



Est. 2016

Aperitif

Campari Orange / Soda	4cl	€ 5,50
Martini dry, bianco, rosso	5cl	€ 4,50
Sandemann Sherry dry, medium, cream	5cl	€ 4,50
Sherry seco	5cl	€ 4,50
Portwein weiß / rot	5cl	€ 4,50
Bellini, Sekt mit Pfirsich	0,1l	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25l	€ 2,60
	0,75l	€ 6,20
Aqua Panna	0,25l	€ 2,60
	0,75l	€ 6,20
fritz-kola	0,2l	€ 2,60
fritz-kola zuckerfrei	0,2l	€ 2,60
fritz-mischmasch (Kola-Orangen-Limonade)	0,2l	€ 2,60
fritz-limo zitronenlimonade	0,2l	€ 2,60
fritz-limo orangenlimonade	0,2l	€ 2,60
fritz-limo melonenlimonade	0,2l	€ 2,60
fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade	0,2l	€ 2,60
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 2,80
Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 2,80
Schweppes Indian Tonic Water	0,2l	€ 2,80
Fever Tree Tonic Water	0,2l	€ 3,80
Red Bull	0,25l	€ 3,90

Säfte

Apfelsaft	0,2l	€ 2,70
Orangensaft	0,2l	€ 2,70
Traubensaft	0,2l	€ 2,70
Maracujasaft	0,2l	€ 2,70
	0,3l	€ 3,80
Kirschnektar	0,2l	€ 2,70
	0,3l	€ 3,80
Bananennektar	0,2l	€ 2,70
	0,3l	€ 3,80
KIBA	0,2l	€ 2,70
	0,3l	€ 3,80



Est. 2016

Saftschorlen

fritz-spritz bio-apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,60
fritz-spritz bio-traubensaftschorle	0,2l	€ 2,40
fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle	0,2l	€ 2,40
Maracujasaftschorle	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,50

Eistee

Arizona Green Tea mit Honig	0,5l	€ 5,00
Arizona Ice Tea Pfirsich	0,5l	€ 5,00

Biere vom Fass

Haake Beck	0,2l	€ 3,00
Haake Beck	0,3l	€ 3,20
Haake Beck	0,4l	€ 4,00
Köstritzer Kellerbier	0,3l	€ 3,30
Alster, Pots	0,3l	€ 3,20
Alster, Pots	0,4l	€ 4,00

Flaschenbier

Vitamalz	0,33l	€ 3,00
Beck's Bier	0,33l	€ 3,30
Beck's Bier Alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
Erdinger mit feiner Hefe	0,5l	€ 4,50
Erdinger Urweisse	0,5l	€ 4,50
Erdinger Dunkel	0,5l	€ 4,50
Erdinger Alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,50
Erdinger Alkoholfrei Zitrone	0,33l	€ 3,30
Erdinger Alkoholfrei Grapefruit	0,33l	€ 3,30

Sekt & Champagner

Sekt J. Oppmann Hausmarke	0,1l	€ 4,20
	0,75l	€ 24,50
Vaux Träublein Sekt alkoholfrei	0,1l	€ 4,50
Champanger Veuve Cliquot	0,1l	€ 11,00
	0,75l	€ 88,00
Champagner Moet et Chandon	0,1l	€ 11,00
	0,75l	€ 85,00
Champagner Moet et Chandon Ice Impérial	0,75l	€ 95,00
Champagner Dom Perignon	0,75l	€ 245,00



Weißwein offen

Deutschland

Baden

2015 Durbacher Grauburgunder QbA 0,2l € 5,90
trocken
intensives Fruchtspiel nach Apfel und Birne,
dabei mild und cremig
dry, intense flavor of apple and pear, mild and creamy

2015 Durbacher Chardonnay QbA 0,2l € 6,90
im Eichenfass gereift, trocken
exotische Aromen von gelben Früchten und Vanille
dry, exotic aromas of yellow fruits and vanilla

Rheinhessen

2015 CLASSIC Schales Rivaner Qualitätswein 0,2l € 5,90
Weingut Schales GdbR, trocken
saftig und leicht, blumig, würzig und anregend
dry, juicy and light, floral, spicy and stimulating

Pfalz

2015 Riesling Dürkheimer Steinberg Kabinett 0,2l € 6,90
trocken
fruchtig, duftig, pikant, kräftiger Geschmack
feinnervig und harmonisch
*dry, fruity, fragrant, spicy, strong flavor
finely and harmoniously*

2015 Ruppertsberger Riesling feinfruchtig QbA 0,2l € 6,90
lieblich
fruchtiger Wein, feine Fruchtnote von Exotischen Früchten
fruity wine, fine fruit notes of exotic fruits

Württemberg

2012 TOUR Heilbronner Stiftsberg 5cl € 6,50
Sauvignon Blanc Auslese
Deutscher Prädikatswein, edelsüß
Dessertwein
sweet, dessert wine

Italien

Südtirol

2014 Pinot Grigio Alto Adige DOC 0,2l € 8,80
Villa Karneid Castelfeder, trocken
Fruchtnoten von Birnen und kandierten Früchten
im Bukett, Ausdrucksstark und vollmundig
*dry, fruit notes of pear and candied fruit
in the bouquet, expressive and full bodied*



Weißwein

Deutschland

Baden

2015 Durbacher Grauburgunder QbA 0,75l € 21,80
trocken
intensives Fruchtspiel nach Apfel und Birne,
dabei mild und cremig
dry, intense flavor of apple and pear, mild and creamy

2015 Durbacher Chardonnay QbA 0,75l € 25,80
im Eichenfass gereift, trocken
exotische Aromen von gelben Früchten und Vanille
dry, exotic aromas of yellow fruits and vanilla

Rheinhessen

2015 CLASSIC Schales Rivaner Qualitätswein 0,75l € 21,80
Weingut Schales GdbR, trocken
saftig und leicht, blumig, würzig und anregend
dry, juicy and light, floral, spicy and stimulating

Pfalz

2015 Riesling Dürkheimer Steinberg Kabinett 0,75l € 25,80
trocken
fruchtig, duftig, pikant, kräftiger Geschmack
feinnervig und harmonisch
*dry, fruity, fragrant, spicy, strong flavor
finely and harmoniously*

2015 Ruppertsberger Riesling feinfruchtig QbA 0,75l € 25,80
lieblich
fruchtiger Wein, feine Fruchtnote von Exotischen Früchten
fruity wine, fine fruit notes of exotic fruits

Italien

Südtirol

2015 Pinot Grigio Alto Adige DOC 0,75l € 28,50
Villa Karneid Castelfeder, trocken
Fruchtnoten nach Birnen und kandierten Früchten
im Bukett, Ausdrucksstark und vollmundig
*dry, fruit notes of pear and candied fruit
in the bouquet, expressive and full bodied*

Frankreich

Chablis

2007 Chablis La Sereine AC 0,75l € 49,80
trocken
klar, leicht, frisch und ausgewogen
dry, clear, light, fresh and balanced



Rotwein offen

Deutschland

Pfalz

2014 Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein QbA 0,2l € 6,50
trocken
schön kräftig, mineralisch, mit kräutiger Würze
und angenehmer Tanninstruktur
dry

2015 Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA 0,2l € 6,20
mild
süffig durch feine Süße
mild, tasty by subtle sweetness

Rheinhessen

2014 Schales Dornfelder Qualitätswein 0,2l € 6,90
lieblich
Bukett von reifen, roten Früchten mit dezenter Würze
Ein echter lieblicher Allrounder.
Bouquet of ripe red fruits with subtle spice

Frankreich

Languedoc

2015 EMOTION Merlot IGP Pays d'Oc 0,2l € 7,60
Alma Cersius
trocken
kräftig und aromatisch
dry, powerful and aromatic

Chile

Rapel Valley

2014 Vina la Ronciere Nudo Shiraz 0,2l € 6,90
trocken
Bukett nach dunklen Beeren und Sauerkirschen
vollmundig, aromatisch und samtig
dry, full-bodied, aromatic and velvety



Rotwein

Deutschland

Pfalz

2014 Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein QbA trocken
schön kräftig, mineralisch, mit kräutiger Würze
und angenehmer Tanninstruktur
dry

2015 Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA mild
süffig durch feine Süße
mild, tasty by subtle sweetness

Rheinhessen

2014 Schales Dornfelder Qualitätswein lieblich
Bukett von reifen, roten Früchten mit dezenter Würze
Ein echter lieblicher Allrounder.
bouquet of ripe red fruits with subtle spice

Frankreich

Languedoc

2015 EMOTION Merlot IGP Pays d'Oc Alma Cersius trocken
kräftig und aromatisch
dry, powerful and aromatic

Chile

Rapel Valley

2014 Vina la Ronciere Nudo Shiraz trocken
Bukett nach dunklen Beeren und Sauerkirschen
vollmundig, aromatisch und samtig
dry, full-bodied, aromatic and velvety



Spanien

Rioja

2012	Crianza Rioja DOCa Tempranillo Castroviejo trocken aromatisch und saftig <i>dry, aromatic and juicy</i>	0,75l	€ 48,50
------	---	-------	---------

Italien

Piemont

2010	Tortoniano Barolo DOCG Nebbiolo Chiarlo Michele trocken voller Körper, harmonisch und komplex im Holzfass ausgebaut <i>dry</i>	0,75l	€ 69,50
------	---	-------	---------

Roséwein

Deutschland

Baden

2015	Oberrotweiler Käsleberg Qualitätswein Spätburgunder Weißherbst, mild viel Frucht am Gaumen, saftiger Abgang <i>mild, lots of fruit on the palate, juicy finish</i>	0,2l 0,75l	€ 6,90 € 25,80
------	---	---------------	-------------------



Whisky & Whiskey

Auchentoshan 12y	4cl	€ 9,20
Balvenie Doublewood 12y	4cl	€ 9,60
Ardberg 10y	4cl	€ 9,80
Ballantines, Scotch	2cl	€ 2,90
Johnnie Walker Red Label, Scotch	2cl	€ 2,90
Glenfiddich Pure Malt, Scotch	2cl	€ 3,60
Chivas Regal, Scotch	2cl	€ 3,60
Dimple 12y, Scotch	2cl	€ 3,60
Tullamore Dew, Irland	2cl	€ 3,60
Canadian Club, Kanada	2cl	€ 3,20
Jim Beam, Bourbon	2cl	€ 3,20
Jack Daniels, Bourbon	2cl	€ 3,60

Cognac & Brände

Osborne Veterano	2cl	€ 2,80
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	€ 4,00
Martell Medaillon V.S.O.P.	2cl	€ 4,50
Hennessy V.S.O.P.	2cl	€ 4,80

Liköre

Amaretto	2cl	€ 2,60
Bailey's Irish Cream	2cl	€ 2,60
Cointreau	2cl	€ 2,60
Grand Manier	2cl	€ 2,60
Licor 43	2cl	€ 2,60
Southern Comfort	2cl	€ 3,00
Drambuie	2cl	€ 3,00

Gin

Bombay Sapphire	2cl	€ 3,00
Gin Tanqueray	2cl	€ 4,00
Hendrick's	2cl	€ 5,00
Monkey	2cl	€ 6,00



Est. 2016

Spirituosen

Berentzen Traditions Korn	2cl	€ 2,00
Butjenter Wumken	2cl	€ 2,20
Jägermeister	2cl	€ 2,50
Tequila Gold / Silver	2cl	€ 2,70
Jägermeister	2cl	€ 2,50
Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Fernet Menta	2cl	€ 2,50
Malteserkreuz Aquavit	2cl	€ 2,50
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 2,50
Linie Aquavit	2cl	€ 2,50
Asbach Uralt	2cl	€ 2,50
Captain Morgan	2cl	€ 2,80
Bacardi	2cl	€ 2,80
Havana Club	2cl	€ 2,80
Pernod	2cl	€ 2,50
Wodka Absolut	2cl	€ 2,80
Sambuca	2cl	€ 2,40
Sambuca Café	2cl	€ 2,40
Averna	2cl	€ 2,80
Ramazotti	2cl	€ 2,80
Grappa de Poli Pinot	2cl	€ 4,20
Grappa de Poli Moscato	2cl	€ 6,20

Ziegler Brände

Obstbrand	2cl	€ 4,20
Williams Birnenbrand	2cl	€ 4,90
Alte Zwetschgenbrand	2cl	€ 5,50
Mirabellenbrand	2cl	€ 7,50
Wildkirsch Nr. 1	2cl	€ 9,50



Cocktails

Tequila Sunrise € 5,80
Tequila, Orangensaft und Grenadine

Whiskey Sour € 7,10
Jack Daniels Tennessee Whiskey
oder Johnny Walker Red Label
Zitronensaft und Zucker

Caipirinha € 7,90
Cachaca, Limette und Rohrzucker

Mojito € 8,00
Havana Club, Limette, Soda,
Rohrzucker und Minze

Pina Colada € 8,30
weißer Rum, Ananassaft
und Batida de Coco

Sex on the Beach € 8,30
Tequila, Pfirsichlikör,
Grenadine und Orangensaft

Mai Tai € 8,80
weißer Rum, brauner Rum, Cointreau
Mandelsirup, Zitronensaft und Ananassaft

Long Island Ice Tea € 11,50
Tequila, weißer Rum, Wodka, Gin,
Cointreau, Zucker, Zitronensaft und Coca Cola

Spritz
Aperol Spritz € 6,20

Hugo € 6,20

Rasecco € 6,20

Alkoholfreie Cocktails

Driver's Caipi € 4,80
Ginger Ale oder Apfelsaft
Limette und Rohrzucker

Green Passion € 4,80
Blue Curacao, Mangosirup, Zitronensaft,
Orangensaft und Bitter Lemon

Fruit Caipi € 4,80
Limette, Rohrzucker, Kirschsft
und Maracujasaft



Est. 2016

Vorspeisen

Startes

Bruschetta

Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch und Olivenöl

Bruschetta

*Ciabatta with tomatoes onions
garlic and olive oil*

2 Stück

€ 4,80

3 Stück

€ 6,80

Beef Tatar

mit traditionellen Zutaten
und Knoblauchbaguette

Beef Tatar

*with traditional ingredients
and garlic baguette*

€ 9,80

2 gebackene Black Tiger Garnelen

im Knuspermantel

mit Mango Chutney,
Blattsalaten, Hausdressing
und Knoblauchbrot

*two baked black tiger prawns
in a crispy shell*

*with mango chutney,
salad, house dressing
and garlic baguette*

€ 10,80

Suppen

Soup

Tomaten-Karottensüppchen mit Pep

mit Chili, Ingwer und Vanille

Tomato-carrot-soup

with chili, ginger and vanilla

€ 5,90

Fedderwardsieler Krabbensuppe

Spezialität des Hauses

*Fedderwardsieler shrimps soup
chef's speciality*

€ 7,90



Est. 2016

Grüne Küche

Green kitchen

Jahreszeitliche Marktsalate € 8,80

mit Parmesan und Knoblauchbaguette
Dressing nach Wahl: American, Joghurt
oder Hausdressing
*Seasonal salad
with Parmesan and garlic bread
choice of dressing: American, yogurt or house-dressing*

dazu

served with

karamellisierte Ziegenkäse € 13,80

caramelized goat cheese

gebratene Putenbrust € 12,80

roasted turkey breast

2 Black Tiger Garnelen € 14,80

im Knuspermantel
*two baked black tiger prawns
in a crispy shell*

Wokgemüse € 12,80

in roter Thai-Curry-Sauce mit Wildreis
*Wok Vegetables
in red Thai-curry-sauce with wild rice*

Der Hamburger € 13,80

125g Falafel Patty
mit knackigem Salat, Tomate, Gurken,
Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce,
serviert mit Pommes frites
*The Hamburger
125g Falafel Patty
with lettuce, tomato, cucumbers,
onions and burger sauce
served with French fries*



Est. 2016

Fangfrisch

Fish

- Schollenfilet Finkenwerder Art** € 17,80
mit gebratenen Bauchspeckwürfeln,
Nordseekrabben, Buttersauce,
Petersilienkartoffeln und frischen Marktsalaten
plaice fillet
with bacon, North Sea shrimps,
butter sauce, potatoes and side salad
- Butjenter Fischteller** € 17,80
Filets vom Rotbarsch und der Sandscholle
mit Fedderwardsieler Krabben,
Dillsahnesauce, Bratkartoffeln
und frischen Marktsalaten
Butjenter local fishplate
fillets of red perch and plaice
with North Sea shrimps, dill-cream-sauce,
fried potatoes and side salad
- Fangfrisches, Isländisches Lachsfilet** € 21,50
auf der Haut gebraten mit Limettenbutter, Pinienspinat
und Parpadelle
Icelandic salmon fillet
limebuttersauce, pine spinach
and parpadelle
- Kutterkrabben Fedderwardsieler Art** € 23,80
fangfrische Nordseekrabben
mit Rührei von 3 Eiern
und Bratkartoffeln
North Sea shrimps
with scrambled eggs of three eggs
and fried potatoes



Fleisch

Meat

Wiener Schnitzel

in der Pfanne gebacken

vom Schweinerücken

€ 14,80

vom Kalbsrücken mit Wildpreiselbeeren

€ 19,80

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

und Gurkensalat

Pork cutlet

or Veal cutlet with cranberries

served with French fries or fried potatoes

and cucumber salad

Der Hamburger

€ 14,50

180g Black Angus Beef Patty

mit knackigem Salat, Tomate, Gurken,

Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce

serviert mit Pommes frites

The Hamburger

180g Black Angus Beef Patty

with lettuce, tomato, cucumbers,

onions and burger sauce

served with French fries

Labskaus nach Art des Hauses,

€ 13,80

mit Spiegelei, Rote Beete,

Gewürzgurke und Rollmops

Lobscouse

With fried egg, beetroot,

pickled cucumber and pickled herring

Butjenter Ochsenroulade

€ 19,50

mit Weißbiersauce, Boskop-Rotkohl

und handgedrehten Kartoffelknödel

Ox-roulade

with white beer sauce, red cabbage and potato dumpling

Pariser Pfeffersteak

ca. 180g

€ 25,80

Rinderfilet mit Cognac-Pfeffersauce,

ca. 250g

€ 30,80

halbem Pfirsich, Mango Chutney, Kroketten

und frischen Marktsalaten

Parisian pepper steak

beef fillet with cognac-pepper-sauce, peach,

mango chutney, croquettes and side salad



Steaks -vom Lavasteingrill- Steaks -from the lava stone grill-

Argentinisches Rumpsteak saftig und herzhaft im Geschmack mit kleinem Fettrand <i>Argentinian rump steak</i>	ca. 180g ca. 250g	€ 17,00 € 22,00
Argentinisches Rinderfilet besonders zart und völlig fettfrei <i>Argentinian fillet steak</i>	ca. 180g ca. 250g	€ 19,80 € 24,80
Putenbruststeak zartes Filet vom jungen Puter <i>turkey breast steak</i>	ca. 180g ca. 250g	€ 12,80 € 15,80
Rib Eye Steak	ca. 250g	€ 21,00
Steak Klassiker Argentinisches Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Sour Cream und frischen Marktsalaten <i>steak classic</i> <i>Argentinian rump steak</i> <i>with baked potato, sour cream</i> <i>and side salad</i>	ca. 180g ca. 250g	€ 22,80 € 26,80

Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter und Knoblauchbrot.
* We serve herb butter and garlic bread to our steaks.*

Beilagen nach Wahl:	side dishes of your choice:	
Champignons	mushrooms	€ 3,80
Pfannengemüse	fried vegetables	€ 4,20
Pommes frites	French fries	€ 2,80
Bratkartoffeln	fried potatoes	€ 3,00
Kroketten	croquettes	€ 3,00
Ofenkartoffel mit Sour Cream	baked potato with sour cream	€ 4,20
Portion Sour Cream	sour cream extra	€ 2,20
Pfeffersauce	pepper sauce	€ 2,20
Salatteller mit Dressing nach Wahl:	side salad with your choice of dressing:	€ 4,80
American, Joghurt oder Hausdressing	American, yogurt or house-dressing	

Die Gewichtsangaben unserer Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht.
The declaration of weight of our steaks is based on indication of the gross weight.