

# SPARGELZEIT

*Endlich ist es wieder so weit*

## SPARGELCREMESUPPE

MIT BÄRLAUCH UND SAUTIERTEN SPARGEL

10,90 €

## 300 G DEUTSCHER SPARGEL

MIT NEUEN KARTOFFELN & SAUCE HOLLANDAISE  
ODER KLARER BUTTER

24,50 €

MIT EINEM KLEINEN WIENER SCHNITZEL VOM KALB

38,60 €

MIT HOLSTEINER KATENSCHINKEN

36,40 €

MIT GEBRATENEM ZANDERFILET

38,50 €

MIT 3 MATJESFILETS

37,10 €

*Wein-Empfehlung*

## GRAUBURGUNDER

von unserem Lieblingsweingut von Winning  
aus der Pfalz.

Grauburgunder, passt perfekt  
zum "Königsgemüse" Spargel!



0,2 l  
12,50 €

## BROT MIT OLIVENÖL

aus Tsounati Oliven produziert, einer seltenen und einzigartigen Olivensorte Kretas  
3,5

## VORSPEISE

### FISCH"CLUB"SUPPE

tomatisierte Fischsuppe  
Fischeinlage | Gemüse | Kräuter  
13,9

### CREMIGE BÄRLAUCHSUPPE

knusprige Croûtons  
11,9

### JAKOBSMUSCHEL VOM GRILL

marinierter Frühlingsspinat  
Sellerie-Apfel-Püree | Krustentierschaum  
18,9

### BURRATA

geröstete Pinienkerne | Rucola Salat  
Kirschtomaten | Granatapfeldressing  
14,9

### SURF & TURF

Rinder-Carpaccio | gebratene Riesengarnele  
Trüffel- Mayonnaise | Wildkräuter Salat  
Grana Padano  
19,9

### BEEF TATAR

unserer Smørrebrød, feinstes Roggenbrot  
Rhabarber-Ingwer-Chutney | Bärlauch-Mayonnaise  
eingelegte rote Zwiebeln  
Radieschen  
VORSPEISE 80g 18,9  
HAUPTGANG 160g 26,9

### FISCHCLUB ETAGERE

ab 2 Personen  
Cremiges Bärlauchsüppchen | Croûtons  
Garnele vom Grill | Sellerie- Apfel- Püree  
Krustentierschaum  
Miesmuscheln im tomatisierten Fischfond  
19,5 p.P.

## FRÜHLINGSMENÜ-WOCHEN

vom 13.03. bis 03.05.

### FRÜHLINGS-MENÜWOCHEN

vom 13. März bis zum 3. Mai 2026

Vier Gänge, die den Frühling auf den Teller bringen!  
Genießen Sie saisonale Spitzenprodukte mit Blick  
auf die Elbe – nur für kurze Zeit.

### JAKOBSMUSCHEL VOM GRILL

marinierter Frühlingsspinat  
Sellerie-Apfel-Püree | Krustentierschaum

\*\*\*

### CREMIGE BÄRLAUCHSUPPE

knusprige Croûtons

\*\*\*

### SKREIFILET VOM GRILL

Fenchel-Lauch-Gemüse  
Beurre-blanc | Süßkartoffel- Creme

\*\*\*

### RHABARBER HAFER-CRUMBLE

aus dem Ofen mit cremigen Vanille-Eis

**4-GANG MENÜ FÜR NUR 46,9  
STATT 75 EURO**

## APERITIF EMPFEHLUNG

### GRANATAPFEL-SPRITZ

(auch alkoholfrei)  
Granatapfelsaft | Prosecco  
frischer Rosmarin | Granatapfelkerne  
0,2l 10,9

### RIESLING SEKT EXTRA BRUT

Weingut von Winning  
0,1 8,7 | Fl.: 62

### RHABARBER-SPRITZ

(auch alkoholfrei)  
Rhabarbersaft | Prosecco  
Minze  
0,2l 10,9

## FISCH

### PANNFISCH

gebratene Fischfilets | Gewürzgurken Relish  
Dijon Senfsauce | Garnelen  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Blattsalat  
29,3

### NORDSEE SCHOLLE

gebraten mit Speck Stippe  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
Blattsalat  
29,5

### SEAFOOD-PFANNE

gebratene Garnelen | Jakobsmuschel  
Miesmuschel | Pulpo  
würziger Fischfond & Gemüse  
Tomate | Fenchel  
29,9

### FORELLEFILET BUTTERFLY

mediterrane Kartoffeln mit Oliven & Tomaten  
Bärlauch-Kräuterbutter & Zitrone  
28,9

### NORDISCHER RAUCH MATJES 3 FILETS „HAUSFRAUEN-ART“

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
Hausfrauensauce  
rote Zwiebeln | Radieschen & Dill | Blattsalat  
26,9

### SKREIFILET VOM GRILL

Fenchel-Lauch-Gemüse | Süßkartoffel-Creme  
Beurre-blanc  
36,0

## FLEISCH

### WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Preiselbeeren | Zitrone  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
Blattsalat  
32,5

### ROASTBEEF "KALT"

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
hausgemachte Remoulade  
27,8

### RINDERFILET (200G) VOM GRILL

mediterrane Kartoffeln mit Oliven & Tomaten  
Bärlauch-Kräuterbutter  
39,0

### BEEF TATAR

unserer Smørrebrød, feinstes Roggenbrot  
Rhabarber-Ingwer-Chutney  
Bärlauch-Mayonaise  
eingelegte rote Zwiebeln  
Radieschen  
160g 26,9

## PINSA

NEU AUF DER KARTE:  
Knusprig-leichte Pinsa aus dem Ofen –  
klassisch, vegetarisch oder mit feinen  
Spezialitäten belegt.

### PINSA

würziges Crème fraîche | bunten Tomaten  
Rucola Salat | Olivenöl  
16,9

zusätzlich belegt mit:

**Burrata** +7,8

**Ziegenkäse** +9,5

**Flammlachs** +12,5

## VEGETARISCH

### CREMIGE BÄRLAUCHSUPPE

knusprige Croûtons  
11,9

### BURRATA

geröstete Pinienkerne | Rucola Salat  
Kirschtomaten | Granatapfeldressing  
14,9

### PENNE RIGATE

geschmorte bunte Tomaten | Oliven- & Bärlauch-Pesto  
gehobelter Grana Padano  
23,8

### AROMATISCHES FENCHEL-RISOTTO

gebratener grüner Spargel mit bunten Tomaten  
gehobelter Grana Padano  
21,8

Upgrade für unsere Penne Rigate oder das Risotto  
**Ziegenweichkäse mit Honig gratiniert**

+6,8

**3 Riesengarnelen gebraten in Olivenöl & Kräuter**

+9,5

## SALAT

### CLUB SALAT

junge Blattsalate der Saison | Club- Buttermilchdressing  
bunte Tomaten | Radieschen  
14,5

Upgrade für unseren Club Salat

**Ziegenweichkäse mit Honig gratiniert**

+6,8

**3 Riesengarnelen gebraten in Olivenöl & Kräuter**

+9,5

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLE

mit Cassissorbet  
12,5

### HAMBURGER ROTE GRÜTZE

Sahne | Vanilleeis  
9,2

### HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

heisse Kirschen | Schlagsahne | Vanilleeis  
9,2

### APFELSTRUDEL

hausgemacht und warm  
Vanilleeis | Schlagsahne  
Enthält Rosinen & Mandelsplitter  
9,2

### MANDEL-MILCHREIS

UNSER VEGETARISCHES DESSERT  
heisse Kirschen | gebrannte Mandeln  
9,8

### RHABARBER-HAFER-CRUMBLE

aus dem Ofen mit  
cremigen Vanilleeis  
12,8

## FÜR DIE LÜTTEN

für Kinder bis 12 Jahren

### KLEINES WIENER SCHNITZEL

Bratkartoffeln | Möhren  
11,9

### GEBRATENES FISCHFILET

Bratkartoffeln | Möhren  
11,9

### PINSA FÜR DIE KIDS

Tomatensauce | Tomaten | Mozzarella  
9,9

## Aperitif

Prosecco pur .....	0,1l	6,4
Prosecco alkoholfrei .....	0,1l	6,4
Prosecco auf Eis im Weinglas serviert .....	0,15l	8,5
„Aperol Spritz“ .....	0,2l	9,7
(Aperol, Prosecco & ein Spritzer Soda)		
„Aperol Spritz“ Alkoholfrei .....	0,2l	9,7
(Aperol, Prosecco alkoholfrei & ein Spritzer Soda)		
„HUGO“ .....	0,2l	9,7
(Hollunderblüte, Prosecco, Limette, Minze)		
„HUGO“ Alkoholfrei .....	0,2l	9,7
(Hollunderblüte, Prosecco alkoholfrei, Limette, Minze)		
Martini extra Dry, Bianco, Rosso .....	5cl	6,5
Sandemann Sherry dry, medium .....	5cl	6,0
Sandemann Portwein weiß, rot .....	5cl	6,5
Pastis 51, mit Eiswasser serviert .....	4cl	7,3
Bombay Gin Tonic .....	4cl/0,2l	12,2
Hendrik's Gin Tonic .....	4cl/0,2l	14,5
Campari .....	4cl	5,5
Klassisch dazu: Orangensaft .....	0,2l	4,0
Oder Soda ( Tafelwasser perlig ) .....	0,2l	3,2

## Bier

Krombacher Premium Pils .....	0,4l	5,8
Alsterwasser .....	0,4l	5,8
Krombacher alkoholfreies Bier .....	0,33l	5,0
aus der Flasche		
Krombacher Weißbier .....	0,5l	6,8
Hell oder Alkoholfrei aus der Flasche		

## Tafelwasser

FISCHclub Tafelwasser .....	0,2l	3,2
FISCHclub Tafelwasser .....	0,5l	5,5
FISCHclub Tafelwasser .....	1,0l	7,0
St. Michaelis Brunnen Gourmet .....	0,75l	8,0
Still oder perlig		

## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot .....	0,2l	4,0
Tomatensaft, Rhabarbersaft, Maracuja - Nektar .....	0,2l	4,4
Apfelsaftschorle .....	0,4l	5,3
Rhabarber-/Traubensaft-/Maracujaschorle .....	0,4L	5,5
Afri Cola .....	0,4l	5,3
Afri Cola Zuckerfrei .....	0,4l	5,3
Bluna orange .....	0,4l	5,3
Zitronenlimonade .....	0,4l	5,3
Spezi .....	0,4l	5,3
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water , Ginger Ale .....	0,2l	4,5

## WEINE

	FI.	0,75	0,5	0,2	0,1
<b>APEROSCHAUMWEIN</b>					
Riesling Extra Brut   von Winning   Pfalz.....	62	/	/	/	8,7
Celsole Prosecco Vino Frizzante.....	39,5	/	/	/	6,4
Champagner Bollinger Spécial Cuvée, Brut.....	165	/	/	/	/
Champagner Bollinger Spécial Cuvée, Brut 1,5 Liter.....	335	/	/	/	/
<b>ROSÉ</b>					
Pinot Noir Rosé   von Winning   Pfalz   2022.....	38	29	11,5		
<b>Weissweinschorle 0,25l 7,4 Euro</b> auch als Rosé					
<b>WEISS</b>					
Grauburgunder Villa J   Ernst Loosen   Pfalz   2023.....	/	20	8,8		
Riesling Halbtrocken   Weingut Eck   Pfalz   2023.....	/	22	8,9		
Win Win Riesling   von Winning   Pfalz   2022.....	40	29	11,6		
Grauer Burgunder   von Winning   Pfalz   2023.....	42	31	12,5		
Sauvignon Blanc II   von Winning   Pfalz   2023.....	42	30,1	12		
Chardonnay Royale   von Winning   Pfalz   2022.....	57	40,6	16,2		
Weissburgunder   Joachim Heger   Baden   2022.....	42	/	/		
Riesling Classic   Jacob Jung   Rheingau.....	43	/	/		
Riesling von den großen Lagen   Korrell   Nahe   2014.....	91	/	/		
Riesling Krauznacher Paradies   Korrell   Nahe   2014.....	78	/	/		
Gavi di Gavi DOCG   San Silvestro   Piemont   2022.....	43	/	/		
Lugana „Limne“ DOC   Tenuta Rovaglia   Lombardei   2022.....	55	/	/		
Mersault AOC   Domaine Roux Père   Bourgogne   2018.....	120	/	/		
Riesling „Königbacher Ölberg“   von Winning   Pfalz   2018.....	79	/	/		
Scheurebe   von Winning   Pfalz .....	0,375 190	/	/		
Riesling Reiterpfad   von Winning   Pfalz   2022 MAGNUM... 1,5 Liter	110	/	/		
Riesling Paradiesgarten   von Winning   Pfalz   2022 ..... 1,5 Liter	110	/	/		
Krauznacher Paradies Riesling   Korrell   Nahe   2022..... 1,5 Liter	165	/	/		
<b>ROT</b>					
Rioja Londono Tinto   Bodegas don Sancho   Spanien   2021.....	/	20	8,8		
Shiraz Old Pumphouse   Thomson Estate   Australien   2021.....	/	24	9,9		
„1838“ Rotweincuvée QBA   Bergdolt-Reif&Nett   Pfalz   2020.....	/	24	9,9		
Pinot Noir Royale   von Winning   Pfalz   2022.....	41	29	11,5		
I Tratturi Primitivo Puglia IGP   Di San Marzano   2020.....	43	/	/		
Garnacha, Casa Rojo, Enemigo Mio D.O.P, Spanien '22.....	49	/	/		
Whisba Tempranillo, Rodríguez & Sanzo, Spanien.....	132	/	/		
Luddit Shiraz   Bot River   South Africa   2020.....	145	/	/		

## KAFFEE & CO

<b>Becher Kaffee</b>	4,2
<b>Cappuccino</b>	5,2
<b>Milchkaffee</b>	5,2
<b>Latte Macchiato</b>	5,2
<b>mit Karamell</b>	6,0
<b>Espresso</b>	3,3
<b>Espresso doppio</b>	5,1
<b>Espresso Macchiato</b>	3,6
<b>Doppio Macchiato</b>	5,4
<b>Schokolade mit Sahne</b>	4,9

Alle Kaffeespezialitäten  
auch entkoffeiniert Erhältlich

## TEE

Unser Tee Gourmet Partner



### Becher Tee - 4,4

Darjeeling, Spicy Black Chai, Minze,  
Rooibos Vanilla, Grüner Tee, oder Früchte

## HEISS MIT SCHUSS

<b>Lumumba</b> Schokolade   Rum   Schlagsahne	8,4
<b>Pharisäer</b> Kaffee   Rum   Schlagsahne	8,4
<b>Irish Coffee</b> Kaffee   Whiskey   Schlagsahne	8,4
<b>Rum Grog</b> Heißes Wasser   Rum   Zucker	6,3
<b>Glühwein 0,2l</b> mit Schuß (Rum, Amaretto)	7,4

## KUCHEN & TORTEN

### SCHOKOLADENTORTE

Zartbitter Schokolade mit Crème brûlée Füllung  
5,7

### KÄSEKUCHEN

Speisequark mit frischer Vanille | Zitrus Abrieb  
5,4

### GEDECKTER APFELKUCHEN MIT SAHNE

Apfelspalten | Rosinen | Vanille | Zimt  
leckere Mürbeteig Hülle mit Mandel  
6,5

**Alle Kuchen und Torten sind handgemacht  
in unserer hauseigenen Konditorei**

## UNSERE EISBECHER

### EIS MIT HEISS

#### Vanilleeis mit heißen Kirschen

Schlagsahne und Schoko-Raspeln  
9,7

### COUPE DANMARK

Cremiges Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce  
Schlagsahne & Schoko-Raspeln  
9,7

### MANDELSCHALE

Cremiges Vanilleeis mit gebrannten Mandeln & Honig  
Schlagsahne ,Amarettini  
9,7

### KARAMELLSCHALE

Zart schmelzendes Karamel-Eis mit Fleur de Sel,  
Popcorn, Karamellsauce & Schlagsahne  
9,7

### AFTER EIGHT SCHALE

Erfrischendes Minz-Eis mit knackiger Schokoschicht,  
Vanille-Eis, Schlagsahne, Minz-Täfelchen &  
Schokoladensauce  
9,7

### JOGHURTSCHALE

Joghurt-Eis mit Beerenkompott,  
gehackte Pistazien & Schlagsahne  
9,7

### KINDEREIS

Erdbeereis und Schokoladeneis  
mit Schlagsahne und bunten Schokolinsen  
7,5