

*Frühstück*

*Kaffeespezialitäten*

*Süßes*

*Waffeln*

*Snacks*

# *Speisen- & Getränkekarte*





## Liebe Heimathafen-Gäste

Mein Herzenswunsch, der „Heimathafen“, wurde 2019 als Erweiterung unseres Familienbetriebes „Lüerßen am Steinhuder Meer“ eröffnet. Unser Anspruch ist es, euch mit außergewöhnlichen Kaffeespezialitäten, einem ausgiebigen Frühstücksangebot, frischen Snacks und leckerem Kuchen in gemütlicher Umgebung zu verwöhnen.

Gute Qualität und Nachhaltigkeit liegen uns dabei besonders am Herzen. Alle Speisen und Getränke werden stets frisch für euch zubereitet. Wir bitten um Nachsicht, wenn es dabei gelegentlich, insbesondere an Wochenenden, zu kurzen Wartezeiten kommen könnte.

Im Jahr 1952 gründeten meine Urgroßeltern Anna und Heinrich Lüerßen die „Pension Lüerßen“, welche später von meinen Großeltern Anni und Josef Schmid übernommen wurde. Im Jahr 1996 wurde diese von meinen Eltern Kirsten und Hans-Heinrich Schmid zu Ferienwohnungen umgebaut und

erweitert. Meine Mutter Kirsten Schmid führt „Lüerßen am Steinhuder Meer“ seitdem in dritter Generation mit viel Herzblut und Hingabe.

Der Inhabergeführte „Heimathafen“ ergänzt nun die Ferienwohnungen mit einem Café und Bistro, welches euch als Ankerplatz zum Verweilen einlädt.

Das Segeln auf dem Steinhuder Meer hat in unserer Familie eine lange Tradition. Erst um Torf zu transportieren, dann als Hobby und schließlich, hauptsächlich durch meinen Bruder, der Regattasport. Wir hoffen euch mit unserer Einrichtung ein wenig zu inspirieren. Lasst die Seele baumeln...

Schön, dass Ihr da seid!

Johanna und die  
Heimathafen-Crew

# Frühstückskombinationen

Langschläfer sind herzlich willkommen.  
Unser Frühstück gibt es bis 12:00 Uhr.

„Die süße Heimat“ 10,50 €

## das kleine süße Frühstück

Croissant, Brötchen, Butter, Frischkäse-  
duo, hausgemachte Konfitüre, Honig oder Nutella

„Alles Käse“ 12,50 €

## das Frühstück für Käseliebhaber

Brot und Brötchen, Butter, hausgemachte  
Konfitüre, Kräuterfrischkäse, Walnuss-Honig-  
Frischkäse, frischer Obstspieß mit Früchten der  
Saison, Käseauswahl (Schnitt- und Weichkäse)

„Heimathafen Frühstück“ 14,90 €

## (auch vegetarisch möglich)

Brot und Brötchen, Butter, hausgemachte  
Konfitüre, Honig oder Nutella, hausgemachter  
Kräuterfrischkäse, ein gekochtes Ei oder Rührei,  
Aufschnitt- und Käseauswahl, Tomate Mozza-  
rella mit hausgemachtem Pesto Dip, frischer  
Obstspieß mit Früchten der Saison

„Steinhuder Fischkutter“ 17,50 €

Brot und Brötchen, Butter, hausgemachter  
Kräuterfrischkäse, Räucher- und Gravedlachs  
mit Honig-Senf-Sauce und Meerrettichcreme,  
roter Heringssalat und Steinhuder Heringstopf,  
Gabelrollmops

„Wohlfühlfrühstück“ 13,90 €

## Fit in den Tag starten

Körnerbrötchen und Brot, Frischkäse-  
duo, Puten-  
aufschnitt, Käseauswahl, Gemüsesticks mit Dip,  
1 Vaihinger Bio-Smoothie (0,2 l)



## Kaffeedurst?

Ihr habt die Wahl  
zwischen verschiedenen  
Kaffeespezialitäten.  
Die Kanne Filterkaffee  
(0,75l) gibt's für  
9,90€.

(Nur in Kombination  
mit einem Frühstück)

„Kapitänsfrühstück“ 14,50 €

Brot und Brötchen, Butter, hausgemachte  
Konfitüre, hausgemachter Kräuterfrischkäse,  
Wurstauswahl, hausgemachter Eiersalat,  
Fleischsalat

„Hafenkind“ 6,50 €

## Frühstück für unsere kleinen Matrosen

1 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre  
oder Honig oder Nutella, Wurst oder Käse,  
ein Obstspieß, eine kleine Überraschung

„Veganes Glück“ **Vegan** 13,90 €

Brot und Brötchen, hausgemachte Konfitüre,  
drei vegane Aufstriche, Margarine, Gemü-  
sesticks mit hausgemachtem Hummus, zwei frische  
Obstspieße mit Früchten der Saison

„Süßes Veganes Glück“ **Vegan** 12,90 €

Sojajoghurt mit frischem Obst, vegane Nuss  
Nougat Creme, vegane Margarine, hausgemachte  
Konfitüre, veganes Franzbrötchen, Brötchen



Bei Bestellung der gleichen  
Frühstückskombo für zwei oder mehr  
Personen gibt es ein Glas Orangen-  
saft oder ein Glas Prosecco aufs  
Haus.

Cheers!

Tischbuffet pro Person 22,90 €

(Nur mit Vorbestellung)

Ab 5 Personen bieten wir euch unser Tischbuffet  
an. Hier bekommt ihr eine Wurst- und Käse-  
auswahl, Tomate-Mozzarella, Rührei, Obstsalat  
und Joghurt, Eiersalat, Fleischsalat, verschiedene  
Frischkäsesorten, süße Aufstriche, verschiedene  
Brötchen und Croissants sowie Filterkaffee und div.  
Teesorten satt am Tisch serviert - **so viel ihr mögt.**  
Und ein Glas Prosecco oder Orangensaft pro  
Person geht aufs Haus!

-Kinder bis 14 Jahre: 1€ pro Lebensjahr, ein Becher Kakao incl.-  
Wir bitten um euer Verständnis, dass wir für nicht rechtzeitig (24  
Stunden im Voraus) abgesagte Reservierungen von Tischbuffets eine  
Aufwandsentschädigung berechnen müssen.

## Lust auf Mee(h)r?

Zum dazubestellen oder selber zusammenstellen

Portion Tomate/Mozarella mit hausgemachtem Pesto Dip	3,50 €	Bröchen	
Gemügestick mit Käuterquark	3,50 €	Weizenbrötchen	1,20 €
Portion Fleischsalat	2,30 €	Mehrkornbrötchen	1,70 €
Portion Butter / Margarine	1,50 €	Glutenfreies Brötchen	2,30 €
Frischkäse Natur oder hausgemachter Kräuterfrischkäse / Preiselbeerfrischkäse	1,50 €	Croissant	2,50 €
Veganer Aufstrich	1,60 €	Minibrötchen	1,00 €
Gemischter Käseteller	4,00 €	Veganes Franzbrötchen	2,50 €
Gemischter Wurstteller	5,50 €	Portion Brot	1,80 €
Portion Salami / Schinken / Gouda / Pute	3,00 €	Süßes	
Portion Serranoschinken	4,50 €	Hausgemachte Konfitüre	1,50 €
2 Scheiben Räucherlachs mit Meerrettichcreme	5,50 €	Honig	1,50 €
2 Scheiben Gravedlachs mit Honig-Senf-Sauce	5,50 €	Nutella	1,50 €
		vegane Nuss Nougat Creme	1,80 €
		Obstspieß	
		Natur (2 Stück)	3,90 €
		mit Joghurt, Walnüssen und Agavensirup	7,90 €

## Eierspezialitäten, Müslis & Pancakes

### Rührei

Natur	3,90 €
mit Kochschinken	4,50 €
Gekochtes Ei	1,50 €
Portion hausgemachter Eiersalat	2,30 €

### Müslis im Weck-Glas

(mit Joghurt oder Milch)	
- Schokomüsli mit Banane	7,90 €
- Früctemüsli mit frischem Obst der Saison	7,90 €
- kleine Portion jeweils	5,50 €
mit Sojamilch/Hafermilch	+0,50 €
Sojajoghurt	+1,00 €



# Kaffeespezialitäten



Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Premium Hochland Arabica Bohnen aus den besten Kaffeeanbaugebieten rund um den Globus. Durch seine milden und besonders magenschonenden Eigenschaften eignet sich unser Kaffee auch ideal für Menschen mit sensiblem Magen. Grund dafür ist der geringe Koffeingehalt unserer Arabicas, die natürliche Fruchtsäure und das besonders schonende Röstverfahren.



	S	M	XL
Espresso	2,50 €	3,80 €	
Espresso Macchiato	2,80 €		
Café Crema		3,20 €	4,00 €
Cappuccino mit Milchschaum		3,50 €	4,30 €
Becher Filterkaffee			3,50 €
Milchkaffee Café mit viel eingerührter Milch		3,50 €	4,30 €
Latte Macchiato Doppelter Espresso mit viel Milch und Milchschaum			4,30 €

*Pimp your Drink!*  
Für die Zuckerschnuten unter euch,  
**Flavour nach Wahl:**  
Karamell, Vanille, Haselnuss, Kokos,  
Amaretto, Macadamia +0,70€  
Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier  
Milch +0,50€, Hafer- oder Sojamilch  
+0,50€ erhältlich.



# Heimathafen Kaffeespezialitäten



## Johannas Liebling

4,20 €  
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

## Heller Iced Chocochino

5,50 €  
Nur im Sommer: Großer Espresso im XXL Glas mit heller Schokolade und Milch auf Eis

## Café Heimatliebe

3,90 €  
Espresso mit Milch und Milchschaum sowie Flavour Haselnuss, Vanille oder Karamel

## Fräulein Baileys

6,90 €  
Kaffee, der einen im Tee hat: Latte Macchiato mit Baileys und Vanille-Flavour

## Dunkler Chocochino

4,70 €  
Latte Macchiato mit dunkler Schokolade

## Babychino

1,60 €  
Milchschaum für unsere kleinen Matrosen

## Heller Chocochino

4,70 €  
Latte Macchiato mit heller Schokolade

## Pink Superfood Latte

4,00 €  
Unser Booster für dein Immunsystem mit Goji, Accai, roter Bete und Gewürzen

## Dunkler Iced Chocochino

5,50 €  
Nur im Sommer: Großer Espresso im XXL Glas mit dunkler Schokolade und Milch auf Eis

## Green Matcha Latte

4,00 €  
Dein natürliche Koffeinkick

## Chai Latte

4,20 €

## Kurkuma Latte

4,00 €  
Die wunderbare Kombination aus Kurkuma, Zimt und Anis



# Choco Late



Für die Herstellung des Choco Late Dark verwenden wir nur hochwertige Single Origin Santo Domingo Edelkakao aus der Dominikanischen Republik. Dieser Kakao ist weltweit als hocharomatischer Edelkakao bekannt: Weniger als 5% der gesamten Kakao Ernte weltweit dürfen mit der

Auszeichnung „Edelkakao“ auf ihre unvergleichliche Qualität hinweisen. Als Beleg für eine umweltfreundliche, sozial und wirtschaftlich nachhaltige Erzeugung ist der Kakao durch das Rainforest Alliance Gütesiegel ausgezeichnet.

- |  |               |   |               |
|--|---------------|---|---------------|
| <b>Choco Late Dark</b>   | <b>3,90 €</b> | <b>Macadamia Choco Late White</b>               | <b>4,50 €</b> |
| Willkommen im Schoko-Himmel: Cremig-zart und vollmundig-herb im Geschmack ist Choco Late Dark ein wahr gewordener Schoko-Traum.                                  |               | Choco Late White verfeinert mit Macadamia-Sirup |               |
| <b>Choco Late White</b>  | <b>3,90 €</b> | <b>Kokos Choco Late Dark</b>                    | <b>4,50 €</b> |
| Die helle Verführung: Leckere weiße Choco-Late mit echter, edler Vanille verfeinert.   |               | Choco Late Dark verfeinert mit Kokos-Sirup      |               |
| <b>Kids Choco Late Dark</b>  | <b>4,20 €</b> | <b>Kakao warm/kalt</b>                          | <b>3,50 €</b> |
| Ein wahrer Kindertraum: Heiße Choco-Late Dark verfeinert mit der natürlichen Süße der Vanille, abgerundet durch ein Schlagsahne-Topping und Smarties.            |               | <b>Sahne</b>                                    | <b>1,10 €</b> |
| <b>Kids Choco Late White</b>   | <b>4,20 €</b> |   |               |
| Schoko-Freude für unsere Kleinen: Heiße Choco-Late White verfeinert mit der natürlichen Süße der Vanille, abgerundet durch ein Schlagsahne-Topping und Smarties. |               |   |               |

## Art for Tea

High Darling - Bio Darjeeling Schwarzer Tee aus dem Garten Sungma im Himalaya, Indien	3,70 €	Orange Safari - Bio Rooibos Vanille / Orange	3,70 €
Lazy Daze - Bio Schwarztee/ Earl Grey Schwarzer Tee, Zitronenschale und natürliches Bergamotteöl	3,70 €	Smooth Operator - Bio Kamillenblüten	3,70 €
Team Spirit - Bio-Kräuter-/ Grüntee Grüner Tee mit Lemongrass, weißem Tee, Pfefferminze und Orangenschale	3,70 €	Maybe Baby - Bio Fruchtetee mit Ananas, Apfel und Erdbeere	3,70 €
Heidi's Delight - Bio-Kräutertee Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel	3,70 €	Master Mint - Bio Pfefferminztee	3,70 €
		Frischer Minztee	4,00 €
		Frischer Ingwertee	3,80 €
		Frischer Ingwer-Minztee	4,20 €
		Heiße Zitrone	3,70 €



## Alkoholfreie Getränke

### Soft Drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sprite, Fanta, Mezzo-Mix	0,33l	3,80 €
Lütts Landlust Rhabarber, Streuobst-Apfel, Birne, Johannisbeere	0,33l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20l	3,30 €

### Säfte & Smoothies

Vaihinger Orange, Apfel, Multivitamin, Maracuja	0,20l	3,20 €
Vaihinger Bio Smoothie in den Sorten Apfel-Banane-Heidelbeere, Apfel-Mango-Banane	0,20l	3,60 €

### Wasser

#### Detox-Wasser

##### Frisches Tafelwasser

still oder prickelnd mit Minze,

Limette und Zitrone	0,25l	3,30 €
	0,50l	4,50 €
	1,00l	7,50 €

##### Carolinen Gourmet

feinperlig	0,25l	2,80 €
	0,75l	6,40 €

##### Carolinen Gourmet

naturelle	0,25l	2,80 €
	0,75l	6,40 €



Mittels der innovativen „Aqua Coffea“-Wasseraufbereitung wird das Wasser in die ursprüngliche Quellstruktur der Natur zurückgeführt und kann somit strukturell mit natürlichem, gutem Quellwasser verglichen werden. Dies erfolgt mittels diamagnetischer Maßnahmen durch ein Aneinanderreihen verschiedener physikalischer Maßnahmen.



## Aqua-Coffea Bio-Limonaden



	0,25 l	0,5 l
<b>Holunderblüte Zironenmelisse</b> Die Geschmacksvariation Holunder-Zitronenmelisse verleiht dem Getränk eine besonders erfrischende Note	3,50€	4,90 €
<b>Limette Ingwer Minze</b> Fruchtig und erfrischend kühl mit frischer Limette, Ingwer und Minze	3,50 €	4,90 €
<b>Himbeer Zitrone</b> Verfeinert mit saftigen Himbeeren und einem Schuß Zitrone	3,50 €	4,90 €
<b>Pfirsich</b> Fruchtig, so raffiniert schmeckt die neue Aqua Coffea Limonade	3,50 €	4,90 €
<b>Cranberry</b> Bio Cranberry Sirup mit Aqua Coffea Wasser	3,50 €	4,90 €
<b>Lavendel</b> Lavendel Sirup mit Aqua Coffea Wasser	3,50 €	4,90 €



# Getränke mit & ohne Alkohol

## Bier

<b>Flensburger - das mit dem plop</b>		
Pils	0,33l	3,80 €
Alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Dunkel	0,33l	3,80 €
Radler	0,33l	3,80 €
<b>Maisel's Weisse</b>		
Weizenbier	0,50 l	5,50 €
<b>Maisel's Weisse</b>		
Weizenbier Dunkel	0,50 l	5,50 €
<b>Maisel's Weisse</b>		
Alkoholfrei	0,50 l	5,50 €
<b>Paulaner Weißbier</b>		
Zitrone	0,50 l	5,50 €

## Schnaps und Likörchen

<b>Prinz Alte Williams-</b>		
Christ-Birne	41% 2cl	3,60 €
Prinz Alte Marille	41% 2cl	3,60 €
Prinz Alte Haselnuss	41% 2cl	3,60 €
<b>Ramazotti</b>		
auf Eis mit Zitrone	2cl	3,30 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,30 €
Moorbock	2cl	3,30 €
Jägermeister	2cl	3,30 €
<b>Baileys auf Eis</b>		
Prinz Eierlikör	4cl	4,00 €
Amaretto	4cl	4,00 €

## Flaschenweine

### Weißwein

<b>Vier Jahreszeiten Grauburgunder</b>		
trocken, Pfalz, würzig mit viel Frucht		
und niederer Säure	0,20l	5,90 €
	0,75l	20,90 €

<b>Landpartie weiß</b>		
halbtrocken, Rhein, BIO, feinwürziger Duft,		
frisch und süffig		
	0,20l	5,90 €
	0,75l	20,90 €

<b>Vier Jahreszeiten Riesling</b>		
halbtrocken, Pfalz, Aromen von Zitrusfrüchten		
und Weinbergpfirsich		
	0,20l	5,90 €
	0,75l	20,90 €

<b>Weißweinschorle</b>	0,20l	4,50 €
------------------------	-------	--------

### Roséwein

<b>Landpartie rosé</b>		
halbtrocken, Rhein, BIO, sommerlicher		
Duft nach Erdbeeren und		
roten Früchten		
	0,20l	5,90 €
	0,75l	20,90 €

<b>Roséschorle</b>	0,20l	4,50 €
--------------------	-------	--------

### Rotwein

<b>Vier Jahreszeiten Dornfelder</b>		
trocken, Pfalz, kräftiger Wein mit		
großer Geschmackstiefe		
	0,20l	5,90 €

<b>Landpartie rot</b>		
halbtrocken, Rhein, BIO, fruchtig und füllig,		
Aromen von Kräutern und roten Beeren		
	0,20l	5,90 €
	0,75l	20,90 €

## Sekt & Prosecco

<b>Steinhuder Meer Sekt</b>		
aus der Sektkellerei Duprés in Neustadt		
am Rübenberge		
	0,20l	5,90 €
	0,75l	20,90 €

<b>Apfel Secco -alkoholfrei-</b>		
aus der Sektkellerei Duprés in Neustadt		
am Rübenberge		
	0,20l	5,50 €

<b>Prosecco</b>	0,10l	3,90 €
-----------------	-------	--------



## Longdrinks

### Gin Tonic Bombay

Sapphire Gin mit Schweppes Tonic Water

7,90 €

### Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

7,50 €

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe

7,50 €

### Pampelle Spritz

Pampelle (Grapefruit-Likör), Prosecco, Mineralwasser

7,90 €

### Hugo

Prosecco, Bio-Sirup Holunderblüte-Zitronenmelisse, Mineralwasser, Minze & Limette

7,50 €

### Rosato Lemon

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Schweppes Bitter Lemon, Mineralwasser & Minze

7,50 €



# Snacks

Ab  
12:15 Uhr



## Pinsa

Entdecke eine ganz neue Art von Genuss! Pinsa leitet sich vom lateinischen Wort „pinsere“ ab, was so viel wie „zerquetschen“ bedeutet und sich auf das zerdrückte Getreide bezieht, das für die Herstellung der Pinsa benötigt wird. Für die Herstellung werden unterschiedliche Mehle wie Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl verwendet. Zusammen mit Hefe, Wasser und Öl entsteht

aus dieser Textur der bekannte luftige und leicht bekömmliche Sauerteig der Pinsa. Der größte Unterschied zur weltbekannten Pizza liegt darin, dass der Teig der Pinsa bis zu 120 Stunden im Kühlschrank ruht. Dadurch wird die Pinsa leichter verdaulich und deutlich bekömmlicher.

### Pinsa Gemüsegarten 13,50 €

Pinsa mit getrockneter Tomatencreme bestrichen, mit Grillgemüse belegt und mit geriebenem Käse überbacken. **Vegetarisch**

### Pinsa Flammkuchen-Style 13,50 €

Pinsa mit Sauerrahm bestrichen, mit Schinkenwürfeln und roten Zwiebelringen belegt und mit Schnittlauch garniert.

### Pinsa Gemüsegarten vegan 13,90 €

Pinsa mit Roter Bete Creme bestrichen, mit Grillgemüse belegt und mit geriebenem Mozzarella überbacken. **Vegan**

### Pinsa Chicken & Jalapenos 14,90 €

Pinsa mit Tomatensauce bestrichen, mit gegrillten Hähnchenbrust Filetstreifen und scharfen Jalapenos belegt, mit Cheddar und Gouda überbacken und mit Cherrytomaten und frischem Rucola garniert.

### Pinsa Greek-Style 14,50 €

Pinsa mit getrockneter Tomatencreme bestrichen, mit geriebenem Mozzarella, Oliven, getrockneten Tomaten und roten Zwiebelringen belegt und mit Fetakäse überbacken. **Vegetarisch**

### Pinsa Birne-Walnuss 15,90 €

Pinsa mit Sauerrahm bestrichen, mit Birne, Serranoschinken, Camembert und Walnüssen belegt und mit frischem Rucola sowie Balsamicoreme garniert.

### Pinsa 3-erlei Käse 13,50 €

Pinsa mit Tomatensauce bestrichen, mit Cheddar, Mozzarellascheiben und Gouda überbacken und mit frischem Rucola und Cherrytomaten garniert. **Vegetarisch**

*alle Pinsen auch in  
klein erhältlich -2,00 €*

## Bagels

**Tomate & Mozzarella** 7,90 €  
Bagel mit Frischkäse, Mozzarellascheiben, Tomatenscheiben, Rucola und hausgemachtem grünen Pesto. **Vegetarisch**

**Pute und Käse** 7,90 €  
Bagel mit Frischkäse, Putenaufschnitt, Gouda, Tomatenscheiben, Rucola und Remoulade.

**Räucherlachs & Gurke** 8,90 €  
Bagel mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse, Räucherlachs, Gurkenscheiben und Honig-Senf-Creme.

## Röstbrat

**Ziege** 10,50 €  
Knuspriges Bauernbrot mit Roter Bete Creme bestrichen, mit Ziegenkäse, Birne & Walnüssen belegt und mit Agavendicksaft und Rucola getoppt. **Vegetarisch**

**Tomate & Mozzarella** 8,90 €  
Knusprige Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse und grünem Pesto bestrichen, mit Tomatenscheiben und Mozzarellascheiben belegt und mit Rucola und Basamicocreme getoppt. **Vegetarisch**

**Serrano & Preiselbeere** 11,90 €  
Knuspriges Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse und Honig-Senf-Sauce bestrichen, mit Serranoschinken und Camembert belegt und mit Preiselbeeren und Rucola getoppt.

**Grillgemüse** 9,90 €  
Knuspriges Bauernbrot mit Roter Bete Creme bestrichen, mit Grillgemüse belegt und mit Rucola und Balsamicocreme getoppt. **Vegan**

**Matjes** 10,50 €  
Knuspriges Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse bestrichen und mit Matjesfilets und roten Zwiebelringen belegt.

## Salat

**Vitaminbombe** 6,90 €  
Kleiner gemischter Salat mit hausgemachter Kräutervinaigrette oder Joghurtdressing

mit gegrilltem  
**Hähnchenbrustfilet** + 4,50 €  
mit Falafelbällchen + 3,90 €  
mit Rote Bete Puffer + 3,00 €  
mit Weißkäse + 3,00 €  
mit Mozzarella + 3,50 €

## Ofenkartoffel

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** 5,50 €

mit Grillgemüse + 3,70 €  
mit Matjesfilet + 5,50 €  
mit Räucherlachs + 5,50 €  
mit Rote Bete Puffer + 3,00 €  
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet + 4,50 €



Für Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten: Fragt gerne unseren Service nach den Allergenhinweisen.

## Süßes Kuchen & Torten

In unserer Kuchenvitrine präsentieren wir euch täglich wechselnde, selbstgebackene Kuchen und Torten sowie andere Leckereien. Schaut doch mal vorbei und entdeckt euren Favoriten und sprecht unseren Service auf das Tagesangebot an.



### Milchreis

mit Zimt und Zucker  
mit warmen Kirschen  
mit Obst der Saison

4,50 €

6,00 €

7,50 €

### Pancakes

3 Stück mit Ahornsirup

6,50 €

### Toppings

Nutella

1,80 €

Portion griechischer Joghurt

3,00 €

2 Obstspieße

3,90 €

# Belgische Waffeln

„Zuckerschnute“ 4,50 €  
klassisch mit Puderzucker

„Lütte Kirsche“ 7,70 €  
Waffel mit warmen Kirschen und einer Sahnehaube

„Kirschtante“ 8,80 €  
Waffel mit warmen Kirschen, Vanilleeis und einer Sahnehaube

„Schokoholic“ 8,80 €  
Waffel mit Nutella, Banane und Schokoladensauce

„Tutti Frutti“ 8,80 €  
Waffel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube

Alle Waffeln auch glutenfrei erhältlich +1,00€



## Toppings

Kugel Eis 1,50 €  
Sahne 1,10 €  
Schokostreusel / Krokant 1,00 €  
Smarties 1,20 €  
Karamellierte Cashewnüsse 3,20 €  
Schoko-/Karamell-/Vanille-/ Erdbeer-/Himbersauce 1,20 €





*Liebe Gäste,*

alle unsere Speisen werden frisch und liebevoll zubereitet. Daher kann es gelegentlich, insbesondere an Wochenenden, vorkommen, dass es etwas länger dauert. Wir danken euch für euer Verständnis.

Für Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten:  
Fragt gerne unseren Service nach den Allergenhinweisen.

