

Strandterrassen



Herzlich Willkommen in den „Strandterrassen Steinhude“!

Unsere Geschichte beginnt im Jahr 1899 mit der Eröffnung des „Strandhotels“, welches schnell zum Herzstück der touristischen Entwicklung in Steinhude wurde. Es war eine Sensation seiner Zeit, die weit über die regionalen Grenzen hinaus Besucher anzog. Als die britischen Alliierten das Originalgebäude zwischen 1945 und 1952 beschlagnahmten, zerstörte ein durch eine Zigarette ausgelöster Brand das Gebäude nahezu vollständig. An seiner Stelle errichtete man zunächst einen einfachen Betonbau, der den einstigen Glanz vermissen ließ.

Ein bedeutender Neubeginn für unser Anwesen war das Jahr 1986, als in nur sieben Monaten eine umfassende Sanierung erfolgte. Es entstand ein architektonisch beeindruckendes Gebäude mit einem charakteristischen V-förmigen Dach. Zudem prägt der historische Turm, der seit 1899 die Zeit überdauert hat und das verheerende Feuer von 1952 überlebt hat, das Erscheinungsbild der jetzigen „Strandterrassen“. 1998 wechselte das Anwesen in private Hände, zu Karl-Heinz Lampe und Bernd Most und seit 2008 wird es mit viel Liebe und Leidenschaft von der Familie Lampe geführt.

Ein besonderes Juwel in unserer neueren Geschichte ist der Wintergarten, der Anfang 2016 errichtet wurde. Er dient als perfekter Rahmen für festliche Anlässe aller Art und bietet mit seiner spektakulären Aussicht auf das Steinhuder Meer und den atemberaubenden Sonnenuntergang ein unvergleichliches Ambiente.

Seit Anfang 2015 liegen die Zügel der Geschäftsführung in den Händen der Söhne, Andreas und Thomas Lampe, die mit viel Herzblut und neuen Ideen das Erbe ihres Vaters fortsetzen.

Für Ihre Veranstaltungen und Feierlichkeiten stehen wir mit fachkundigem Rat und engagierter Tat zur Seite. Wir freuen uns, unseren Gästen unvergessliche Stunden bescheren zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen,

Deine Familie Lampe und das Team der Strandterrassen

Vegane Speisen

Vorspeise

*Vegane Tomatensuppe
mit feinen Kräutern
8,00 €*

*Bruschetta (3 Stück)
geröstetes Baguette mit angemachten Tomaten
10,50 €*

*Veganer gemischter Salat
mit Himbeer-Distel Vinaigrette
10,00 €*

Hauptgerichte

*Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch
dazu Karotten, Zucchini, Rüben, Sellerie, Paprika und Quinoa
15,00 €*

*Ofenkartoffel mit saisonalem Blattsalat
mit Himbeer-Distel Vinaigrette und veganem Dip
14,50 €*

*Veganer gemischter Salat mit Himbeer-Distel Vinaigrette
16,00 €*

*Quinoa-Tomaten
gebackene Tomaten gefüllt mit Quinoa, Pinienkernen,
Frühlingslauch, Sultaninen und Bohnen
dazu Rosmarinkartoffeln mit Basilikum-Pesto
21,00 €*

Vegan

Kaffee

Heiße Getränke

mit Bio-Fairtrade Espressobohnen



Kaffee Crema

4,00 €

Espresso

3,00 €

Espresso Macchiato

3,50 €

Doppelter Espresso

5,00 €

Milchkaffee

5,00 €

Cappuccino

5,00 €

Latte Macchiato

5,50 €

heiße Schokolade

4,00 €

*Alle Spezialitäten
mit
Hafermilch*

Tee

unsere Tee Sorten finden Sie auf der Seite 17

Kuchen

Apfelkuchen

4,90 €

Eis

pro Kugel 2,90 €

Zitronensorbet

Himbeersorbet

Passionsfruchtsorbet

Schokolade

Vanille

Bitte weisen Sie unsere Mitarbeiter Explizit darauf hin,
dass Sie einen Veganen Eisbecher oder Vegane Speisen wünschen!

Kleine Speisen / snacks

Serrano-Frischkäse Schnitte

Frisches Landbrot mit Serrano Schinken, Frischkäse, Feldsalat, Parmesan, Kresse und getrockneten Tomaten

Serrano Cream Cheese Slice

Fresh country bread with Serrano ham, cream cheese, lamb's lettuce, Parmesan, cress, and sun-dried tomatoes

10,00 €



Rote Beete-Schafskäse Schnitte

Frisches Landbrot mit Rote Beete, Schafskäse, rote Zwiebeln, Kresse und Sesam

Beetroot Sheep Cheese Slice

Fresh country bread with beetroot, sheep cheese, red onions, cress, and sesame

10,00 €



Hausbrot

Frisches Hausbrot mit dreierlei Dips (Sourcream, Aioli, Kräuterbutter)

House Bread

Fresh house bread with three different dips (sour cream, aioli, herb butter)

9,50 €



Feine Käseauswahl

Vier verschiedene Sorten Käse mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette

Fine Cheese Selection

Four different types of cheese served with fig mustard, grapes, and baguette

12,50 €



Mediterraner Genussteller

verschiedene Sorten Antipasti mit Baguette

Mediterranean Delights Plate

Various types of antipasti with baguette

10,00 €

Vorspeisen / Starters



Bruschetta (3 Stück)

geröstetes Baguette mit angemachten Tomaten

Bruschetta (3 pieces)

roasted baguette with marinated tomatoes

10,50 €

Smörrebröd „Strandterrassen Style“

**Pumpernickel mit Matjestatar,
und Honig-Senf-Dip, dazu feiner Friséesalat**

Smörrebröd "Strandterrassen Style"

Pumpernickel with herring tartare

and honey mustard dip with fine frisée salad

9,00 €

Gebratene Garnelenspieße mit Baguette und Aioli

Grilled shrimps with baguette and aioli

2 Spieße / 20,00 €

1 Spieß / 15,00 €



Kleiner gemischter Salat mit Dressing, dazu Parmesansplitter und Croûtons

Small mixed salad with dressing

with Parmesan slivers and croutons

11,00 €

Dressing:

- Hausdressing
- Himbeer-Distel Vinaigrette



Suppe / Soup



Tomatensuppe mit feinen Kräutern und Croûtons

Tomato soup with fine herbs and croutons

8,00 €

Fleisch / Meat

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein - aus nachhaltiger Aufzucht,
mit saisonalem Blattsalat und Pommes Frites**

*Schnitzel "Wiener Art" - from sustainably raised pork,
with seasonal leaf lettuce with French fries*

27,00 € ½ Portion 21,00 €

Zum dazu bestellen:

Champignonrahmsauce

Additional:

Creamy mushroom sauce

4,00 €

**Hausgemachte Sülze
an saisonalem Blattsalat**

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Homemade head cheese

with seasonal leaf lettuce

along with fried potatoes with bacon and onions

19,00 € ½ Portion 14,00 €

**Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und saisonalem Blattsalat**

*Argentinian Rumpsteak with herb-flavoured butter and French fries
along with seasonal lettuce*

35,00 €



**Fleischerei Knuhr Rinder-Currywurst
mit Pommes Frites, Currysauce und saisonalem Blattsalat**

Butcher Knuhr's Beef Currywurst

with French fries and curry sauce with seasonal lettuce

16,00 €

**Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch,
dazu Karotten, Zucchini, Rüben, Sellerie, Paprika und Quinoa**

*Sweet potato curry with coconut milk,
carrots, zucchini, beets, celery, peppers and quinoa*



- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------|
| - Natur | <i>nature</i> | 15,00 € |
| - gebratene Putenbruststreifen | <i>fried turkey breast strips</i> | 19,00 € |
| - ein Garnelenspieß | <i>one shrimps skewer</i> | 23,50 € |

Fisch / Fish

*Wir beziehen unseren Fisch aus Aquakulturen
oder aus nachhaltigem Fischfang (MSC-zertifizierter Fisch)*

Schollenfilet vom Nordseekutter

mit brauner Butter dazu Salzkartoffeln und Dill-Gurken-Salat

Plaice fillet from the North Sea cutter

with brown butter, boiled potatoes and dill and cucumber salad

| | | |
|------------------|----------------------------|---------------------|
| Natur | 25,00 € | 1/2 Portion 17,00 € |
| Finkenwerder Art | 32,00 € (Speck & Zwiebeln) | 1/2 Portion 24,00 € |

Matjesfilet nach Hausfrauenart

*auf feiner Sahnesauce mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gurken dazu Salzkartoffeln*

*Matjes fillet in a creamy sauce with apples,
onions, and pickles, served with boiled potatoes*

| | |
|----------|----------|
| 23,00 € | 18,00 € |
| 3 Filets | 2 Filets |

Zum dazu bestellen:

Dijon-Senfsauce

Additional:

Dijon mustard sauce

4,00 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Buttergemüse und Rosmarinkartoffeln

Fried pikeperch fillet

with buttered vegetables and rosemary potatoes

| | |
|---------|---------------------|
| 26,00 € | 1/2 Portion 19,00 € |
|---------|---------------------|

Gebratenes Lachsfilet

mit Blattspinat in Rahm und Salzkartoffeln

Fried salmon fillet

with spinach in cream and boiled potatoes

| | |
|---------|---------------------|
| 31,00 € | 1/2 Portion 22,50 € |
|---------|---------------------|

Gesunde Gerichte



Ofenkartoffel mit saisonalem Blattsalat und Kräuterdip

Baked potato with seasonal leaf lettuce and herb dip

| | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------|
| - Natur | nature | 14,50 € |
| - zwei Matjesfilets | two matjes filets | 19,50 € |
| - gebratene Putenbruststreifen | fried turkey breast strips | 20,00 € |
| - Räucherlachs | smoked salmon | 23,00 € |
| - ein Garnelenspieß | one shrimps skewer | 23,00 € |

Dressing:

- Hausdressing
- Himbeer-Distel Vinaigrette



Gemischter Salat mit Dressing, Parmesan und Croûtons

Mixed salad with dressing, Parmesan and croutons

| | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------|
| - Natur | nature | 16,00 € |
| - zwei Matjesfilets | two matjes filets | 21,00 € |
| - gebratene Putenbruststreifen | fried turkey breast strips | 21,50 € |
| - Räucherlachs | smoked salmon | 24,50 € |
| - ein Garnelenspieß | one shrimps skewer | 24,50 € |



Quinoa-Tomaten

**gebackene Tomaten gefüllt mit Quinoa,
Pinienkernen, Frühlingslauch, Sultaninen und Bohnen,
dazu Rosmarinkartoffeln mit Basilikum-Pesto**

Baked tomatoes

*stuffed with quinoa, pine nuts, spring onion, sultanas and white beans,
along with rosemary potatoes and basil pesto*

21,00 €



Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit Kirschtomaten und Frühlingslauch in Rahm dazu Parmesansplitter

*Ravioli filled with spinach and ricotta, served
with cherry tomatoes and spring onions in cream, garnished with Parmesan shavings*

23,00 €

½ Portion 19,00 €

Kindergerichte / Kids menu

Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise

French fries with ketchup and mayonnaise

| | | |
|-------------------------|-----------------------------|---------|
| - Natur | <i>nature</i> | 5,00 € |
| - mit Hähnchen Nuggets | <i>chicken nuggets</i> | 7,50 € |
| - mit Fischstäbchen | <i>homemade Fish Sticks</i> | 10,00 € |
| - mit Schweineschnitzel | <i>pork schnitzel</i> | 12,00 € |

Buttergemüse und Salzkartoffeln

Buttered vegetables and boiled potatoes

| | | |
|------------------------|-----------------------------|---------|
| - Natur | <i>nature</i> | 4,00 € |
| - mit Hähnchen Nuggets | <i>chicken nuggets</i> | 6,50 € |
| - mit Fischstäbchen | <i>homemade Fish Sticks</i> | 9,00 € |
| - mit Schweinschnitzel | <i>pork schnitzel</i> | 11,00 € |

Saucen und anderes / Sauces and others

| | | |
|--|--|--------|
| <i>Ketchup</i> | <i>ketchup</i> | 0,60 € |
| <i>Mayonnaise</i> | <i>mayonnaise</i> | 0,60 € |
| <i>Senf</i> | <i>mustard</i> | 0,60 € |
| <i>Remoulade</i> | <i>tartar sauce</i> | 1,00 € |
| <i>Aioli</i> | <i>Aioli</i> | 1,00 € |
| <i>Zerlassene Butter</i> | <i>melted butter</i> | 1,00 € |
| <i>Champignonrahmsauce</i> | <i>creamy mushroom sauce</i> | 4,00 € |
| <i>2 Scheiben Baguette</i> | <i>two slices of baguette</i> | 0,80 € |
| <i>Hausfrauensauce</i> | <i>housewife sauce</i> | 1,50 € |
| <i>Kräuterquark</i> | <i>Herb curd</i> | 1,00 € |
| <i>kleine Portion Parmesansplitter</i> | <i>small portion of parmesan slivers</i> | 2,00 € |

Aperitif

Aperol Spritz 9,00 €
Prosecco, Soda, Aperol und Orange

NEU Sarti Spritz 9,00 €
Prosecco, Soda, Sarti und Orange

NEU Limoncè Spritz 9,00 €
Prosecco, Soda, Limoncè und Zitrone

Hugo 9,00 €
Prosecco, Holunderblütensirup und Minze

Lillet Wild Berry 9,50 €
Lillet, Schweppes Wild Berry und geeiste Beeren

Virgin Red Lemon 7,00 €
Schweppes Tonic Water, Sprite und Grenadine

Virgin Hugo 8,00 €
alkoholfreier Sekt, Holunderblütensirup und Minze

NEU Strandterrassen Prickelbar 26,00 €
mit drei „Spritz“ Getränken nach Wahl, serviert mit Knabbereien

Campari 8,00 €
mit Soda oder Orangensaft

Wermut 16 % 5 cl 5,00 €
Martini rosso oder bianco

Sherry 17 % 5 cl 5,00 €
Sandemann dry, medium oder sweet

| | Glas 0,1 l | 0,75 l |
|-------------------|------------|---------|
| Prosecco | 4,00 € | 21,00 € |
| Sekt, trocken | 5,00 € | 26,00 € |
| Sekt, alkoholfrei | 4,50 € | 23,00 € |

Cocktails

Tequila Sunrise 9,00 €
Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine und Orange

Caipirinha 9,00 €
Pitu Cachaca, Rohrzucker und Limette

NEU *Spain*

Licor 43, Vodka, Grenadine, Sahne und Maracujanektar 9,00 €

Hendriks Gin trifft Schweppes Tonic Water 11,50 €
5cl Hendriks Gin, Schweppes Tonic Water mit Zitrone

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 7,00 €
Maracujanektar, Schweppes Ginger Ale, Rohrzucker und Limette

Virgin Caipirinha 7,00 €
Schweppes Ginger Ale, Rohrzucker und Limette

NEU *Froozen Smoothies*

SUNSHINE 8,00 €
Pfirsich, Passionsfrucht, Mango und Maracujanektar

CARIBBEAN FEELING 8,00 €
Ananas, Erdbeere, Kokosmilch und Maracujanektar

PINK PITAYA 8,00 €
Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht und Maracujanektar

mit 5cl
Batida de Coco
+2,90 €

Longdrinks

Longdrink 0,2 l 2 cl 7,00 € / 4 cl 9,90 €
Spiritousen findest du auf Seite 15

Bier vom Fass

| | | | |
|---|--------|--------|--------|
| Fürstenberg Pilsener | 4,8 % | 0,25 l | 4,00 € |
| oder als Alster / Radler | | 0,4 l | 5,80 € |
| Paulaner Weizenbier alkoholfrei | <0,5 % | 0,3 l | 4,50 € |
| oder als Russ (mit Zitronenlimo) | | 0,5 l | 6,30 € |
| Paulaner Weizenbier naturtrüb | 5,5 % | 0,3 l | 4,50 € |
| | | 0,5 l | 6,30 € |
| Bananen Weizen (0,2l Bananennektar + 0,3l Weizen) | | 0,5 l | 7,00 € |

Flaschenbiere

| | | | |
|-------------------------------------|-------|--------|--------|
| Hacker Pschorr Münchener dunkel | 5,0 % | 0,5 l | 6,30 € |
| Paulaner Weizen dunkel | 5,3 % | 0,5 l | 6,30 € |
| Paulaner Weizen Zitrone alkoholfrei | | 0,5 l | 6,30 € |
| Fürstenberg Pilsener alkoholfrei | | 0,33 l | 4,20 € |
| Vitamalz | | 0,33 l | 3,90 € |
| Berliner Weiße | 3,0 % | 0,33 l | 5,30 € |
| Himbeere / Waldmeister | | | |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|--|--|--------|--------|
| Christinenbrunnen Mineralwasser | | 0,75 l | 7,50 € |
| Spritzig, Medium oder ohne Kohlensäure* | | 0,25 l | 3,40 € |
| *enthält Spuren von Kohlensäure | | | |
| Coca-Cola, Fanta, Sprite, | | 0,3 l | 4,30 € |
| Coca-Cola Zero, Spezi oder Fuze Tea (Eistee Zitrone) | | 0,5 l | 6,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------------|---------------|
| <i>Säfte</i> | <i>0,2 l</i> | <i>3,50 €</i> |
| | <i>0,4 l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Kirschnektar, Traubensaft, Multivitaminsaft, Bananennektar, Johannisbeerennektar, Maracujanektar oder Rhabarbernektar</i> | | |
| <i>Fruchtsaftschorle</i> | <i>0,4 l</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Schweppes</i> | <i>0,2 l</i> | <i>3,90 €</i> |
| <i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon oder Wild Berry</i> | | |

NEU Hausgemachte Limos

| | | |
|---|--------------|---------------|
| <i>Rhabarber Holunder Limo</i> | <i>0,4 l</i> | <i>5,90 €</i> |
| <i>Soda, Rhabarbernektar, Holunderblütensirup, Zitronensaft und Limette</i> | | |
| <i>Himbeer Zitronen Limo</i> | <i>0,4 l</i> | <i>5,90 €</i> |
| <i>Soda, Himbeersirup, Zitronensaft, Minze und Waldbeeren</i> | | |
| <i>Zitronen Holunder Limo</i> | <i>0,4 l</i> | <i>5,90 €</i> |
| <i>Soda, Zitronensaft, Holunderblütensirup und Zitrone</i> | | |

Weißweine

| | 0,1 l | 0,2 l | Flasche |
|--|--------|--------|-------------------|
| Silvaner, Franken, trocken Duftig, typischer Silvaner 11,0 % | 4,30 € | 7,50 € | 29,50 € 1,00 l |
| Riesling „classic“ Rheinhessen, trocken Säurebetonter Wein mit vollem Aroma 11,5 % | 4,30 € | 7,50 € | 22,50 € 0,75 l |
| Weißer Burgunder, Rheinhessen, trocken Eleganter, feinfruchtiger Wein 11,5 % | 4,50 € | 8,00 € | 24,00 € 0,75 l |
| Scheurebe, Rheinhessen, feinfruchtig Eleganter, sortentypischer Wein 8,5 % | 4,00 € | 7,00 € | 21,00 € 0,75 l |
| Chardonnay, Rheinhessen, Spätlese, feinherb Extraktreicher, mineralischer Wein 12,0 % | 4,30 € | 7,50 € | 22,50 € 0,75 l |

Rosé

| | | | |
|---|--------|--------|-------------------|
| Rotling aus Spätburgunder und Grauem Burgunder, Rheinhessen, feinherb 13,0 % | 4,30 € | 7,50 € | 24,50 € 0,75 l |
|---|--------|--------|-------------------|

Rotweine

| | | | |
|---|--------|--------|-------------------|
| Dornfelder, Rheinhessen, trocken Klassischer Dornfelder 12,0 % | 4,00 € | 7,00 € | 20,90 € 1,00 l |
| Schwarzriesling, Rheinhessen, trocken Fruchtiger, vollmundiger Rotwein | 4,00 € | 7,00 € | 21,00 € 0,75 l |
| Cabernet Sauvignon, Rheinhessen, Trocken, vollmundiger, gerbstoffreicher Rotwein | 4,30 € | 7,50 € | 22,50 € 0,75 l |
| Dornfelder, Rheinhessen, <u>lieblich</u> Fruchtig, vollmundiger Rotwein | 4,00 € | 7,00 € | 20,90 € 1,00 l |
| Weinschorle (süß oder trocken) | | 6,50 € | |

Spirituosen

Prinz alte Brände 2 cl 6,50 €

Feinstes Destillat wird doppelt gebrannt und mehrere Monate im Holzfass gelagert. Dadurch bekommen die Brände ihre natürliche goldige Farbe. Den unverwechselbar, fruchtigen Geschmack erhält der Brand durch die natürlichen Fruchtauszüge. Wer Obstbrände mag, unbedingt probieren! Je 41 %

*Marille
Haselnuss*

*Zwetschke
Williams Christ Birne*

*Kirsche
Himbeere*

Klarer

| | | |
|-----------------------|------|--------|
| Fürst Bismark | 2 cl | 3,50 € |
| Linie Aquavit | 2 cl | 4,90 € |
| Malteser | 2 cl | 4,90 € |
| Ouzo 12 | 2 cl | 4,90 € |
| Ouzo 12 Gold | 2 cl | 4,90 € |
| Sierra Tequila Silver | 2 cl | 4,90 € |
| Sierra Tequila Gold | 2 cl | 4,90 € |
| Yeni Raki | 2 cl | 4,90 € |
| Molinari Sambuca | 2 cl | 4,90 € |

Liköre

| | | |
|----------------------|------|--------|
| Chocolat Crème Likör | 2 cl | 6,50 € |
| Baileys | 5 cl | 7,50 € |
| Licor 43 | 2 cl | 4,90 € |

Whisk(e)y

| | | |
|------------------------|------|--------|
| Jim Beam | 4 cl | 6,50 € |
| Jonny Walker Red Label | 4 cl | 6,50 € |
| Jack Daniel's | 4 cl | 8,00 € |

Kräuterabteilung

| | | |
|---------------|------|--------|
| Fernet Branca | 2 cl | 4,90 € |
| Meyers Bitter | 2 cl | 4,90 € |
| Moorbock | 2 cl | 4,90 € |
| Jägermeister | 2 cl | 4,90 € |
| Averna | 4 cl | 6,50 € |
| Rammazzotti | 4 cl | 6,50 € |

Gin

| | | |
|------------------|------|--------|
| Gordon's Dry Gin | 2 cl | 4,90 € |
| Hendrick's Gin | 2 cl | 7,20 € |

Grappe von Marzadro

| | | |
|----------------------------|------|--------|
| Le Diciotto Lune | 2 cl | 6,50 € |
| La Trentina – Tradizionale | 2 cl | 5,90 € |
| La Trentine – Morbida | 2 cl | 5,90 € |

Rum

| | | |
|--------------------------|------|--------|
| Bacardi Carta Blanca | 2 cl | 4,90 € |
| Havana Club Anejo 3 Anos | 2 cl | 4,90 € |

Weinbrand / Brandy

| | | |
|------------------|------|--------|
| Asbach Uralt | 2 cl | 5,00 € |
| Osborne Veterano | 2 cl | 4,90 € |

Vodka

| | | |
|---------------|------|--------|
| Absolut Vodka | 2 cl | 4,90 € |
|---------------|------|--------|

Heiße Getränke mit Bio-Fairtrade Espressobohnen



| | | |
|--|-------------|--------|
| Kaffee Crema | | 4,00 € |
| Kaffee Crema mit ½ Portion Sahne | | 4,60 € |
| Espresso | | 3,00 € |
| Espresso Macchiato | | 3,50 € |
| Doppelter Espresso | | 5,00 € |
| Milchkaffee | | 5,00 € |
| Cappuccino | | 5,00 € |
| Latte Macchiato | | 5,50 € |
| heiße Schokolade | | 4,00 € |
| heiße Schokolade mit ½ Portion Sahne | | 4,60 € |
| Babyccino (nur Milchschaum) | | 1,00 € |
| Glas Grog mit Rum (5 cl) | mit Alkohol | 9,00 € |
| Irish Coffee | mit Alkohol | 9,00 € |
| Kaffee mit Whiskey und Sahne | | |
| Russische Schokolade | mit Alkohol | 9,00 € |
| Kakao mit Vodka, Sahne und Schokostreuseln | | |
| Pharisäer | mit Alkohol | 9,00 € |
| Kaffee mit Rum, Sahne und Schokostreuseln | | |
| Rüdesheimer | mit Alkohol | 9,00 € |
| Kaffee mit Asbach Uralt, Sahne und Schokostreuseln | | |
| Tote Tante | mit Alkohol | 9,00 € |
| Kakao mit Rum, Sahne und Schokostreuseln | | |
| (Kakao mit Schuss heißt an der Küste „Tote Tante“, google doch mal...) | | |
| Toter Onkel | mit Alkohol | 9,00 € |
| Kakao mit Amaretto, Sahne und Schokostreuseln | | |
| (Der Bruder der Toten Tante trank gern Kakao mit Amaretto) | | |

Alle Spezialitäten auch
mit Hafermilch



Tee

Glas Tee 4,50 €



HEIMBS

MANUFAKTUR SEIT 1880

Darjeeling / Schwarzer Tee

Aus den Hochlagen Indiens. Fein, ausgewogen, blumig

Earl Grey / Schwarzer Tee

Typisch englische Teespezialität mit dem frischen Aroma der Bergamotte

Indien Chai Bio / Schwarzer Tee

Schwarzer Tee nach indischer Art. Gewürzt mit Zimt, Ingwer, Cardamom, Nelken und Pfeffer

Japan Sencha / Grüner Tee

Eleganter grüner Tee. Der feinherber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet

Pfefferminz

Aus reinem Pfefferminzkräut. Wohltuend und erfrischend, mit kühlender Wirkung

Rooibos-Vanille

Wunderbar duftender Rooibostee mit natürlichem Vanillearoma

Kamille

Mild-bekömmlicher, beruhigender Tee aus reinen Kamillenblüten

Kräutergarten

Mischung aus Pfefferminz, Hagebutte, Fenchel, Anis, Salbei, Apfel und Verbänenkraut

Vitamin Oase

Erfrischende Komposition aus Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstückchen und Weinbeeren.

NEUMulti Boost

Fruchtig, herbe Mischung mit Apfel und Sanddorn

NEUMango Kurkuma

Natürlich milde Mischung mit leicht würziger Note

NEUCranberry Boost

Herbsüße Mischung mit Cranberry und Granatapfel

Eis

*Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Stracciatella und Amarena-Kirsch*

Vegan: *Vanille, Schokolade, Himbeere, Zitrone und Passionsfrucht*

*Bitte weisen Sie unsere Servicemitarbeiter explizit darauf hin,
wenn Sie einen Veganen Eisbecher wünschen!*

Erstellen Sie Ihren eigenen Becher:

| | |
|------------------------------------|---------------|
| <i>Eine Kugel Eis nach Wahl</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Portion Sahne zum Eisbecher</i> | <i>1,20 €</i> |
| <i>Baileys-Topping</i> | <i>2,00 €</i> |
| <i>Eierlikör-Topping</i> | <i>2,00 €</i> |
| <i>Schokoladensauce</i> | <i>1,00 €</i> |

Kindereis mit Sammelbecher Einhorn oder Paw Patrol 6,50 €*

*eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis,
Sahne und Schokoladenlinsen*

**Nicht immer alle Figuren auf Lager*



Eis Praline 3,90 €

eine Kugel Eis nach Wahl ummantelt mit Erdnüssen und Honig

Tasse voll Glück 5,50 €

eine Kugel Eis nach Wahl, angedickte Kirschen, Sahne und Schokoladensauce

NEU *Kleines Spaghettieis 8,50 €*

zwei Kugeln Vanilleeis, Erdbeersauce, weiße Schokoladenraspeln und Sahne

NEU *Großes Spaghettieis 14,00 €*

vier Kugeln Vanilleeis, Erdbeersauce, weiße Schokoladenraspeln und Sahne

Coupe Denmark 8,00 €
zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce, Krokant und Sahne

Banana Split 8,00 €
eine Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, eine Banane, Schokoladensauce und Sahne

Schokotraum 7,50 €
zwei Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensauce und Sahne

Schwarzwaldbecher mit Alkohol 9,50 €
eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Amarena-Kirsch-Eis, Sahne, Kirschen, Kirschwasser und Schokoladenstreusel

Eierlikörbecher mit Alkohol 8,00 €
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

Amarenabecher mit Alkohol 8,00 €
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Amarena-Kirsch-Eis, Amarena-Kirschen und Sahne

Eis Getränke

Eiskaffee 0,4 l 8,00 €
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade 0,4 l 8,00 €
mit einer Kugel Vanilleeis und einer Kugel Schokoladeneis und Sahne

Milchshake 0,4 l 8,00 €
mit Erdbeereis, Vanilleeis oder Schokoladeeis

Sanfter Engel 0,4 l 8,00 €
zwei Kugeln Vanilleeis und Orangensaft

Kuchen

*Unsere aktuelle Kuchen- und Tortenauswahl
finden Sie in der Auslage, rechts neben der Bar.*

Bitte geben Sie Ihre Bestellung am Tisch auf.

| | |
|--|------------------|
| <i>Kuchen</i> | <i>ab 4,90 €</i> |
| <i>(Apfelkuchen, Käsekuchen und Kirschkuchen)</i> | |
| <i>Kuchen mit Sahne</i> | <i>ab 6,10 €</i> |
| | |
| <i>Torten</i> | <i>ab 6,50 €</i> |
| <i>Portion Sahne</i> | <i>1,20 €</i> |
| | |
| <i>Windbeutel mit Sahne</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>mit kalten Kirschen</i> | <i>+ 3,50 €</i> |
| <i>mit Eis</i> | <i>+ 2,90 €</i> |
| | |
| <i>frische Waffel mit Puderzucker</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>mit Sahne</i> | <i>+ 1,20 €</i> |
| <i>mit heißen Kirschen</i> | <i>+ 3,50 €</i> |
| <i>mit Eis</i> | <i>+ 2,90 €</i> |
| <i>mit Schokoladensauce</i> | <i>+ 1,00 €</i> |
| <i>mit Banane</i> | <i>+ 2,00 €</i> |
| | |
| <i>Waffel für Schokoladen Liebhaber</i> | <i>9,00 €</i> |
| <i>Frische Waffel mit Schokoladensauce, Schokoraspeln, Schokoladeneis und Sahne</i> | |
| | |
| <i>Banana-Split Waffel</i> | <i>10,50 €</i> |
| <i>frische Waffel mit einer Banane, Schokoladensauce, Sahne und einer Kugel Schokoladeneis</i> | |