

MITTENDRIN!

Jetzt ist die erste heiße Husche schon wieder rum, der Sommer eingeläutet, die Terrasse hat Wermut abbekommen und wir tanzen noch gemeinsam mit Euch auf ziemlich vielen Hochzeiten in diesem Sommer.

Wir werden Euch also in den nächsten Wochen die ein oder andere Idee für die nächsten Monate präsentieren, bei der Ihr Euch sicher fragen werdet: „Warum fahren wir eigentlich weg?“

Eine Antwort darauf können wir nicht geben, Euch aber herzlich einladen, mit uns gemeinsam über diese Terrasse zu segeln - voller Glück über das schöne Leben, das leckere Essen und den guten Wein.

Unser Küchenchef Dennis Fischer würde an dieser Stelle fragen: „Habt Ihr denn eigentlich noch Spaß?!“

Haben wir!

Gruß aus der Küche!

Dennis Fischer, Markus Jacob, Vincent Habeck, Tillmann Franz, Nazanin Safari

Gruß vom Service!

Annabell Bredau, Anja Fischer, Jan Kotek, Rafih Orabi, Franzi Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Laura Wevelsiep, Jana Ostermann und Lena Frenkel

SPEISEN

DAS GIBT'S IMMER!

Brot und Dip	5,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Weinbapommes mit Apfelkompott oder Bohnenkrautmayo	7,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi)	15,00 €
Paccheri, Pfifferlinge, getrocknete Tomate, Urstromshire	17,00 € klein
	21,00 € größer
Sauerteigstulle, Florahofsalat, warme Sardine	17,00 €
<i>Peter Wagner, Grauburgunder vom Löss 2025, Baden (5,00 €/ 0,1l)</i>	

DAS GIBT'S VORWEG!

Tatar vom Bergsdorfer Wiesenrind,	
Kopfsalat vom Florahof, Kartoffel, Kapern	16,00 €
<i>Domaine des deux clès, Rosé 2024, Languedoc (6,00 €/ 0,1l)</i>	

Saibling von den Müritzfischern,	
Johannisbeere, Koriander	16,00 €
<i>Contrà Soarda, Breganze Vespaiole 2023, Venetien (6,00 €/ 0,1l)</i>	

Tomaten aus dem Glindower Alpen,	
Strakino, Röstbrot	13,00 €
<i>Peter Wagner, Grauburgunder vom Löss 2025, Baden (5,00 €/ 0,1l)</i>	

DAS GIBT'S HAUPTSÄCHLICH!

Zucchiniblüte vom Florahof,	
Steinpilzknödel, Felsenbirne, Erbse, Buchenpilz	24,00 €
<i>Sven Leiner, Chardonnay „Handwerk“ 2023, Pfalz (4,50 €/ 0,1l)</i>	

Rücken vom Fläminger Reh	
Karotte, Bohne und Aubergine vom Florahof	29,00 €
<i>Clos Bellane - La Petite Bellane 2023, Rhône (5,00 €/ 0,1l)</i>	

Wels von den Müritzfischern	
Nordseekrabbe, Schmorgurke, Dill	29,00 €
<i>Schwedhelm, Zellertal Scheurebe 2024, Pfalz (5,00 €/ 0,1l)</i>	

DAS GIBT'S DANACH!

Kirsche, Verbene, Haselnuss 9,00 €

Weingut Huff, Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen (4,50 €/0,1l)

Stachelbeere vom Florahof, Feigenblatt, Hippe 9,00 €

Espolla, Solera 1931, Garnatxa d'Empordà (6,50€/0,1l)

Käsekuchen „Berta“ vom Gut Ogrosen, Aprikose, Aprikosensenfeis 9,00 €

Weingut St. Antony, Riesling vom Rotschiefer 2025, Rheinhessen (4,50 €/0,1l)

TEILEN MACHT SPASS

Ständig muss man irgendwas entscheiden: Wasser mit/ohne, vorher, nachher, Kaffee ja/nein. Nehmt alles: sagt JA zu unserer Küche und wir stellen nach und nach die Speisen unserer Karte in die Mitte des Tisches, bringen immerzu Wasser und Kaffee danach. Zum Preis von 69,00 € pro Person teilt Ihr gemeinsam mit Euren Lieben das Leben, das Essen, Wasser, Kaffee - den Genuss eben.

Oder Ihr nehmt die kleine Hafenrundfahrt für 55,00 €. Näheres erklären wir gern am Tisch!

69,00 € pro Person
inklusive Brot, Wasser und Kaffee

SÄFTE UND ERFRISCHUNGEN

Viva con Agua	0,33 l	2,50 €
Rheinsberger Quelle	0,75 l	5,50 €
Rohrperle still/spritzig	0,75 l	4,00 €
Orangina	0,20 l	2,80 €
Säfte von der Mostmanufaktur Havelland	0,2 l	2,60 €
Ostmot-Schorlen	0,33 l	3,20 €
Fritz-Cola, Apfelschorle, Zitronenlimo	0,33 l	3,20 €

BIERE

Augustiner Hell, Augustiner Pils	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Strandräuber Radler und alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Frei Bier alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	4,50 €

KAFFEE, MILCHSCHAUMGEBIRGE UND HEISSGETRÄNKE

Kaffee	2,00 €
Kaffee Pott	3,00 €
Espresso	1,80 €
Espresso doppio	3,50 €
Espresso macchiato	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Trink Meer Tee	3,00 €
Frischer Tee	3,90 €
Black sense Chai Latte	4,20 €
Heiße Schokolade	4,50 €

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Kerné Pommes pétillantes, Bretagne	5,50 €/0,1l
Leon Gold, Lunar Herbs Secco, Württemberg	7,00 €/0,1l
L'Antilope pétillant, Beaujolais	8,50 €/0,1l
Holunder-Sprizz alkoholfrei	6,50 €/0,2l
Virgin Gin Tonic (0% Tanqueray)	7,00 €/0,2l
Espresso Tonic	4,50 €/0,2l

ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Merwut Wermut	7,00 €/5cl
Belsazar Vermouth Red	7,00 €/5cl
French '75	11,00 €/0,12l
Negroni alla casa	11,00 €/0,12l
Gin Tonic	8,00 €/0,2l
Holunder-Sprizz	8,00 €/0,2l
Limoncello-Sprizz	8,00 €/0,2l
Colonel	8,00 €/0,2l

DIGESTIF

Espresso Martini	10,00 €/0,12l
<i>Espresso, Vodka, Kahlua, Läuterzucker</i>	
Papidoux Calvados VSOP	5,50 €/4cl
Dos Maderas PX 5+5 Rum	8,00 €/4cl
Giare, Grappa Chardonnay, 36 Monate Fassreife	11,00 €/4cl
Scheibel, Edles Fass 350 „Williams Birne“	9,00 €/4cl
Scheibel, „Premium Plus Marille“	11,00 €/4cl
Dennis´Walnusslikör	5,50 €/4cl
Dennis´„KornelKirsche“	5,50 €/4cl
Limoncello	5,50 €/4cl
Kahlua – Kaffeelikör	5,50 €/4cl
Cassis – Johannisbeerlikör	8,00 €/4cl
(Echt) Stonsdorfer – Kräuterlikör	8,00 €/4cl
MXPSM Williams-Birnen-Likör	8,00 €/4cl
Amaro di Sicilia	9,00 €/4cl

OFFENE WEINE

PERLEN IM GLAS

Felix Meyer-Fonné, Crémant brut Extra, Elsass

0,1 | 6,50 € | 0,75 | 39 €

Rebsorten: Riesling, Pinot blanc

Feine Perlage, Zitrusnoten, frisch und knackig

WEISSE WEINE

Peter Wagner, Grauburgunder vom Löss 2025, Baden

0,1 | 5,00 € | 0,75 | 30 €

Rebsorte: Grauburgunder

Rund und harmonisch mit Birne, gelbem Apfel, Mandeln und frischem, mineralischem Charakter

Schwedhelm, Scheurebe Blanc Zellertal 2024, Pfalz

0,1 | 5,00 € | 0,75 | 29 €

Rebsorte: Scheurebe

Exotische Noten von Pampelmuse, Kaktusfeige, mit knackiger Säure

Sven Leiner, Chardonnay „Handwerk“ 2023, Pfalz

0,1 | 4,50 € | 0,75 | 28 €

Rebsorte: Chardonnay

Saftig, frisch, ausgewogen mit gelbem Apfel, feiner Schmelz und elegante Struktur

Contrà Soarda – Breganze Vespaiole 2023, Venetien

0,1 | 6,00 € | 0,75 | 36 €

Rebsorte: Vespaiole

Kamillen- und Holunderblüten, Orangenöl, weißer Pfirsich und reife Zitrusfrüchte

Cremige Textur, frische Säure und eine intensive, salzige, steinige Mineralität

ROSÉWEINE

Corzano e Paterno, Il Corzanello Rosato 2025, Toskana

0,1 | 5,00 € | 0,75 | 29 €

Rebsorte: Sangiovese

Zartes Lachsrosa, Aromen von Erdbeeren, Rosablüten und etwas Kirsche.

Trocken, frisch und elegant, leichte Kräuter im Nachgang

Domaine des deux clès Rosé 2024, Languedoc

0,1 | 6,00 € | 0,75 | 39 €

Rebsorte: Grenache, Cinsault

Kräftiges Rosa, rote Beeren, florale Noten, Blutorangen, Kräutern, Hibiskus und elegante Frische

ROTE WEINE

Clos Bellane - La Petite Bellane 2023, Rhône

0,1 | 5,00 € | 0,75 | 29 €

Rebsorten: Syrah

Note von frischen Himbeeren, Erdbeeren und schwarzer Johannisbeere, begleitet von provenzalischen Kräutern, extrem saftig, frisch und trinkanimierend; samtige, weiche Tannine und eine lebendige Säure

SÜSSE WEINE

Weingut Huff Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen

0,1 | 4,50 € | 0,75 | 27 €

Rebsorte: Riesling

Feinfruchtig, Pfirsich, Zitrus, elegante Restsüße

**→ UNSERE FLASCHENWEINKARTE LÄDT ZUM STÖBERN, ENTDECKEN UND GENIEßEN EIN!
MANCHMAL SCHAFFEN ES AUCH WEINE AUS DER FLASCHENWEINKARTE IN DEN OFFENEN AUSSCHANK.
FRAGT UNS GERNE AUS!**