

Seeblicker EssZimmer

Unsere Öffnungszeiten

7 Tage in der Woche
7.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Ausserhaus & Genussanhänger

Termine & Zeiten auf struat-iidjen.de

Ausserhaus Infos unter
amrum-to-go.de

<http://>



Unsere Küchenzeiten (letzte Bestellung)

Frühstück vom Büffet 07.30 - 10.00 Uhr

Frühstück à la carte 10.30 - 12.00 Uhr

Mittagskarte 12.00 - 17.30 Uhr

Menü- & Abendkarte 17.30 - 20.30 Uhr

Dessert & Brotzeit bis 21.00 Uhr bestellbar

Unsere Partner:innen für Nachhaltigkeit & Regionalität

Hof Martinen, Amrum | Bio-Käserei Backenholz, Oster-Ohrstedt | Inselbäckerrei
Claussen Amrum | Inselgemüse Cornelius Hinrichs, Amrum | Holstein Quinoa,
Travetal | Inselkäserei, Föhr | Hinrichsen Farm, Föhr | Bauer Schramm, Ahrensböök |
Hof Schult, Amrum | Horster Meierei, Horst | Bunde Wischen e.V., Schleswig |
Landschlachtere Burmeister, Viöl | Thadens Meersalz, Krabben Fisch, Amrum |
Willis Puten, Oster-Ohrstedt | Meierei Geestfrisch, Kropp | Royal Austern, Sylt |
Krabben & Fisch, Tönning | Senf Pauli, Hamburg | Nudelschmiede, Stade...
und viele weitere Amrumer: Christian, Volkert, Jürgen, Leve, Heiko, Lars, Tom,...

**Wir sind Mitglied bei Feinheimisch Genuss aus Schleswig-Holstein
sowie der Slow Food Chef Alliance und Förderer von Slow Food.**

Unser täglich wechselndes Abendmenü

Neben dem Überraschungsmenü bieten wir allen Gästen (auch die, die nicht bei uns wohnen)
für Ihren Urlaub unser täglich wechselndes 3 Gang Abendmenü 38 € an.

Für dieses dürfen Sie sich vorab für die gewünschte Zeit an der Rezeption anmelden.

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen

VIP Feinheimisch Brotzeit ab 1 Person	Tatar (gewolft) mit Beilagen	kl. 27€ / gr. 43€
Ganze Nordseezunge	auch mit Krabben oder Speck	Tagespreis
Ganze Nordseescholle	auch mit Krabben oder Speck	Tagespreis
NF Putenkeule im Römertopf	ab 2 Personen mit Gemüse, Aromaten, Drillingen	p.P 33€
Filet vom NF Rind	150 Gramm / 250 Gramm / oder mehr	Tagespreis
Kotelette Amrumer Rind	ab 1 Person auch zum Teilen auf dem Tisch	je nach Größe
Fondue in der Brühe	ab 2 Personen - wahlweise Fisch oder Fleisch Saucen, Salate, Gemüse und Knoblauchbrot	p.P 46€

Schön, dass Sie da sind!

Unser Fokus liegt auf einem fairen
Umgang mit Lebensmitteln, mit
Produzent:innen, unseren Gästen und
besonders unseren Mitarbeiter:innen.



Allergene & Zusatzstoffe

Brauchen Sie weitere Informationen?
Unser Service hilft Ihnen gerne
weiter oder Sie schauen
in diese QR Karte.

Unsere Überraschungs- Menüs

VON 17.30 UHR
BIS 20.30 UHR

2 GANG
30 €



Vorspeise

- auch Vegetarisch möglich
- oder Dessert

Hauptgang zur Wahl

- Fleisch
- Fisch
- Vegetarisch

Vorspeise

- auch Vegetarisch möglich

Hauptgang zur Wahl

- Fisch
- Fleisch
- Vegetarisch

Dessert



3 GANG
38 €

4 GANG
53 €



Vorspeise

Fisch

Fleisch

Dessert

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN GEBEN SIE BITTE BEKANNT.
GESTERN SCHON ÜBERRASCHT WORDEN? DANN SAGEN SIE UNS BITTE,
WAS SIE GEGESSEN HABEN, DAMIT WIR ALTERNATIVEN SUCHEN.

Seeblicker EssZimmer

Abendkarte 17.30 Uhr - 20.30 Uhr

Annahmeschluss für Speisen und Menüs 20.30 Uhr / Dessert 21.00 Uhr

BROT/ BRÖTCHEN & TAGESDIPP Tischweise auf Wunsch bestellen 0€

VORSPEISEN

KRAFTBRÜHE VOM RIND 12€

Fleischklößchen, Flädle, Gemüse

BABY LEAF SALAT **VEGAN** 11€

Gepickeltes Gemüse, Kerne, Croûtons

ROTE BETE CARPACCIO 15€

Mariniert, Blattsalat **VEGAN**

+ gebackener Panko Ziegenkäse +6€

MATJES-RAHMGURKE 18€

Kartoffel, Tatar, Gurke Sauerrahm

WARMES RINDERTATAR 23€

"Pikant" pochiertes Landei,
Süßkartoffel, Gepickeltes, Cracker

KINDER BIS 11 JAHRE

PIRATENTELLER zum mitessen 0€

PASTA MIT DEICHKÄSE 13€

Tomaten- oder Rahmsauce

KIDS GEFLÜGEL-SPIESS 15€
oder

KIDS FISCH NUGGETS

Mit Kartoffelstampf oder Rahmnudeln oder
Drillingen & Gemüse oder Salat

DESSERT 21.00 UHR MÖGLICH

CRÈME BRÛLÉE 16€

Vanille, Rote Grütze

UNSER BLUMENTOPF 13€

Inkl. % Alkohol und saisonal wechselnd

OBST- CRUMBLE **VEGAN** 14€

Je nach Angebot, Hafer-Vanilleespuma

EISKUGEL DES TAGES 2,5 & 4,5€

Meierei Geestfrisch & Hausgemachtes Eis

NF BIO KÄSEAUSSWAHL 19€

Pauli Obstsenf

HAUPTGÄNGE

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

FINDEN SIE AUF DEM AUFSTELLER

oder fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter:innen

PASTA BIO-RAHMKÄSE 25€

Gebratene Pilze & Kräuter

QUINOARISOTTO **VEGAN** 27€

Dreierlei Bete, Tomate

das Rezept aus dem kleinen Amrum

RUSTIKALER PANNFISCH 26€

Marktgemüse, Drillinge,
Senfsaatsauce

MATJES HAUSFRAUEN ART 28€

Apfel-Zwiebelragout, Drillinge

STEINBEISSERFILET 34€

Glacierter Spitzkohl, Kartoffelstampf,
Wilder Wermuthschaum, Schnittkräuter

ZWEIERLEI VON DER PUTE 26€

Frikadelle & Picatta mit geschmorter
Süßkartoffel & -Püree, Ofenlauch, Jus

RINDER SCHULTER 28€

48 Std. bei 59°C gegart mit
Kartoffel-Ingwerstampf

RINDERRÜCKENSCHNEIDEN 38€

Rosa gebraten mit glacierten Bohnen,
getrüffeltem Kartoffelpüree & Jus

BROTZEIT 21.00 UHR MÖGLICH

GRUNDPLATTE 27€

Geröstetes Bäckerbrot & Baguette, Horster
Butter, Gepickeltes Gemüse, Marinierte Bete,
Schmand und Bio Rohmilchkäse

ZUM ERWEITERN

+ Wurst aus der Landschlachtereier +5€

+ Matjes & Räucherlachs +6€

+ mit Beidem +7€

WEIN -

UND GETRÄNKEKARTE



Auf den folgenden Seiten
finden Sie unsere Wein- und Getränkeauswahl.

Blättern Sie gerne in Ruhe in unserem Angebot.

Wir haben uns bemüht,
für jeden Geschmack etwas dabei zu haben.

Weine finden Sie sowohl im offenen Ausschank,
aber auch verschiedene Rebsorten
und Winzer im Flaschenbereich.


Auch bei unseren Lieferanten der Getränke ist uns
fairer Handel, Nachhaltigkeit
aber auch Regionalität sehr wichtig.

Daher finden Sie viele Produkte aus Deutschland,
Schleswig-Holstein, von Föhr und auch Sylt.

Zu unseren Getränken, wie Aperitifs und Cocktails
servieren wir nachhaltige Glasstrohhalm,
Diese können Sie gerne käuflich erwerben und mit
Nachhause nehmen, sprechen Sie uns gerne an!

APERITIF - UND BIERKARTE

Aperitifempfehlungen

Seeblicker 111 Jahre Jubiläumsaperitif Cachaca, Maracujasaft, Ginger Ale, Thymian		20 cl	11,10
Lemon Fresh (alkoholfrei) Maracuja-, Johannisbeere, Bitter Lemon		20 cl	7,50
Volée Spritz (alkoholfrei) mit Tonic ~ nur für Erwachsene!		20 cl	9,50
Martini Floreale (alkoholfrei) mit GingerAle & Maracujasaft		20 cl	8,50
Campari mit Orange oder Soda		20 cl	8,50
Ramazotti Rosato mit Tonic		20 cl	9,50
Aperol Spritz mit Sekt		20 cl	9,50
HUGO - Sekt mit Holunderblütensirup		20 cl	9,50
Holunder Spring - Gin, Holunderblütensirup, Bitter Lemon		30 cl	10,50
Lillet VIVE mit Tonic (herb) oder Ginger Ale (süß)		30 cl	12,50
Vermouth weiß oder rot vom Weingut Waalem auf Föhr		5 cl	6,50
Sherry cream, medium oder dry		5 cl	4,20
Portwein weiß oder rot		5 cl	5,50

Biere vom Fass

JEVER Pils auch als Alsterwasser		0,20 l	3,50
JEVER Pils auch als Alsterwasser		0,40 l	6,00
JEVER Pils auch als Alsterwasser		0,50 l	7,50
DUCKSTEIN	4,8 %	0,30 l	4,90
Rotblond Original auf Buchenholz gereift		0,50 l	8,00
URSTROM	5,5 %	0,30 l	5,50
Feinheimische BIO Brauerei bei Flensburg		0,50 l	9,50

Biere aus der Flasche

Heineken		0,33 l	4,00
Erdinger Weizen Hefe		0,50 l	5,50
Erdinger Weizen Kristall		0,50 l	5,50
Erdinger Weizen Dunkel		0,50 l	5,50
Erdinger Weizen Alkoholfrei		0,50 l	5,50
Bitburger Alkoholfrei Bier 0,0%		0,33 l	3,40
Bitburger Alkoholfrei Alster 0,0%		0,33 l	3,40
Malzbier Alkoholfrei		0,33 l	3,00

SOFTGETRÄNKE

UND SAFTKARTE

Alkoholfreie Getränke

Seeblicker Tafelwasser mit leichter Kohlensäure oder still	0,5 l	3,50
MAGNUS Imperial feinperlig	0,25 l	3,00
MAGNUS Imperial feinperlig	0,75 l	6,90
MAGNUS Imperial still	0,25 l	3,00
MAGNUS Imperial still	0,75 l	6,90

Softgetränke in Flaschen

Afri Cola 10g	0,20 l	3,50
Afri Cola 10g oder ohne Zucker	0,33 l	4,50
Fritz Orange	0,20 l	3,50
Fritz Zitrone	0,20 l	3,50
Fritz Misch-Masch	0,20 l	3,50
Fritz Orange	0,33 l	4,50
Fritz Zitrone	0,33 l	4,50
Fritz Misch-Masch	0,33 l	4,50
Thomas Henry Spicy Ginger	0,20 l	4,20
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	4,20
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	4,20
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	4,20
Thomas Henry Soda Water	0,20 l	4,20

Fruchtsäfte von Klindworth

Apfelsaft, Orangensaft, Sauerkirschsafft	0,20 l	3,50
Bananennektar, schwarze Johannisbeere	0,50 l	6,00
Multivitamin, roter Traubensaft, Ananas		
Rhabarber, Cranberry, Pink Grapefruit, Maracuja		
KiBa	0,50 l	6,00
alle Sorten als Schorle	0,20 l	3,00
alle Sorten als Schorle	0,50 l	5,00

Direktsaft Schorlen in Flaschen

Lütts Landlust Streuobst - Apfel - Sanddorn	0,33 l	3,80
Lütts Landlust Streuobst - Apfel - naturtrüb	0,33 l	3,80
Lütts Landlust Holunderblüte	0,33 l	3,80

Unser Seeblicker Hauswein vom Weingut Schneider-Pfaffmann aus der Pfalz
2022 Weißburgunder Qualitätswein trocken 7,50
Glas 0,2l 28,00
Flasche 0,75l

Hausweine

Nachbarinsel Weißwein vom Weingut Waalem in Nieblum / Föhr
2022 Waalem Kul, Johanniter & Solaris 12,50
Glas 0,2 43,00
Flasche 0,75

OFFENE WEINE GLAS 0,2

2021 Riesling Zeltinger Himmelreich (halbtrocken) 6,00
Weingut Selbach, Mosel

Weißweine

2022 Sauvignon Blanc QbA Herrenhaus 6,00
Weingut Lergenmüller, Pfalz

2022 Silvaner QbA trocken 6,00
Weingut Juliusspital, Franken

2022 Grauer Burgunder QbA 8,00
Weingut Joachim Heger, Baden

2021 Riesling Qualitätswein trocken 9,50
Weingut Robert Weil, Rheingau

Roséweine

2022 Blauer Portugieser Rosé (halbtrocken) 7,00
Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz

Rotweine

2018 Spätburgunder trocken, QbA 7,00
Weingut Joachim Heger, Baden


2022 Chianti Riserva Sensi D.O.C.G. 6,00
Weingut Tenuta del Poggio Sensi, Toskana / Italien

2022 Cabernet Sauvignon Alpaca 7,00
Weingut San Pedro Tarapacá / Chile




Schorlen

Trocken, - Silvaner mit Mineralwasser 5,00
Fruchtig – Riesling halbtrocken mit Mineralwasser
Süß – Silvaner mit Zitronenlimo



Emil BAUER PFALZ

2023	Riesling "no Sex, drugs & rock ´n roll - just Riesling for me..."	34,00
2023	Pinot Blanc "you can´t buy happiness, but you can drink my..."	34,00
2023	Scheurebe "Scheu....aber Geil"	32,00
2023	Müller-Thurgau "great again"	32,00
2019	Cabernet Sauvignon "one bottle of my C.S. beats 213 semesters..." 	39,00

Abriel WEINE BADEN




2022	DAILY Weißwein Cuvée Qualitätswein	32,00
2022	FRUCHT Auxerrois	32,00
2022	FRUCHT Grauer Burgunder Qualitätswein	33,00
2021	Pinot Magma -Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder	34,00
2022	STEIN Chardonnay Qualitätswein Bischoffinger Rosenkranz	45,00
2023	Spätburgunder Rosé Qualitätswein 	32,00
2022	STEIN Pinot und Merlot Bischoffinger Rosenkranz 	40,00
2021	Magmatit Spätburgunder 	48,00

Christoph HAMMEL PFALZ









2022	Grauburgunder "Ganz in weiß"	34,00
2023	Sauvignon Blanc "Ein Tag am Meer"	37,00
2022	Cuvée Blaue Stunde - Sauvignon Blanc und Chardonnay	37,00
2022	Cuvée Rock me Amadeus - Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner	37,00
2023	Blanc de Noir "Herz aus Gold"	39,00
2023	Pink Hallelujah Rosé 	37,00
2018	Sankt Laurent "Aus dem Herzen" 	48,00

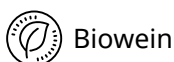


Rosé WEIN

2022	<i>Nachschlag Rosé</i> Weingut Stahl, Franken		32,00
2022	<i>#LOU Rosé Côtes de Provence AOC</i> Weingut Commanderie de Peyrassol, Provence / Frankreich	 	48,00
2023	<i>Miraval Rosé Côtes de Provence AOC</i> Château Miraval, Provence / Frankreich		68,00
2022	<i>Rosé Blaufränkisch</i> Weingut Strehn, Burgenland / Österreich		35,00
2022	<i>Rosé Elefant im Porzellanladen</i> Weingut Strehn, Burgenland / Österreich		59,00

Rot WEIN

2023	<i>Casa Silva - Cabernet Sauvignon und Carménère</i> Vina Casa Silva, Colchagua Valley / Chile (Stahl- und Holzfass)		35,00
2020	<i>Côtes du Rhone, Les Vieilles Vignes</i> Domaine Boisson, Rhone / Frankreich		35,00
2018	<i>Spätburgunder Gutswein</i> Weingut Kopp, Baden	  	37,00
2022	<i>Cabernet Sauvignon Pays D Oc IGP</i> Fortant de France, Languedoc / Frankreich	 	37,00
2022	<i>Malbec Pays D Oc IGP</i> Fortant de France, Languedoc / Frankreich	 	37,00
2021	<i>Cantine San Silvestro Barbera</i> Weingut Sartirano, Figli, Piemont / Italien		38,00
2022	<i>Cassano Primitivo</i> Weingut Filippo Cassano, Apulien / Italien		43,00
2020	<i>Montepulciano D´Abruzzo Nero</i> Weingut Galasso, Pescara / Italien		44,00
2019	<i>TOHUWABOHU Cuvée - Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon</i> Weingut Markus Schneider, Pfalz		52,00
2016	<i>Cello Shiraz</i> Weingut Kiikanoon, Clare Valley / Australien		54,00
2018	<i>Bourgogne Pinot Noir</i> Vignerons de Mancey Burgund / Frankreich		54,00
2016	<i>Crianza</i> Weingut PradoRey, Ribera del Duero / Spanien		55,00
2018	<i>ADARO Tempranillo</i> Weingut PradoRey, Ribera del Duero / Spanien	 	67,00



Biowein



vegan



Barrique / Holzfass gereifte Weine



2023	<i>Chenin Blanc</i> Spier Wines, Western Cape / Südafrika		30,00
2023	<i>Cuvée "kein Wein den Faschisten" - Weißburgunder und Chardonnay</i> Weingut Alexander Flick, Rheinhessen		30,00
2023	<i>Cuvée Cas "tell me" - Silvaner, Riesling und Sauvignon Blanc</i> Weingut Fürst Castell, Franken		34,00
2021	<i>HULLABALOO Cuvée - Sauvignon Blanc und Viognier</i> Weingut Markus Schneider, Pfalz		42,00
2021	<i>Cuvée Sauvignon Blanc und Chardonnay DIALOG (Stahl- und Holzfass)</i> Weingut Johanneshof Rinisch, Thermenregion / Österreich		43,00
2020	<i>Cuvée - Sauvignon Blanc und Riesling</i> Weingut Knipser, Pfalz		56,00
2021	<i>Riesling "Ein Stück vom Paradies"</i> Weingut Korell, Nahe		32,00
2022	<i>Riesling</i> Weingut Balthasar Ress, Rheingau	 	33,00
2018	<i>Feigenwälder Riesling Buntsandstein - feinherb</i> Weingut Kopp, Baden	  	42,00
2021	<i>Riesling in der Lay</i> Weingut Jacob Schneider, Nahe		55,00
2020	<i>Riesling Von den Grossen Lagen</i> Weingut Korell, Nahe		78,00
2023	<i>Weißburgunder</i> Weingut Balthasar Ress, Rheingau	 	33,00
2022	<i>Weißburgunder Gutswein</i> Weingut Kopp, Baden	 	37,00
2023	<i>Azumb´re Verdejo</i> Bodega Cuatro Rayas, Rueda / Spanien		32,00
2022	<i>Sauvignon Blanc</i> Weingut Stahl, Franken		35,00
2021	<i>Grüner Veltliner Veltenbummler</i> Weingut Nico Espenscheid & Friends, Rheinhessen	 	32,00
2023	<i>Tempranillo Blanco "Marqués de Mejía"</i> Bodega del Medievo, Rioja / Spanien		32,00
2022	<i>Haut-Blanville Grande Réserve (Stahl- und Holzfass)</i> Familie Nivolette, Languedoc-Roussillon / Frankreich		42,00
2022	<i>Pouilly-Fumé AOC</i> Domaine Tabordet, Loire / Frankreich		58,00



Biowein



vegan



Barrique / Holzfass gereifte Weine

SPRUDELNDES VON SEKT BIS CHAMPAGNER

Glas Riesling Sekt Hausmarke		10 cl	5,50
		0,75 l	28,00
Prosecco Spumante brut Villa Sandi		10 cl	8,00
		0,75 l	45,00
Champagne LANSON Black Label brut	Piccolo	20 cl	25,00
Champagne LANSON Black Label brut	1/2 Flasche	0,375 l	45,00
Champagne LANSON Black Label brut		0,75 cl	85,00
Champagne LANSON Rosé		0,375 l	55,00
Champagne LANSON Rosé		0,75 l	105,00
Champagne LANSON White		0,75 l	105,00
Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve		0,75 l	105,00

ALKOHOLFREIES VON DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

"Cuveé Nr. 21" Apfel Birne Heublume	prickelnd	0,75 l	35,00
"Cuveé Nr. 11" unreifer Apfel Eichenlaub	prickelnd	0,75 l	35,00
"Inspiration 4.6 Birne Stachelbeere Paprika	still	0,75 l	35,00
"Inspiration 4.5" Traube Lapsang Souchong Tee	still	0,75 l	35,00
"Inspiration 4.2" Johannisbeere Apfel Brombeere	still	0,75 l	35,00



I ONLY DRINK CHAMPAGNE
ON TWO OCCATIONS.
WHEN I AM IN LOVE
AND WHEN I AM NOT ~ COCO CHANNEL ~

KURZE

UND DIGESTIFKARTE

Obstbrände von der Brennerei Vallendar

Marillenbrand	40%	2 cl	5,50
Alte Zwetschge 2016 Barrique	40%	2 cl	5,50

Obstbrände von der Brennerei Adrian

Williamsbirne Selektion Jörg Müller	43%	2 cl	5,20
Mirabelle Selektion Jörg Müller	43%	2 cl	5,20
Waldhimbeere Selektion Jörg Müller	43%	2 cl	5,20
Haselnuss Selektion Jörg Müller	40%	2 cl	6,80

Grappa von Nonino

Il Merlot	41%	2 cl	5,20
Lo Chardonnay	41%	2 cl	5,20
Moscato	41%	2 cl	6,80
UE Uvarossa	38%	2 cl	6,80

Digestif Klassiker

Sambuca	40%	2 cl	2,60
Friesengeist	56%	2 cl	3,30
Averna	29%	2 cl	3,30
Ramazotti	30%	2 cl	3,30
Baileys	17%	2 cl	3,30

Die ganz Kalten

Küstennebel	21,8%	2 cl	2,10
Helbing Kümmel	35%	2 cl	2,30
Malteser Aquavit	40%	2 cl	2,50
Jubiläumsaquavit	40%	2 cl	2,50
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	2,60
Ouzo	38%	2 cl	2,60

von unserer Senior Chefin

Angelikas Original Föhler Manhattan	40%	25cl	7,00
-------------------------------------	-----	------	------



DIGESTIF -

UND SPIRITUOSENKARTE

aus der Region

Waalem Hualewjonken aus dem Eichenholzfaß Weinbrand von der Nachbarinsel Föhr Weingut Waalem, Nieblum	40%	2 cl	8,00
Metbrand hergestellt aus Honig, Met und Asche Wikingerschänke in Busdorf	40%	2 cl	4,80
Korn - mit einer Goldmedaille prämiert Kolleruper Dachs - Crafted Korn ut Angeln serviert bei Zimmertemperatur im Schwenker	40%	2 cl	4,20
DON Rum Feingeisterei auf dem Gut Basthorst	43%	2 cl	10,00
Frisian Single Farm Whisky Hinrichsen`s von der Nachbarinsel Föhr	40 %		2cl 12,00 4cl 22,00
Angelikas Föhrer Manhattan	ca 25%	5 cl	7

Spirituosen ~ auch als Longdrink

		2 cl	4 cl
Jägermeister	35%	2,50	4,70
Three Sixty Wodka	37,5%	2,50	4,70
Alpha Noble Wodka	40%	3,50	6,60
Havanna Club Anejo 3 anos	40%	3,00	5,70
Havanna Club Anejo 7anos	40%	3,50	6,60
Bacardi Superior	37,5%	2,50	4,70
Bombay Sapphire Gin	40%	3,00	5,70
Monkey Schwarzwald Gin	47%	6,50	12,30
Elephant Gin Orange & Cocoa	40%	7,30	13,80
Elephant Gin Sloe	35%	7,30	13,80
KostbAHR Gin	40%	8,40	15,90
Skin Gin aus dem Alten Land	42%	8,40	15,90
Jim Beam Bourbon Whisky	40%	2,50	4,70
John Jameson & Son Whiskey	40%	2,50	4,70
Tullamore Dew Irish Whiskey	40%	2,50	4,70
Ballantines Whisky	40%	2,50	4,70
Lagavulin Whisky	43%	10,50	19,90

OFFENE

UND TEEBEUTELKARTE

Bio Tee von TRINK MEER TEE im Beutel		Glas	Kännchen
Punkt 5 am Hafen	Schwarz, First Flush Darjeeling	2,50	4,00
Denn mann tau	Englisch Breakfast	2,50	4,00
Watt denn hier los	Earl Grey, Bergamotte	2,50	4,00
Wogenglätten	Grüner Aroma-Tee	2,50	4,00
Nichtschwimmer	Frucht, Holunder, Orange, Vanille	2,50	4,00
Rette mit, wer kann	Kräuter, Ingwer, Kurkuma	2,50	4,00
Land in Sicht	Aroma-Kräutertee	2,50	4,00
Strandmeuterei	Kräuter, Kamilleblüten	2,50	4,00
Friesischer Friese	Pfefferminze	2,50	4,00

Bio Pure Tea von ALTHAUS - lose

Kännchen

Chamomile Meadow Kamillentee

4,50

Dieser weiche Tee wird aus hochwertigen Kamillenblüten gewonnen. Er weist einen charakteristisch würzigen, angenehmen Geschmack auf.

Breakfast Tee

4,50

Der fermentierte schöne Brokentee verbindet den vollen Körper eines Schwarztees mit einer sehr schönen spritzigen Note. Nach dem Aufguss zeigt der Tee eine wunderbar leuchtende rotbraune Tassenfarbe.

Butterfly Garden Kräutertee

6,50

Bunte Blüten und aromatische Kräuter – so wünschen sich Schmetterlinge den Frühling. Dezent zitrussüßliche Noten paaren sich u.a. mit Apfelstücken, Löwenzahnwurzel, Salbei und Rosenblütenblättern.

Diese Sommerpflückung kommt aus einem der berühmtesten Teegärten und hat höchste Güte und einen hochduftigen, leicht nussigen Geschmack. Absolute Spitzenqualität!

China Superior Fancy Oolong Tee

6,50

Eine köstliche Spitzenqualität, die jungen Blätter und die Knospe wurden in einem Griff gepflückt. Der Geschmack ist elegant, duftig, zart-blumig und hoch aromatisch.

Morimoto Nami Sencha Grüner Tee

6,50

Dieser Sencha ist in der Tasse hellgelb und leuchtend klar, mit der typisch frischen Grasnote und einem intensiven, vollaromatischen Geschmack.

K A F F E K A R T E

U N D K A F F E E S P E Z I A L I T Ä T E N

Kaffeespezialitäten von DARBOVEN

In Café Intención steckt viel Gutes. Seinen exzellenten Geschmack verdankt der Kaffee der Tatsache, dass er aus feinsten Kaffeebohnen besteht, die besonders aromaschonend geröstet wurden.

Darüber hinaus stammen alle Kaffees aus fairem Handel, was durch das strenge und unabhängige Fairtrade-Siegel bestätigt wird.

Unsere Gäste haben damit die Sicherheit, dass sie ein Produkt wählen, welches unter menschenwürdigen und umweltschonenden Bedingungen entstanden ist.

Kaffee

Espresso		3,00
Espresso Macchiato		3,50
Doppelter Espresso		4,50
Tasse Kaffee Crème		3,50
Große Tasse Kaffee Crème		4,50
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		4,50
Latte Macchiato		4,50

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen als entkoffeinierte Variante.

Und mit einem Aufpreis auch mit veganer Barista Hafermilch. + 1,00

Heißgetränke

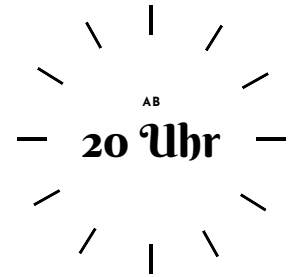
Tasse Milch - heiß oder kalt		2,50
Tasse Kakao - heiß oder kalt	mit oder ohne Sahne	4,50
Tote Tante - Kakao mit Rum	mit oder ohne Sahne	5,50
Pharisäer - Kaffee mit Rum	mit oder ohne Sahne	5,50
Glühwein %		4,50
Glas heiße Zitrone Natur		3,00

Althaus Specials

Matcha for Latte	Grüner Tee Mix (vegan) mit aufgeschäumter Milch	4,50
	auch mit Hafermilch möglich	+ 1,00

AB 20 UHR

COCKTAILKARTE



Cocktails ohne Alkohol

Florida à la Jörg Müller Fruchtsäfte ~ Grenadine ~ Zitronensaft	7,00
Ipanema Ginger Ale ~ Limette ~ Rohrzucker	9,50
Strawberry Kiss Erdbeermark ~ Rohrzucker ~ Limette ~ Ginger Ale	9,50

Cocktails mit Alkohol

Tequila Sunrise Tequila ~ Orangensaft ~ Grenadine	10,50
Sex on the Beach Wodka ~ Ananas-, Orangen-, Cranberrysaft ~ PeachTree ~ Grenadine	11,50
Pimm´s Cup Pimm´s No.1 ~ Ginger Ale ~ Gurke ~ Orange ~ Zitrone	11,50
Caipirinha Cachaca Rum ~ Rohrzucker ~ Limette	11,50
Pina Colada Weißer und Brauner Rum ~ Ananassaft ~ Kokosnuss ~ Sahne	12,00
Gin Atomic (saisonal) Gin ~ Holunderblütensirup ~ Zitrone ~ Tonic Water ~ Basilikum	12,50
Moscow Mule im Kupferbecher Wodka ~ Limettensaft ~ Spicy Ginger ~ Ingwer ~ Gurke	13,50
Long Island Ice Tea Tequila ~ Wodka ~ Gin ~ Rum ~ Triple Sec Zitrone ~ Orangensaft ~ Afri Cola	18,50