

Aperitif

Campari bitter ^(C)	4 cl	4,50 €
Martini bianco, dry oder rosso ^(E)	5 cl	4,80 €
Sandemann Sherry dry, medium dry ^(E)	5 cl	4,80 €
Prosecco ^(E,22)	0,1 l	3,60 €
Sekt Lorenz& Dahlberg ^(E,22)	0,1 l	3,60 €
Aperol Spritz ^(A,C,E)	0,20 l	5,60 €
Hugo	0,20 l	5,60 €

Vorspeisen

Gemischter Salat ^(17,18) mit Hausdressing	5,50 €
Tomate und Mozzarella an Salat ^(17,22) mit Balsamico	6,50 €
Kaltgeräuchertes vom Fisch auf Kartoffelrösti ^(11,13,17,18,20) mit Honig-Senf-Dip	10,20 €
Fischsuppe nach „Art des Hauses“ ⁽¹²⁾ tomatisiert mit Räucherfischanteil	4,80 €
Würzfleisch ^(1,2,3,11,17,20) mit Käse überbacken dazu Baguette	6,90 €

Hauptgänge - Fisch

Salat Fischers-Fisch <small>(17,18,20)</small> an des Gärtners Vielfalt mit Hausdressing	12,00 €
Zwei Bratheringe, kalt <small>(gebraten und süß-sauer eingelegt) (9,11,18,20,22)</small> mit Bratkartoffeln	12,80 €
Matjesfilet „Nordischer Art“ <small>(2,4,11,17,20,22)</small> mit Dill- oder Bratkartoffeln auf Hausfrauensauce	14,10 €
Fischfilet gebacken und gratiniert <small>(1,2,3,11,13,17,18)</small> (mit Tomate, Kochschinken und Käse) an Bratkartoffeln und Remoulade	14,10 €
Forelle „Blau“ <small>(17,18)</small> mit knackigem Salat, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	14,10 €
Kleine Räucherfischplatte „Arielle“ <small>(3,11,17,18,20,22)</small> aus der hauseigenen Räucherei mit Brot, Butter, Honig-Senf-Dip, Meerrettich	14,90 €
Pochiertes Zanderfilet <small>(17,20,22)</small> auf Gemüsebett im Rieslingsud und Petersilienkartoffeln	15,80 €
Aal „Grün“ <small>(11,17,20)</small> mit Gurkensalat, Dillkartoffeln und Dillsauce	17,50 €

Gebratene Fische und Filets

Rotbarsch ⁽¹⁷⁾ mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	14,10 €
Forelle „Müllerin“ ^(11,17,18) mit knackigem Salat, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	14,10 €
Medaillons vom Butterfisch ^(2,3,10,17,20) mit mediterranem Gemüse, Reis und Zitronensauce	14,50 €
Welsfilet ^(11,17,18,20) mit jahreszeitlichem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Senfsauce	14,80 €
Zanderfilet ⁽¹⁷⁾ mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	15,80 €
Lachsfilet mit Kräuterkruste ^(2,3,17) mit mediterranem Gemüse, Reis und Zitronensauce	16,80 €
Aal gebraten ^(11,17,20) mit Gurkensalat, Dillkartoffeln und Dillsauce	17,50 €

Gerichte für 2 und mehr

Räucherfischplatte „Arielle“ ^(3,11,17,18,20,22) aus der hauseigenen Räucherei mit Brot, Butter, Honig-Senf-Dip, Meerrettich	30,00 €
Arielles Vielfalt ^(3,11,17,18,20,22) geräucherte, gebratene und eingelegte Fischfilets mit Brot, Butter, Honig-Senf-Dip, Meerrettich	32,50 €

Größere Fische

Je nach Angebot und Saison servieren wir Ihnen Fisch im Ganzen, gebraten oder gedünstet an frischem Gemüse für 2 und mehr Personen.

Die Zubereitung nimmt etwas mehr Zeit in Anspruch. Überbrücken Sie diese Zeit bei einem guten Glas Wein. Unser Service berät Sie individuell.

Hauptgänge - Fleisch

Grüner Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen <small>(17,18,19,21)</small>	10,50 €
Hausdressing und gerösteten Kernen	
Hähnchencurry <small>(17)</small>	12,40 €
gebratene Hähnchenbrust in süß-scharfer Currysauce an Reis	
Steak au four <small>(1,2,3,11,17,20)</small>	13,60 €
Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch, überbacken mit Käse, an Kroketten	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <small>(11,13,17)</small>	12,80 €
mit Buttermöhren und Bratkartoffeln	

Vegetarisches

Gebackener Schafskäse <small>(17)</small>	9,00 €
mariniert mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Kräutern, dazu ein kleiner Salat	
Gebuttertes Gemüse mit Kartoffeln und Kräutersauce <small>(17)</small>	9,50 €

Kindergerichte

Milchreis <small>(3,17)</small>	3,50 €
mit Apfelmus oder Zucker und Zimt	
Fischstäbchen <small>(2,11,13,17,18)</small>	4,80 €
mit Pommes Frites und Ketchup	
Hähnchennuggets <small>(2,11,13,17,18)</small>	5,50 €
mit Pommes Frites und Ketchup	
Kleines Schweineschnitzel <small>(11,13,17)</small>	8,50 €
mit Gemüse und Salzkartoffeln	

Desserts-Eis-Getränke

Jahreszeitliches Parfait (13,17)

an süßen Früchten

4,80 €

Eierkuchen (1,11,13,17)

mit Blaubeerfüllung auf Vanillesauce

5,00 €

Früchtebecher (1,17)

Schoko-, Erdbeer-, Vanilleeis mit Früchten der Saison

5,50 €

Schwedeneisbecher (1,13,17)

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne

6,80 €

Portion Sahne

1,00 €

Eiskaffee (1,17)

Vanilleeis und Sahne

3,70 €

Eisschokolade (1,17)

Schokoladeneis und Sahne

3,70 €

Tropicana (1,17)

Vanilleeis, Orangensaft und Sahne

3,70 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,80 €

Mineralwasser Römerquelle

prickelnd, still	Flasche 0,25 l	2,30 €
prickelnd, mild, still	Flasche 0,75 l	5,90 €

Sinalco Cola (B,C,D)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Sinalco Cola light (B,C,D,F,H)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Sinalco Orange (C,F,G)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Sinalco Zitrone (F)	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,20 €

Fläminger Fassbrause	0,20 l	2,20 €
Himbeere, Waldmeister (C,D,F)	0,40 l	4,20 €

Loona Tonic (A)	Flasche 0,25 l	2,40 €
------------------------	----------------	---------------

Loona Ginger Ale (C)	Flasche 0,25 l	2,40 €
-----------------------------	----------------	---------------

Loona Bitter Lemon (A,G)	Flasche 0,25 l	2,40 €
---------------------------------	----------------	---------------

Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Orangensaft	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Tomatensaft	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Bananennektar	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Sauerkirschnektar naturtrüb	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Rhabarbernektar	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Schwarze Johannisbeerenektar	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Mangonektar	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,90 €
Saftschorlen (G)	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,80 €

Biere vom Fass

Duckstein Opal Pilsener	0,30 l	3,10 €
	0,50 l	4,90 €
Duckstein Original	0,30 l	3,10 €
	0,50 l	4,90 €
Rathsherrn Zwickel	0,30 l	3,10 €
	0,50 l	4,90 €
Erdinger Urweisse	0,30 l	3,10 €
	0,50 l	4,90 €
Alsterwasser, Diesel <small>(B,C,D)</small>	0,30 l	3,10 €
	0,50 l	4,90 €

Flaschenbiere

Kirsch Porter <small>(G)</small>	0,50 l	4,80 €
Erdinger Weißbier dunkel	0,50 l	4,80 €
	kristallklar	0,50 l
Erdinger Weißbier <small>Alkoholfrei</small>	0,33 l	3,20 €
	0,50 l	4,80 €
Berliner Weiße mit Schuss <small>(C)</small> Himbeere, Waldmeister, Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte	0,33 l	3,20 €
Lübzer Pils <small>Alkoholfrei</small>	0,33 l	3,20 €
Malzbier <small>(C)</small>	0,33 l	3,20 €

Bio

Wein

Glas	Flasche
0,2 l	0,75 l

Domaine la Colombette weiß, trocken (E,22)

6,50 €

22,50 €

Languedoc, Frankreich

Goldene Farbe, Aromen von exotischen Früchten, sehr harmonisch, frisch mit wenig Säure und Sulfiten.

Domaine la Colombette rot, trocken

6,50 €

22,50 €

Languedoc, Frankreich

Purpurrot, Aromen von roten Beeren und Kräutern, sehr ausgewogen, ohne Sulfite.

Bio-Bier „Das Bier der Gerechten“

Störtebeker Kellerbier 1402 ⁽¹¹⁾

Flasche 0,50 l

4,90 €

Störtebeker Roggen-Weizen

Flasche 0,50 l

4,90 €

Proviant-Limonade

Zitrone-Ingwer

Flasche 0,33 l

3,00 €

Weisswein

Deutschland

Glas Flasche
0,2 l 0,75/ 1,0 l*

Baccus Kabinett halbtrocken (E,22)

5,10 € 25,00 €*

Knöll & Vogel, Pfalz

Der liebeliche Bacchus mit erfrischend, kräftiger Körper, für jeden Tag mit Duft nach Zitrus und grünem Apfel. Ein saftiger Wein mit feinem Süße-Säurespiel.

Badischer Gutedel Landwein trocken (E,22)

4,60 € 22,50 €*

Markgräflerland, Baden

Ein gut balancierter und sehr bekömmlicher Wein mit dezenten Noten nach gelben Früchten, etwas Grapefruit und Ananas.

Markgräfler Rivaner trocken (E,22)

5,10 € 17,50 €

Markgräflerland, Baden

Frischer, leichter Weißwein mit feinem Bouquet aus Birne, grünem Apfel und feinen Blüten; ein ungemein saftig-frischer Wein.

Riesling trocken (E,22)

5,10 € 25,00 €*

Lieserer Schlossberg, Mosel

Perfektes Aroma von Zitrusfrucht, grünem Apfel und Grapefruit. Ein leichter, frisch-fruchtiger Riesling mit sehr ausgewogener Restsüße- und Säure.

Weisser Burgunder trocken (E,22)

5,10 € 17,50 €

Weinmanufaktur Weingarten

Elegant und dezent im Geschmack, dennoch füllig und kräftig, mit feinen nussigen Noten - ein sehr vielseitiger Wein.

Grauer Burgunder trocken (E,22)

6,10 € 21,30 €

Weinmanufaktur Weingarten

Ein exklusiver Wein, mit vollem Bukett und fruchtigen Aromen die an Melonen, Äpfeln und Mandeln erinnern.

Südfrankreich

Glas
0,2 l

Flasche
0,75/1,0 *

Chardonnay „Les Vignes de Madame“ trocken (E,22)

6,10 €

21,30 €

Domaine de la Baume, Vin de Pays d'Oc

Ein erfrischender Duft nach Mandarinenschalen und Vanille.

Sehr feine Frucht und Cremigkeit im Spiel. Eingebundenes Holz- und Toastaroma im Abgang.

Spanien

„Arnegui“ Rioja Viura Blanco trocken (E,22)

6,10 €

21,30 €

Bodegas Pagos del Rey

Im Bukett ein Duft von weißen Blüten, reifen Mandarinen, Orangenschalen und Zitrusaromen. Ein sehr saftiger Wein mit gut integrierter Säure.

Österreich

Grüner Veltliner trocken (E,22)

6,10 €

21,30 €

Weingut Grassl, Carnuntum

Feinwürzige Veltlinernase, Kamillenanklänge dahinter gelbe Noten, pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur.

Weinschorle (E,22)

0,20 l

4,50 €

Roséwein

Deutschland

Glas Flasche
0,2 l 0,75/1,0 *

Portugieser halbtrocken (E,22)

4,60 € 22,50 €*

Knöll & Vogel, Pfalz

Betörend fruchtige Aromen von Erdbeeren und Süßkirschen, dezente Note von Rosenblütenduft.

Spanien

„Arnegui“ Garnacha Rosado trocken (E,22)

6,10 € 21,30 €

Bodegas Pagos del Rey

Feine Noten von Erdbeeren und Himbeeren, gepaart mit würzigen Anklängen.

Am Gaumen wirkt der Wein sehr balanciert, mit gut eingebundener Säure und einen fruchtig frischen Abgang.

Rotwein

Deutschland

Glas Flasche
0,2 l 0,75/1,0 *

Dornfelder halbtrocken (E,22)

4,60 € 22,50 €*

Knöll & Vogel, Pfalz

Frischer Duft mit lieblichen Aromen. Gekochte Früchte im Mund mit dezenter Säure. Ausgewogen und lieblich im Abgang.

Spätburgunder trocken (E,22)

4,60 € 22,50 €*

Weingut Heitlinger, Baden

Ein trockener Spätburgunder-Rotwein mit hochfeinem Frucht-Bouquet und einer großen geschmacklichen Fülle. Kräftig und vollmundig.



Italien

Glas 0,2 l Flasche 0,75/1,0 *

Merlot trocken (E,22)

Villa Alda, Venetien

Charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz, trocken und doch angenehm harmonisch abgerundet, ist er ein idealer Begleiter zu Fisch, Pasta und Fleisch.

4,60 €

22,50 €*

Südfrankreich

Cabernet Sauvignon „Les Thermes“ trocken (E,22)

5,60 €

19,40 €

Domaine de la Baume, Vin de Pays d'Oc

Tiefdunkle Farbe im Glas, konzentrierte Frucht nach Brombeeren und Cassis, gefolgt von einer robusten Tanninstruktur, die in einem langem Abgang enden.

Spanien

„Arnegui“ Rioja Tinto Tempranillo Crianza trocken (E,22)

6,10 €

21,30 €

Bodegas Pagos del Rey

Tiefes Rubinrot, sehr weich, harmonisch, dezent süßliche Gewürznuancen mit abgerundeten Tanninen.

„Arnegui“ Rioja Tinto Tempranillo Reserva trocken (E,22)

25,50 €

Bodegas Pagos del Rey

Strahlendes Rubinrot, sehr weich und rund, gereifte seidige Struktur mit dezenter Kräuternuancen.

Sekt - Prosecco

Lorenz & Dahlberg (E,22)

Brut, trocken, halbtrocken

Glas 0,10 l

3,60 €

Flasche 0,75 l

24,50 €

Santa Margherita Prosecco (E,22)

Vino frizzante

Glas 0,10 l

3,60 €

Flasche 0,75 l

24,50 €

Obstwein aus Werder

Leo's hauseigener Obstwein (E,G)

Wie: Kirsche, Erdbeere, Holunder,
Schwarze Johannisbeereweitere auf Nachfrage

Glas 0,20 l

3,70 €

Flasche 0,70 l

12,00 €

Bowle

Erdbeerbowle (Saison) (E,G)

Glas 0,20 l

3,80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee Cremé klein (B)	2,20 €
Tasse Kaffee Cremé groß (B)	4,20 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,20 €
Espresso (B)	2,60 €
Doppelter Espresso (B)	5,00 €
Cappuccino (B,17)	3,00 €
Espresso Macchiato (B,17)	2,90 €
Milchkaffee (B,17)	3,40 €
Latte Macchiato (B,17)	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne (17)	3,20 €
Irish Coffee (B,17)	6,00 €
Tee von „Eilles“	2,60 €
Assam, Kräuter, Pfefferminz, Grüner, Früchte Orange, Früchte Apfel, Kamille, Sommerbeeren	
Glühwein (Saison) (E)	2,80 €
Glühwein mit Rum oder Amaretto (Saison) (E)	4,80 €
Grog (C)	5,20 €

Whiskey

Jim Beam	4 cl	4,50 €
Jack Daniels	4 cl	4,50 €
Scotch Whiskey	4 cl	4,80 €

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	2,40 €
---------------------	------	---------------

Kräuter

Gammel Dansk	2 cl	2,60 €
Underberg	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,50 €

Liköre

Baileys <small>(B,C,17)</small>	4 cl	5,00 €
Amaretto	2 cl	2,40 €
Oma Lisas Eierlikör <small>(13,17)</small>	2 cl	2,60 €
Amaretto	2 cl	2,40 €

Geister & Aquavite

Fischergeist	2 cl	2,60 €
Grappa	2 cl	2,60 €
Obstbrände: Obstler, Williams Birne, Himbeere, Marille, Haselnuss	2 cl	2,60 €
Sambuca	2 cl	2,60 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,60 €
Wodka Smirnoff	2 cl	2,60 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,40 €
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	2,60 €

Mixgetränke

Longdrinks mit Whisky, Rum, Wodka (A,B,C,D,G)	0,30 l	5,60 €
Campari Soda (c)	0,30 l	5,60 €
Campari Orange	0,30 l	5,60 €

Inhaltsstoffe:

Speisen

- (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst
- (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel
- (10) Der Fisch kann Stoffe enthalten, der nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen kann.

Getränke

- (A) chininhaltig, (B) koffeinhaltig, (C) mit Farbstoff
- (D) mit Süßungsmittel, (E) Sulfit, (F) mit Konservierungsstoff,
- (G) mit Antioxidationsmittel, (H) abführende Wirkung

Kennzeichnungspflichtige Allergene laut LMIV:

- (11) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte
Produkte
- (12) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (13) Eier und Eierzeugnisse
- (14) Fisch und Fischerzeugnisse
- (15) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (16) Soja und Sojaerzeugnisse
- (17) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (18) Senf und Senferzeugnisse
- (19) Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia
Queenslandnüsse)
- (20) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (21) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (22) Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von
mehr als 10 mg/kg der 10mg/l, als SO₂ angegeben
- (23) Lupine (auch Wolfsbohne, Erbsen, Kichererbsen, Bohnen)
und Lupineerzeugnisse
- (24) Weichtiere (Mollusken), wie z.B. Schnecken, Muscheln,
Austern und daraus hergestellte Erzeugnisse

Da in unserem Hause bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.