

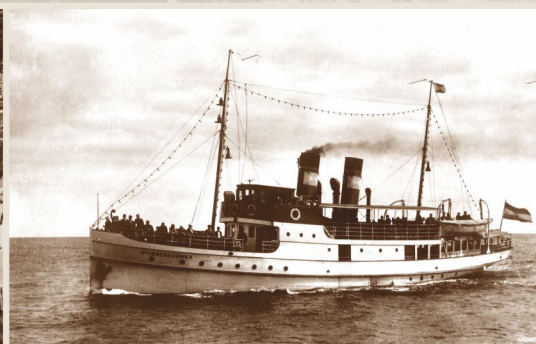
Willkommen „Daheim“, liebe Gäste und Freunde

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 wünschen ihnen eine schöne wunderbare Zeit bei uns „Daheim“.

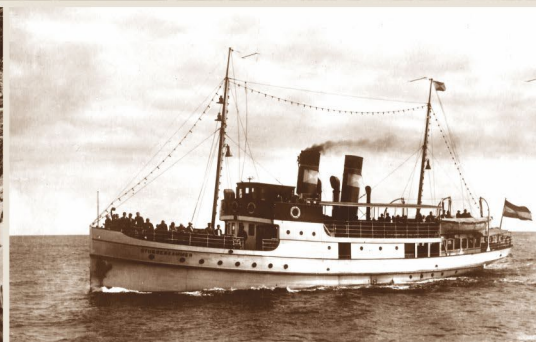
Ihr Mathias Burwitz
und das gesamte Team vom „Daheim“



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 berühmte „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 schlichte 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 schwor 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“ klein

Fisch/Sellerie

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

6,50

Fischsuppe „Daheim“ groß

Fisch/Sellerie

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

10,50

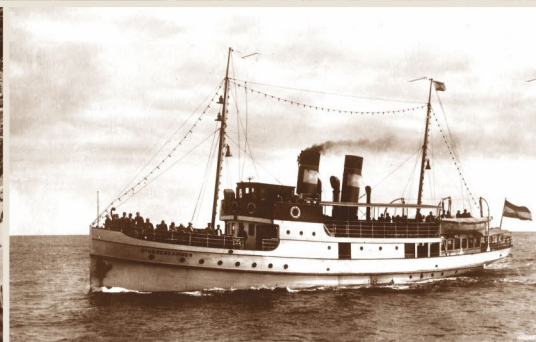
„Tagessuppe“

Cremig, Klar oder Samtig, „täglich“ wechselnde Suppe

5,50

Zu allen Suppen reichen wir Brot aus Baldereck

Gluten



Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Feigenchutney auf Bio-Brot aus Baldereck

Gluten/Laktose

7,50

Bruschetta vom Matjes
Matjessalat auf geröstetem Bio-Brot aus Baldereck

Gluten/Fisch

8,50

Burrata auf Rucolasalat
mit Kirschtomaten und Pinienkernen

Laktose/Nüsse

8,90

Kleiner Lohmer Salatmix
mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette

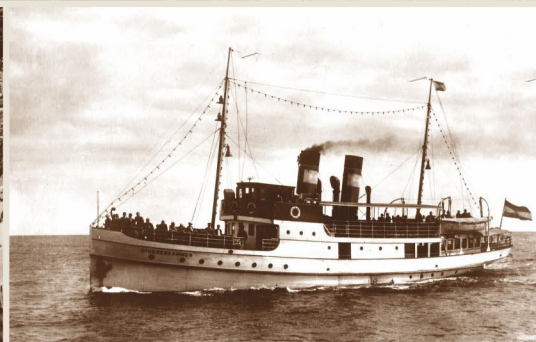
Senf/Gluten

5,90

Lohmer Gemüsesalat
Süß-sauer eingelegtes Gemüse mit cremigem Joghurt und Brot

Gluten / Senf/Laktose/Sellerie

7,90



Fisch aus Tiegel und Pfanne

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

Gluten/Fisch

23,90

Streetfood nach Lohmer Art „Fischburger Daheim“

gegrilltes Seelachsfilet mit Avocado-Cream,
serviert in einem Burgerbrötchen von Familie Sorge,
dazu reichen wir Süßkartoffelpommes mit Knoblauchdip

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

17,90

Sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Stampfkartoffeln und Zwiebeln

Fisch/Gluten/Laktose

14,90

Auflauf Frühlingserwachen
Seelachsfilet auf mariniertem
Saisongemüse mit Käse gratiniert, dazu reichen wir Basmatireis

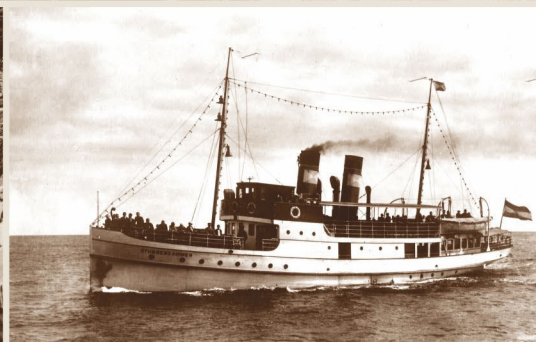
Fisch/Gluten/Laktose***

14,90

Fish and Chips
panierte Fischfilets mit Potatos Dippers, Remoulade und Salat

Senf/Fisch/Eier/Gluten/Laktose

15,90



Fisch aus Tiegel und Pfanne

Fisheurry

pikant fruchtiges Curry mit Lachs-, Garnelen
Muscheln und Gemüse, dazu reichen wir Basmatireis

Gluten/Meeresfrüchte/ Laktose/Fisch

17,50

Überbackenes Filet vom Kabeljau

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

Eier/Gluten/Laktose/Fisch

21,50

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit kräftigkörniger Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)

Senf/Gluten/Fisch/Laktose

21,50

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit hausgemachten Bratkartoffeln und einem kleinem gemischten Salat

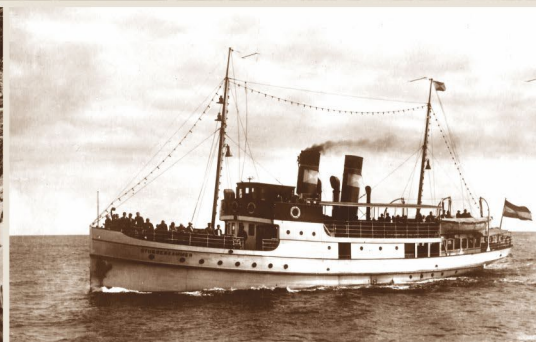
Senf/Gluten/Fisch

21,00

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

Gluten/Fisch/Laktose

20,90



Das alte Seefahreressen „Traditioneller Labskaus“

Hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, Matjesfilets und Kartoffeln.

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

Kleine Portion 14,50

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

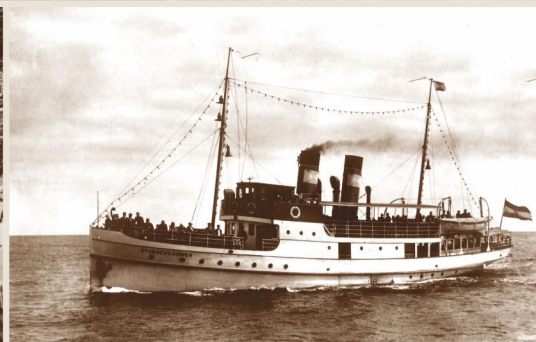
Große Portion 18,50

Nitritpökelsalz/Fisch/Eier

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

Alles vom Schwein

Die Marke Susländer bietet das „reine“ Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein. Regional und transparent!

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

Senf/Gluten/Eier

18,50

Schweinesteak „au four“ vom Susländer Schwein
Steak überbacken mit Würzfleisch und Käse
dazu reichen Potatos Dippers und Salat

Gluten/Laktose/Senf/Sellerie

18,90

Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel
Waldpilzrisotto

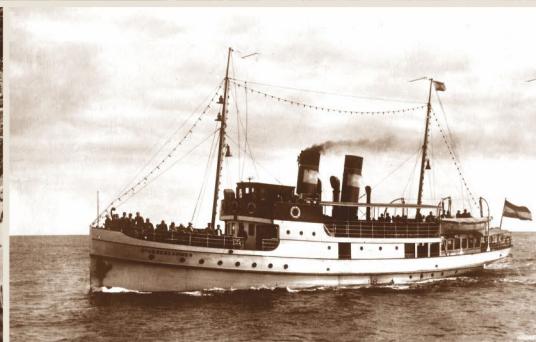
Laktose

21,50

In Störtebeker Schwarzbier gegarte Schweinebäckchen
mit Kartoffelstampf und Grillgemüse

Gluten /Laktose/Sellerie

18,50



Fleisch vom Grill, aus der Pfanne und Ofen

Hähnchenfleisch mit gutem Gewissen genießen. Mit FairMast kein Problem! Denn der Name steht für eine tierfreundlichere Geflügelaufzucht: Die Tiere haben mehr Raum, mehr Zeit und mehr Beschäftigungsmöglichkeiten in ihrem Stall. In Zahlen: ein ungefähr 40 Prozent längeres Leben und rund 60 Prozent mehr Platz für 100 Prozent Genuss.

Gegrillte Fairmast Hähnchenbrust auf Rote-Bete-Risotto

Wildem Broccoli

Gluten/Laktose

18,90

Rindergulasch

Knödel mit Krautsalat

Eier/Gluten/Laktose/Sellerie/Senf

17,00

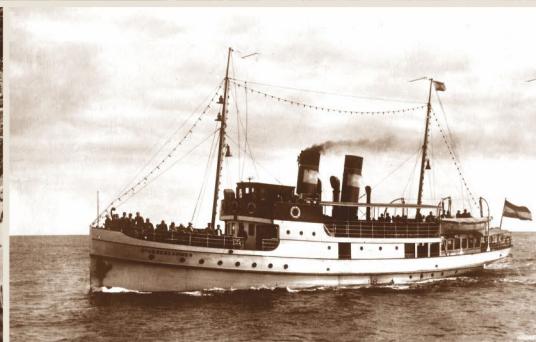
„Bauernomelett“

Eieromelett gefüllt

mit hausgemachten Bratkartoffeln
dazu Gewürzgurken und kleine Salatbeilage

*** Senf /Eier**

11,50



Vegetarisch und Vegan

Zweierlei Gnocchi mit Saisongemüse und
Kräuterpesto (Vegan)

12,50

Linguine in hausgemachtem Kräuterpesto (Vegan)

Gluten

8,50

Grünkohl Hanf Burger mit Orangensalsa im (Vegan)

Bio-Roggenbrötchen aus Baldereck

und mariniertem Blattsalat

Gluten/Sellerie/Laktose/Eier/Schalenfrüchte/Nüsse

15.50

Rote-Bete-Risotto (Vegan)

Kichererbsen-Ingwer-Falafel

Gluten/Laktose/Eier

12,50

Eieromelett gefüllt mit Grillgemüse

Eier

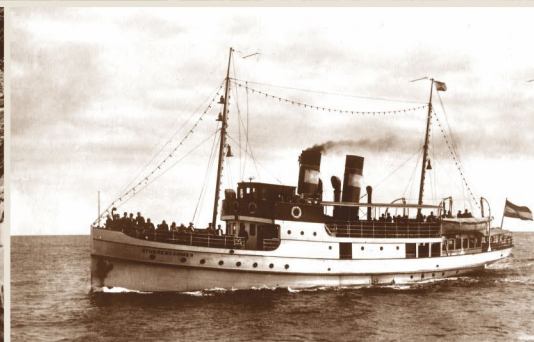
11,50

Nudeltaschen gefüllt mit Pecorino (Käse) und Feigen

Spinatsahnesauce

Gluten/Laktose/Eier**

14,50



Dessert

Tonkabohnen Creme Brûlée

Tonkabohnencreme unter einer braunen Zuckerkruste

Laktose/Eier

5,50

Schokoladen-Brownie

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

Soja/Schalenfrüchte/Laktose/Eier/Gluten/Nüsse

6,20

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

Soja/Laktose/Gluten

5,90

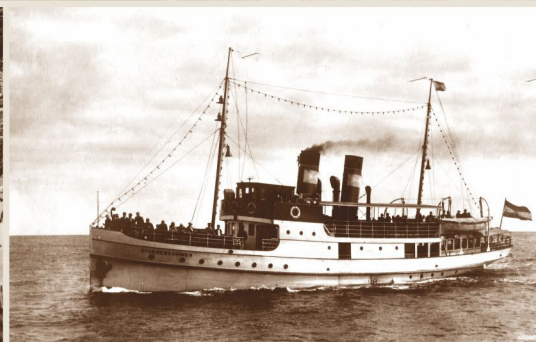
Brotpudding

Warmer Brotpudding mit
einer Kugel Bourbon-Vanilleeis
und Waldbeerenkompott

Eier/Laktose/Gluten/Soja

6,20

SATT.... Heißt nicht dass kein
DESSERT mehr rein passt !!!!



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

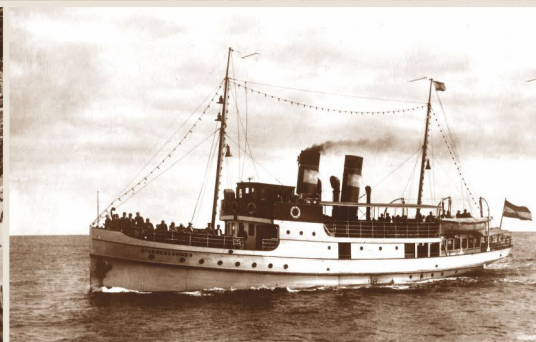
Schwedeneisbecher

6,50

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne

Soja / Schalenfrüchte / Laktose

EIS hat nicht sehr viele Vitamine,...
deshalb muss man **BESONDERS VIEL** davon essen.



Getränke

Alkoholfreie Getränke

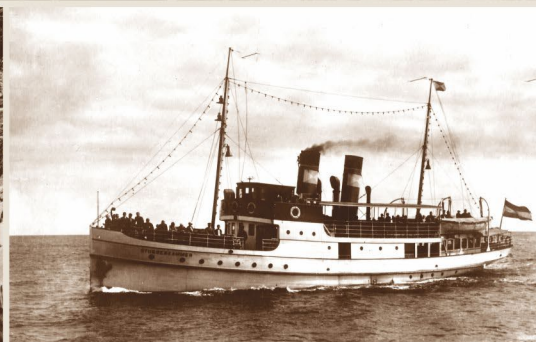
VIVA CON AGUA	still oder Sprudel	0,33 l	2,90
		0,75 l	5,50

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	0,33 l	3,30
Fanta	0,33 l	3,30
Sprite	0,33 l	3,30
Mezzo	0,33 l	3,30
Coca Cola Zero	0,33 l	3,30
Sanddornbrause	0,33 l	3,00
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	3,40
Proviant BIO-Limonade Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,40



RAUCH Säfte und EISTEE

Aus der großen Flasche

Kirschsaft	0,2l	2,70	0,4l	4,70
Bananennektar	0,2l	2,70	0,4l	4,70
KiBa (Kirschbananennektar)	0,2l	2,70	0,4l	4,70

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

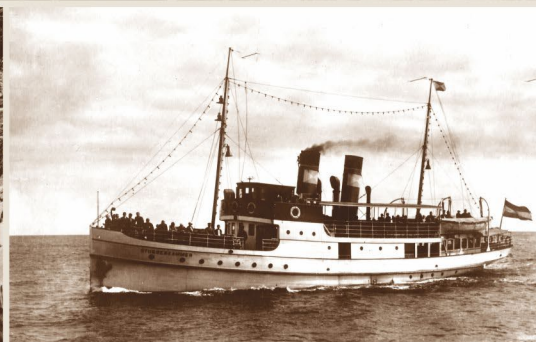
Orangensaft	0,2l	3,10
Apfelsaft BIO naturtrüb	0,2l	3,10
Schwarze Johannisbeersaft	0,2l	3,10
Mangosaft	0,2l	3,10
Maracujasaft	0,2l	3,10
Multivitamin	0,2l	3,10
Erdbeersaft	0,2l	3,10
Jeder Saft ist auch als Schorle erhältlich	0,4	4,70

Saft von ELMENHORST

Elmenhorster Sanddornnektar	0,2l	2,90	0,4l	4,90
-----------------------------	------	------	------	------

Eistee

Granatapfel	0,33	3,60
Zitrone	0,33	3,60
Pfirsich	0,33	3,60



BIER von HIER

Ein Frisch gezapftes Bier vom Fass

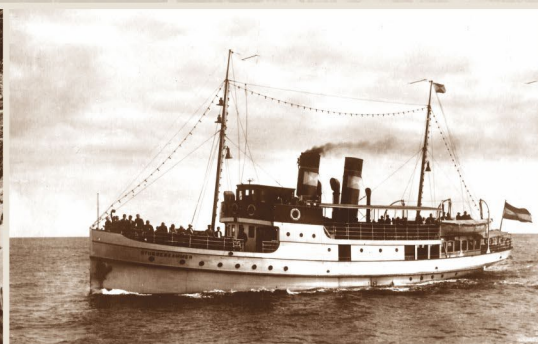
Lübzer Pilsener **Gluten/Gerste***	0,3l	3,60
	0,5l	5,50
Duckstein Rotblondes Original**Gluten/Gerste***	0,3l	3,80
	0,5l	5,70
Störtebeker Bernsteinweizen **Gluten/Gerste***	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Alster (Bier mit Sprite) **Gluten/Gerste***	0,3l	3,60
	0,5l	5,50
Diesel (Bier mit Cola) **Gluten/Gerste***	0,3l	3,60
	0,5l	5,50

Aus der Flasche ins Glas

Störtebeker Atlantik Ale **Gluten/Gerste***	0,5l	4,50
Störtebeker Schwarzbier **Gluten/Gerste***	0,5l	4,50
Störtebeker Roggenweizen **Gluten/Gerste***	0,5l	4,50
Störtebeker Kellerbier **Gluten/Gerste***	0,5l	4,50
Störtebeker Strandräuber Naturradler Sanddorn **Gluten/Gerste***	0,3l	3,90

Aus der Flasche ins Glas Alkoholfrei

Störtebeker Bernsteinweizen Alkoholfrei **Gluten/Gerste***	0,5l	4,50
Störtebeker Frei Bier (alkoholfreies Pils) **Gluten/Gerste***	0,33l	3,90
Störtebeker Atlantik Ale (alkoholfreies Pils) **Gluten/Gerste***	0,33l	3,90
Störtebeker Strandräuber Zitrone (alkoholfreies Alster) **Gluten/Gerste***	0,33l	3,90



Weißwein

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc (trocken) Glas 0,2 8,00 Flasche 0,75 27,50

Weingut Hammel, Pfalz Deutschland.

Aromen von weißen Stachelbeeren, Grapefruit, Rhabarber und Maracuja mischen sich mit grünen Nuancen einer frisch gemähten Sommerwiese.

„Scheu aber geil“ Scheurebe (trocken) Glas 0,2 6,90 Flasche 0,75 24,00

Weinhaus Emil Bauer & Söhne, trocken, Pfalz Deutschland. Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. In der Nase mit Cassis, Mandarine und Limonen. Am Gaumen erfreuen uns Grapefruit und Mandarine.

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 Melonennote, dicht, spritzig und elegant. Im Geschmack vollmundig, viel Frucht und Schmelz, tolle Balance

Weißburgunder (trocken) Glas 0,2 7,90 Flasche 0,75 27,00

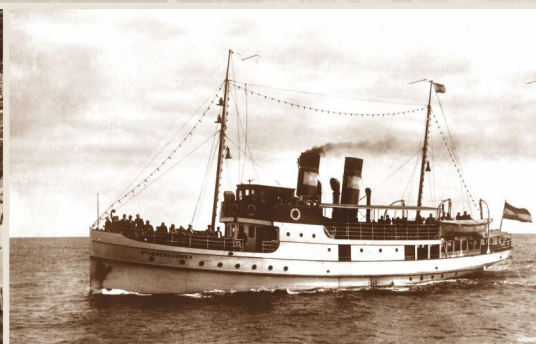
Thüringer Weingut Bad Sulza In der Nase Duft nach reifen Äpfeln Essensbegleiter: Aufgrund ihrer Charakteristik und einem zart verhaltenem Bukett, weist die Sorte aber dennoch gehaltvolle, dichte und elegante Weine auf und besitzt die Fähigkeit zu einer Vielzahl von Speisen optimal zu harmonieren.

Müller-Thurgau (halbtrocken) Glas 0,2 6,90 Flasche 0,75 24,00

Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut Fruchtig, elegant und harmonisch. mild, feinfruchtig, harmonisch angenehme Säure Essensbegleiter: zu Gemüsegerichten, Suppen und Vorspeisen für alle Liebhaber milder Saale-Unstrut Weißweine

Gewürztraminer (lieblich) Glas 0,2 6,50 Flasche 0,75 23,00

Weingut Knöll&Vogel / Pfalz 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. Loosen Riesling (trocken)

Glas 0,2 7,80 Flasche 0,75 25,00

Weingut Dr. Loosen / Mosel. Aus einem Gutsriesling mit Restsüße produzieren Sie seit Neuestem auch zwei alkoholfreie Weine. Beide Produkte konnten durch den von uns ausgewählten Grundwein ohne die Zugabe von Süßreserven entalkoholisiert werden, was einen natürlichen und harmonischen Geschmack ermöglicht. Eine spannende Alternative für den alkoholfreien Genuss.

Roséweine

Sophie Helene (trocken)

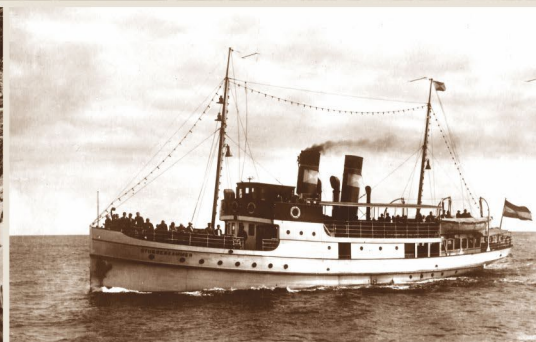
Glas 0,2 6,20 Flasche 0,75 23,00

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



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

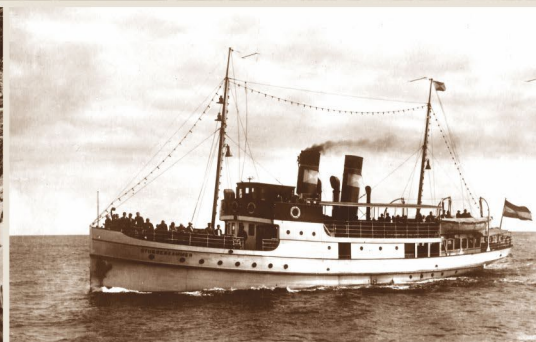
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken. Aromen von Kirschen und roten Beeren bestimmen in erster Linie das Geschmacksbild dieses leichten, elegant anmutenden Rotweines von relativ heller Farbe.

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-



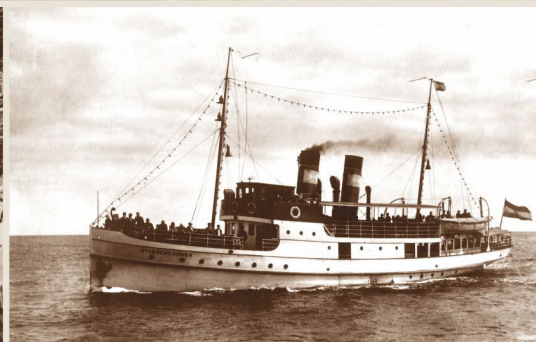
Café - Spezialitäten

Unser Kaffee kommt aus der Kaffeemanufaktur Heimbs - Familienbetrieb seit 1880

Tasse Café Crema	2,80
Pott Café Crema	3,50
Espresso	2,50
Espresso - doppio	3,90
Latte Macchiato	4,20
Latte Macchiato mit Karamell- oder Schokosirup	4,90
Milchkaffee	4,30
Cappuccino	3,60
Heißer Sanddorn	3,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50
Heiße weiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50
Heiße Schwedin weiße Schokolade mit Baileys und Sahne	5,20
Italiano Café´ mit Grappa und Sahne	5,20
Russischer Café´ mit Wodka und Sahne	5,20
Irish Coffee mit Irish Whiskey und Sahne	5,20

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir auch entkoffeiniert **TRINKT Kaffee !!!**

Macht EURE Dummheiten mit noch mehr ENERGIE



Sekt- oder Prosecco-Cocktails

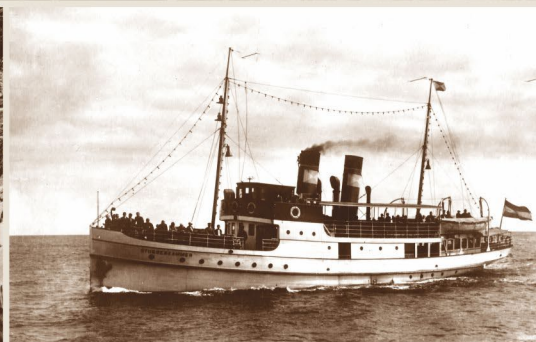
Aperolspritz XL	8,50
Aperol, mit Prosecco, Soda und einer Orangenscheibe	
Sanddornspritz XL	8,50
Sanddornlikör, mit Prosecco und Soda	
Johannaspritz XL	8,50
Schwarze Johannesbeerlikör, mit Prosecco und Soda	
Limonicspritz XL	8,50
Zitronenlikör, mit Prosecco und Soda	

Longdrinks

Whiskey Cola (Jack Daniels und Cola)	6,50
Rum Cola (Havana und Cola)	6,50
Vodka Cola (Absolut Vodka und Cola)	6,50
Vodka Tonic (Absolut Vodka mit Tonic)	6,50
Vodka Lemon (Absolut Vodka mit Bitter Lemon)	6,50
Gin Tonic (Bombay mit Tonic)	7,50

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale)	6,00
Green Tonic (Gurkensirup, Limettensaft, Tonic und Rosmarin)	6,00
Virgin Strawberry Daiquiri (Sprite, Erdbeersaft, Limettensaft)	6,00



Spirituosen

Aquavit

Linie Aquavit	2cl	2,90	4cl	4,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2cl	2,50	4cl	4,00
Kaland Kümmel	2cl	2,90	4cl	4,00

Wodka/Klarer

Absolut Wodka	2cl	2,90	4cl	5,20
---------------	-----	------	-----	------

Bitter/Kräuter

Ramazotti	2cl	2,90	4cl	4,90
Underberg			2cl	3,80

Liköre

Baileys	2cl	2,90	4cl	5,00
Fischergeist			3cl	3,70
Küstennebel	2cl	2,00	4cl	4,00
Jägermeister	2cl	2,90	4cl	4,00

Grappa

Nonino Grappa Chardonnay Barrique	2cl	4,20	4cl	7,80
Nonino Grappa Merlot	2cl	4,20	4cl	7,80

Männerhobby die Spirituose aus der Region

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

Von Dill-Geist bis Sanddorn-Likör.....

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

Gott erfand den WEIN, Gott erfand das BIER,
doch den Schnaps den brannten wir....Prost!!!!

