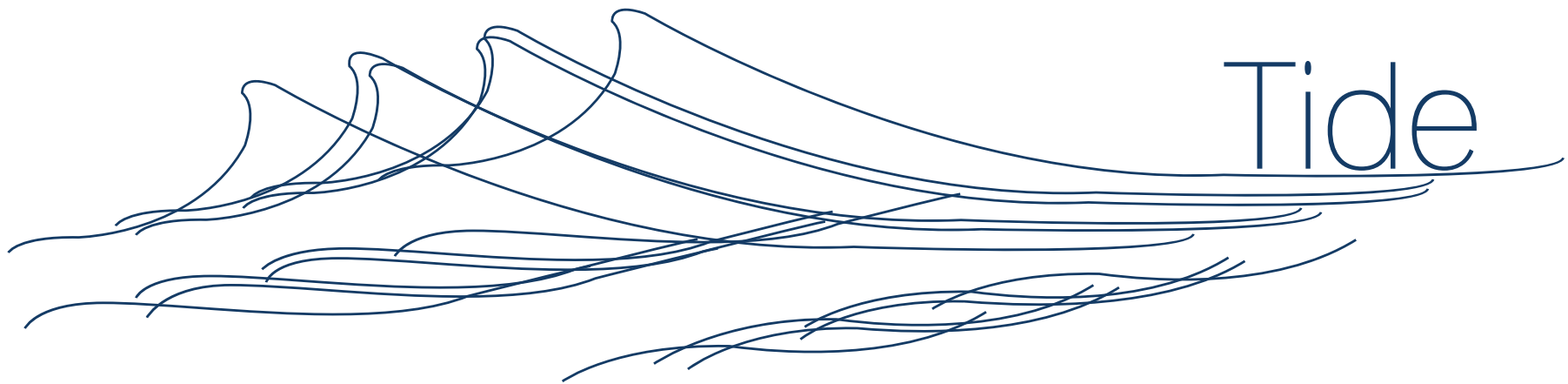

SPEISEN



SUPPEN & SALATE

Gulaschsuppe 9,30 €

vom „Blonden Friesen“

angebratene Paprika & Creme Fraiche

1, 9, 11, 12, 14

Exotische Curry-Creme-Suppe 8,60 €

Curry, Kokosmilch, Garnele, Ananas & Banane

1, 4, 9, 10, 11, 13

Rote-Bete-Süppchen 7,80 €

Rote Bete, Orange, Ingwer, Walnussöl & Kräutercreme

1, 5, 11

Gemischter Salat der Saison klein 5,50 €

Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Karotte &

Balsamico Dressing

13

groß 9,00 €

Großer gemischter Salatteller mit Garnelen 18,50 €Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Karotte, Garnelen,
Schafskäse, Zwiebelringe, Brotchips & Balsamico Dressing

7, 9, 10, 11

VORSPEISEN & VEGETARISCHE SPEISEN

Garnelen-Pfanne „Tide“ 15,40 €

Garnelen, buntes Gemüse & Weißwein-Chili-Sud

1, 9, 10, 11, 12

Lachstatar 12,50 €

durch Frischegarantie begrenzt

Avocado, Apfel, Kräutercreme, Gurke & Pumpernickel

1, 3, 11, 12

Friesen Burrata 16,50 €Roastbeef „Blonder Frieze“, Tomatenragout, Brotchips,
Basilikum & Balsamico

8, 9, 11, 12

Bandnudeln 14,90 €

Strauchtomaten, Pinienkerne & Parmesan

5, 7, 11, 12

Hausgemachte Tomaten-Ricotta Ravioli 13,40 €

buntes Gemüse, Deichkäse & Salbeibutter

5, 7, 11, 12

SPEZIALITÄTEN VOM INSELMETZGER

Paniertes Schweineschnitzel 17,90 €

Röstkartoffeln & frische Champignons in Rahm

7, 9, 11, 12, 14

Wiener Schnitzel 24,50 €

vom Salzwiesenkalb

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Salat

7, 9, 11, 12

Labskaus „Tide“ 18,50 €

vom Norddeutschen Färsenrind

Rote Bete, Kartoffelstampf, Gewürzgurke, Rollmops & Spiegelei

1, 3, 7, 9, 11, 14

Rumpsteak ca. 220g 31,50 €

vom „Blonden Friesen“

Röstkartoffeln, Salat & Café de Paris-Butter

7, 9, 11

Roastbeef ca. 180g 27,60 €

vom „Blonden Friesen“

Röstkartoffeln, Remouladensauce „Tide“ & Salatgarnitur

7, 9, 11, 14

ALLERLEI AUS DEM MEER

Matjes „Hausfrauen Art“ 16,90 €

Kräuter-Schmand, Apfel, Gurke, Zwiebel & Salzkartoffeln

3, 9, 11

Eingelegter Brathering 15,80 €

Röstkartoffeln, Zwiebelringe & Salatgarnitur

3, 9, 11

Lachsfilet 22,50 €

buntes Gemüse, Kartoffelspalten & Weißwein-Kräuter-Sauce

1, 3, 9, 11

Kabeljaufilet 27,80 €

Kartoffel-Zwiebel-Stampf, Queller, Pommery-Senfsauce & Salat

1, 3, 9, 11, 14

Zanderfilet 26,60 €

Champagnerkraut, Knusperpüree, Trauben-Speck & Zwiebeljus

1, 3, 9, 11

BLONDER FRIESE Erklärung

Blonde d'Aquitainest ist eine Rinderrasse, die ihren Ursprung im Südwesten Frankreichs hat. Die Tiere haben ein einheitlich hellgelbes bis weizenfarbendes Haarkleid.

SÜSSE SÜNDEN

Vanilleeis **7,30 €**

steirisches Öl

karamellierte Kürbiskerne & frischer Rahm

4, 5, 11, 13

Fragen Sie auch nach unseren wechselnden **hausgemachten Eis & Sorbet Sorten**

1 Kugel **3,00 €**

2 Kugeln **5,50 €**

3 Kugeln **8,00 €**

AUFPREIS

frischer Rahm 11 **0,50 €**

Eierlikör 7, 11 **3,50 €**

roter Weinbergpfirsichlikör **4,50 €**

Beeren-Ragout **7,50 €**

Mascarpone creme & süßer Kokos-Sand

9, 11, 12

Crème Brûlée **8,50 €**

7, 11

FÜR DIE GROSSEN VON MORGEN

Schweineschnitzel **8,50 €**

Kartoffel-Möhrenstampf

7, 11, 12

Nudeln **7,50 €**

Bolognese & Parmesan

1, 7, 9, 11, 12

Hausgemachte Fischstäbchen **9,80 €**

Remouladensauce „Tide“ & Kartoffelstampf

3, 7, 11

HINWEIS

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Erwachsenen für ein Bestellung aus unserer Kinderkarte einen **Aufpreis von 5,00 €** berechnen. Vielen Dank!



1 SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühen, Suppen, Eintöpfe, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



2 WEICHTIERE

(Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



3 FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

Beispiele:

Kracker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



4 SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



5 SCHALENFRÜCHTE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Brot, Gebäck, Kuchen, Brühwürste, Pistazien, Rohwürste, Walnüsse, Pasteten, Feinkostsalate, Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



6 SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Brot, Gebäck, Kuchen, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Diätdrinks, Kaffeeweißer



7 EIER (GEFLÜGEL)

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croûtons, faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



8 LUPINEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz



9 SCHWEFEL-DIOXID UND SULFITE

Beispiele:

Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



10 KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



11 MILCH

von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

Beispiele:

Brot, Gebäck, Kuchen, Brüh-, Koch- und Roh-Bratwürste, Feinkostsalate, Margarine, Nuss-Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratins, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Kakao



12 GLUTEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Brot, Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



13 ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, Pommes Frites



14 SENF

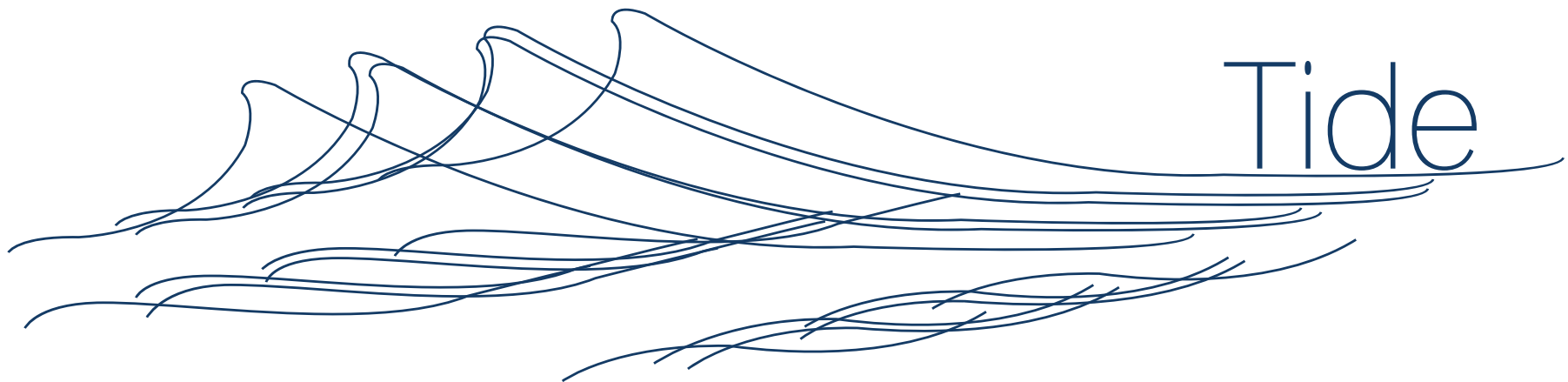
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele:

Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

AUFLISTUNG DER ALLERGENE

WEINKARTE



WEISS

Glas 0,2l

Riesling „Hochgewächs“, Kallfelz Trocken, Mosel, 2016	7,50 €
Riesling „Finesse“, Kallfelz Halbtrocken, Mosel, 2017	7,50 €
Riesling „Merler Stephansberg“, Kallfelz Spätlese, Mosel, 2015	8,00 €
Weißburgunder, Uli Metzger Trocken, Pfalz, 2018	8,50 €
Grauburgunder, Uli Metzger Trocken, Pfalz, 2018	8,50 €

ROSÉ

Glas 0,2l

Merlot-Rosé, Uli Metzger Trocken, Pfalz, 2017	8,50 €
---	---------------



ROT

Glas 0,2l

Cuvée Maximilian K, Kallfelz St. Laurent, Spätburgunder Trocken, Pfalz, 2015	8,50 €
Trollinger-Lemberger, H.v. Württemberg Trocken, Württemberg, 2016	8,00 €
Cabernet-Sauvignon, Fronterra Trocken, Chile, 2016	9,00 €
Tempranillo „Reserva“, Baron de Ley Trocken, Spanien, 2014	11,50 €

WEINGUT ULI METZGER, PFALZ

Weissburgunder

2018, trocken 12,0% vol.

In der Nase feine Noten von Honigmelone, etwas grünem Apfel und Mirabelle. Im Mund dann kristallklar, sehr saftig – dennoch straff. Getragen von einem reifen Säuregerüst.

29,50 €

**Flasche
0,75l**

Wechselspiel

2018, fruchtsüß 11,0% vol.

Scheurebe und Riesling in idealem Zusammenspiel beider Sorten nur das Beste! Feinste Würze und Frucht von der Scheurebe, lebendige Säure und Komplexität des Rieslings. Ein gutes Rezept für einen fruchtsüßen Weißwein für die warmen Tage.

29,50 €

**Flasche
0,75l**

Grauburgunder

2018, trocken 12,0% vol.

Süffig und leicht zugänglich mit kaum zu spürendem Alkohol. Er duftet nach reifen Äpfeln und Honigmelone mit einem Anflug von Nüssen und Birnen. Seine unkomplizierte Art macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter. Herrlich!

29,50 €

**Flasche
0,75l**

Sauvignon Blanc

2017, trocken 12,0% vol.

Egal ob zu guter Küche oder ganz für sich alleine bei strahlendem Sonnenschein. Durch seine enorme Fülle an exotischen aber auch grünen Aromen, gepaart mit einer knackigen Säure, passt dieser Wein immer.

31,50 €

**Flasche
0,75l**



WEINGUT KALLFELZ, MOSEL

Riesling „Hochgewächs“

2016, trocken 11,5% vol.

Ein wahrer Allrounder – mineralisch, belebend und erfrischend fruchtig.

26,00 €

**Flasche
0,75l**

Riesling „Finesse“

2017, feinherb 10,5% vol.

Ein leichter frischer Sommerriesling.

26,00 €

**Flasche
0,75l**

Riesling „Merler Stephansberg“

2015, Spätlese 11% vol.

Vollmundig mit feinen, reifen Fruchtaromen und schöner mineralischer Note.

29,50 €

**Flasche
0,75l**

Rivaner

2016, trocken 12% vol.

Spritzig-erfrischend mit feinfruchtigen Aromen und mineralischer Eleganz.

22,00 €

**Flasche
0,75l**

WEINGUT MEYER-NÄCKEL/KLUMPP, BADEN

Grauburgunder „Hand in Hand“

2017, trocken 13% vol.

Eleganter und würziger Grauburgunder mit Anklang von Honigmelone und zartröstiger Vanille. Weicher Charakter.

34,50 €

**Flasche
0,75l**

65,50 €

**Flasche
1,5l**

WEINGUT KLUMPP, BADEN

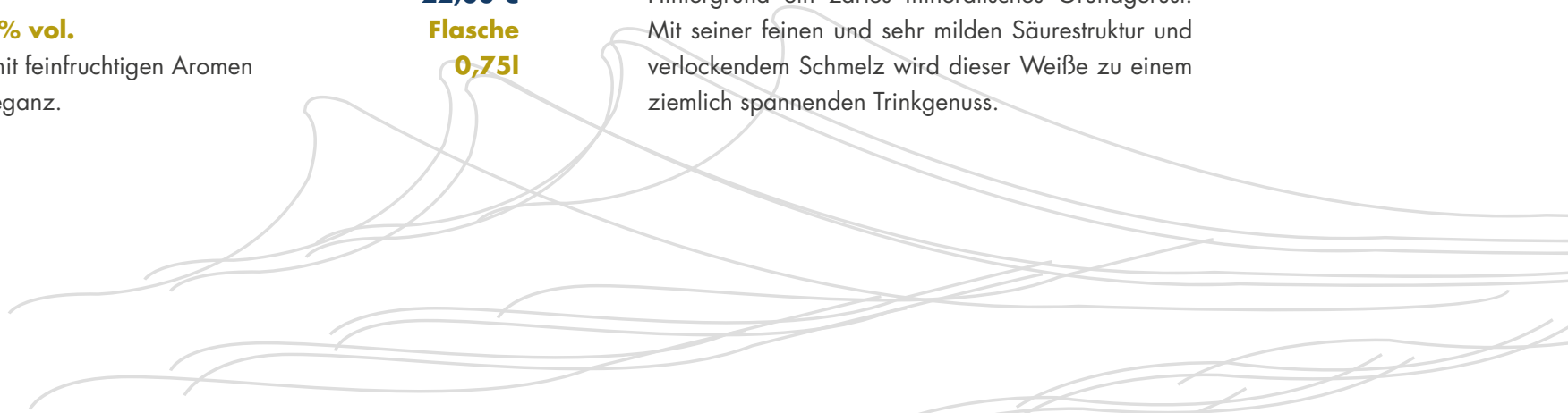
Auxerrois

2017, trocken 12,5% vol.

Leuchtende gelbe Farbe, satte Düfte von Aprikose und Mirabelle, ergänzt von einer feinen Kräuternote. Am Gaumen tritt er saftig und reif auf und zeigt im Hintergrund ein zartes mineralisches Grundgerüst. Mit seiner feinen und sehr milden Säurestruktur und verlockendem Schmelz wird dieser Weiße zu einem ziemlich spannenden Trinkgenuss.

34,50 €

**Flasche
0,75l**



WEINGUT BRÜNDLMAYER, KAMPTAL

Grüner Veltliner „Terrassen“

2016, trocken 12,5% vol.

Zarte Frucht mit weißem Pfeffer stehen im Vordergrund. In Verbindung mit dem feinen Säurespiel lässt er sich unkompliziert genießen.

44,00 €

**Flasche
0,75l**

WEINGUT BARON P. DE ROTHSCHILD, CHILE

Escudo Rojo Chardonnay

2017, trocken 14,0% vol.

Goldgelb mit glitzernden Reflexen. In der Nase zunächst mit blumigen Noten die sich zu subtilen Röstaromen entwickeln. Im zweiten Ansatz dann sehr fruchtig mit Anklängen von Ananas und Pfirsich sowie etwas Vanille. Am Gaumen mit vielfältiger Frucht von Mango, Papaya und etwas gerösteter Haselnuss.

45,50 €

**Flasche
0,75l**

WEINGUT SCHWARZ, BURGENLAND

„Schwarz-Weiss“

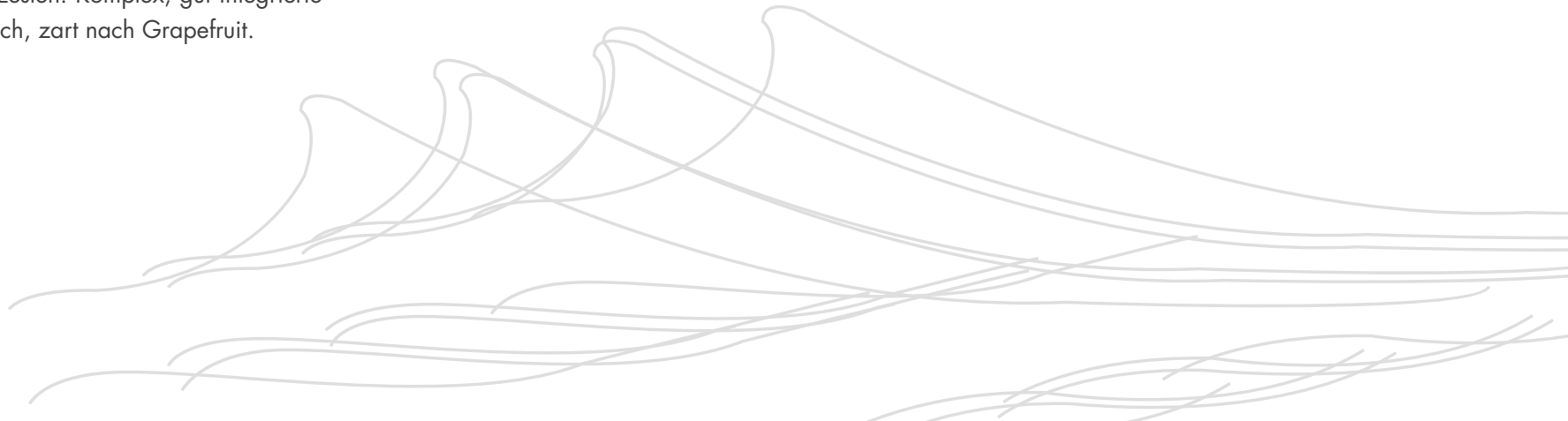
Chardonnay-Grüner Veltliner

2016, trocken 14,5% vol.

Mittleres Grüngelb. Gelbe Apfelfrucht unterlegt von frischen Wiesenkräutern, attraktives Bukett, Hauch von Orangenzesten. Komplex, gut integrierte Holzwürze, mineralisch, zart nach Grapefruit.

69,50 €

**Flasche
0,75l**



WEINGUT KLUMPP, BADEN

Rosé

2017, trocken 12,0% vol.

Lebendig frisch mit deutlichem Zug, harmonischer Abgang mit leicht schwebender, kräuterwürziger Bitterorange im Nachhall MEGA!

29,50 €

Flasche

0,75l

WEINGUT ULI METZGER, PFALZ

Rosé Merlot

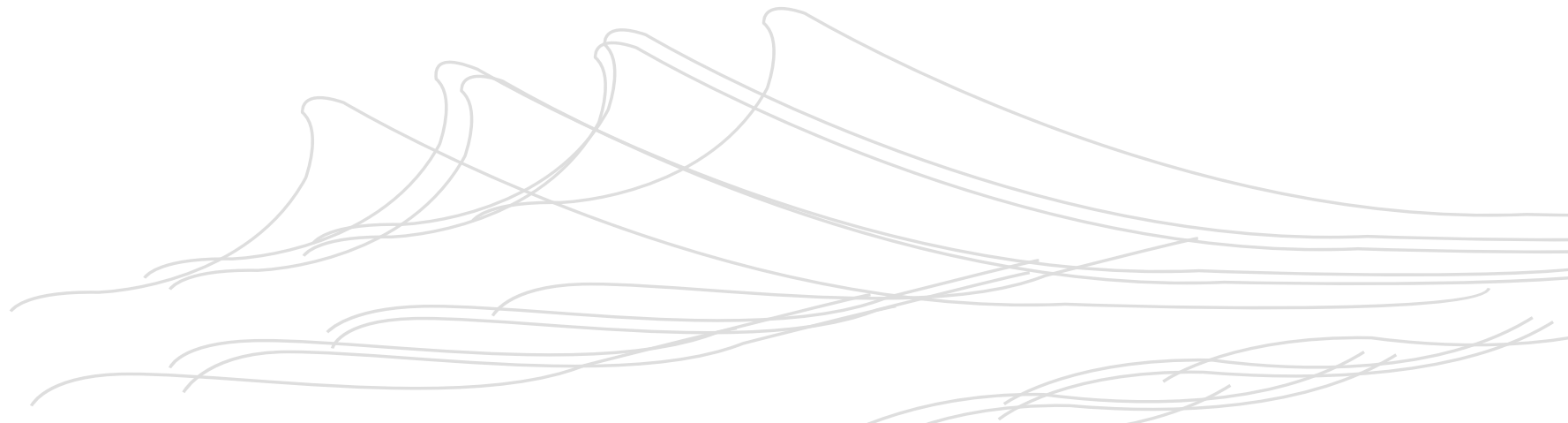
2017, trocken 12% vol.

Dieser Wein ist alles andere als gewöhnlich! Rhabarber, Paprika, Kiwi, Stachelbeere und seine leicht pfeffrige Art überzeugen bereits im ersten Moment.

29,50 €

Flasche

0,75l



WEINGUT KALLFELZ, PFALZ

Maximilian „K“

2015, trocken 12,5% vol.

Dieser kraftvolle und harmonische Cuvée aus St. Laurent und Spätburgunder ist vollmundig und besitzt einen langen Nachhall.

29,50 €

**Flasche
0,75l**

WEINGUT KLUMPP, BADEN

Blaifränkisch „Himmelreich“

2015, trocken 14% vol.

Komplex und elegant in der Nase, mit exotischen Aromen von roter Johannisbeere, Pfeffer, Paprika und Eukalyptus, in perfekter Balance mit feiner Mineralität. Am Gaumen unterstützen feine Tannine das Geschmackserlebnis und sorgen für einen angenehmen langen Nachhall, bei dem der Barrique-Einsatz bemerkbar wird.

59,00 €

**Flasche
0,75l**

WEINGUT HERZOG VON WÜRTEMBERG

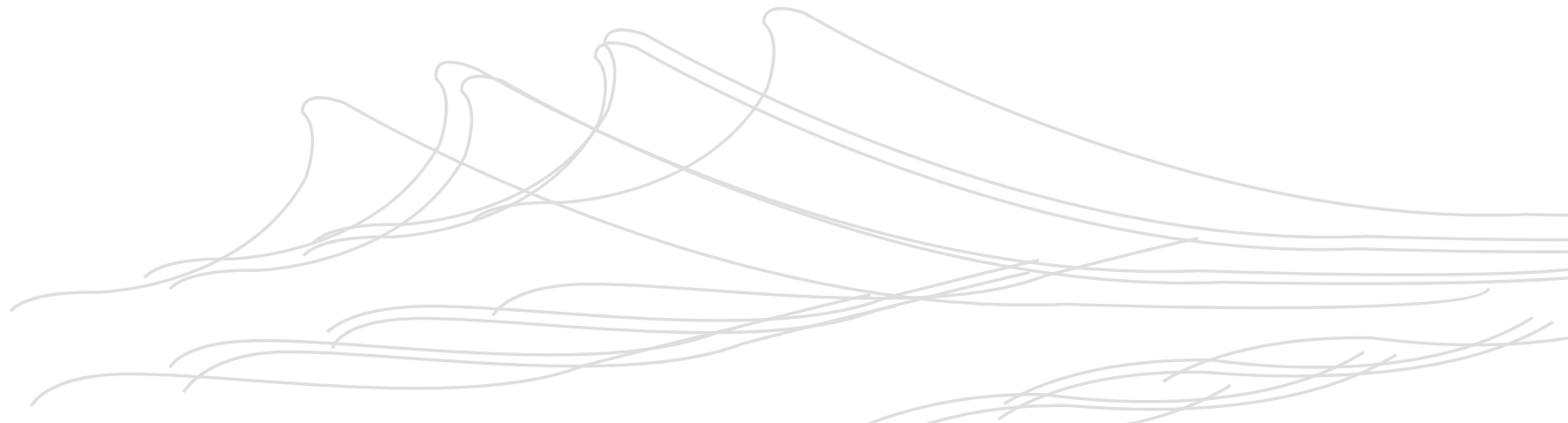
Trollinger-Lemberger

2015, trocken 13,0% vol.

Er duftet nach Mandeln und Kräutern. Im Geschmack präsentiert er sich würzig und temperamentvoll. Die Tannine sind gut ausgereift und sorgen für eine feste Struktur.

29,50 €

**Flasche
0,75l**



WEINGUT RINGS, PFALZ

Das Kleine Kreuz

2015, trocken, 13.5% vol.

Frische, reife Cassis-Frucht, dunkle Beeren, dazu feine Kräuterwürze und Schwarzer Tee. Kalter Rauch mit dunkler Schokolade. Am Gaumen dicht strukturiert mit feinen, kernigen Tanninen und viel Frische; mit langem Nachhall.

63,00 €

**Flasche
0,75l**

Syrah „Reserve“

2015, trocken, 14% vol.

Betörende Nase von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanille, Rauchfleisch, Toast, Bitterschokolade, Mokka, Pfeffer, orientalische Gewürze, mineralische Noten und Veilchen. Am Gaumen komplex, druckvoll, muskulöse Eleganz, vielschichtig, feinwürzig, tief mineralisch, enorme Spannung, betörender Charme, warm und mit fast endlos langem Nachhall.

119,00 €

**Flasche
0,75l**

WEINGUT PHILIPP KUHN, PFALZ

LUITMAR

2015, trocken 14,5% vol.

Ein Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch und Sangiovese. Ein brillanter Rotwein mit beeindruckender Eleganz, viel Körper und Struktur. Intensive Waldfruchtaromen werden von dezenter Holznoten untermalt.

75,00 €

**Flasche
0,75l**

Pinot Noir „Kirschgarten“ GG

2014, trocken 14% vol.

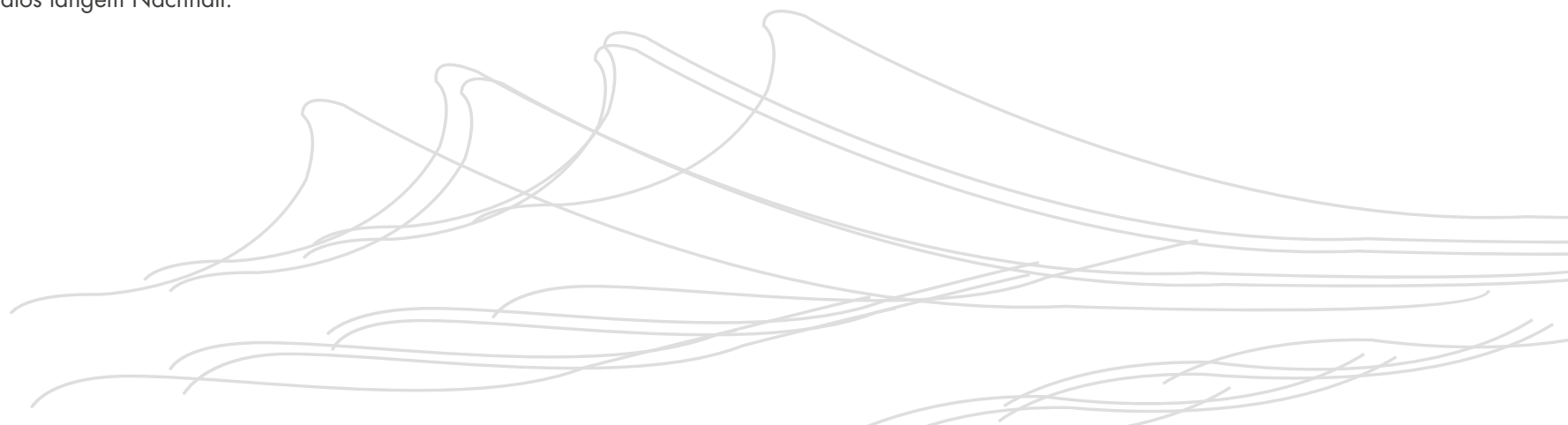
Dicht und packend, aber zugleich fruchtig mit sehr gut integriertem Holz. Mit etwas Luft öffnet sich ein ganzer Fruchtkorb an Aromen, primär schwarze Johannisbeere und Pflaume, etwas bitteres Tannin ähnlich schwarzem Tee. Im Abgang vermutet man eine leichte Süße.

94,00 €

**Flasche
0,75l**

196,00 €

**Flasche
1,5l**



WEINGUT BARON DE LEY, SPANIEN

Tempranillo „Reserva“

2014, trocken 13,5% vol.

Der Mund wird von diesem erstklassigen Tropfen geschmeidig ausgekleidet, der Abgang ist lang anhaltend und komplex. Einer der verlässlichsten Reservas der Rioja!

39,50 €

Flasche

0,75l

76,00 €

Flasche

1,5l

WEINGUT ELISABETTA FORADORI, ITALIEN

Teroldego Morei

2016, trocken 12,5% vol.

Morei (im Trentiner Dialekt dunkel) ist ein ursprünglicher Roter und dabei von unwiderstehlicher Eleganz und Finesse. Rauchig schwarze Pflaume und Kirsche, schwarze Erde und urwüchsige Kraft mit irre langem, etwas animalischen Nachhall und grandioser Mineralität. Ein Touch Zitronengras, ein wenig Assamtee.

98,00 €

Flasche

0,75l

WEINGUT CHATEAU CHARMAIL, FRANKREICH

Bordeaux Haut-Medoc

2010, trocken 14,0% vol.

Château Charmail ist eine sichere Bank unter den Weingütern des nördlichen Médoc, immer auf dem Niveau eines Grand Cru Classés. Tiefes Purpur-Granat; verführerischer Duft nach Brombeere, Cassis und Edelholz. Reife Frucht, butterweiche Tannine, die in Kombination mit einer ausgeprägten Mineralität für tolle Frische im Abgang sorgen!

63,00 €

Flasche

0,75l

WEINGUT SCHWARZ, ÖSTERREICH

„Schwarz-Rot“

2016, trocken 13,5 % vol.

„Reinsortiger Zweigelt“, in der Nase ein Hauch von dunklen Beeren, feiner Edelholzwürze. Am Gaumen rotbeerige Nuancen. Saftig elegante Textur, gut integriertes Tannin. Im Finale angenehme Extrasüße. BOMBE!

79,50 €

Flasche

0,75l

WEINGUT BARON P. DE ROTHSCHILD, CHILE

Escudo Rojo Cabernet Sauvignon

2014, trocken 13,5% vol.

Ein wunderbar intensives Rot mit unverwechselbarem, rubinroten Schimmer. Das feine elegante Bukett, dominiert von Aromen schwarzer Johannisbeeren, wird von einem Hauch Pfeffer untermalt. Am Gaumen wiederholen sich die Aromen des Buketts und werden durch Himbeernoten ergänzt. Im Abgang zeigt sich die Harmonie zwischen fruchtiger Frische und eleganten Tanninen.

45,50 €

Flasche

0,75l

WEINGUT PETER LEHMANN, AUSTRALIEN

Wildcard Shiraz-Cabernet Sauvignon

2017, trocken 13,5% vol.

Im Glas hat das Cuvée ein intensives Rot mit violetten Reflexen. Im Bouquet überzeugt er mit einer vollen, dichten und fruchtigen Note von Pflaume, schwarzer Johannisbeeren und Himbeere. Am Gaumen folgen Aromen von reifen Pflaumen und Mokka, die den beerig-würzigen Charakter des Weines unterstützen.

39,50 €

Flasche

0,75l

