

# Nachmittagskarte

**Täglich 14-17Uhr**

**Eingang links um das Haus herum.  
Bei schlechtem Wetter: drinnen!**

---

## KAFFEE und TEE

Espresso 2,80

Espresso doppelt 5,00

Cappuccino 4,50

Latte Macchiato 4,50

-Geröstet von Diers Kaffee

1 Tasse Kaffee/Kaffee Koffeinfrei 3,00

Grüner

Tee/Darjeeling/Pfefferminze/Rooibos 3,00

---

## HERZHAFTES

(wenn's gut läuft: „soulfood“)

Original Helgoländer Hummersuppe mit

Currysahne, Erbsen,

Shiitake und Eiernudeln

Kleine Portion 7,50      Große Portion 9,50 €

Unsere Currywurst/Pommes von Kaliebers

Aktivstallschweinen; die

Pommes abgeschmeckt mit unserer

Gewürzmischung „Ü-18“ 8,50 €

Klassisches Goulasch

von Böterser Freiland-Schweine-Bäckchen

mit Bio-Kartoffeln aus Hoyerhagen 13,50 €

Vegetarisch:

French Toast: In Parmesan und Ei

gebackenes Dinkelbrot, gefüllt

mit Tomaten, Grünen Oliven, Warper

Büffelmozzarella und Bio-Gouda 8,50 €

Eiertagliatelle mit Butter, Pecorino und

Pfeffermix „7“; dazu Ciabatta

Kleine Portion 7,50      Große Portion 13,00 €

---

## Hausgemachter Kuchen

Mousse-au-Chocolat-Torte mit

Williamsbirnensorbet 7,00 €

Hausgemachter Kuchen des Tages 3,80 €

## ALKOHOLFREI

Vilsa mit/ohne 0,2l 2,50/0,75l 7,00

Apfelsaft 0,3l 4,00

Apfelschorle 0,3l 3,50

-von Kurt Hoffmann Ritzler, Mosterei Sehlingen

Hausgemachte Zitronenlimo mit Melisse

4,50

## BIER

Hefeweizen

Hefeweizen alkoholfrei 5,00

Veltins vom Fass 0,3l 3,50

Jever fun alkoholfrei 3,00

Verdener Craft Beer 0,5l 7,00

## SEKT

Feder Stahl Rosé prickelnd! Drink Pink

2018 trocken

Winzerhof Stahl, Franken

0,1l 5,00/0,75l 28,00

## WEIN

Weiß

Nachschlag „1. Fass“ Cuvée Weiß 2019

Winzerhof Stahl, Franken

0,2l 6,50/0,75l 24,00

Rosé

Nachschlag „Drink Pink“ Cuvée Rosé 2019

Winzerhof Stahl, Franken

0,2l 6,50/0,75l 24,00

Rot

Dao Tinto 2016 Kelman, Portugal

0,2l 7,50/0,75l 27,00

## SPEZIALITÄTEN

Hugos 0,2l 6,50/0,1l 4,50

Rosé Port auf Eis 6,50

Trockener Weißer Portwein mit Tonic

aufgegossen 7,00

Wir setzen bei den Zutaten für unsere Speisen auf Regionalität und Tierwohl und werden in Kürze damit beginnen, auf unserer website unsere Erzeuger und Lieferanten vorzustellen und transparent zu machen. Auch bei den Getränken möchten wir hiesige Bemühungen und Konzepte unterstützen, freuen uns über die tollen Produkte von Diers Kaffee, den Verdener Craftbeer-Brauern

und der Mosterei Sehlingen. Die Reihe soll länger werden,

daher sind wir für Tipps immer dankbar...

Ihr

Wolfgang Pade