

## **DIE SONNE!**

Der Wind stand günstig, die Handwerker:innen hatten Zeit, wir hatten Lust und Ihr?  
Ihr könnt jetzt die neue alte Theaterklausen genießen, die in Gingko und Hortensie daherkommt, die mit neuer Außenterrasse, gemütlichen Sitzmöglichkeiten, mehr Raum für Gastlichkeit und mit den alten Gesichtern wieder von Dienstag bis Freitag für Momente sorgt, an die sonst nur Meditation oder Friseurbesuche ranreichen.

Unser Küchenchef Dennis Fischer würde an dieser Stelle fragen: „Habt Ihr denn eigentlich noch Spaß?!“

Haben wir!

Gruß aus der Küche!

Dennis Fischer, Markus Jacob, Johannes Wunderlich, Tillmann Franz, Nazanin Safari

Gruß vom Service!

Annabell Bredau, Anja Fischer, Jan Kotek, Franzi Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Laura Wevelsiep, Jana Ostermann und Lena Frenkel

## SPEISEN

### DAS GIBT'S IMMER!

Brot und Dip	5,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi) <i>Weingut Huff Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen (4,50 €/0,1l)</i>	15,00 €
Weinbarpommies mit Rouille oder Apfelmus <i>Domaine des deux clés Rosé 2024, Languedoc (6,00 €/0,1l)</i>	7,50 €
Bucatini mit Pfifferlingscarbonara <i>Celler Arché Pagès, Sàtirs 2024, Empordà (4,50 €/0,1l)</i>	17,00 € klein 21,00 € größer
Sauerteigstulle, Zweierlei Spargel, pochiertes Bio-Ei, Hollandaise <i>Contra Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien (6,00€/0,1l)</i>	17,00 €

### DAS GIBT'S VORWEG!

Zunge vom Bergsdorfer Wiesenrind, Kohlrabi und Rhabarber vom Florahof, Waldmeistermayo <i>Celler Arché Pagès, Sàtirs 2024, Empordà (4,50 €/0,1l)</i>	16,00 €
--	---------

Geräucherter Müritzaibling, Brandenburger Linse, Buttermilch, Dill <i>Schwedhelm, Zellertal Scheurebe 2024, Pfalz (5,00 €/ 0,1l)</i>	16,00 €
--	---------

Urstromstrakino, Pfifferlinge, Erbsen, Sonnennblumenkerne <i>Sven Leiner, Chardonnay Handwerk 2023, Pfalz (4,50 €/0,1l)</i>	13,00 €
---	---------

### DAS GIBT'S HAUPTSÄCHLICH!

Weißer Spargel vom Spargelhof Simianer aus Busendorf, Austernpilze, Saubohne, Mispel, Estragon <i>Weingut Huff Weißburgunder 2024, Rheinhessen (4,50 €/0,1l)</i>	24,00 €
--	---------

Fläminger Maibock – geschmort und rosa gebraten Karotte, Florahofspargel <i>Château Lauduc, Grand Cuvée 2016 – Bordeaux Supérieur (6,00 €/0,1l)</i>	29,00 €
---	---------

Zander vom Boddien, Mairübchen, Rettich, Garum <i>Schwedhelm, Zellertal Scheurebe 2024, Pfalz (5,00 €/ 0,1l)</i>	29,00 €
--	---------

### **DAS GIBT'S DANACH!**

Holunderblüten Panna Cotta, Erdbeeren, Erdbeersorbet <i>Weingut Seckinger, Maushöhle Riesling Kabinett, 2022 (5,50 €/0,1l)</i>	9,00 €
Blätterteig, zweierlei Rhabarber, Zimt <i>Weingut Huff, Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen (4,50 €/0,1l)</i>	9,00 €
Dreierlei von Berta vom Gut Ogrosen, Aprikose, Früchtebrot, Crème brûlée <i>Contra Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien (6,00€/0,1l)</i>	9,00 €

### **TEILEN MACHT SPASS**

Ständig muss man irgendwas entscheiden: Wasser mit/ohne, vorher, nachher, Kaffee ja/nein. Nehmt alles: sagt JA zu unserer Küche und wir stellen nach und nach die Spiesen unserer Karte in die Mitte des Tisches, bringen immerzu Wasser und Kaffee danach. Zum Preis von 69,00 € pro Person teilt Ihr gemeinsam mit Euren Lieben das Leben, das Essen, Wasser, Kaffee - den Genuss eben.

Oder Ihr nehmt die kleine Hafenrundfahrt für 55,00 €. Näheres erklären wir gern am Tisch!

69,00 € pro Person  
inklusive Brot, Wasser und Kaffee

### **SÄFTE UND ERFRISCHUNGEN**

Viva con Agua	0,33 l	2,50 €
Rheinsberger Quelle	0,75 l	5,50 €
Rohrperle still/spritzig	0,75 l	4,00 €
Orangina	0,20 l	2,80 €
Säfte von der Mostmanufaktur Havelland	0,2 l	2,60 €
Ostmost-Schorlen	0,33 l	3,20 €
Fritz-Cola, Apfelschorle, Zitronenlimo	0,33 l	3,20 €

### **BIERE**

Augustiner Hell, Augustiner Pils	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Strandräuber Radler und alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Frei Bier alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	4,50 €

### **KAFFEE, MILCSCHAUMGEBIRGE UND HEISSGETRÄNKE**

Kaffee		2,00 €
Kaffee Pott		3,00 €
Espresso		1,80 €
Espresso doppio		3,50 €
Espresso macchiato		2,50 €
Cappuccino		3,50 €
Milchkaffee		4,20 €
Latte Macchiato		4,20 €
Trink Meer Tee		3,00 €
Frischer Tee		3,90 €
Black sense Chai Latte		4,20 €
Heiße Schokolade		4,50 €

### **ALKOHOLFREIE APERITIFS**

Kerné Pommes pétillantes, Bretagne	5,50 €/0,1l
Leon Gold, Lunar Herbs Secco, Württemberg	7,00 €/0,1l
L'Antilope pétillant, Beaujolais	8,50 €/0,1l
Copenhagen Sparkling Tea	19,50 €/0,375l
Holunder-Sprizz alkoholfrei	6,50 €/0,2l
Virgin Gin Tonic (0% Tanqueray)	7,00 €/0,2l
Espresso Tonic	4,50 €/0,2l

### **ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN**

Merwut Wermut	7,00 €/5cl
Belsazar Vermouth Red	7,00 €/5cl
French '75	11,00 €/0,12l
Negroni alla casa	11,00 €/0,12l
Gin Tonic	8,00 €/0,2l
Holunder-Sprizz	8,00 €/0,2l
Limoncello Sprizz	8,00 €/0,2l

### **DIGESTIF**

Espresso Martini	10,00 €/0,12l
<i>Espresso, Vodka, Kahlua, Läuterzucker</i>	
Papidoux Calvados VSOP	5,50 €/4cl
Dos Maderas PX 5+5 Rum	8,00 €/4cl
Giare, Grappa Chardonnay, 36 Monate Fassreife	11,00 €/4cl
Scheibel, Edles Fass 350 „Williams Birne“	11,00 €/4cl
Dennis´Walnusslikör	5,50 €/4cl
Dennis´Süßkirsche „Kordia“	5,50 €/4cl
Limoncello	5,50 €/4cl
Kahlua – Kaffeelikör	5,50 €/4cl
Cassis – Johannisbeerlikör	8,00 €/4cl
(Echt) Stonsdorfer – Kräuterlikör	8,00 €/4cl
MXPSM Williams-Birnen-Likör	8,00 €/4cl
Amaro di Sicilia	9,00 €/4cl
La Grande Chartreuse, Chartreuse Verte Kräuterlikör	13,00 €/4cl

## OFFENE WEINE

### PERLEN IM GLAS

Felix Meyer-Fonné, Crémant brut Extra, Elsass 0,1 | 6,50 € | 0,75 | 39 €  
*Rebsorten: Riesling, Pinot blanc*  
*Feine Perlage, Zitrusnoten, frisch und knackig*

### WEISSE WEINE

Fritz Ekkehard Huff, Weissburgunder 2024, Rheinhessen 0,1 | 4,50 € | 0,75 | 27 €  
*Rebsorte: Weissburgunder*  
*Noten von Birnen, grünem Apfel, gelben Pflaumen; angenehme, saftige Säure*

Schwedhelm, Scheurebe Blanc Zellertal 2024, Pfalz 0,1 | 5,00 € | 0,75 | 29 €  
*Rebsorte: Scheurebe*  
*Exotische Noten von Pampelmuse, Kaktusfeige, mit knackiger Säure*

Sven Leiner, Chardonnay „Handwerk“ 2023, Pfalz 0,1 | 4,50 € | 0,75 | 28 €  
*Rebsorte: Chardonnay*  
*Saftig, frisch, ausgewogen mit gelbem Apfel, feiner Schmelz und elegante Struktur*

Contrà Soarda – Breganze Vespaiolo 2023, Venetien 0,1 / 6,00 € / 0,75 / 36 €  
*Rebsorte: Vespaiolo*  
*Kamillen- und Holunderblüten, Orangenöl, weißer Pfirsich und reife Zitrusfrüchte*  
*Cremige Textur, frische Säure und eine intensive, salzige, steinige Mineralität*

### ROSÉWEINE

Corzano e Paterno Il Corzanello Rosato IGT 2024, Toskana 0,1 | 4,50 € | 0,75 | 27 €  
*Rebsorte: Sangiovese*  
*Blasser, lachsrosa Rosé, Duft nach roten Beeren, weißen Blüten, am Gaumen saftig-fruchtig*

Domaine des deux clès Rosé 2024, Languedoc 0,1 | 6,00 € | 0,75 | 39 €  
*Rebsorte: Grenache, Cinsault*  
*rote Beeren, florale Noten, Blutorangen, Kräutern, Hibiskus und elegante Frische*

## **ROTE WEINE**

Château Lauduc, Grand Cuvée 2016 – Bordeaux Supérieur

0,1 | 6,00 € | 0,75 | 35 €

Rebsorte: Spätburgunder

*Kirsche, Erdbeere, feine Mineralik, etwas Kräuterwürze, zarter rauch und leichte Holznote*

Arché Pagés – Sàtirs Negre 2023, Katalonien – Emporda D.O.

0,1 | 4,50 € / 0,75 / 27 €

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Carinena

*Der Wein präsentiert sich mit Noten von dunklen und roten Früchten, er ist leicht würzig, mit einer schönen Frische und feinen Tanninen*

## **SÜSSE WEINE**

Weingut Huff Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen

0,1 | 4,50 € | 0,75 | 27 €

Rebsorte: Riesling

*Feinfruchtig, Pfirsich, Zitrus, elegante Restsüße*

**→ UNSERE FLASCHENWEINKARTE LÄDT ZUM STÖBERN, ENTDECKEN UND GENIEßEN EIN!  
MANCHMAL SCHAFFEN ES AUCH WEINE AUS DER FLASCHENWEINKARTE IN DEN OFFENEN AUSSCHANK.  
FRAGT UNS GERNE AUS!**