
FÜR HERZ & MAGEN

Kartoffel - Walnuss - Brot von Hof Würme
Butter, Kirsche & Steinpilz

5,00 €

Verschiedene eingelegte Gemüse

7,00 €

Tatar

Topinambur, Champignon, Birne & Herbsttrüffel

21,00 €

Pulpo

Tomate, Basilikum & Avocado

14,00 €

Gnocchi

Pfifferlinge, Blaubeere & Schnittlauch

15,00 €

ESSEN

FÜR HERZ & MAGEN

Burrata, Caponata & Pinienkerne

14,00 €

Ente, Mais, Majoran & Erdnüsse

16,00 €

Pizza, Wassermelone, Ziegenfeta, Olive & Basilikum

17,00 €

Grilled Cheese Sandwich

Bergkäse, Merretich, Zwiebel & Kimchimayonnaise

14,00 €

Birne, Walnuss & Blätterteig

9,50 €

Gegrillter Pfirsich, Vanille & Beeren

9,50 €

ESSEN

SCHNAPS & AMORE

APERITIF

	€
Negroni „Bordiga“	11
Wermut pur - 5cl	9
Wermut & Tonic - 5cl	10
Akvavit „Charles Grey“	11
Kir Royal „Leo Weyers“ - alkoholfrei	8

BIER

	€
Vom Fass - 30cl	
Wendlandbräu Pils	3.5
Wendlandbräu Alsterwasser	3.5
Aus der Flasche - 33cl	
Störtebeker Freibier - alkoholfrei	3.5
Störtebeker Weizen	3.5
Störtebeker Weizen - alkoholfrei	3.5
Buddelship Roter Klinker	4.9

HIGHBALLS

	€
Gin Tonic „Bordiga“ 4cl	10
Gin Tonic „Clockers“ 4cl	10
Dark & Stormy 4cl	10
Moscow Mule 4cl	10

SCHNAPS

	€
Von Johannes Helbling 2cl	
Traminer Tresterbrand	8
Aromakorn	6
Kirschwasser Tradition	6
Aus dem Hause Knoll 2cl	
Williamsbirne	6
Schlehenbrand	8
Quittenbrand	6
Von Fräulein Brösel 2cl	
Haselnussgeist	8

+ Raritäten aus der Stählemühle a. A.

ALKOHOLFREIES

WASSER

Hamburger Wasser 30cl	2.00 €
Hamburger Wasser 75cl	3.50 €

LIMONADE & CO

Wörmer Apfelsaft Schorle 30cl	3.90 €
Biozisch Blutorange 33cl	3.50 €
Biozisch Zitrone 33cl	3.50 €
Premium Cola 33cl	3.90 €
Cucumis Gurkenlimonade 33cl	3.90 €
Honiglimonade 30cl	3.90 €
Eistee „Charles Grey“ 30cl	4.50 €

ESPRESSO & TEE

Espresso einfach	2.00 €
Espresso doppelt	3.50 €
Schwarzer Tee	4.00 €
Weißer Tee	4.00 €

LIEBLINGSWEINE

SPRUDELND

2014 Chardonnay Brut,
Sektkellerei Bardong, Rheingau

10cl - 10.00 € 75cl - 70.00 €

2017 Traubensecco - alkoholfrei,
Weingut Am Stein, Franken

10cl - 4.50 € 75cl - 25.00 €

2018 OPP NAT,
Carl Koch, Rheinhessen

10cl - 8.00 € 75cl - 49.00 €

WEISS

2017 Aligoté, S. Loichet,
Burgund

15cl - 8.00 € 75cl - 49.00 €

2017 Sauvignon blanc
Weingut Hoffmann - Simon, Mosel

15cl - 7.00 € 75cl - 39.00 €

WEISS

2017 Chardonnay „Gens et Pierre“,
Mas des Quernes, Montpeyroux

15cl - 5.00 € 75cl - 25.00 €

2018 Grauburgunder „Tabula Rasa“,
Weingut Leiner, Pfalz

15cl - 7.00 € 75cl - 35.00 €

2017 Silvaner „Randersacker“,
Weingut Am Stein, Franken

15cl - 7.00 € 75cl - 35.00 €

2016 Riesling „Faß Nr. 48“,
Clemens Busch, Mosel

15cl - 8.50 € 75cl - 42.00 €

2017 Cuvée „naked white“,
Weingut Heinrich, Burgenland

15cl - 8.00 € 75cl - 35.00 €

LIEBLINGSWEINE

ROT

2017 Tempranillo & Viura „Artuké“,
Bodegas Artuké, Rioja. Spanien

15cl - 9.00 € 75cl - 40.00 €

2015 Spätburgunder „Bundsandstein“,
B. Baltes, Churrfranken

15cl - 10.00 € 75cl - 46.00 €

2017 Cuvée „Cotes du Rhône“,
Domaine Chaume-Arnaud

15cl - 7.00 € 75cl - 35.00 €

2017 St. Laurent & Zweigelt „Puszta Libre!“,
Weingut Preisinger, Burgenland

15cl - 8.00 € 75cl - 35.00 €

ROSÉ & AUSLESE

2018 St. Laurent & Spätburgunder Rosé,
Carl Koch, Rheinhessen

15cl - 6.50 € 75cl - 29.00 €

2018 Cuvée Rosé „Corail“,
Chateau de Roquefort, Provence

15cl - 9.00 € 75cl - 42.00 €

1993 Riesling „Sackträger“
Beerenauslese, Carl Koch, Rheinhessen

10cl - 9.00 € 75cl - 45.00 €

FLASCHENWEINE

SPRUDELND

Chardonnay & Pinot Noir „Rosé Brut“,
Leclerc Briant, Champagne **75cl - 100.00 €**

1998 „Riesling Reserve“,
Sektellerei Bardong, Rheingau **75cl - 95.00 €**

WEISS - DEUTSCHLAND

2015 Riesling „CRUX“,
Carl Koch, Rheinhessen **75cl - 45.00 €**

2017 Riesling „Kabinett fruchtsüß“,
Clemens Busch, Mosel **75cl - 44.00 €**

2017 Spätburgunder „Blanc de Noir R“,
B. Baltes, Churfranken, Franken **75cl - 90.00 €**

2016 Gewürztraminer „Ilbesheimer“,
Weingut Leiner, Pfalz **75cl - 48.00 €**

2017 Weißburgunder „Muschelkalk“,
Enderle & Moll, Baden **75cl - 45.00 €**

2017 Müller Thurgau „pur“,
Enderle & Moll, Baden **75cl - 43.00 €**

2016/2015 Silvaner „VINZ“ Alte Reben,
Weingut Am Stein, Franken **75cl - 60.00 €**

WEISS - CAFE EUROPA

2017 Grüner Veltliner „Kellerberg“ Smaragd,
Schmidl, Wachau **75cl - 49.00 €**

2017 Gelber Muskateller „Steinbach“,
Meinhardt-Hube, Südsteiermark **75cl - 46.00 €**

FLASCHENWEINE

WEISS - FRANKREICH

2017 Chardonnay Arbois, Domaine de Sulanze
Jura **75cl - 59.00 €**

2017 Chardonnay „Mâcon-Loché Blanc“,
Clos des Rocs, Mâcon-Loché **75cl - 53.00 €**

WEISS - SPANIEN

2017 Garnacha Blanca & Viura „Bhilar“,
David Sampedro Gil, Rioja **75cl - 46.00 €**

2017 Albillo „Cantocuerdas“,
Bernabeleva, Madrid **75cl - 66.00 €**

ROT - DEUTSCHLAND

2016 Spätburgunder „Großheubach“
Alte Reben, B. Baltes, Franken **75cl - 52.00 €**

2015 Dornfelder „Kuriosum“,
Weingut Leiner, Pfalz **75cl - 48.00 €**

ROT - CAFE EUROPA

2016 Kekfrankos, Weingut Weninger,
Balf - Ungarn **75cl - 44.00 €**

2013 Blaufränkisch „Leithaberg“ DAC,
Birgit Braunstein, Burgenland **75cl - 69.00 €**

ROT - FRANKREICH

2015 Pinot Noir „Aux Montagnes“,
S. Loichet, Côte de Nuits-Villages **75cl - 64.00 €**

2012 Merlot & Cabernet Franc „St. Emilion“
GCC, Château Fonroque **75cl - 89.00 €**

ROT - SPANIEN

2009 Cuvée „Vina Cubillo“,
Vina Tondonia, Rioja **75cl - 60.00 €**

2017 Tempranillo „Finca los Quemados“,
Goyo G. Viadero, Ribera del Duero **75cl - 80.00 €**

LIEFERANTENLISTE

Bio Fleischerei Schröder
Wildspezialitäten aus Welle, Claas Bautsch
Demeter Hof Würme
Bio Spargelhof Cassenshof
La Mina Olivenöl aus Andalusien
Altländer Honig von Michael Bauer
Honig von Schmittke, Töchter & Söhne
Essigmanufaktur Leo Weyers
Senfmanufaktur Senf Pauli
Holzkohle von Thomas Faißt
Wümme Rind von Uwe Lindemann
Mimi ferments - Japanische Fermente
Tartufodelre - Massimo Ferradino
Fischfeinkost Baier aus Börnsen
Forellenzucht Benecke
Oliven von Theodora von Wild Harvest
Asiatische Lebensmittel von Vinh Loi
Bio Schokolade von Original Beans
Frischepatradies Hamburg für:
Kräuter, Öle & Spezialitäten

Naturkost Nord mit:
Demeter Hof Bauck, Hofmolkerei Dehlwes
Demeter Gärtnerei Sannmann,
Demeter Apfelhof Augustin
Havelland Express für:
Ruppiner Lamm, Müritzfischer, Havelländer
Apfelschwein
Tranquillo, Black delight, Tea addicts
Olaf Schindler - vin bien
Riegel Bioweinimport, Ravenborg - pan y vino
Wein & Schnapserwachen - Stephanie Brösel
Johannes Helbling Spirituosen
Christoph Keller Stählemühle
Voelkel - Naturkostsafterei
Buddelship Brauerei
Terroir Wein, Casual fine Drinking
Marion Garz - your loving nature

Änderungen passieren. Nähe ist veränderbar.