

TEE I SAMOVA BIO TEE

STRAIGHT FORWARD BIO Schwarztee Assam	3,80
LOW RIDER Chinesischer Bio Grüntee	3,80
MASTER MINT Bio Nana Minze Tee	3,80
ISTANBUL NIGHTS SPACE Bio Schwarztee/Minze	3,80
SMOOTH OPERATOR SPACE Bio Kamillenblüten	3,80
GIN SOUL SPACE Bio Kräutertee/Wacholderbeere	3,80
GARDEN PARTY Bio Früchtetea	3,80
TEE MIT FRISCHER MINZE UND HONIG	4,40
TEE MIT FRISCHEM INGWER UND ZITRONE	4,40



Alte Liebe

SPEISEN

ALTE LIEBE BRUNCH

JEDEN 2. SONNTAG & AN FEIERTAGEN

*gemütlich & lecker mit Freunden & Familie
brunchen – direkt am Fleet.*

pro Person 32,00

*Jugendliche bis zum 12. Lebensjahr 9,50
Kinder bis zum 6. Lebensjahr kostenlos*

MEHR SONNTAG GEHT NICHT!

bitte rechtzeitig reservieren

040.45060627

ZUSATZSTOFFE: (1) Farbstoffe, (2) Antioxidationsmittel, (3) Süßungsmittel, (4) Phenylalaninquelle, (5) coffeinhaltig, (6) chininhaltig, (7) Säuerungsmittel, (8) Konservierungsmittel, (9) Verdickungsmittel, (10) Geschmacksverstärker

ALLERGENE: (a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupin, (n) Weichtiere.

Alle Preise in Euro sowie inkl. MwSt. und Service. Mastercard, Visa und EC-Card

UNSER HAMBURGER KRÜSTCHEN

Frisch gebackenes Rückenschnitzel
vom Holsteiner Landschwein (140 g) |
auf geröstetem Krustenbrot vom Bäcker
Wedemann | Blattsalate | Spiegelei^{3,7,a,c,g}

18,90

BURGER – frisch gegrillt

BEEF

Special Bun | homemade Beef | 150 g |
Tomate | Gurke | Rote Zwiebeln | Cheddar |
Sauce Andalouse | dazu reichen wir
Gemüsechips^{3,7,a,g}

16,90



VEGGIE

Special Bun | Sauce Andalouse | Ziegenkäse
gegrillt | Feigenmarmelade | Nüsse |
dazu reichen wir Gemüsechips^{3,7,a,e,g}

16,00

EIN BISSCHEN HEIMAT

Geschmorte Rinderroulade wie bei Mutttern
kräftige Bratensoße | Apfel-Gewürzrotkohl |
hausgemachte Semmelknödel^{3,7,8,a,g,j}

21,00

DER KLASSIKER

Roastbeef „rosa“ kalt (150 g) | mit unserem
hausgemachtem Remouladen Dip |
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{3,7,c,g}

19,50

ETWAS NORDISCH

2 Stück Zarte Matjesfilets mit Bratkartoffeln
wahlweise:

Klassisch Hausfrauen Art mit Äpfeln |
Gurken | Roten Zwiebeln^{3,7,d,g}

17,50

Auf Bohnensalat mit Speckscheiben
und unserem Remouladen Dip^{3,7,d,g}

17,50

SPIRITUOSEN UND DIGESTIF

WODKA SMIRNOFF^l 2 cl 4,00
4 cl 6,00

TANQUERAY GIN^l 5 cl 7,00
Filler: **THOMAS HENRY** Tonic Water⁶ 0,2 l 3,50

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 4 cl 5,50

PAMPERO AÑEJO ESPECIAL RUM 4 cl 6,00
Filler: **COLA** 0,2 l 3,00

RAMAZOTTI 4 cl 5,50

JÄGERMEISTER^l 4 cl 5,00

GRAPPA NONINO CHARDONNAY^l 4 cl 6,50

HELBING KÜMMEL 4 cl 4,50

LOTSE ROGGEN KORN 4 cl 5,50

SCHEIBEL OBSTBRAND 4 cl 5,50

SAMBUCCA MOLENARI 2 cl 3,50

LINIE AQUAVIT 2 cl 4,00

JUBILÄUMSAQUAVIT 2 cl 4,00

HEISSGETRÄNKE

CAFÉ CRÈME 3,50

ESPRESSO 2,80

DOPPELTER ESPRESSO 4,40

FLAT WHITE 4,00

CAPPUCCINO 4,00

MILCHKAFFEE 4,00

LATTE MACCHIATO 4,50

HEISSE SCHOKOLADE 4,50

HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne 5,00

Hafer- oder Sojamilch +0,50

SCHORLE & HAUSGEMACHTE LIMONADE

KLINDWORTH SAFT-SCHORLEN 0,4 l 5,00
Cranberry | Maracuja | Rhabarber | Apfel

LIMONADE – HAUSGEMACHT 0,4 l 5,50
Limette | Ingwer | Minze

WASSER & LIMO & SÄFTE

WATERKANT MINERALWASSER 0,33 l 3,30
Ebbe & Sturmflut 0,75 l 7,80

FRITZ-KOLA^{1,5} 0,33 l 4,00

FRITZ-KOLA zuckerfrei^{1,3,5} 0,33 l 4,00

FRITZ-LIMO Orange^{1,2} 0,33 l 4,00

FRITZ-LIMO Zitrone^{1,2} 0,33 l 4,00

FRITZ-SPRITZ Bio Apfelschorle 0,33 l 4,00

FRITZ-SPRITZ Bio Rhabarberschorle 0,33 l 4,00

**FRITZ-KOLA MIT ORANGE I
MISCHMASCH**^{1,2} 0,33 l 4,00

KLINDWORTH Apfelsaft² 0,2 l 3,00

KLINDWORTH Orangensaft 0,2 l 3,00

KLINDWORTH Maracujasaft 0,2 l 3,00

KLINDWORTH Kirschsafte 0,2 l 3,00

THOMAS HENRY Bitter Lemon^{2,6} 0,2 l 3,50

THOMAS HENRY Ginger Ale¹ 0,2 l 3,50


THOMAS HENRY Tonic Water⁶ 0,2 l 3,50

AUS UNSERER DELI THEKE

Für hier oder auf die Hand

SMÖRREBRÖD GLEICH HAMBURGBRÖD IM PRINZIP EIN KRUSTEN-BUTTERBROT, RAFFINIERT BELEGT:

 Roter Hummus | gegrillter Räuchertofu |
Dill-Karotten (Vegan)^{3,a} 15,00

 Snofrisk | Radieschen | Grillgemüse |
Kresse^{3,a,g} 13,90

 Rote Bete | Gegrillter Ziegenkäse |
Feigensenf | Nüsse^{3,a,e,g} 15,50

Kartoffelsalat | Roastbeefscheiben |
Knackgurke | Remouladen Dip^{3,7,8,a,g} 17,50

Räucherlachs | Meerrettich |
Rote Zwiebeln | Dill^{3,a,d,g} 17,50

UNSER WOCHENEINTOPF

*Immer deftig, immer hausgemacht – mit
Krustenbrot vom Bäcker Wedemann* 9,50

**Stetig wechselnd – Bitte fragen Sie
unseren Service oder schauen Sie auf
unsere Tagestafel**

PASTA – wahlweise mit:

Rindfleischragout „Bolognese“
mit Parmesan^{3,g} 16,50

Vierländer Gemüseragout „Volognese“
mit Parmesan (Veggie)^{3,g} 16,50

ALTE LIEBE TILLEN

Ostfriesisch für Planke

*Unsere liebevoll frisch gebackenen
Nord-Pizzen, ein Zwischending aus Pizza &
Flammkuchen, aber halt nordisch & lecker!
Frische Zutaten sind hier ein Muss!*

EINE TILLE BIDDE!

NORDIC

Räucherlachs | Meerrettich | Rote
Zwiebeln | Dill | Emmentaler^{a,c,d,g} 16,00


VEGGIE

Grillgemüse | Knoblauch |
Mozzarella | Rosmarin^{a,c,g} 14,50

KLASSIKER

Katenschinken aus Schleswig-Holstein |
Kirschtomaten | Emmentaler | Schmelz-
zwiebeln^{a,c,g} 15,00

BLÖDE ZIEGE

 Ziegenkäse | Honig | Rosmarin |
Rote Bete | Mandelkrokant^{a,c,e,g,h} 15,00

WAFFELKARTE

*Unsere hausgebackenen Waffeln
serviert mit frischer Schlagsahne
& frischem Obst*

PUDERZUCKER 5,20

ZIMT | ZUCKER & FRISCHER APFEL 7,00

**HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE |
VANILLESAUCE** 7,80

SÜSSES MANDELPESTO | FEIGE 7,80

**GRIECHISCHER JOGHURT |
HONIG | NUSSMIX** 8,50

+ Kugel Vanilleeis 1,50

+ Callebaut Zartbitter-Ganache 1,50

+ Sahnekaramell-Creme 1,50

+ Erdbeermascarpone 1,50

FLASCHENWEINE ROT

2019 „SUD“ PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

Cantine di San Marzano, Apulien^l

0,75 l 29,50

Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, sowie Kakao und Vanille. Samtige Textur am Gaumen. Sechsmonatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Körperreich mit warmem, langem Nachhall. 14 % vol.

2020 „ENEMIGO MIO“ SIERRA DE LA PILA,

Tierra de Murcia I.G.P.

Casa Rojo, verschiedene Anbauggebiete^l

0,75 l 36,50

Garnacha. Wer sind die natürlichen Feinde der Garnachtraube? Sicherlich sind es die bekannten Schädlinge und Pilzkrankheiten im Weinberg, aber auch die Wildschweine können den Beeren arg zusetzen. Oftmals fressen die Tiere im Herbst die zuckerreichen Trauben und mit dem, was sie übriggelassen haben, muss sich der Mensch zufriedengeben. Der neue Wein „Enemigo mio“ (mein Feind), ist also eine Erinnerung an das traubenverwöhnte Borstentier, welches das Etikett dieses balsamischen und komplexen Weines ziert. Aromen nach Sauerkirsche und Zartbitterschokolade mit leichten Vanillenuancen und Säurefrische die sich perfekt verbinden. 13,5 % vol.

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 35 %.

Jahrgangswechsel vorbehalten.

BIER

JEVER PILSNER^a 0,3 l 4,00
vom Fass 0,5 l 5,30

ALLGÄUER BÜBLE 0,3 l 4,00
Bier Edelbräu^a vom Fass 0,5 l 5,30

ALSTER / RADLER^{1,2,a} 0,3 l 4,00
0,5 l 5,30

JEVER FUN^a alkoholfrei 0,33 l 4,00

JEVER FUN ZITRONE^a 0,33 l 4,00
alkoholfreier Biermix

SCHÖFFERHOFER WEIZEN^a 0,5 l 5,50

SCHÖFFERHOFER WEIZEN^a 0,5 l 5,50
alkoholfrei

2019 ZWEIGELT NEUSIEDLER SEE DAC

Salzl, Burgenland^l 0,15 l 6,50
trocken; Strahlend tiefdunkle rubinrote Farbe mit fast schwarzem Kern und violetter Randaufhellung. Angenehme reife Frucht in der Nase; ohne Ecken und Kanten. Am Gaumen angenehm dicht und vollmundig, jedoch wunderbar weich und samtig, angenehmer Tanningrip und herrlich eingebundene Säurestruktur. 13 % vol.

2020 „LETARGO“ TEMPRANILLO

Bodegas Mateo, Rioja D.O.C.^{a,l} 0,15 l 6,50
Schöne Aromatik von Schwarzkirschen. Eher leicht und schöne Primärfrucht. 14 % vol.



FLASCHENWEINE WEISS

2020 GRAUER BURGUNDER

Lisa Bunn, Rheinhessen^l 0,75 l 32,00
2020 bringt eine herrliche Frucht von gelben Aprikosen und weicher gelber Birne. Trotzdem hat dieser Grauburgunder eine lebendige Säure und einen zarten cremigen Abgang. 13,5 % vol.

2021 SAUVIGNON BLANC

Daniel Mattern, Rheinhessen^l 0,75 l 28,00
trocken; Der Sauvignon Blanc ist besonders fruchtig. In der Nase zeigt er Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht und Stachelbeere. Knackig frisch und aromatisch im Geschmack. Schön trocken mit viel Frucht. 13 % vol.

2020 GELBER MUSKATELLER „STEINBOCK“

Hörner, Pfalz^l 0,75 l 28,00
trocken; Einen offenen Schlagabtausch bieten sich Aromen von Litschi, Holunder, Johannisbeere, Muskat und Zitronenschalen. Tobt förmlich im Glas. Ungestüm breitet sich die Aromatik im Mund aus und bleibt nach dem Schlucken minutenlang erhalten, falls man mit dem nächsten Schluck noch so lange warten kann. 12,5 % vol.

FLASCHENWEINE ROSÉ

2020 CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC

Hecht & Bannier, Languedoc^l 0,75 l 39,50
Grenache, Cinsault und Syrah. Die Winzer haben sich beim Provence Rosé für einen anderen Ansatz als für den Languedoc Rosé entschieden. Sie möchten, dass dieser Wein den mineralischen Charakter der großen Roséweine behält, blumig und komplex. 13,5 %

APERITIF

APEROL SPRITZ^{6,1} 0,35l 9,00

Aperol | Prosecco | Soda

LILLET WILD BERRY^{6,1} 0,35 l 9,00

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry |
Waldbeeren

HUGO^{6,1} 0,35 l 9,00

Holunderblütensirup | Prosecco |
Soda | Minze

CAMPARI SODA^{1,l} 0,25 l 6,50

CAMPARI ORANGE 0,25 l 6,50

PORTO TONIC^{6,l} 0,35 l 9,00

Weißer Portwein | Dry Tonic Water |
Orangenzeste | Minze

BELSAZAR ROSÉ TONIC^{6,l} 0,35 l 9,00

Belsazar Rosé Wermut | Tonic Water

MARTINI 5 cl 5,00

extra dry | bianco | rosso

DRY FINO SHERRY 5 cl 5,00

SECCO & PROSECCO

PROSECCO

Frivolo, Prosecco delle Venezie D.o.C.

Cielo e Terra 0,1 l 6,00

SECCO ROSÉ

Weingut von Winning, Pfalz 0,1 l 6,50

Von Winning Secco Rosé ist ein kohlenstoffhaltiger Pinot
Noir Rosé, der herrliche, prickelnde Frische mit saftigen Bee-
renaromen kombiniert.

RHABARBER SPRITZ

ROSÉ SECCO I AUF EIS

Daniel Mattern, Rheinhessen 0,35 l 9,00

Der leckere Secco mit der knalligen Farbe, aus echtem Rha-
barberstangen plus Spaß und Genuss Garantie. Der Rhabarber
wird in Riesling und Frühburgunder eingelegt und erzielt da-
durch einen fein herben Geschmack mit animierender Säure.

OFFENER WEISSWEIN

2020 WEISSER BURGUNDER

MIT FREUNDEN

Anette Closheim, Nahe^l 0,15 l 7,50

Kräftig, fruchtig verspielter Burgunder – der grandiose Som-
mer ist in diesem Wein wahrlich eingefangen. 13 % vol.

2020 „SURFING“ CHARDONNAY

Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz^l 0,15 l 7,00

trocken; Schöne Fruchtaromatik, Apfel, Zitrus, kein Holz. Im
Mund sehr ausgewogen bei weicher Säure und klarer Frucht.
Typische Fülle, unkomplizierter, sympathischer Typ. 12,5 % vol.

2020 BLANC DE NOIR

Secklinger, Pfalz^l 0,15 l 7,00

trocken; Ein Trinkwein mit viel Zug und Spaß, frei nach dem
Motto, dass eine Flasche am Tag oder Abend nicht reichen
soll. Die Trauben werden nicht physiologisch reif gelesen,
Säure, leichte Rote Würze, helle gelbe Frucht gepaart mit 9
g/l RZ sorgen für einen leichten Kabi Charakter mit viel Trink-
fluss. 11 % vol.

2020 GRAUER BURGUNDER

„TRAUBE-LIEBE-HOFFNUNG“

Weber, Baden^l 0,15 l 7,00

trocken; Volles Bukett mit intensiven Duftaromen, die auf Bir-
ne, Ananas, Zitrusfrüchte, Rosinen und Trockenobst schließen
lassen – saftig, fruchtig & lecker. 12,5 % vol.

OFFENER ROSÉWEIN

HORNY ROSÉ „STIER“

Hörner, Pfalz^l 0,15 l 7,00

feinherb; Spätburgunder, Merlot und Cabernet Dorsa.
Leuchtendes Pink, fruchtig-würzige Nase nach Erd-, Him- und
Stachelbeeren sowie etwas Paprikabeeren duftet aus dem
Glas. 13 % vol.

OFFENER ROTWEIN

2018 „INCOGNITO“

Rotweincuvée, trocken

Philipp Kuhn, Pfalz^l 0,15 l 8,50

trocken; Wie bekannte Köche, so haben auch Winzer
ihre geheimen Vorlieben. Diese Cuvée besteht aus ei-
nigen nationalen und internationalen Rotweinrebsor-
ten. Diese wollen aber unerkannt bleiben – Incognito –
eben. Nachahmung ausgeschlossen! Traditionelle Maische-
gärung, 15 Monate Ausbau in älteren Barriquefässern aus
französischer Eiche ergeben einen mittelschweren Rotwein
mit wunderbaren Frucht Akzenten. 13 % vol.