

Willkommen „Daheim“, liebe Gäste und Freunde

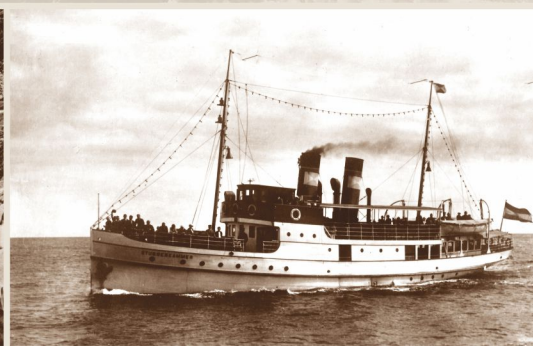
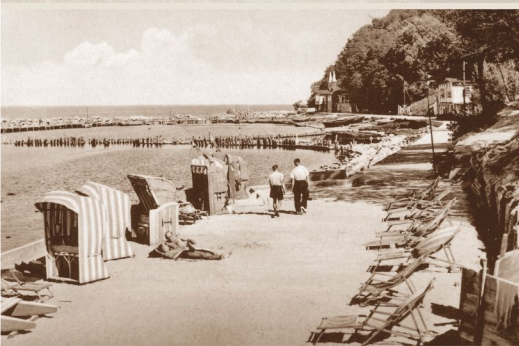
Herzlich willkommen bei Lohmé's ältester Gastwirts- und Fischerfamilie.

„Daheim“, das ist für uns nicht nur ein Wort oder Haus- und Unternehmensname, das ist unsere Firmenphilosophie und unser tägliches Bedürfnis, dieses Gefühl auch unseren Gästen zu vermitteln.

„Daheim“ bedeutet, zuhause ankommen, sei es alleine im Garten mit einem Kaffee oder Wein, in trauter Zweisamkeit beim romantischen Abendessen oder der Trubel und die Glückseligkeit, wenn die Großfamilie zusammen kommt und alle lachen, streiten und das gemeinsame Essen genießen.

In diesem Sinne liebe Gäste, Herzlich willkommen,
wir wünsche ihnen eine schöne wunderbare Zeit bei uns „Daheim“.

Ihr Mathias Burwitz
und das gesamte Team vom „Daheim“

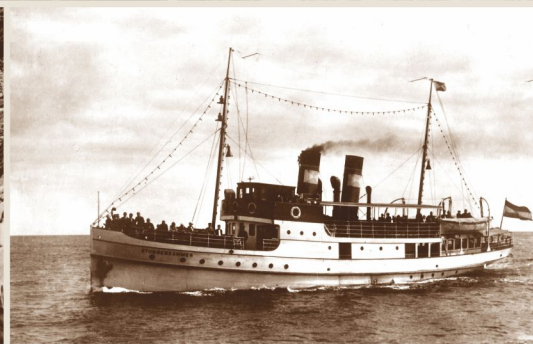


Daheim Historie

Unsere Familie ist seit knapp 400 Jahren in Lohme ansässig und verdingt sich seit jeher dem Broterwerb als Fischer, Pensionsbetreiber und Gastronomen. Meine Urgroßeltern machten Beginn des letzten Jahrhunderts den Anfang mit dem Haus Daheim, eine kleine familiengeführte Pension für die Sommergäste und mein Urgroßonkel Franz Burwitz führte die berühmt-berüchtigte „Giftbude“, am Strand. In der DDR-Zeit ging mein Großvater Werner fischen und meine Großmutter Ingeborg kümmerte sich um die FDGB-Urlauber im Haus und im Ferienbungalow. Seit 1990 folgten meine Eltern dieser Tradition, mein Vater Jörg, von Beruf Schiffbauingenieur in Sassnitz, und meine Mutter Ilona, Sozialpädagogin im Kinderheim Lohme, wollten sich im Zuge der politischen Wende 1989/90 eine neue berufliche Perspektive aufbauen, da sie mit ihren bisherigen Berufen kaum eine Chance sahen, hier in der Heimat mit der Familie weiterhin ansässig zu bleiben. So wurden kurzerhand im Frühjahr 1990 die alte Garage, Waschküche und Schuppen abgerissen und es entstand Platz für einen kleinen Neubau, das „Café Daheim“. Nach kurzer, intensiver Planung und Bauzeit wurde das Café im November 90 mit ca. 30 Plätzen eröffnet. Es war der Anfang einer kleinen Erfolgsgeschichte. Nach zwei Jahren und ständig wachsender Kundschaft aus nah und fern wurde im Frühjahr 92 angebaut. Die Küche und der Gastraum wurden vergrößert und ein Biergarten kam dazu. Inzwischen half die ganze Familie mit, Opa ging fischen, Oma schälte Kartoffeln und wir Kinder kamen nach Schule und Hausaufgaben auch in das Café, um unsere Eltern zu unterstützen. Die Zeiten waren manchmal schwierig, aber auch schön, denn sie haben uns als Familie sehr eng miteinander verbunden und haben meine Brüder und mich sehr geprägt. Während mein mittlerer Bruder Karsten der Gastronomie abschwor und seine Berufung im traditionellen Holzbootsbau fand, absolvierten mein jüngster Bruder Holger und ich die klassische Kochlehre mit anschließenden Wanderjahren in Deutschland und der Schweiz. Inzwischen sind wir selbst Eltern und jeder von uns Dreien hat sich seine persönliche und berufliche Perspektive auf- bzw. ausgebaut. Karsten ist selbständiger Holzbootsbaumeister in Greifswald auf der Museumswerft, ein großer Teil an Mobiliar und Tischen im Restaurant stammt aus seiner Werkstatt. Holger ist Küchenchef bei einem großen Berliner Unternehmen und wohnt mit seiner Familie in Brandenburg. Wenn die Familie heute zusammenkommt, dann findet nach wie vor ein reger Erfahrungsaustausch statt, neue Modernisierungsvorhaben werden besprochen, Rezepte getauscht und viel erzählt und gelacht über die Anfänge im Restaurant. In den 2000er Jahren erwarben meine Eltern in direkter Nachbarschaft zwei alte Häuser, die alte Jugendherberge Siebrecht und die Pension Grey's. Nach umfangreicher Modernisierung stehen seitdem, ganz im Sinne der Familientradition, wieder Fremdenzimmer, oder Neudeutsch Appartements, neben dem gastronomischen Angebot zur Verfügung. Dazu in der Mitte des Areals ein kleines Gartenparadies, das Steckenpferd meiner Mutter, wo jeder seinen Lieblingsplatz finden kann, um sich daheim zu fühlen. Da der harte, tägliche Arbeitseinsatz auch nicht spurlos an meinen Eltern vorbeiging, es des Öfteren schon mal zwickte und sie auch ein wenig mehr Zeit für sich und die Enkelkinder haben wollten, übergaben sie mir im Frühjahr 2019 das Feuer. Ich freue mich sehr, dass ich diese Familiengeschichte und Tradition fortführen darf. Doch nun genug von der Vergangenheit, liebe Gäste, viel Spaß beim Schlemmen und Genießen.

Herzlich willkommen bei uns „Daheim“.

Ihr Mathias Burwitz



Suppenküche lässt Grüßen

Fischsuppe „Daheim“

Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern **Sellerie**

Fischsuppe klein als Vorspeise

6,50

Fischsuppe groß als Hauptgang

9,90

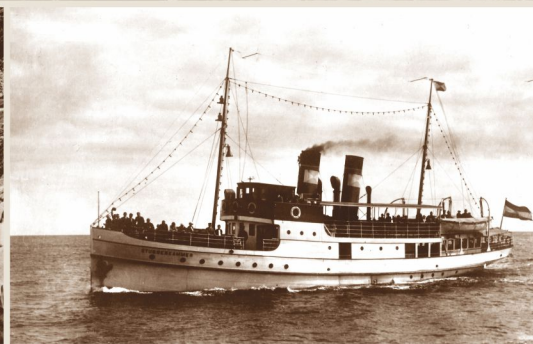
Tomatencremesuppe mit Bärlauchschmand und Knoblaucheroutons

6,50

Tagessuppe

5,50

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Sauerteig-Baguette
aus Baldereck von Familie Sorge **Gluten**



Vorspeisen

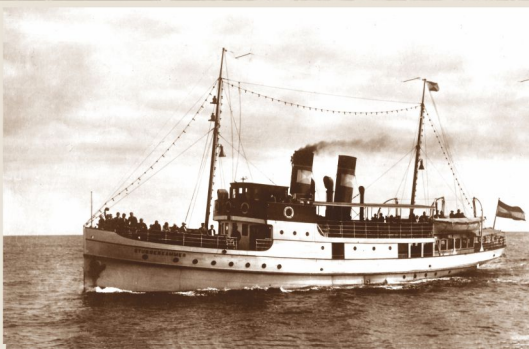
Karamellisierter Ziegenkäse
Mit Cranberry's auf krossem Rucola
7,50

Bruschetta vom Matjes
Matjessalat auf geröstetem Bio-Brot aus Baldereck
Gluten
7,90

Kleiner Lohmer Salatmix
mit Vinaigrette des Hauses
Senf
5,90

Kleiner Lohmer Gemüsesalat
mit Hirtenkäse, Avocadodip und Brotchips
Gluten / Senf
7,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Sauerteig-Baguette
aus Baldereck von Familie Sorge ***Gluten***



Fisch aus Tiegel und Pfanne

„Haustiegel Daheim“
im Tiegel serviert, gebratenes
Filet vom Kabeljau, Zander und Fjordlachs
mit Saisongemüse und hausgemachten Bratkartoffeln

Gluten

23,50

Fjordlachs in Dillöl pochiert
auf bunten Marktgemüse und Limetten-Ingwer-Risotto

Laktose

22,90

BIRNE-BOHNE-SPECK

Seelachsfilet in Eihülle gebraten
auf Bohnen, Birnen, Drillingen und Speckchips

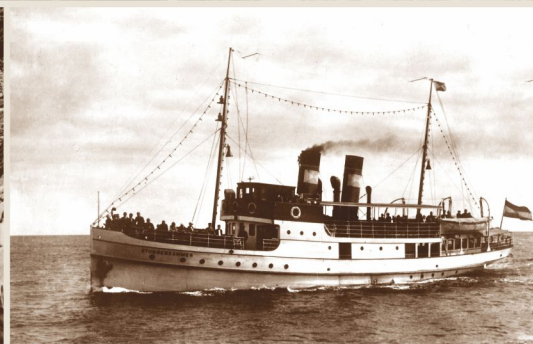
Laktose / Gluten

16,90

„Fischcurry“
pikant-fruchtiges Curry mit Gemüse Lachs
Miesmuscheln und Garnelen dazu reichen wir Basmatireis

Gluten

17,90



Fisch aus Tiegel und Pfanne

Streetfood nach Lohmer Art „Fischburger Daheim“
gegrilltes Seelachsfilet mit Avocado-Cream serviert in einem
Bio-Roggenbrötchen von Familie Sorge,
dazu reichen wir Süßkartoffelpommes mit Knoblauchdip

****Senf / Gluten / Laktose / Sesam****

16,90

Fish and Chips mit Remoulade
panierte Fischfilets mit Kartoffelspalten und
Salat

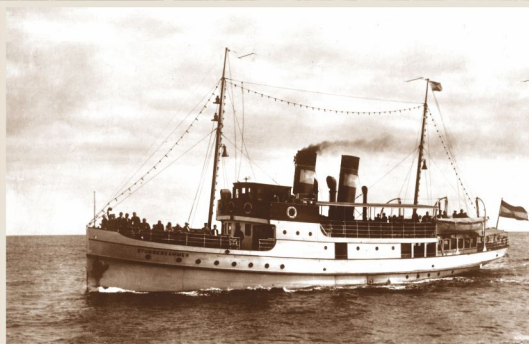
****Senf / Gluten / Laktose****

14,90

„Strammer Matjes“
panierte Matjesfilets auf Schwarzbrot-Bemme
mit Buttermilchschmand und gehacktem Kochei

****Gluten / Laktose****

9,90



Pasta und Mee(h)r

Linguine (feine schmale Bandnudeln)
in hausgemachtem Kräuterpesto
mit gegrilltem Filet vom Kabeljau und Fjordlachs

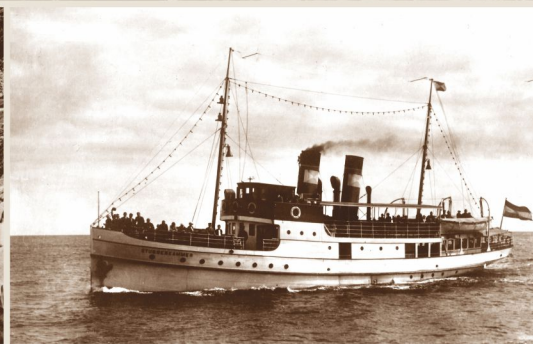
****Gluten****

20,50

Linguine (feine schmale Bandnudeln)
in hausgemachtem Kräuterpesto
mit gegrilltem Knoblauchgarnelen

****Gluten****

20,50



Alles vom Kabeljau

Wissenswertes:

Bedeutung: im Meer lebender, gefräßiger Raubfisch von olivgrüner oder blauer Farbe mit dunklen Flecken. **Kabeljau** ist ein zu den Dorschen gehörender Speisefisch der Nordsee und des Nordatlantiks.

Überbackenes Filet vom Kabeljau

mit Tomatenscheiben, Sauce à la Hollandaise und Käse überbacken dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln

**Eier / Gluten / Laktose*

20,90

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit kräftigkörniger Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)

Senf / Gluten / Laktose / Schalenfrüchte

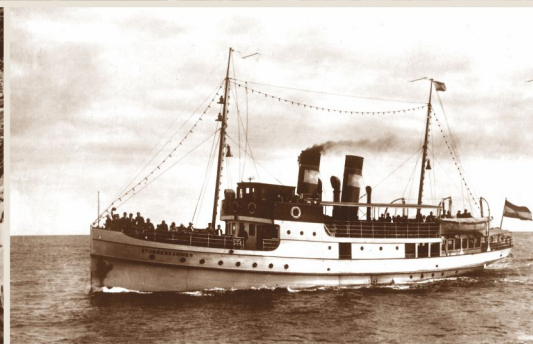
20,90

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit hausgemachten Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat

Senf / Gluten / Laktose / Schalenfrüchte

20,90



Das alte Seefahreressen „Traditioneller Labskaus“

Hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, Matjesfilet und Kartoffeln.

Wir servieren den kleinen Labskaus mit 2 Spiegeleiern,
Roter Bete und einem Rollmops.

Kleine Portion 13,90 (250g)

Wir servieren den großen Labskaus mit 3 Spiegeleiern,
Roter Bete und zwei Rollmops.

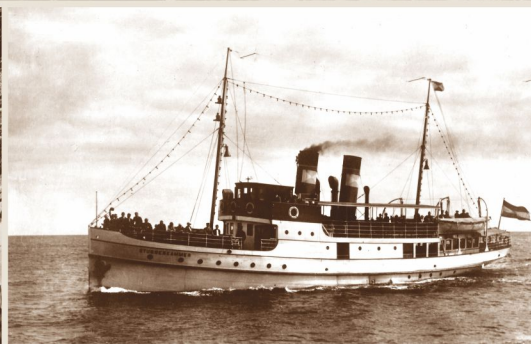
Große Portion 17,50 (450g)

Nitritpökelsalz / Senf

Zubereitung

Gepökelte Rinderbrust wird abgekocht, anschließend die geschälten Kartoffeln in der Rinderbrühe gegart.
Dann werden die Rinderbrust, die Kartoffeln und der Matjes mit der feinen Scheibe durch den Fleischwolf gedreht.
Anschließend nach Bedarf würzen.

GUTES ESSEN
lässt
SORGEN VERGESSEN



Fleisch vom Grill, aus der Pfanne und Ofen

Wissenswertes zu unserem Schweinefleisch:

Die Marke Susländer bietet das „reine“ Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein. Regional und transparent! In den Kreisen Steinburg, Segeberg und Pinneberg befinden sich die bäuerlichen Höfe, die Getreidemühle und der Schlachtbetrieb – dies ermöglicht kurze Transportwege. Susländer Schweine gedeihen unter der Obhut qualifizierter Landwirte, die Betriebe mit eigenen Sauen, Ferkeln und Aufzucht nachhaltig bewirtschaften.

Hamburger Schnitzel vom Susländer-Schwein 250g
Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbeilage

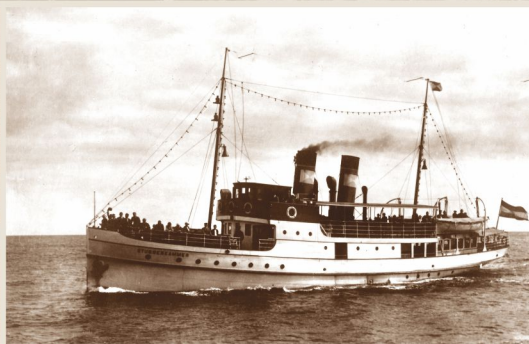
****Senf / Gluten / Eier / Laktose****

18,50

Schweinesteak vom Susländer-Schwein
200g Steak überbacken mit Pilzrahm und Käse
dazu reichen Süsskartoffel-Wedges

****Gluten / Laktose****

18,90



Fleisch vom Grill, aus der Pfanne und Ofen

In Störtebeker-Schwarzbier gegarte Schweinebäckchen
mit Kartoffelstampf und Grillgemüse

****Gluten / Laktose****

17,90

BBQ Wings

magere, zarte Wings serviert
mit Süsskartoffel-Wedges,
BBQ-Dip und Knoblauch- Dip

17,90

Wildgulasch mit Süsskartoffelstampf

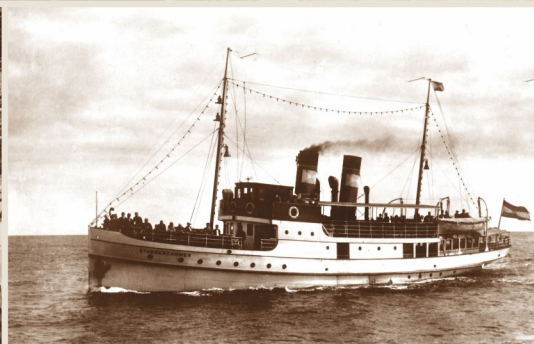
19,50

Bauernomelett

Eieromelett gefüllt mit hausgemachten Bratkartoffeln
und kleiner Salatbeilage

****Senf / Eier****

10,50



Vegetarisch und Vegan

Grünkohlhanfburger mit Orangen-Salsa,
serviert im Bio-Roggenbrötchen von Familie Sorge mit Wildkräuterblattsalat

Gluten / Senf

12,90

Rote Bete Gnocchi-Gemüsepfanne mit
Kräuterpesto und Käse gratiniert

Lakose

11,50

Eieromelett gefüllt mit Paprika,
Zucchini und Champignons

Eier

10,50

Gebackener Hirtenkäse mit
fruchtiger Sauce und Marktgemüse

9,90

Linguine in hausgemachtem Kräuterpesto (Vegan)

8,50

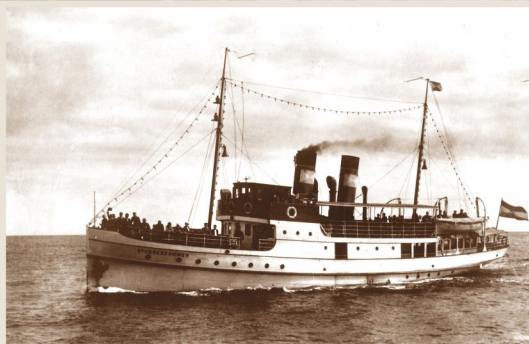
Großer Lohmer bunter Salatmix mit Vinaigrette des Hauses (Vegan)

Senf

11,50

Gemüsecurry mit Marktgemüse und Basmatireis (Vegan)

12,90



Dessert

Mini Dessert im Glas

unterschiedlich und frisch - Bitte Fragen Sie das Service Team

Mousse', Tiramisu, Cremes und andere Leckereien

Gluten / Soja / Schalenfrüchte / Eier / Laktose

3,90

Schokoladen-Brownie

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Schlagsahne und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

Soja / Schalenfrüchte / Laktose / Eier / Gluten / Nüsse

6,50

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

Soja / Laktose

5,90

Tonkabohnen Creme Brûlée

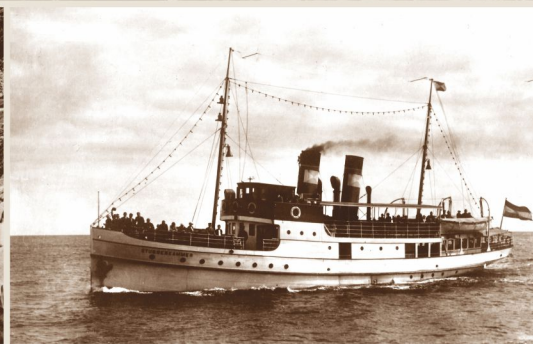
Creme' unter einer karamellisierten Zuckerkruste

Laktose / Eier

5,50

SCHOKOLADE.... das Gemüse

für die SEELE !!!!



Eiskarte

Heiß auf Eis

6,50

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

****Soja / Schalenfrüchte / Laktose****

Schokokuss

6,50

Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Schlagsahne garniert mit Krokant

****Schalenfrüchte / Soja / Laktose / Nüsse****

Bananen Boot

6,50

Schokoladen- und Vanilleeis auf einer halbierten Banane, Eierlikör und Schlagsahne

****Soja / Schalenfrüchte / Laktose****

Coupe Dänemark

6,50

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne

****Soja / Schalenfrüchte / Laktose****

Kindereisbecher

3,90

Vanilleeis und Erdbeereis mit bunten Streuseln und Schlagsahne

****Soja / Schalenfrüchte / Laktose****

Schwedeneisbecher

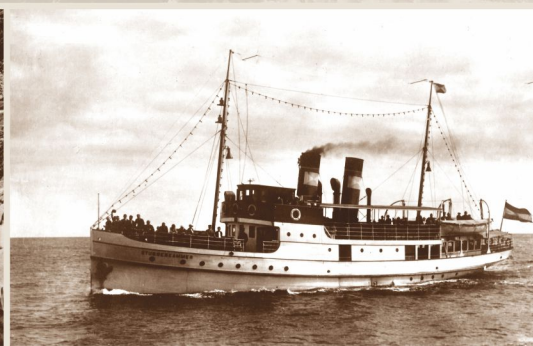
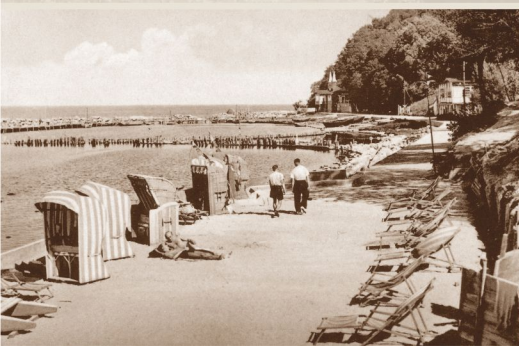
6,50

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne

****Soja / Schalenfrüchte / Laktose****

VERSUCHUNGEN sollte man NACHGEHEN.

WER weiß wann SIE wiederkommen. -Oscar Wilde-



Getränke

Alkoholfreie Getränke

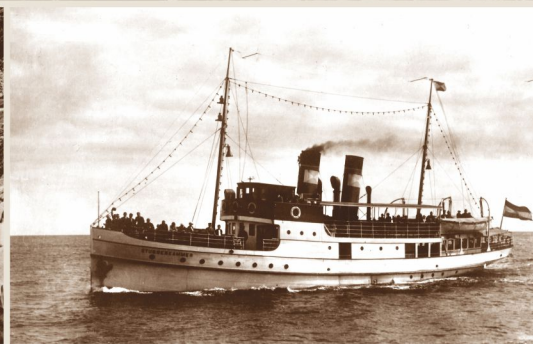
VIVA CON AGUA	still oder Sprudel	0,33 l	2,50
		0,75 l	4,50

Wissenswertes:

DER ANSATZ VON VIVA CON AGUA – POSITIVER AKTIVISMUS

Als ALL PROFIT Organisation (Non-Profit klingt so freudlos) setzen wir auf die universellen Sprachen Musik, Kunst und Sport, um Menschen für sauberes Trinkwasser zu aktivieren und Spenden zu generieren. Durch freudvolle Aktionen generieren wir Gelder die schließlich in WASH-Projekte in immer mehr Viva con Agua Ländern fließen. WASH steht für Wasser, Sanitär und Hygiene und verbessert so die Lebensumstände von vielen Menschen langfristig. Der Verein Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. wurde 2006 offiziell eingetragen und als gemeinnützig anerkannt. Seit diesen Anfangstagen ist die Viva con Agua-Family stetig gewachsen. Es gibt freiwillige Viva con Agua-Crews in unzähligen deutschen Städten und eigenständige eingetragene Vereine in der Schweiz, Österreich, den Niederlanden, Uganda und Südafrika. Die Idee der ALL PROFIT Organisation und des Spendensammelns mit Spaß und Freude ist also zur internationalen Idee geworden und bewahrheitet die Vision „Wasser für alle – alle für Wasser,,!“

Coca Cola Fanta, Sprite, Mezzo, Cola Zero	0,33 l	3,10
Fanta	0,33 l	3,10
Sprite	0,33 l	3,10
Mezzo	0,33 l	3,10
Coca Cola Zero	0,33 l	3,10
Sanddornbrause	0,33 l	3,10
Vita Malz	0,33 l	2,50
Güstrower Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,25 l	2,50
Proviant BIO-Limonade Zitronen-Ingwer	0,33 l	3,20
Proviant BIO-Limonade Rhabarber	0,33 l	3,20
Proviant BIO-Limonade Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,20



RAUCH Säfte und EISTEE

Aus der großen Flasche

Kirschsaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
Bananennektar	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
Apfelsaft klar	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
KiBa (Kirschbananennektar)	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50

Diese Säfte werden in 0,2 l Flaschen serviert und frisch für Sie geöffnet

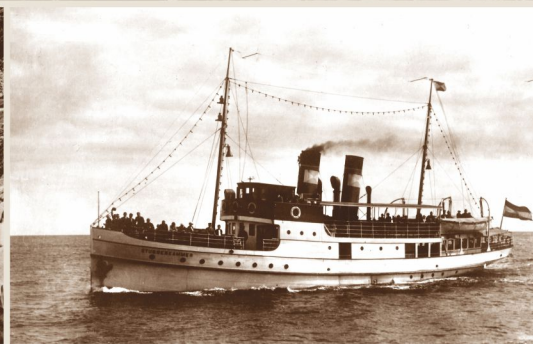
Tomatensaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft BIO naturtrüb	0,2 l	2,50
Schwarze Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
Mangosaft	0,2 l	2,50
Erdbeersaft	0,2 l	2,50

Eistee

Eistee Zitrone	0,33 l	2,90
Eistee Granatapfel	0,33 l	2,90
Eistee Pfirsich	0,33 l	2,90

Saft von ELMENHORST

Elmenhorster Sanddornnektar	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
-----------------------------	-------	------	-------	------



BIER von HIER

Ein Frisch gezapftes Bier vom Fass

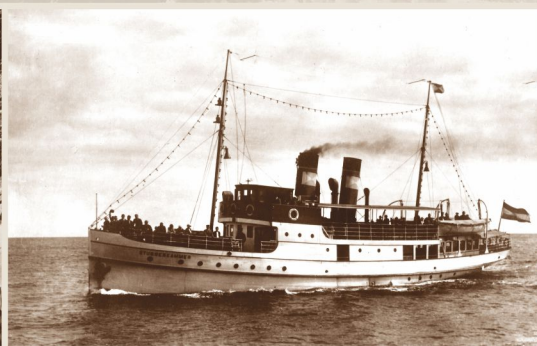
Störtebeker Pilsener	0,3l	3,60
	0,5l	5,50
Störtebeker Schwarzbier	0,3l	3,80
	0,5l	5,90
Störtebeker Bernsteinweizen	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Alster (Bier mit Sprite)	0,3l	3,60
	0,5l	5,50

Aus der Flasche ins Glas

Störtebeker Roggenweizen	0,5l	4,50
Störtebeker Atlantik Ale	0,5l	4,50
Störtebeker Kellerbier	0,5l	4,50
Störtebeker Strandräuber Naturradler Sanddorn	0,3l	3,90

Aus der Flasche ins Glas Alkoholfrei

Störtebeker Bernsteinweizen Alkoholfrei	0,5l	4,50
Störtebeker Frei Bier (alkoholfreies Pils)	0,33l	3,90
Störtebeker Strandräuber Zitrone Alkoholfrei	0,33l	3,90



Weißwein

„Ostseefisch“ Weißburgunder (trocken) Glas 0,2 6,20 Flasche 0,75 21,50
Weingut Knöll & Vogel, trocken, Pfalz Deutschland. Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.

Riesling Kirchenstück (trocken) Glas 0,2 7,50 Flasche 0,75 26,00
Weingut Kesselring, trocken, Pfalz Deutschland.
Gereift in Top-Lager Ellenstadter Kirchenstück, frisch, fruchtig und mit einer wunderbar mineralischen Note.

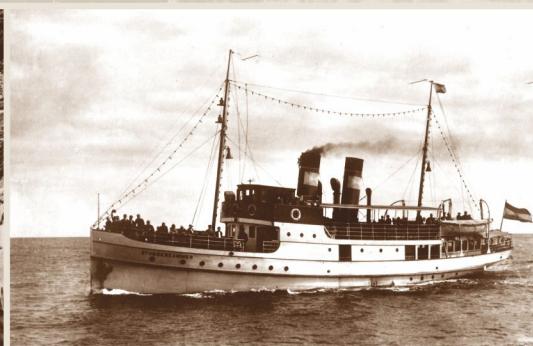
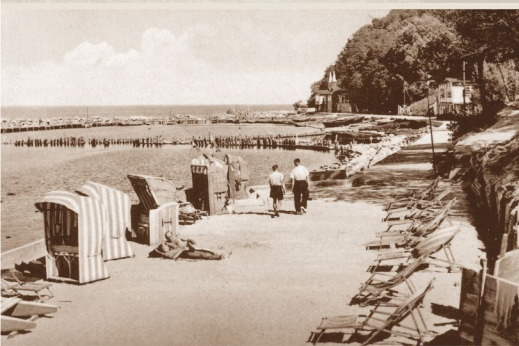
Juwel Grauburgunder (trocken) Glas 0,2 8,00 Flasche 0,75 27,50
Juwel Weine GmbH Rheinhessen Feine Melonnennote, dicht, spritzig und elegant. Im Geschmack vollmundig, viel Frucht und Schmelz, tolle Balance

Grüner Veltliner (trocken) Glas 0,2 6,90 Flasche 0,75 24,00
Weingut Grassl, Österreich.
Feinwürzige Veltlinernase, Kamillenanklänge dahinter gelbe Noten, pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur.

Müller-Thurgau (trocken) Glas 0,2 7,60 Flasche 0,75 26,50
Weingut Born, trocken, Saale-Unstrut Deutschland.
Moderner Wein mit fruchtigen filigranen Aromen vom Apfel, zarten Aprikosen und Walnüssen.

Bacchus (halbtrocken) Glas 0,2 6,90 Flasche 0,75 23,50
Weingut Christine Pröstler, Franken Aromen von Holunder, Maracuja und Südfrüchte

Scheurebe (lieblich) Glas 0,2 6,50 Flasche 0,75 22,50
Weingut Sander / Rheinhessen Leichter Genuss. Volles, harmonisches Bukett nach Cassis und reifer Birne. Die frische, elegante reife Säure wird perfekt ergänzt durch die feinfruchtige Süße.



Weißwein Alkoholfrei

Dr. Lo Riesling (trocken) 0,0% Vol. Glas 0,2 7,90 Flasche 0,75 27,00 Weingut Dr. Loosen Mosel - Der Wein wird ohne Zugabe von Süßreserven entalkoholisiert und erhält so einen natürlichen und harmonischen Geschmack. Nur, weil jemand gerne alkoholfreie Weine trinken möchte, bedeutet dies nicht automatisch, dass man Abstriche bei Geschmack oder Qualität hinnehmen muss. Genau darum geht es bei unseren DR. LO Produkten. Mit dieser Produktlinie möchten wir zeigen, dass es durchaus möglich ist, auch alkoholfreie Weine zu genießen, die Herkunft, Rebsorte und Leidenschaft widerspiegeln.

Roséweine

Sophie Helene (trocken) Glas 0,2 7,10 Flasche 0,75 24,50

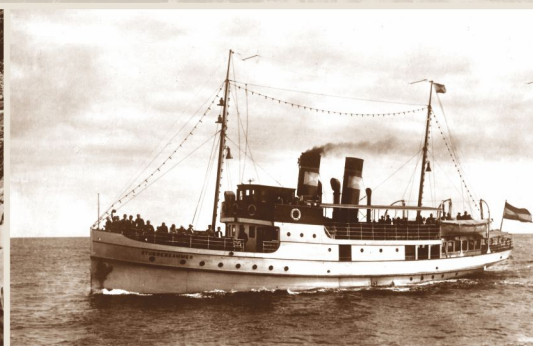
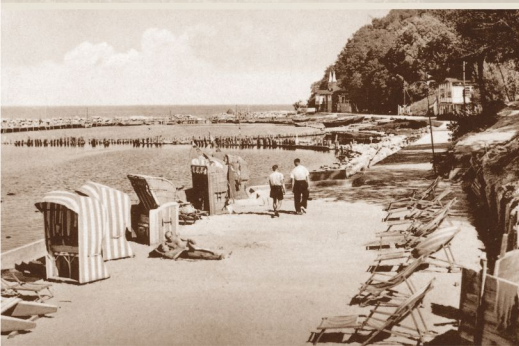
Weingut Hammel, Deutschland, trocken. Dornfelder und Cabernet Sauvignon - frisch und süffig mit anregenden Aromen von Beeren und Kirschen am Gaumen. Leicht herb mit voller Frucht im langen Finale - Sommerlaune im Glas.

Pink Pony (halbtrocken) Glas 0,2 8,00 Flasche 0,75 27,50

Weingut Born Saale-Unstrut - ausdrucksstark in der Farbe, schöne Erdbeere fruchtig, leicht trotzdem starke Note

Sissi & Franz Rosé (lieblich) Glas 0,2 6,00 Flasche 0,75 20,00

Weingut Hammel GmbH Pfalz - So wie Sissi & Franz zusammengehören, vereint dieser liebeliche Rosé Trinkvergnügen und Lebensfreude in besonderer Weise. Harmonische Frucht und eine erfrischende Restsüße, machen diesen Wein zum idealen Begleiter für alle schönen Gelegenheiten, die das Leben bietet.



Rotwein

Primitivo Salento IGP (trocken) Glas 0,2 7,20 Flasche 0,75 24,00

Donna Marzia Primitivo- Intensive rubinrote Farbe, das Bouquet hat ein intensives Aroma von reifen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen. Geschmack: Weich und samtig mit Aromen von reifen roten Früchten.

Kleiner Bruder (trocken) Glas 0,2 6,90 Flasche 0,75 23,00

Weingut Karl May GbR - Der Kleine Bruder duftet nach reifen roten Kirschen und Cassis, im Mund ist er ganz samtig-weich und fruchtbetont, ein feiner, frischer Säure-Kick sorgt für Spannung.

Spätburgunder QbA (halbtrocken) Glas 0,2 6,70 Flasche 0,75 22,00

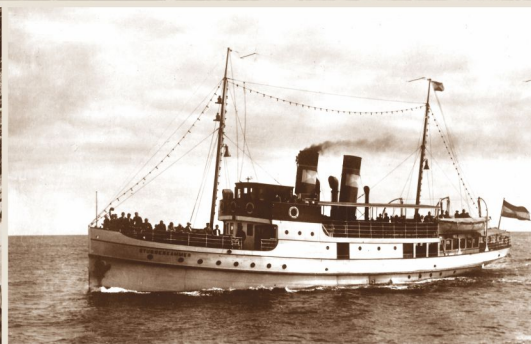
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken. Aromen von Kirschen und roten Beeren bestimmen in erster Linie das Geschmacksbild dieses leichten, elegant anmutenden Rotweines von relativ heller Farbe.

Sissi & Franz (lieblich) Glas 0,2 6,00 Flasche 0,75 20,00

Weingut Hammel, Pfalz, lieblich. Die liebliche Rotweincuvée wurde aus Portugieser, Dornfelder und Spätburgunder erzeugt. Die Cuvée zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Himbeeren, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln und Veilchen. Am Gaumen dichte Frucht, schöner Saft, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall.

Eine FLASCHE Wein enthält mehr
PHILOSOPHIE als ALLE SACHBÜCHER

-Louis Pasteur-



Sekt- oder Prosecco-Cocktails

Aperolspritz XL	6,50
Aperol, gepaart mit Prosecco, Soda und einer Orangenscheibe	
Sanddornspritz XL	6,50
Sanddornlikör, gepaart mit Prosecco und Soda	
Johannaspritz XL	6,50
Schwarze Johannesbeerlikör, gepaart mit Prosecco und Soda	

Café - Spezialitäten

Tasse Café Crema 2,50

Pott Café Crema 3,50

Espresso 2,20

Espresso - doppio 3,80

Latte Macchiatto 3,90

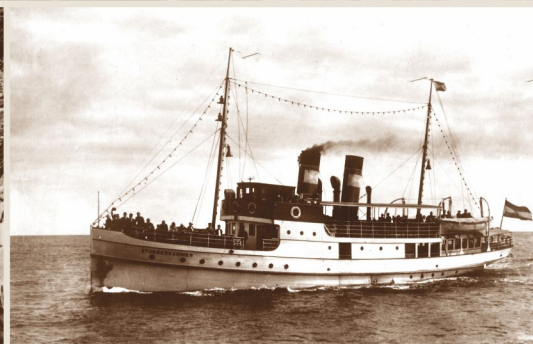
Milchkaffee 3,70

Capuccino 3,20

Heiße Schokolade mit Schlagsahne 3,50

TRINKT Kaffee !!!

Macht EURE Dummheiten mit noch mehr ENERGIE



Spirituosen

Aquavit

Linie Aquavit	2cl	2,40	4cl	4,60
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2cl	2,20	4cl	4,20
Kaland Kümmel	2cl	2,50	4cl	4,80

Wodka/Klarer

Absolut Wodka	2cl	2,50	4cl	5,00
---------------	-----	------	-----	------

Bitter/Kräuter

Ramazotti	2cl	2,40	4cl	4,80
Underberg			2cl	2,60

Liköre

Baileys	2cl	2,40	4cl	4,00
Fischergeist			3cl	3,70
Küstennebel	2cl	2,40	4cl	4,80
Jägermeister	2cl	2,00	4cl	4,00

Grappa

Nonino Grappa Chardonnay Barrique	2cl	3,90	4cl	7,80
-----------------------------------	-----	------	-----	------

Exquisit, spannend und absolut
köstlich!

	2cl	3,90	4cl	7,80
--	-----	------	-----	------

Nonino Grappa Merlot

Kristallin, weich und rund.

Geister / Brände / Liköre

Fragt gerne beim Servicepersonal nach, wir haben immer etwas besonderes da....

