

## Restaurant Flüsseviertel Speisen

1 Tapas 6,90€ / 2 Tapas + 1 Dessert Tapas 17,90€

1 Tapas Vegetarisch 5,90€ / 2 Tapas Vegetarisch + 1 Dessert Tapas 15,90€

### Suppe (...immer heiß, immer frisch auf'n Tisch!)

...siehe Tagesaushang.

### Salate

Blattsalat mit Hähnchenbrustspieß + Dressing *8, e, j*

Arrangement von Roter Beete mit Walnüssen, Feldsalat und Brantweinessig-Dressing mit geriebenen Käse *e, g*

### Dressing:

Himbeeressig-Dressing

Hausdressing (aus Basilikum, Petersilie, Honig) *e, g*

Orangen-Senf-Dressing *3, 11, j*

### Kalte Tapas

Lauwarmer Gemüsetaler

...frisch aus der Pfanne, mit kalter, grüner Soße, kandierte Nüsse (vegan) *c, e, g, j*

Matjes Tatar mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken auf Röstbrot

(...jeder Matjes ist ein Hering, aber nicht jeder Hering ist ein Matjes) *2, 3, 11, a*

Geräuchertes Forellenfilet mit Kürbis-Kartoffelrösti, Orangen-Senf-Honigsoße und rosa Pfeffermayonnaise *2, 3, c, d, g*

Kräuterpfannkuchen-Röllchen mit Räucherlachs, Rauke, Frischkäse und Meerrettich *2, 3, a, c, d, g*

### Käse zum Wein...das muss sein

Bauernhandkäse, Wildblumenkäse und Klostertalerkäse *g*

**Bitte achten Sie auch auf unsere wechselnde Tellergerichte (siehe Tagesaushang)**

## Warme Tapas

Meersalzkartoffeln mit roter und grüner Soße auf buntem Salat *a*

Brezen-Muffin mit Doppelrahm-Frischkäse,  
Radieschen und Frühlingszwiebeln auf Blattsalat *a, c, g, j*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln in Rahmsoße *a, c, g*

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian *g*

Hähnchenragout mit Quark-Kartoffel-Küchlein und eingelegten roten Zwiebeln oder vegetarisch ohne Hähnchen dafür mit Fenchel, Paprika, Zucchini und Rucola *8, 11, a, c, e, g*

Marinierte Argentinische Rotschalen Gambas in Knoblauchöl  
dazu scharfe Olivensoße auf breiten Bandnudeln *5, 6, a, b, g*

Gebratener Zander auf jungen Gemüse mit Sellerie Stampf Kartoffeln *g, d, i*

Oma's Backfisch auf schwäbischem Kartoffel-Speck-Salat, Sauce Tatar *2, 3, 8, a, c, d, g, i, j*

Zarte Tranchen vom Kalbsfilet  
mit Thunfisch-Zitronen-Creme, Schalotten und Apfelkapern *2, 3, 8, d, g*

Kalbsschnitzelchen auf Butterbandnudeln mit Sardelle und Zitrone *8, a, c, d*

Ein gebratenes Lammkotelett auf Gemüse-Reis mit Frischkäse-Dip *8, g*

Currywurst am Spieß mit warmer Sauce vom Chef an Kartoffelecken *2, 3, 7, 8, g*

Labskaus (mehr ist nicht zu sagen)... mit allen drum und dran *2, 3, 8, 11, c, d, g*

Rindersteak auf Röstgemüse mit Kartoffelecken und Sauerrahm *8, g*

Saftige Bulletten mal anders!

Im Hefebrötchen mit Sesam Crunchy Salat, Körniger-Senf Dip *8, 15, a, c, g, h, i, j, k*

Roulade vom Schwein und Rind an Kohl mit brauner Sauce und gebratenen Knödel *2, 3, 8, a, i, j*

## Warme Tapas

Knipp (und nicht zu knapp) mit Honig-Gurke und Röstkartoffeln und Apfelkompott 2, 3, 8, 11, a, j

Birnen, Bohnen und Speck (...nicht viel schickimicki, traditionell aus Hamburg mit süßen und herzhaften Komponenten) und Senf 2, 3, 8, a, g, j

Schweinefilet auf Röstbrotsscheibe mit Pfirsich und Hollandaise...  
wahlweise mit Champignons á la crème 8, a, c, g

Blumenkohl in Bierteig gebacken, Schnittlauch Majo und Strauchtomaten-Salat 2, 3, c, g

Warmer Gemüsekuchen auf Rucolasalat a, c, g

## Für die süßen Leckermäulchen

Bremer Rote Grütze mit Vanille-Soße 1, 2, a, g

Apfelpfannkuchen mit Karamellsoße und frischen Früchten 1, 2, a, c, g

Schokoladenkuchen mit Fruchtsoße und Sahne 1, 2, a, c, g

Mango-Maracuja-Zitronen-Eis mit Sahne 8, g

## Das ist immer da... Unsere Tellergerichte:

Wilder Salat vegetarisch 11,90€

Wilder Salat mit gebratenen Hähnchen, Gambas, Ziegenkäse,  
Parmesan und Antipasti mit Früchten 2, 3, 5, 6, 8, 10, a, b, c, d, e, g, i, j 14,90€

Schweinefiletsteak mit Salat *und einer Beilage nach Wahl* 8 15,90€

Lammkoteletts (3 Stück) mit Salat *und einer Beilage nach Wahl* 8 17,90€

Rumpsteak 180gr mit Salat *und einer Beilage nach Wahl* 8 19,90€

**Beilage zur Auswahl:** Wedges / Pommes / Reis mit Gemüse / Nudeln / Röstkartoffeln

# Restaurant Flüsseviertel Getränke

## HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee 9, g				2,20€
Espresso 9, g				2,00€
Cappuccino 9, g				2,90€
Milchkaffee, große Tasse 9, g				3,30€
Latte Macchiato 9, g				3,50€
Heiße Schokolade, große Tasse mit Sahnehäubchen g				3,50€
Tee				2,20€

## BIER VOM FASS

König Pilsener	0,3l	2,90€	0,4l	3,60€
Alster	0,3l	2,90€	0,4l	3,60€
Bier mit Schuss			0,4l	3,90€
Köstritzer	0,3l	2,90€		

## FLASCHENBIERE

Vitamalz	0,33l			2,90€
Beck's Lemon	0,33l			3,20€
König Pilsener <i>alkoholfrei</i>	0,33l			3,20€
Benediktiner Weizenbier <i>weißbier/dunkel/alkoholfrei</i>	0,5l			4,20€

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser Flasche still/medium/sprudel	0,25l	2,30€	0,75l	5,50€
Fl. Coca-Cola 1, 9	0,2l			2,40€
Fl. Coca-Cola light 1, 9, 11	0,2l			2,40€
Fl. Coca-Cola zero 1, 9, 11	0,2l			2,40€
Fl. Fanta 3, 14	0,2l			2,40€
Fl. Sprite 3	0,2l			2,40€
Fl. mezzo mix 1, 9, 15	0,2l			2,40€
Apfelsaftschorle	0,4l			4,00€
Rhabarberschorle	0,4l			4,00€
Fl. Bitter Lemon 3, 10	0,2l			3,00€
Fl. Ginger Ale 1	0,2l			3,00€
Fl. Dry Tonic Water 10	0,2l			3,00€
Russian Wild Berry	0,2l			3,00€
Dose Red Bull 9+, 11, 12	0,25l			3,50€

## Große Getränke

Glas Coca-Cola 1, 9			0,4l	4,00€
Glas Fanta 3, 14			04,l	4,00€
Glas Sprite 3			0,4l	4,00€
Glas Spezi 1, 3, 9, 14			0,4l	4,00€

## NIEHOFFS VAIHINGER Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Orangensaft	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Ananassaft	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Traubensaft	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Tomatensaft	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€

## NIEHOFFS VAIHINGER Nektar

Bananennektar	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Sauerkirschnektar	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Pfirschnektar	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Maracujanektar	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
KiBa (Sauerkirsch-Bananennektar)	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€

## WEINE und mehr

### Rotweine:

LIFILI Primitivo Salento trocken 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€  
Geschmack: intensiv, würzig, balanciert, guter Trinkfluss

Impossible Red trocken 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€  
80% Pinotage 20% Shiraz  
Geschmack: harmonisch, elegant, weich

### Weißweine:

A. Diehl Grauer Burgunder trocken 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€  
Geschmack: frischer mineralischer Weißwein aus der Pfalz,  
der mit Aromen fein konzentrierter Fruchtigkeit begeistert

A. Diehl Blanc de Noirs „eins zu eins“ trocken 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€  
Geschmack: Merlot, Sensationelle Farbe (feinstes Lachsrosé).  
Im Bukett viel Granny Smith, weiße Johannisbeere,  
Himbeeren und Grühlingsblüten

Cuvee Nachwuchs Weiß 2018 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€  
Geschmack: Pfalz, Mirabelle, Apfel, Zwetschge  
und Buttergebäck

### Roséweine:

Cuvee Nachwuchs Rosé 2018 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€  
Geschmack: Erdbeere, Himbeere, Süßkirsche,  
Vanilleschoten und Gewürzen

### Und mehr:

Fili, Prosecco Doc Vino Frizzante 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 19,50€  
Geschmack: Prosecco, jung, frisch und lebendig,  
Noten von Äpfel und Akazie

Vin Frizzante Rosé, La Petite Bulle 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 19,50€  
Geschmack: feine mineralische Note,  
dezentere Himbeerduft, Erdbeernote,  
etwas Kirsche sowie Johannisbeeren

Aperol Spritz 5 Glas 0,2l 5,90€  
Lillet Wild Berry mit Johannisbeeren 13 Glas 0,2l 6,50€

Hausweine: rot/rosé/weiß 5 Glas 0,2l 4,50€ Flasche 14,70€

## Restaurant Flüsseviertel Alkohol

### APÉRETIF

Martini Bianco	5cl	alc. 15%	3,50€
Martini Dry	5cl	alc. 15%	3,50€

### WHISKEY

Ballentine´s Finest Blended Scotch Whiskey	4cl	alc. 40%	4,50€
Jack Daniel´s Tennessee Sour Mash Whiskey	4cl	alc. 40%	6,00€
The Sexton Irish Single Malt Whiskey	4cl	alc. 40%	7,00€
„Teelings Reserve“ Irish Single Malt Whiskey 16 Jahre vom FASS 1	4cl	alc. 41%	7,00€

### WEINBRAND / COGNAC

Mariacron	2cl	alc. 36%	2,50€
Metaxa	2cl	alc. 38%	3,00€
Osborne Veterano	2cl	alc. 28%	3,00€

### VODKA

Grey Goose Vodka	2cl	alc. 40%	3,50€
Grey Goose Vodka	4cl	alc. 40%	6,00€

### LIKÖRE

Molinari Sambuca 9	2cl	alc. 40%	2,50€
Molinari Caffé Liquore 9	2cl	alc. 32%	2,50€
Baileys 1, 5, 9	2cl	alc. 17%	2,50€
Bottega Gianduia - Nougat Crèmelikör	2cl	alc. 17%	4,00€
Bottega Fior di Latte - White Chocolate	2cl	alc. 15%	4,00€
Olland Knubberkirsch	2cl	alc. 17%	4,00€

## HOCH%TIGES

Weizenkorn	2cl	alc. 32%	2,00€
Roter Genever	2cl	alc. 20%	2,00€
Jubiläums Akvavit	2cl	alc. 42%	2,50€
Tequila silver/gold 13	2cl	alc. 38%	2,50€
Bacardi	2cl	alc. 37,5%	2,50€
Hansen Rum	2cl	alc. 40%	2,00€
Bombay Sapphire Gin 13	2cl	alc. 40%	3,00€
Ouzo	2cl	alc. 38%	2,50€
Yeni Raki	2cl	alc. 45%	3,00€
Yeni Raki	4cl	alc. 45%	5,00€

## BITTERES

Fernet Branca	2cl	alc. 40%	2,50€
Jägermeister	2cl	alc. 35%	2,00€
Kümmerling	2cl	alc. 35%	2,00€
Ramazotti	2cl	alc. 30%	2,50€
Averna	2cl	alc. 32%	2,50€

## GRAPPA / OBSTBRÄNDE

Grappa Prosecco	2cl	alc. 40%	3,00€
Poli Cleopatra Grappa Amarone Oro	2cl	alc. 40%	5,00€
Poli Miele Grappa Honiggrappa	2cl	alc. 35%	4,00€
Calvados	2cl	alc. 40%	3,00€
Williams Christbirne 5	2cl	alc. 40%	3,00€
Olland Williams Gold	2cl	alc. 35%	4,00€
Olland Herbstprinz Apfelbrand	2cl	alc. 35%	4,00€

## SEKTE

Geldermann Sekt			
Carte Blanche	0,2l	alc. 12%	5,90€
Grand Rosé	0,2l	alc. 12%	5,90€



# Restaurant Flüsseviertel

## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 9+ erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 mit Taurin
- 14 mit Beta Carotin
- 15 mit Säuerungsmittel

### Deklarationspflichtige Allergene:

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse