bruno Chianti ist ein raffinierter Ausdruck der toskanischen Weintradition. Dieser Wein bezaubert mit einer rubinroten Farbe und einem einladenden Bouquet von reifen Kirschen, Veilchen und einem Hauch von Gewürznoten. Am Gaumen zeigt der Wein ein harmonisches Zusammenspiel von saftigen roten Früchten, weichen Tanninen und lebendiger Säure. Ideal zu vegetarischen Gerichten oder Kabeljau.

Tempranillo

8

40

Bodega Emina, Spanien, Ribera del Duero

Die Tempranillo-Traube verleiht diesem Wein seine tiefrubinrote Farbe und seinen intensiven Geschmack. Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen werden durch einen Hauch von Vanille und Gewürzen ergänzt. Die volle, samtige Textur bietet Aromen von reifen roten Früchten, Kakao und einem Hauch von Eiche, die ihm Komplexität verleihen. Köstlich zu Steak oder gebratenem Lachs.

A L K O H O L F R E I E R W E I N

Verdejo 0.0%

6

30

Matarromera, Spanien, Valbuena de Duero

Dieser alkoholfreie Verdejo vom renommierten Weingut Matarromera bietet ein außergewöhnlich erfrischendes und geschmackvolles Erlebnis. Der Wein verwöhnt die Geschmacksknospen mit einer lebendigen Mischung aus tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, unterstützt von der unverwechselbaren frischen Säure der Verdejo-Traube. Eine ideale Wahl für alle, die einen hochwertigen alkoholfreien Wein suchen.

Verdejo Schäumend 0.0%

7

35

Matarromera, Spanien, Valbuena de Duero

Ein moderner alkoholfreier Schaumwein aus Spanien, hergestellt aus echtem Wein, dessen Alkohol sorgfältig entfernt wurde, wodurch Frische und Eleganz erhalten bleiben. Leicht prickelnd mit lebendigen Noten von grünem Apfel und Zitrus und einem raffinierten, trockenen Stil. Ein festliches Glas, das wunderbar mit Austern und geräuchertem Lachs aus unserer Küche harmoniert.





H Ä P P C H E N K A R T E

GEBRATENER FISCH

BACKFISCH	16
------------------	----

Filet in leichtem Teig getaucht und knusprig goldbraun frittiert.

KIBBELING	16
------------------	----

Stücke Kabeljau in leichtem Teig getaucht und knusprig goldbraun frittiert.

KNUSPRIGE GARNELEN	16
---------------------------	----

Frittierte Garnelen in einer knusprigen Panade.

SNACKS

BITTERBALLEN P/ST. AB 4 STK.	1,50
-------------------------------------	------

Knusprige, goldbraune Bitterballen mit einer cremigen Ragoutfüllung, serviert mit Senf.

KÄSESTANGE P/ST. AB 4 STK.	1,50
-----------------------------------	------

Knusprige, goldbraun frittierte Käsestange mit einer cremigen, geschmolzenen Käselfüllung. Ein köstlicher herzhafter Snack für den Aperitif.

BROT MIT DIP	4 P.P.
---------------------	--------

Handwerkliches Brot mit einem hausgemachten Dip und Butter.

