

Schröders

Gasthaus Langstedt - Hotel & Restaurant - Grillschule - Events

FRÜHSTÜCK - RESTAURANT - VERANSTALTUNGEN

ÖFFNUNGSZEITEN

À LA CARTE

MITTWOCH-SONNTAG

17:00-21:00 UHR

BRUNCH

MIT ANMELDUNG AB 15 PERSONEN

FRÜHSTÜCK

MONTAG-SONNTAG

7:00 - 9:30

(BITTE RESERVIEREN)

SCHRÖDERS GASTHAUS IN LANGSTEDT UG & CO. KG

BOLLINGSTEDTER STR. 2

24852 LANGSTEDT

TEL.: 04609 8799450

INFO@GASTHAUS-LANGSTEDT.COM

WWW.GASTHAUS-LANGSTEDT.COM

Über Unser Restaurant

Peter, der Gastwirt, hat seit 2014 umfangreiche Erfahrungen als Grillmeister auf zahlreichen Events gesammelt. Seine Leidenschaft für das Grillen und sein Gespür für kulinarische Feinheiten haben ihm einen herausragenden Ruf in der Grill-Szene eingebracht.

Jetzt begibt er sich auf ein neues Abenteuer und bietet seine Grillkünste à la carte an.

Veranstaltungen

Durch seine langjährige Erfahrung ist er bestens gerüstet, um bei vielen Veranstaltungen individuelle und kreative Menüs zu gestalten, die den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bieten. Ob bei Hochzeiten, Firmenfeiern oder privaten Festen – Peters Expertise sorgt stets für zufriedene Gäste und köstliche Geschmackserlebnisse.

Über Unsere Küche

Unsere Speisekarte verbindet regionale Frische mit köstlichen BBQ-Elementen und bietet ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das die Vielfalt der lokalen Zutaten hervorhebt. Wir legen besonderen Wert auf die Verwendung von saisonalen Produkten aus der Region, um sicherzustellen, dass jedes Gericht nicht nur geschmacklich, sondern auch ökologisch überzeugt.

Die BBQ-Elemente verleihen unseren Speisen eine rauchige, würzige Note, die perfekt mit der Frische der Zutaten harmonisiert. Ob saftige Steaks, zarte Rippchen oder frische Gemüseoptionen – unsere Gerichte sind so konzipiert, dass sie jeden Gaumen erfreuen. Kommen Sie vorbei und genießen Sie eine Mahlzeit, die Tradition und Innovation auf köstliche Weise vereint.

HERZLICH
Willkommen!

VORSPEISEN | STARTERS

TOMATENSUPPE MIT GERÖSTETER ZUCCHINI

Mit einem Klecks Schmand verfeinert

ALS VORSPEISE | 7,90

ALS HAUPTSPEISE | 14,90

Tomato soup with roasted zucchini and a dollop of sour cream

KÄSEPLATTE À LA „PETERS TV PLATTE“ | 14,90

Verschiedene Sorten regionaler Käse, Oliven und Dip, dazu
hausgebackenes Brot

Cheese plate “A la Peters TV Plate“ – Various kinds of cheese, olives and dip,
served with home-baked bread

MIT SCHINKEN | 17,90

with ham

BROTTELLER | 4,90

Mit hausgemachter Chimichurri-Butter (Petersilie, Chili,
Knoblauch, Olivenöl)

Bread plate with homemade chimichurri butter (parsley, chili, garlic, olive oil)

ANTIPASTITELLER | 17,90

Paprika, Pilze, Zucchini, Portwein-Zwiebeln, Oliven,
getrocknete Tomaten in Öl und dazu hausgebackenes Brot

Antipasti plate – Peppers, mushrooms, zucchini, port wine onions, olives, sun-
dried tomatoes in oil, served with home-baked bread



SALATE

GEMISCHTER SALAT | 6,50

Gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Paprika, wahlweise mit Himbeer- oder Joghurt-Dressing

Mixed salad with cucumber, pepper and tomato, optionally with raspberry or yoghurt dressing

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS | 12,90

Mit Tomate, Paprika und Oliven verfeinert

With fried mushrooms, tomato, pepper and olives

MIT CA.150G GEBRATENEN

KIKOK-MAISHÄHNCHENSTREIFEN | 17,90

With fried Kikok corn chicken strips

MIT 6 GARNELEN IM KNUSPERMANTEL | 16,90

Shrimp in a crispy coating

MIT GRATINIERTEM ZIEGENFRISCHKÄSE | 17,90

Mit Pinienhonig und karamellisierten Walnüssen

Gratinated goat's cheese with pine honey and caramelized walnuts

ZU ALLEN SALATEN HAUSGEBACKENES BROT

Home-baked bread served with all salads

BEILAGENSALATE

SIDE SALADS

HAUSGEMACHTER ZWIEBELSALAT | 4,50

Homemade onion salad

HAUSGEMACHTER GURKENSALAT | 4,50

Homemade cucumber salad

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT | 4,50

Homemade coleslaw

F I S C H K A R T E

MATJES NACH HAUSFRAUENART | 15,90

Mit Röstkartoffeln und Hausfrauensoße

With roasted potatoes and traditional sour cream sauce

DAZU CHAMPIGNONS | 17,90

With mushrooms

MATJESVARIATIONEN | 19,90

Drei verschiedene eingelegte Matjes mit Röstkartoffeln,
Hausfrauensoße und Gurkensalat

Three varieties of pickled herring with roasted potatoes, traditional sour
cream sauce and cucumber salad

MATJESSALAT

AUF EINER OFENKARTOFFEL | 15,90

Matjes herring salad served on a baked potato

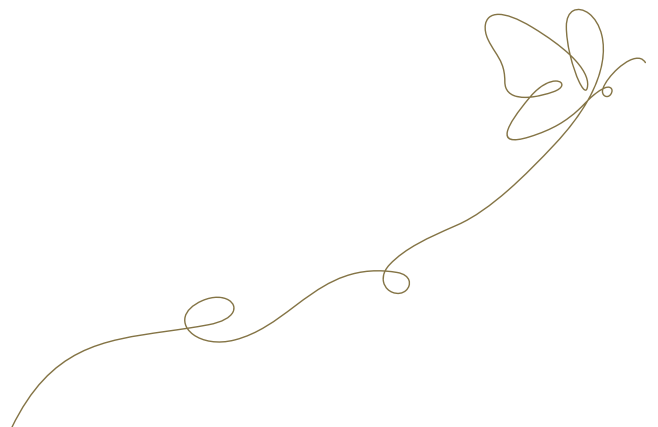
LACHS-STEAK AUF SALATBETT | 24,90

Mit Röstkartoffeln, Wasabi-Mayo und Gurkensalat

Salmon steak on a bed of salad, served with roasted potatoes, wasabi mayo
and cucumber salad

WEITERE FISCHGERICHTE AUF ANFRAGE ODER AUF DER
TAGESKARTE

Further fish dishes available on request or on the daily menu



STEAKS & DRY AGED SPECIALS

RUMPSTEAK (JE 100 G) | 12,00

Ein saftiger Klassiker aus dem Roastbeef mit charakteristischem Fettrand für ein kräftiges Aroma.

A juicy classic cut from the striploin with a characteristic fat cap for a robust flavor.

RIB EYE STEAK (JE 100 G) | 15,00

Ein fein marmorierter Cut aus der Hochrippe mit dem typischen Fettkern, der ihn unvergleichlich saftig macht.

A finely marbled cut from the prime rib with the typical fat core, making it incomparably juicy.

TERES MAJOR (JE 100 G) | 17,00

Ein seltener, besonders zarter und magerer Cut aus der Rinderschulter

A rare, particularly tender and lean cut from the beef shoulder

BITTE BEACHTEN SIE: UNSERE STEAKS SCHNEIDEN WIR ERST AB EINEM MINDESTGEWICHT VON 200 G FÜR SIE.

PLEASE NOTE: OUR STEAKS ARE CUT FROM A MINIMUM WEIGHT OF 200 G.

Mit hausgemachter Chimichurri und Portwein-Zwiebeln

With homemade chimichurri and port wine onions

FRAGEN SIE NACH WEITEREN STEAK & DRY AGED SPEZIALITÄTEN

Ask about our other steak & dry aged specialties

BEILAGEN SIDE DISHES

KNUSPRIGE KARTOFFELWÜRFEL | 5,90

Spezialität des Hauses
Crispy diced potatoes

RÖSTKARTOFFELN | 4,90

Roasted potatoes

POMMES FRITES | 4,90

French fries

POTATO DIPPERS | 4,90

Potato dippers

PASSENDE DIPS AUF DER LETZTEN SEITE

Matching dips on the last page

KIKOKHÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

PANIERTES

KIKOK-HÄHNCHEN-SCHNITZEL | 20,90

Breaded Kikok corn-fed chicken schnitzel

KIKOK-HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES | 22,90

Mit Jägersoße oder Paprikasoße

Sliced Kikok corn-fed chicken with hunter's sauce or paprika sauce

KIKOK-MAISHÄHNCHEN VOM GRILL | 23,90

Serviert mit Antipasti

Grilled Kikok corn-fed chicken served with antipasti

CHICKEN TERIYAKI | 23,90

Saftig gegrilltes Kikok-Maishähnchen, mariniert mit Teriyaki und serviert mit geröstetem Sesam

Juicy grilled Kikok corn-fed chicken, marinated in teriyaki and served with toasted sesame

DAZU BEILAGEN NACH WAHL

Side dishes of your choice

KIKOK MAISHÄHNCHEN

Kikok steht für besonders tiergerechte Aufzucht, langsames Wachstum und intensiven Geschmack. Mehr Platz im Stall, hochwertige Fütterung und der Verzicht auf wachstumsfördernde Antibiotika sorgen für saftiges, aromatisches Hähnchenfleisch.

SCHWEINESCHNITZEL

PANIERTES SCHNITZEL | 19,90

Mit Jägersoße oder Paprikasoße, Röstkartoffeln und Sour Cream

Breaded schnitzel with hunter's sauce or paprika sauce, served with roasted potatoes and sour cream

BURGER KARTE

PETERS BBQ RIB-BURGER | 17,90

Mit Gewürzgurken und Zwiebeln



With pickles and onions

PULLED PORK BURGER MIT SALAT | 19,90



Pulled pork burger with salad

JÄGERMEISTER BURGER MIT SHOT | 23,90

Viererlei vom Jägermeister: Jägermeister in der Creme und im Patty, BBQ-Soße, rote Zwiebeln und Gewürzgurken



Four kinds of Jägermeister: Jägermeister in the cream and in the patty, BBQ sauce, red onions and pickles

GARNELEN-LACHS-BURGER | 22,90

Mit Gurkenrelish, Frischkäse-Lemon-Pepper-Creme und Salat



Shrimp and salmon burger with cucumber relish, lemon pepper cream cheese and salad



GYROS BURGER | 19,90

Mit Tzatziki, Krautsalat, roten Zwiebeln und Tomate



Gyros burger with tzatziki, coleslaw, red onions and tomato



BIG BURGER | 22,90

Mit oder ohne Käse, Gewürzgurken, Zwiebeln und Salat



Big Hamburger or cheeseburger with pickles, onions and salad



VEGGIE BURGER MIT PANIERTEM FETA-KÄSE | 22,90

Mit Guacamole, Salat und Tomate



Veggie burger with breaded feta cheese, guacamole, salad and tomato

BEI ALLEN BURGERN IST EINE BEILAGE NACH WAHL INKLUSIVE

All burgers include one side dish of your choice

VEGETARISCH / VEGETARIAN

FRITTIERTER UND GEBRATENER

CAMEMBERT | 18,90

Mit Preiselbeeren auf Salatbett, dazu hausgebackenes Brot

Deep-fried and pan-fried Camembert with cranberries on a bed of salad, served with home-baked bread

GEMÜSE-GRILLTELLER | 17,90

Pilze, Paprika, Zucchini, Lauch und Tomaten
(Gemüsesorten variieren saisonal) mit Feta, dazu hausgebackenes Brot

Mushrooms, bell peppers, zucchini, leek and tomatoes (vegetables vary seasonally) with feta cheese, served with home-baked bread

PASTA | 17,90

120 g Pasta (je nach Verfügbarkeit Spaghetti oder Bandnudeln) mit geschmolzenen Tomaten oder hausgemachtem Pesto mit Pinienkernen. Dazu frischer Parmesan

120 g pasta (spaghetti or ribbon noodles, depending on availability) with melted tomatoes or homemade pesto with pine nuts. Served with fresh parmesan

DIPS

UNSERE HAUSGEMACHTEN DIPS | JE 2,40

OUR HOMEMADE DIPS

WASABI-MAYO | WASABI-SENF-MAYO | ALABAMA
WHITE | SPICY ALABAMA | BBQ-SOSSE | AIOLI |
CHILI-MAYO | CHILI-SOSSE | TERIYAKI-MAYO |
TZATZIKI | GUACAMOLE | CHIMICHURRI (PETERSILIE,
CHILI, KNOBLAUCH, OLIVENÖL)

HONIG-SENF-SOSSE | 2,90

WEITERE DIPS

ADDITIONAL DIPS

SOUR CREAM | 1,90. KETCHUP | 1,00. MAYO | 1,00

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBÉE

ELSÄSSER ART | 12,90

Mit Schinken, Zwiebeln und Käse

Alsatian style with ham, onions and cheese

BIRNE-GORGONZOLA | 14,90

Verfeinert mit Agavendicksaft

With pear and Gorgonzola, refined with agave syrup

LACHS, ZIEGENFRISCHKÄSE

UND RUCOLA | 15,90

With salmon, goat's cheese and arugula

KIKOK-HÄHNCHEN-FINGERS (6ST.) | 12,90

Auf Salatbett, serviert mit einem Dip nach Wahl

Kikok corn-fed chicken fingers on a bed of salad, served with a dip of your choice

CURRYWURST | 14,90

Mit hausgemachter, fruchtiger Currysoße, dazu Pommes frites und Krautsalat

Currywurst with homemade, fruity curry sauce, served with french fries and coleslaw



Schröders

Gasthaus Langstedt - Hotel & Restaurant - Grillschule - Events

GETRÄNKEKARTE



Weil auch das beste Essen eine flüssige Begleitung verdient.

SOFTGETRÄNKE | 0,33

FRITZ-KOLA | 3,90
FRITZ-KOLA OHNE ZUCKER | 3,90
FRITZ-KOLA MISCHMASCH (KOLA + ORANGE) | 3,90
FRITZ-KOLA SUPERZERO | 3,90
FRITZ-LIMO ORANGE | 3,90
FRITZ-LIMO ZITRONE | 3,90
FRITZ-LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER | 4,50
FRITZ-SPRITZ BIO-APFELSCHORLE | 4,50
FRITZ-SPRITZ BIO-RHABARBERSCHORLE | 4,50
FRITZ-SPRITZ BIO-TRAUBENSCHORLE | 4,50

FLENSBURGER | 0,33

KÜSTEN LIMO ORANGE | 3,90
KÜSTEN MIX | 3,90
KÜSTEN COLA | 3,90
KÜSTEN COLA ZERO | 3,90

SÄFTE | 0,3

STEINMEIER APFEL | 4,50
STEINMEIER BANANE | 4,50
STEINMEIER KIRSCH | 4,50
STEINMEIER MARACUJA | 4,50
STEINMEIER ORANGE | 4,50
STEINMEIER ANANAS | 4,50

WASSER (STILL ODER PRICKELND)

GLAS WASSER | 0,3 | 2,50
KARAFFE WASSER | 0,5 | 3,90
FLASCHE WASSER | 1,0 | 5,00

APERITIFS | 0,1

MARTINI BIANCO | 5,90
RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO | 6,50
LEONHARDT LIMONCELLO | 7,90

FILLER & BITTERLIMONADEN

MISTELHAIN | 0,2

AMBITION TONIC WATER | 4,90

SIGNATURE TONIC WATER | 4,90

DAS GINGER ROYAL | 4,90

PREMIUM GINGER ALE | 4,90

NAVY GINGER BEER | 4,90

SCHWEPPE & SODA LIBRE | 0,3

SCHWEPPE INDIAN TONIC WATER | 5,50

SCHWEPPE ORIGINAL BITTER LEMON | 5,50

SODA LIBRE THE BASIL | 0,33 | 5,50
(BASILIKUM & ZITRONE)

FRANZ JOSEF RAUCH | 0,2

WHITE PEACH | 3,90

WILD BERRY | 3,90

TONIC WATER | 3,90

PINK GRAPEFRUIT | 3,90

EXOTIC DRAGONFRUIT | 3,90

COCKTAILS

Eine große Auswahl an leckeren Drinks finden Sie auf unserer separaten
Cocktailkarte direkt an Ihrem Tisch.

A large selection of delicious drinks can be found on our separate cocktail menu directly
at your table.

MOCKTAILS (ALKOHOLFREI) | 6,90

COCKTAILS | 8,90

HARDLINER | 11,90

HAPPY HOUR | 17:00 - 18:00 UHR ALLE COCKTAILS UND
HARDLINER FÜR NUR 6,50 €

HAPPY HOUR (17:00 - 18:00) - ALL COCKTAILS AND HARDLINERS FOR ONLY 6.50 €

AFTER DINNER COCKTAIL

TAILS ESPRESSO MARTINI | 0,15 | 6,90



ALKOHOLFREIE BIERE

FLENSBURGER ALKOHOLFREI | 0,33 | 4,20

FLENSBURGER RADLER ALKOHOLFREI | 0,33 | 4,20

FLENSBURGER MALZBIER ALKOHOLFREI | 0,33 | 4,20

SCHNEIDER

HELLE WEISSE ALKOHOLFREI | 0,5 | 5,20

BIER VOM FASS | 0,3 | 0,5

FLENSBURGER PILS | 4,20 | 5,20

RADLER | 4,20 | 5,20

FLENSBURGER DUNKEL | 4,20 | 5,20

STRANDLAGER | 4,20 | 5,20

HELLES WEIZEN | 4,50 | 5,20

SPRITZ & COCKTAILS | 0,2

APEROL SPRITZ | 7,90

LILLET WILD BERRY | 7,90

CANONITA WILD BERRY | 7,90

CANONITA WHITE PEACH | 7,90

DEJA-VU TONIC | 7,90

DEJA-VU WILD BERRY | 7,90

ANDALÖ THE BASIL | 7,90

SOMERSBY CIDER | 0,33

SOMERSBY APPLE | 5,50

SOMERSBY BLACKBERRY | 5,50

SOMERSBY ORANGE SPRITZ | 5,50

SOMERSBY MANGO & LIME | 5,50

SOMERSBY WATERMELON | 5,50

KLASSISCHE LONGDRINKS

JACK DANIEL'S & COLA | 8,90

JIM BEAM & COLA | 8,90

TULLAMORE D.E.W. & GINGER ALE | 8,90

BALLANTINE'S & COLA | 7,90

BUSHMILLS & COLA | 8,90

LAPHROAIG & COLA | 12,90

HAVANA CLUB 7 JAHRE & COLA | 11,90

HAVANA CLUB 3 JAHRE & COLA | 8,50

DON PABLO SPICED & COLA | 8,50

CHANTRÉ & COLA | 7,90



GIN & TONIC | 9,50

Jedes Getränk wird als großzügiger Longdrink mit 4 cl Gin serviert, perfekt abgestimmt mit eisgekühltem Mistelhain Tonic Water.

Each drink is served as a generous long drink with 4 cl of gin, perfectly paired with ice-cold Mistelhain tonic water.

GIN SUL WAHLWEISE ALS KLASSISCHER DRY GIN, LIMA LIMÃO ODER LARANJAL.

Available as classic Dry Gin, Lima Limão, or Laranjal.

KNUT HANSEN DRY GIN

Norddeutscher Gin mit feiner Fruchtnote.

Northern German gin with a fine fruity note.

THE ILLUSIONIST DRY GIN

Der magische Gin, der beim Mixen die Farbe wechselt.

The magical gin that changes color when mixed.

MALFY GIN ROSA

Fruchtiger Import aus Italien mit spritziger Grapefruit.

Fruity import from Italy with zesty grapefruit.

WIKINGER NOORGAARD GIN

Ein echter Küsten-Gin mit regionalem Charakter.

A true coastal gin with regional character.

GABELBART PASSION GIN

Erfrischend fruchtig mit feiner Passionsfrucht-Note.

Refreshingly fruity with a fine hint of passion fruit.

SIEGFRIED EASY JUICY BERRY

Die fruchtig-beerenstarke Alternative.

The fruity and berry-forward alternative.



RUM AUSWAHL | 2 CL

GRILLERS EDITION

NO. ONE KARIBISCHER RUM | 9,90

KYLE'S CLUB RUM | 7,90

RELICARIO RON DOMINICANO | 7,90

BUTTERSCOTCH | 7,90

EL PASEO DEL RON | 8,90

EMPEROR MAURITIUS RUM | 9,90

WHISKEY | 2 CL

LAPHROAIG 10 JAHRE | 7,90

HIGHLAND PARK 12 JAHRE | 8,90

THE SINGLETON 12 JAHRE | 8,90

ISLAY MIST DOUBLE PEATED | 9,90

BUSHMILLS 10 JAHRE | 5,90

BULLEIT BOURBON | 6,90

UNSERE SPEZIALITÄTEN

LEONHARDT | GEILER KURZER 2 CL

KORN 35% | 5,20

DOPPELKORN 42% | 5,55

APFEL WEIROUGE 18% | 4,44

GEILE NUSS 26% | 5,20

GEILE MINZE 22% | 4,44

GEILES EI 17% | 5,55

LEONCELLO 17% | 4,44

LAKRITZ 20% | 5,10

GEILE KIRSCHKE 19% | 4,44

GEILE FEIGE 18% | 4,44

SLIA MARE & VELA | 2 CLIA

MARE | 7,90

VELA | 6,90

SLIA LIKÖRE | 2 CL

LIKÖR | 5,50

(HASELNUSS / KARAMELL / KAFFEE / KOKOSNUSS / BANANE /
SCHOKOLADE / WEIHNACHTEN)

JÄGERMEISTER SPECIALS

ICE COLD SHOTS

Eiskalt bei -18°C gezapft und im original gefrosteten Glas serviert.

Freshly tapped at -18°C and served in an original frosted glass.

JÄGERMEISTER (2 CL) | 3,90

DER KRÄUTER-KLASSIKER

THE HERBAL CLASSIC

JÄGERMEISTER MANIFEST | 7,90

JÄGERMEISTER ORANGE | 3,90

Fruchtig, mild und eiskalt

Fruity, mild, and ice cold

ANDALÖ | 3,90

Norddeutscher Sanddornlikör

Northern German sea buckthorn liqueur.

SCHRÖDERS SHOT (4 CL) | 6,50

Unsere Spezialmischung: Jägermeister und Andalö Sanddornlikör – sieht genial aus und schmeckt fantastisch.

Our special mix: Jägermeister and Andalö sea buckthorn liqueur – looks brilliant and tastes fantastic.

LONGDRINKS & COCKTAILS

Erfrischend, fruchtig und perfekt für den Sommer.

Refreshing, fruity, and perfect for the summer.

LIQUID SUNSHINE | 8,90

Ein fruchtiger Sommerdrink aus Jägermeister Orange, Vanillesirup, frischem Limetten- und Maracujasaft auf Eis.

A fruity summer drink made with Jägermeister Orange, vanilla syrup, fresh lime, and passion fruit juice on ice.

SUN TONIC | 7,90

4cl Jägermeister Orange serviert mit Tonic Water und frischer Orangenzeste.

4 cl Jägermeister Orange served with botanical tonic water and fresh orange zest.

SUNKISSED SPRITZ | 7,90

Ein spritziger Aperitif aus 5 cl Jägermeister Orange, Secco und Zitronenlimonade.

Sparkling aperitif made with 5 cl Jägermeister Orange, secco, and lemon soda.

ORANGE LIMO | 7,90

Fruchtige Erfrischung mit 4 cl Jägermeister Orange und Orangenlimonade auf Eis.

Fruity refreshment with 4 cl Jägermeister Orange and orange soda on ice.

BLACK ORANGE | 7,90

4 cl Jägermeister Orange trifft auf Cola – vertraut und doch überraschend fruchtig.

4 cl Jägermeister Orange meets cola – familiar yet surprisingly fruity

SPIRITUOSEN & DIGESTIFS | 2 CL

AQUAVIT/JUBI | 3,90

HELBING KÜMMEL | 3,90

WATTENLÄUFER KÜSTENKRÄUTER | 3,90

OLDESLOER WEIZENKORN | 3,00

BOMMERLUNDER | 3,90

RAMAZZOTTI | 3,90

BAILEYS | 3,90

DOOLEY'S | 3,90

(TOFFEE / THE YELLOW ONE / WHITE CHOC BERRY)

VODKA | 3,90

SAMBUCA | 3,90

PERNOD | 3,90

OUZO 12 | 3,00

ANDALÖ | 3,90

GRAPPA CELLINI | 3,90

BERLINER LUFT | 3,00

TEREMANA BLANCO TEQUILA | 6,90

Small Batch Tequila aus 100 % blauer Agave - mild und pur zu genießen.

OBSTBRÄNDE & EDELTROPFEN | 2 CL

SCHEIBEL EDLES FASS

350 GOLD-MARILLE | 8,50

Im Akazienfass gereifter Premium-Marillenbrand mit feiner Frucht.

Premium apricot brandy aged in acacia wood barrels with fine fruit notes.

SCHEIBEL EDLES FASS

350 WILLIAMS | 8,50

Im Eichenfass gereifter Premium-Birnenbrand.

Premium pear brandy aged in oak barrels.

SCHEIBEL EDLES FASS 350

HASELNUSS | 8,50

Im Eichenfass gereifter Premium-Haselnussgeist mit feiner Röstnote.

Premium hazelnut spirit aged in oak barrels with a fine roasted note.

ALPENSCHNAPS | 4,90

(WILLIAMS BIRNE / HASELNUSS / MARILLE / HIMBEERE)

HEISSGETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

KAFFEE CREMA | 3,20

KAFFEE CREMA BECHER | 4,20

MILCHKAFFEE | 3,90

CAPPUCCINO | 3,90

LATTE MACCHIATO | 4,20

ESPRESSO | 2,80

ESPRESSO DOPPELT | 4,20

ESPRESSO MACCHIATO | 3,20

FLAT WHITE | 3,90

KAFFEE MIT KAKAO | 4,20

CAPPUCCINO MIT KAKAO | 4,20

HEISSE SCHOKOLADE | 3,50

HEISSE MILCH | 2,90

FILTERKAFFEE

TASSE | 2,50

BECHER | 2,90

KÄNNCHEN | 4,50

VEGANE KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAPPUCCINO VEGAN | 4,20

FLAT WHITE VEGAN | 4,20

LATTE MACCHIATO VEGAN | 4,20

MILCHKAFFEE VEGAN | 4,20

HEISSE MILCH VEGAN | 3,20

ICED COFFEE

ICED LATTE MACCHIATO | 3,90

ICED KAKAOTRAUM | 3,90

ICED ESPRESSO MACCHIATO | 3,90

ICED SHOT | 3,90

ICED CAPPUCCINO | 3,90

EILLES TEE

GLAS | 3,50

KÄNNCHEN | 5,50

SORTEN: ROOIBOS VANILLA / ASSAM SPECIAL BROKEN /

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR BLATT / KRÄUTERGARTEN /

SOMMERBEEREN / PFEFFERMINZE / MATE-LIMETTE /

HASKAPBEERE-CRANBERRY / BIO KAMILLE / BIO DARJEELING

IMPERIAL SECOND FLUSH BLATT