

Unger Menü



Jeder isst willkommen.





Herzlich Willkommen

Das Alte Eiswerk wurde 1912 erbaut und war bis 2015 der größte Eisproduzent in Deutschland. Im Jahr 2015 wurde die Produktion in ein anderes Gebäude verlagert. Das denkmalgeschützte Alte Eiswerk verbindet seit 2021 den modernen Stil mit industriellem Charme. Unverkennbar wurde die historische Substanz weitestgehend erhalten und restauriert, um die Historie, das Denkmal und die Moderne zu kombinieren.

Wir wünschen eine angenehme und genussvolle Zeit in dieser einzigartigen Location und freuen uns auf deinen Besuch in Kais Restaurant.

Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe



Wichtiger Hinweis

zu Allergenen und Unverträglichkeiten



Wir möchten, dass ihr euren Aufenthalt bei uns unbeschwert genießen könnt. Für Gäste mit **Allergien oder Unverträglichkeiten** halten wir eine gesonderte Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit. Sprechen Sie unser Serviceteam gern an – wir reichen euch die Speisekarte mit Allergenen jederzeit.

Trotz sorgfältiger Zubereitung und größter Achtsamkeit in unserer Küche können Spuren von Allergenen in allen Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden, da diese in gemeinsamen Arbeitsbereichen verarbeitet werden.



Frühstück

Genusszeiten 9:30 - 12:00



Liebevoll hausgemacht und aus der Region, für die Region.

Das ist unser Motto. Daher beziehen wir unseren Aufschnitt von regionalen Fleischern und unser Brot aus der Bäckerei Brötchengeber (ein Projekt der Lebenshilfe e.V.). Es handelt sich um ein Konzept mit echtem Schrot und vollem Korn in höchster Qualität. Wir stellen die unter anderem folgende Produkte selbst im Kais her: Fleischsalat, Quarkdessert, Granola, Senfsauce, Pesto, Frühstücksbowls, Waffelteig uvm. Wir arbeiten nur mit ausgewählten Zutaten in höchster Qualität.



KAIS KLEINES

12

ein Dinkel-Kartoffelbrötchen und ein helles Weizen-Kartoffelbrötchen, ein gekochtes Ei, zwei Scheiben Schwarzwälder Schinken und zwei Scheiben Gouda, Blütenhonig, Konfitüre, Butter. Dazu ein direkt gepresster 0,2l Orangensaft.

KAIS KÄSE

13

ein Dinkel-Kartoffelbrötchen und ein helles Weizen-Kartoffelbrötchen, Käseauswahl bestehend aus Gouda, Emmentaler, Camembert und Blauschimmelkäse, Fruchtkonfitüre, Butter. Passend zur Käseauswahl eine hausgemachte feine Senfsauce mit kandierter Feige. Dazu ein direkt gepresster 0,2l Orangensaft.





Frühstück

Genusszeiten 9:30 - 12:00

KAIS VITALES

11

ein Dinkel-Kartoffelbrötchen mit zwei Scheiben Putenbrust, Butter, Kräuterquark, Quarkdessert mit Granola (knuspriges Müsli) und frischem saisonalem Obst. Dazu ein direkt gepresster 0,2l Orangensaft.

KAIS VEGANES



14

ein Dinkel-Kartoffelbrötchen und ein rustikales dunkles Weizen-Kartoffelbrötchen, zwei Scheiben veganer Käse, hausgemachte feine Senfsauce mit kandierter Birne, Tomatenpesto, vegane Nutella, Margarine. Dazu ein direkt gepresster 0,2l Orangensaft.

KAIS KIDS *(nur für Kinder bis 12 Jahre)*

8

ein helles Weizen-Kartoffelbrötchen, Nutella, Fruchtkonfitüre, Butter, kleine Quarkspeise, heiße Schokolade.



Frühstück

Genusszeiten 9:30 - 12:00



KAIS GROSSES

18

(gut geeignet für 2 Personen oder für den großen Hunger)

ein Dinkel-Kartoffelbrötchen und ein helles Weizen-Kartoffelbrötchen, ein Croissant und eine Scheibe Brot aus der Bäckerei Brötchengeber. Ein gekochtes Ei, zwei Scheiben Schwarzwälder Schinken, zwei Scheiben Bauernmettwurst, Emmentaler, Gouda, Frischkäse, hausgemachter Fleischsalat, hausgemachte feine Senfsauce mit kandierter Feige und hausgemachtes Quarkdessert mit saisonalem Obst. Dazu ein direkt gepresster 0,2l Orangensaft.

KAIS EXTRAS

direkt gepresster Orangensaft 0,2l	4
Portion Rührei	4
Portion Rührei mit Speck	5
Quarkdessert mit saisonalem Obst	5
Granola	3,5
Fleischsalat	3
Räucherlachs mit Meerrettich	8
Senfsauce mit kandierter Feige	2
Käse / Aufschnitt (eine Scheibe)	2
Fruchtaufstrich, Nutella, Honig	1,5
vegane Nutella	2
gekochtes Ei	1,5
Portion Avocado	3,5
Brötchen (alle Sorten aus dem Frühstück)	2,5
Croissant	2,5
1 Scheibe Brötchengeber-Brot	2





Frühstück

Genusszeiten 9:30 - 12:00

WARME PORRIDGE BOWL 11

hausgemachtes cremiges Kokos-Mandel-Porridge (mit Haferflocken), frisches saisonales Obst, Granola (knuspriges Müsli), Nüsse, Chia Samen

KALTE GRASHOPPER BOWL 12

hausgemachte fruchtige Smoothie Bowl aus Ananas, Banane, Spinat und Mango, getoppt mit saisonalen Früchten, Hafer- und Kokosflocken, Granola und Chia-Samen

KALTE ACAI BOWL 12

hausgemachte fruchtige Smoothie Bowl aus Erdbeere, Banane, Blaubeere und Acai, getoppt mit saisonalen Früchten, Hafer- und Kokosflocken, Granola und Chia-Samen

KALTE PINK BOWL 12

hausgemachte fruchtige Smoothie Bowl aus Drachenfrucht, Banane, Mango und Passionsfrucht, getoppt mit saisonalen Früchten, Hafer- und Kokosflocken, Granola und Chia-Samen





Kleinigkeiten

BRUSCHETTA

8,5

drei frisch geröstete Ciabattascheiben, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch. Verfeinert mit Olivenöl und Balsamico und getoppt mit Rucola.

TOMATENSUPPE

7

hausgemachte cremige Tomatensuppe mit Kräutercroutons und Kräutern.

KNUSPRIGE HÄHNCHEN STICKS

8

Hähnchenbrustfilet in knuspriger grober Buttermilch-Panade mit hausgemachter Paprikacreme auf einem kleinen Beilagensalat.

ROTE BEETE FALAFEL

8

rund, bunt und würzig. Außen knusprig, innen lila. Eine Falafel mit Roter Beete, Kichererbsen in Karottenpanade mit unserer hausgemachten Paprikacreme auf einem kleinen Beilagensalat.

BLUMENKOHL WINGS

8

Veggie-Wings aus Blumenkohl - pikant gewürzt mit einer leckeren und kräftigen BBQ-Panade. Dazu passend unsere leichte Paprikacreme und Sesam auf einem kleinen Beilagensalat.





BEILAGENSALAT



6

frischer gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, rote Zwiebeln.

Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl.

Unsere Dressing-Auswahl

(natürlich hausgemacht)

Honig-Senf, Mango-Kurkuma, Senf-Dill, Caesar, Balsamico und Öl

für unsere kleinen Gäste
(nur für Kinder bis 12 Jahre)

MIR DOCH EGAL

8

5 Hähnchen-Nuggets, Pommes, Ketchup oder Mayo

ICH WEISS ES NICHT

9

zart gebratene Hähnchenbruststreifen, Basmati Reis, kleiner Salat mit Honig-Senf Dressing

ICH HABE KEINEN HUNGER

7

Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce



Salate



DER MODERNE

16

großer frischer gemischter Blattsalat mit cremigem Weichkäse und angebratenen Süßkartoffelwürfeln, verfeinert mit Birne und Walnuss, dazu Karotte und rote Zwiebeln.

*Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl - wir empfehlen **Mango-Kurkuma**.*

RIND MAL ANDERS

20

großer frischer gemischter Blattsalat mit 150g Rindersteakstreifen und frischen Champignons, dazu geschmorte Cherrytomaten, rote Beete Falafel, garniert mit roten Zwiebeln und Sesam.

*Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl - wir empfehlen **Honig-Senf**.*

DER NEUE CAESAR

18

großer frischer gemischter Blattsalat mit zart gebratener Hähnchenbrust, Kräutercroutons, Grana Padano, Granatapfelkerne, Pinienkerne.

*Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl - wir empfehlen **Caesar**.*

Unsere Dressing-Auswahl
(natürlich hausgemacht)

Balsamico und Öl

Honig-Senf

Mango-Kurkuma

Senf-Dill

Caesar





Bowls

Bowls - Ein absoluter Essens-Trend. Gesund und lecker

Der Trend stammt aus den USA, um gesunde Gerichte mit unterschiedlichen frischen Zutaten zu kombinieren, serviert in einer Schüssel (sog. Bowl). Gesund und frisch, das passt. Wir bereiten die Bowls liebevoll mit frischen Zutaten für euch zu. Natürlich sind auch hier die Zutaten nach Möglichkeit regional und hausgemacht.



Unsere Dressing-Auswahl
(natürlich hausgemacht)

Balsamico und Öl
Honig-Senf
Mango-Kurkuma
Senf-Dill
Caesar

ASIA CHICKEN BOWL

18

Basmati Reis, zart gebratene Hähnchenbruststreifen, Gurke, Karotte, Granatapfelkerne und Erdnüsse, dazu eine Chili-Zitronengras-Sauce.



RAINBOW BOWL

18

Basmati Reis, zart gebratene Curry-Hähnchenbruststreifen, Süßkartoffelwürfel, Rotkraut, Karotte, Mais, Sesam.

*Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl - wir empfehlen **Mango-Kurkuma**.*

Bowls



NORDSEE BOWL

17

Basmati Reis, knusprig frittierte Kibbeling, Süßkartoffelwürfel, Rotkraut, Karotte, Mais, Sesam.

*Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl - wir empfehlen **Mango-Kurkuma**.*

BUDDHA BOWL



17

Basmati Reis, rote Beete Falafel, Avocadocreme, Rotkraut, Karotte, Mais, Walnüsse, Granatapfelkerne, Sesam.

*Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl - wir empfehlen **Honig-Senf**.*

GOOD LIFE BOWL

17

Basmati Reis, cremiger Weichkäse, Avocadocreme, Walnüsse, Rotkraut, Birne, Granatapfelkerne, Kräutercroutons.

*Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl - wir empfehlen **Honig-Senf**.*

POKE BOWL

20

Basmati Reis, gebratene Lachswürfel, Avocadocreme, Gurke, Karotte, Rotkraut, Sesam, Sriracha Mayo

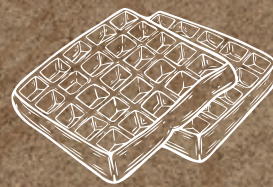
*Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl - wir empfehlen **Balsamico und Öl**.*



Süßkartoffel Waffeln

Waffeln aus Süßkartoffeln? Ja, richtig gelesen.

Wir bereiten unseren eigenen Waffelteig frisch aus gekochten Süßkartoffeln zu. Die Süßkartoffel passt durch ihren süßlich, leicht nussigen Geschmack hervorragend in einen Waffelteig mit herzhaftem Topping. Dadurch treffen unsere warmen Süßkartoffelwaffeln auf coole Toppings - eine leckere Kombi aus warm und frisch.



OFENGEMÜSE

14

Süßkartoffel Waffel mit Ofengemüse, bestehend aus Paprika, Zucchini, Champignons, Karotten und roten Zwiebeln. Dazu unsere hausgemachte Paprikacreme und frische Frühlingszwiebeln.

HÄHNCHEN

16

Süßkartoffel Waffel mit zart gebratenen Hähnchenbruststreifen, Rotkraut, Grana Padano, Zwiebelchutney, Walnüsse mit unserer hausgemachten Paprikacreme und frischen Frühlingszwiebeln.



Süßkartoffel Waffeln



WEICHKÄSE

15

Süßkartoffel Waffel mit cremigem Weichkäse, Cherrytomaten, Rotkraut, Walnüssen, Birne, Zwiebelchutney und frischen Frühlingszwiebeln.

RIND

20

Süßkartoffel Waffel mit 150g Rindersteakstreifen, buntem Salatmix, unserer hausgemachten Paprikacreme und Zwiebelchutney, Senf-Dill Dressing.

RÄUCHERLACHS

20

Süßkartoffel Waffel mit 100g Räucherlachsscheiben, Sahne-Meerrettich, Zwiebelchutney, buntem Salatmix mit Senf-Dill Dressing.



Pasta



CHAMPIGNONS MIT OFENGEMÜSE 14

Pasta in einer feinen Sauce aus Grana Padano mit gebratenen Champignons und Ofengemüse, bestehend aus Paprika, Zucchini, Karotten und roten Zwiebeln.

HÄHNCHEN MIT TOMATENPESTO 16

Pasta mit zart gebratenen Hähnchenbruststreifen in hausgemachtem Tomatenpesto, Grana Padano.

HÄHNCHEN MIT BASILIKUMPESTO 17

Pasta mit zart gebratenen Hähnchenbruststreifen in hausgemachtem Basilikumpesto, Cherrytomaten, Walnüsse.

AGLIO E OLIO GARNELEN 18

Pasta in Knoblauch und Olivenöl geschwenkt, dazu Garnelen mit Cherrytomaten und Pinienkernen.

RAVIOLONI MIT RICOTTA 15

mit Spinat und Ricotta gefüllte Ravioloni in hausgemachter Tomatensauce, Cherrytomaten und Grana Padano.

LACHS UND PAPRIKA 19

Pasta mit Lachswürfeln in leicht pikanter Sahnesauce, dazu Paprika und Sesam.



Burger

Alle unsere Burger sind **inklusive unserer rustikalen Pommes**. Auch hier achten wir auf höchste Qualität. Unsere Pommes werden aus der ganzen Kartoffel hergestellt und haben daher noch die teilweise die echte eigene Schale dran - authentisch, frisch und vollwertig.



Ihr wollt lieber **Süßkartoffelpommes oder einen Beilagensalat**? Kein Problem, für einen Aufpreis von 1 EUR bekommt ihr euren Wunsch.



Welcher Bun darf es sein? Unsere Empfehlung für den Bun steht jeweils in der Beschreibung des Burgers. Ihr habt aber auch hier die Wahl. Wir haben folgende Buns da und treffen damit jeden Geschmack:



Der Klassiker - Brioche Burger Bun
(weich und perfekt zum herzhaften Burger)



Der Weiche - Smash Burger Bun
(extra weich mit Kartoffelanteil und eine leichte süße Note)



Der Rustikale - Homestyle Burger Bun
(Ein Mix aus Bäckereibrötchen und Softie aus Sauerteig und Kartoffelflocken)





Burger

Wir verwenden nur hochwertiges Rindfleisch für unsere Pattys vom Angus Rind. Der Patty wird frisch "**gesmashed**", damit er knuspriger und damit geschmackvoller wird.



"Smashen" bedeutet, dass wir den Patty beim Braten zerdrücken. Dadurch steigern sich die Röstaromen. Der Patty ist etwas dünner und knuspriger - dünner ist nicht gleich weniger, da wir unsere Burger dann mit zwei Pattys belegen.

DER NORMALO

18

zwei frisch gemashte Burgerpattys vom Angus Rind im gerösteten Brioche Burger Bun, Cheddar, knusprig gebratener Bacon, Tomate, saure Gurke, rote Zwiebeln, knackfrischer Salat. Und dazu gibt es unsere hausgemachte BURGERSAUCE. Unsere rustikalen Pommes gibt es natürlich dazu.

DER KNUSPRIGE

18

saftiges 135g Hähnchen in knuspriger Panade im gerösteten Homestyle Burger Bun, echter Cheddar, Tomate, saure Gurke, rote Zwiebeln, knackfrischer Salat. Und dazu gibt es unsere hausgemachte BURGERSAUCE. Unsere rustikalen Pommes gibt es natürlich dazu.



Burger

DER KÄSIGE

18

zwei frisch gemashte Burgerpattys vom Angus Rind im gerösteten Homestyle Burger Bun, doppelt Cheddar, knusprig gebratener Bacon, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebeln, pikante Chilli-Cheese-Sauce, knackfrischer Salat. Unsere rustikalen Pommes gibt es natürlich dazu.

DER GROSSE

22

drei frisch gemashte Burgerpattys vom Angus Rind im gerösteten Brioche Burger Bun, doppelt Cheddar, knusprig gebratener Bacon, Zwiebelchutney, Tomate, frische Gurke, knackfrischer Salat. Und dazu gibt es unsere hausgemachte Burgersauce. Unsere rustikalen Pommes gibt es natürlich dazu.

DER BROTLOSE

15

zwei frisch gemashte Burgerpattys vom Angus Rind mit Cheddar, Spiegelei, Tomate, frische Gurke, knackfrischer Salat. Und dazu gibt es unsere hausgemachte Burgersauce und einen Beilagensalat dazu.





Burger

DER MODERNE

20

zwei frisch gemashte Burgerpattys vom Angus Rind im gerösteten Smash Burger Bun, cremiger Blauschimmelkäse, Walnuss, Birne, hausgemachte Feigen-Senfsauce, Tomate, saure Gurke, rote Zwiebeln, Rucola. Und dazu gibt es unsere hausgemachte BURGERSAUCE. Unsere rustikalen Pommes gibt es natürlich dazu.

DER SEELACHS

19

Seelachsfilet in knuspriger Cornflakespanade im gerösteten Homestyle Burger Bun, frische Remoulade, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, knackiger Salat. Unsere rustikalen Pommes gibt es natürlich dazu.

DER VEGANE



19

Saftiger 120g Burgerpatty auf Basis von Soja- und Weizeneiweis im gerösteten Homestyle Burger Bun, veganer Käse, Walnuss, Birne, hausgemachte Birnen-Senfsauce, Tomate, saure Gurke, rote Zwiebeln, knackfrischer Salat mit unserer hausgemachten BURGERSAUCE. Unsere rustikalen Pommes gibt es natürlich dazu.

Du willst einen anderen Burger Bun? Sag uns gern Bescheid und wir machen dir deinen Burger so, wie du ihn haben willst.





Deftige Specials

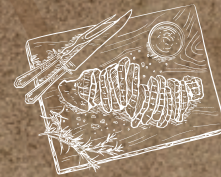
DAS DREIERLEI VOM GRILL

25

Rindersteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust - gewürzt mit einer ausgewählten Pfeffermischung und Meersalz, abgerundet mit Kräuterbutter und Chimi Churri Dip. Dazu servieren wir unsere rustikalen Pommes und einen Beilagensalat mit einem Dressing nach Wahl.

Wir kaufen unser Fleisch in hoher Qualität vom regionalen Fleischer und bereiten das Gericht frisch für euch zu.

DAS RUMPSTEAK

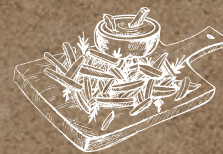


30

saftig gebratenes 300g Rumpsteak vom Rind, gewürzt mit einer ausgewählten Pfeffermischung und Meersalz, abgerundet mit Kräuterbutter und Chimi Churri Dip. Dazu servieren wir unsere rustikalen Pommes und einen Beilagensalat mit Honig-Senf Dressing.

Wir kaufen unser Fleisch in hoher Qualität vom regionalen Fleischer und bereiten das Gericht frisch für euch zu.

DAS WIENER MAL ANDERS



19

frisch paniertes Schweine- **oder** Hähnchenschnitzel in einer knusprigen Panade mit Grana Padano und Sesam. Dazu servieren wir unsere rustikalen Pommes und einen Beilagensalat mit Honig-Senf Dressing.

Wir kaufen unser Fleisch in hoher Qualität vom regionalen Fleischer und bereiten das Gericht frisch für euch zu.

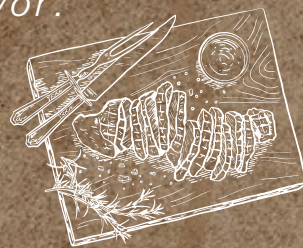
Dettige Specials

DAS JAGENDE SCHNITZEL

19

frisch paniertes Schweine- oder Hähnchenschnitzel in einer knusprigen Panade mit Grana Padano und Sesam mit einer hausgemachten Champignon-Rahm-Sauce, Zwiebeln. Dazu servieren wir unsere rustikalen Pommes und einen Beilagensalat mit Honig-Senf Dressing.

Wir kaufen unser Fleisch vom regionalen Fleischer und bereiten das Gericht frisch für euch vor.



KAIS CURRYWURST

12

Currywurst mit einer hausgemachten Tomaten-Currysauce. Dazu servieren wir unsere rustikalen Pommes.



Unsere Dip-Auswahl

Paprikacreme, Avocadocreme
Zwiebelchutney, Aioli, Sriracha-Mayo
(alle hausgemacht)
Ketchup
Mayonnaise

*Wählt euch gern für **1,50 EUR** einen Dip aus der Auswahl aus.*

Fisch Specials



eine kleine Zusammenfassung der Fisch-Gerichte aus unserer Karte, damit ihr es leichter habt.

DAS NORDLICHT 18

Seelachsfilet in knuspriger Cornflakes-Panade an hausgemachtem Kartoffelsalat mit frischer Remoulade - der Klassiker an der Nordsee.

DAS NORDLICHT MIT POMMES 18

Seelachsfilet in knuspriger Cornflakes-Panade mit unseren rustikalen Pommes und frischer Remoulade - keine Lust auf Kartoffelsalat? Dann nehmt doch unsere rustikalen Pommes statt des Kartoffelsalats.

DAS NORDLICHT MIT KARTOFFELN 20

Seelachsfilet in knuspriger Cornflakes-Panade mit frischen Kartoffeln vom Grill, Grillgemüse und frischer Remoulade - es geht auch mit der ganzen Kartoffel.

DER SEELACHS BURGER 19

Seelachsfilet in knuspriger Cornflakespanade im gerösteten Homestyle Burger Bun, frische Remoulade, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, knackiger Salat. Unsere rustikalen Pommes gibt es natürlich dazu.

LACHS MIT KARTOFFELGRATIN 20

Lachsfilet mit frischem Grillgemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin, dazu eine leichte Hollandaise.



Fisch Specials

eine kleine Zusammenfassung der Fisch-Gerichte aus unserer Karte, damit ihr es leichter habt.

PASTA MIT LACHS UND PAPRIKA 19

Pasta mit Lachswürfeln in leicht pikanter Sahnesauce, dazu Paprika und Sesam.

NORDSEE BOWL 17

Basmati Reis, knusprig frittierte Kibbeling, Süßkartoffelwürfel, Rotkraut, Karotte, Mais, Sesam.

Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl, aber wir empfehlen Mango-Kurkuma.

POKE BOWL 20

Basmati Reis, gebratene Lachswürfel, Avocado, Gurke, Karotte, Rotkraut, Sesam, Sriracha Mayo

Dressing gefällig? Ihr habt die Wahl, aber wir empfehlen Balsamico und Öl.

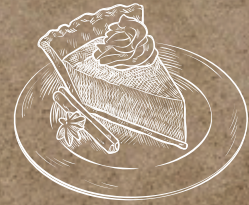
FISH & CHIPS 15



zart ausgebackener Kibbeling in knuspriger Panade mit unseren rustikalen Pommes und dazu gibt es unsere leckere frische Remoulade - passend zum Fisch.



Süßer Abschluss



KÄSEKUCHEN IMMER ANDERS 5

hausgemachter traumhaft cremiger Käsekuchen. Wir bereiten den Kuchen frisch zu und haben daher wechselnde Sorten, egal ob modern oder klassisch. Der Käsekuchen ist *immer anders*. Dazu saisonales frisches Obst.

BROWNIE 8

hausgemachter saftiger und traumhaft schokoladiger Brownie mit einer Kugel Vanilleeis. Dazu saisonales frisches Obst.

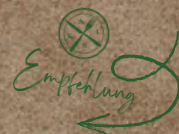
TARTUFO CLASSIC 8

Leckeres Eisdessert mit hellem Eiskern, ummantelt mit Schokoladeneis in einer zarten Kakaopulverhülle. Dazu saisonales frisches Obst.

TARTUFO LIMONE 8

Traumhaftes Eisdessert, das direkt an Italien erinnert. Feines Zitroneneis, gefüllt mit einem Limoncello-Kern und ummantelt mit Limonen-Baiserstückchen. Dazu saisonales frisches Obst.

TARTUFO KAFFEE



8

Elegantes Eisdessert mit Zabaioneis gefüllt mit einem KaffEEKern, ummantelt mit einer knackigen Baiserhülle. Dazu saisonales frisches Obst.

Süßer Abschluss

TARTUFO KAFFEE ALS AFFOGATO 11

Elegantes Eisdessert mit Zabaioneis gefüllt mit einem Kaffee kern, ummantelt mit einer knackigen Baiserhülle - übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso. Dazu saisonales frisches Obst.

TARTUFO CHEESECAKE 8

Elegantes Eisdessert mit Käsekuchens gefüllt mit einem Erdbeer- und Himbeerkern, ummantelt mit knusprigen Butterstreuseln. Dazu saisonales frisches Obst.

WAFFEL 10

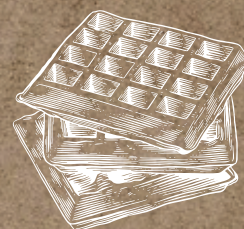
hausgemachte knusprige Süßkartoffelwaffel mit saisonalem frischem Obst, weiße Schokolade, eine Kugel Vanilleeis und Mandelsplitter.

EIS 6

2 Kugeln Eis mit frischem saisonalem Obst und Mandelsplittern. Unsere Eissorten wechseln, daher fragt gerne unseren Service nach den aktuellen Sorten.

Ihr möchtet auf euer Dessert eine **Portion Sahne**?

Kein Problem, für einen Aufpreis von 1,50 EUR ist dies möglich.



Unsere Getränke



Heiße Getränke

Liebevoll hausgemacht und aus der Region, für die Region.

Das bleibt auch unser Motto bei den Getränken. Wir beziehen unseren Kaffee aus der **UNION Rösterei** aus Bremen. Im Kais verwenden wir die UNION Kaffees **Deichgold** und **Hansebrand** als ganze Bohnen sowie **Küstenkind** für unseren frisch gebrühten Filterkaffee. Die Mission der UNION Rösterei ist richtig guter Kaffee und die Röstung erfolgt von Hand gesteuert. Wir setzen hier bewusst auf höchste Qualität aus der Region.

TASSE FILTERKAFFEE
BECHER FILTERKAFFEE



3

3,5

frisch gebrüht mit Union Kaffee - **Küstenkind** (ausgewogen nussig mit leichter Schokoladennote)

TASSE KAFFEE CREMA
BECHER KAFFEE CREMA

3,5

4

frisch gemahlen und gebrüht mit Union Kaffee - **Deichgold** (dezent schokoladig mit Noten von Kräutern und Waldbeeren)

CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO



4

4,5

frisch gemahlen und gebrüht mit Union Kaffee - **Hansebrand** (kräftig und säurearm, feine Kräuter- und Schokoladennoten)

Heiße Getränke

MILCHKAFFEE 4,5

frisch gemahlen und gebrüht mit Union Kaffee - Hansebrand (kräftig und säurearm, feine Kräuter- und Schokoladennoten)

ESPRESSO 3

DOPPELTER ESPRESSO 4

ESPRESSO MACCHIATO 3,5

frisch gemahlen und gebrüht mit Union Kaffee - **Deichgold** (dezent schokoladig mit Noten von Kräutern und Waldbeeren)

TEE 3,5

exklusiver Premium-Tee von **Westhoff**. Wechselnde Sorten wie zum Beispiel Friesenmischung, Rooibos Vanille, Earl Grey, Früchte, Darjeeling, Pfefferminze.

HEISSE SCHOKOLADE 4

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 4,5

FLAVOURSIRUP 1

Wir verwenden hochwertigen Sirup von **Giffard**. Wechselnde Sorten wie zum Beispiel Vanille, Karamell und Haselnuss

*Wir bereiten euer Kaffeegetränk für einen **Aufpreis von 1 EUR** gern mit Hafermilch zu.*

Katte Getränke



DIE KLASSIKER

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Mezzo Mix



klein 0,3 4

groß 0,45 5,5

FRUCHTIGES MIT WASSER *klein 0,3 4*

Saftschorlen aus Apfel, Maracuja,
Kirsch, Rhabarber, Orange

groß 0,45 5,5

FRISCHES AUS DER FLASCHE *0,33 4*

Elephant Bay Eistee (Zitrone, Mango-Ananas,
Pfirsich, Wassermelone)

Premium Eistee - 100 % natürlicher Geschmack

Krombacher Spezi (alkoholfrei), Vitamalz



KLARES AUS DER FLASCHE *0,33 3,5*

Waterkant Flut (mit Kohlensäure) oder
Ebbe (ohne Kohlensäure)

0,75 7

regionale Premium-Marke aus dem Norden

SAFTIGES *0,2 4*

Vahinger Fruchtsaft (Apfel, Orange)

0,45 6

Vahinger Nektar (Maracujá, Banane, Kirsch
Cranberry, Rhabarber, Kiba)

Katte Getränke

SPRITZIGES AUS DER FLASCHE 0,2 4

Schweppes (Ginger Ale, Bitter Lemon,
Indian Tonic, Russian Wild Berry)

BIER VOM FASS

Krombacher Pils oder Kellerbier
auch als Radler möglich



0,3 4

0,5 5,5

BIER AUS DER FLASCHE

Krombacher alkoholfrei (0,33)
Krombacher Weizen
normal oder alkoholfrei (0,5)

0,33 4

0,5 5,5



VIELLEICHT EIN PROSECCO

DOC Treviso, Italien - fruchtig feinperlig

0,1 6

0,75 30

ODER DOCH CHAMPAGNER

Nicolas Feuillatte, Frankreich. Dynamisch und frisch

0,75 80

Cheers!





Wein weiß



GRAUBURGUNDER

0,2 8

Rheinhessen, Reh Kendermann - trocken

0,75 29

Das Leben auf der Erde entstand im Urmeer. Nach der Austrocknung des Bodes blieb ein mineralischer und fruchtbarer Boden zurück. Ein traumhaft frischer und feinfruchtiger Grauburgunder mit sanftem Aroma.

SAUVIGNON BLANC

0,2 8

Pfalz, Reh Kendermann - trocken

0,75 29

Eine der edelsten Weißweinsorten. Angebaut auf Kalksteinböden in der Pfalz überzeugt er mit exotischer Fruchtnote, feine Würze und einem schönen Sortenprofil. Die deutsche Antwort für einen heimischen Sauvignon Blanc.

BLANC DE NOIR

Pfalz, Reh Kendermann - trocken



0,2 8

0,75 29

Ein runder Weißwein, der aus roten Trauben - angebaut auf Buntsandstein - erzeugt wird. Fruchtige Aromen der roten Beere mit leichten Zitrusnoten machen den Blanc de Noir zu einem sehr schönen Begleiter.

Wein weiß



RIESLING

0,2 8

Mosel, Reh Kendermann - feinherb / lieblich

0,75 29

Ein schöner runder Riesling, angebaut auf Kalksteinboden. Durch den mineralischen Boden kommt eine feine Note in den Riesling, gepaart mit einem Hauch von Zitrone und Apfel.

CHARDONNAY

0,2 8

Rheinhessen, Reh Kendermann - trocken

0,75 29

Ein filigraner Chardonnay, angebaut auf Urmeerboden. Er verbindet feinfruchtige Aromen von Birne und Honigmelone mit einem kräftigerem Charakter.

WEINSCHORLE

6,5

Weiß- oder Roséwein eurer Wahl als Schorle

Unsere Weinauswahl - regional, bewusst und ausgezeichnet



Wir haben uns entschieden, bei unseren Weißweinen ganz bewusst auf Deutschland zu setzen. Die heimischen Winzer haben in den vergangenen Jahren eindrucksvoll gezeigt, wie modern, vielfältig und qualitativ hochwertig deutsche Weine geworden sind.

Mit jeder Flasche unterstützen wir die Winzer aus der deutschen Region - bewusst.



Wein

rot / rosé

ROSÉ HEROLDREBE



Pfalz, Weingut Studier - halbtrocken

0,2 8

0,75 29

Glänzend, schimmerndes Rot mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren in Bioqualität. Ein leichter fruchtiger Rosé mit wenig Säure.

ROT PRIMITIVO

Apulien, Weingut Castello Monaci - trocken

0,2 9

0,75 31

Ein runder Rotwein aus dem italienischen Apulien aus Primitivo-Trauben. Rubinrot mit leichtem Violett. Kräftig nach roten reifen Beeren und süßen Gewürzen.

ROT ERSTSEMESTER



Pfalz, Weingut Studier - trocken

0,2 9

0,75 31

Ein unkomplizierter feiner Bio-Rotwein mit Aromen von Kirsche und Brombeere.

ROT WINTERSEMESTER

Pfalz, Weingut Studier - trocken

0,2 9

0,75 31

Ein schöner roter Cuveé aus Cabernet Sauvignon und Spätburgunder, aromatische reife Beeren.



Drinks



DER GIN TONIC

Tanqueray Flor de Sevilla + Indian Tonic

4 cl

10

bittersüße pikante Orangen mit komplexen Noten

Noten: Orangen, Wacholder, Koriander



Gin Mare + Indian Tonic

4 cl

11

würzig aromatisch Gin aus Spanien mit feinen Kräuternoten

Noten: Rosmarin, Wacholder, Zitrone, Orange

Illusionist + Indian Tonic

4 cl

12

Erlebe das blaue Wunder aus München. Ein Gin, der überrascht:

Durch seine blaue Farbe wirkt er magisch. Sobald Tonic

zugegeben wird, verwandelt er sich in ein leuchtendes Rosé

Noten: Wacholder, Kardamom, Zitrusfrüchte, Lavendel

APERITIF GEFÄLLIG?

Aperol Spritz

8,5

Aperol, Prosecco DOC Treviso, Soda

Ein beliebter Drink, der wie ein Sonnenuntergang im Glas wirkt.

Bittersüß mit einem Hauch von Orange - Urlaub pur.



Sarti Spritz

8,5

Sarti, Prosecco DOC Treviso, Soda

Der moderne Aperitif - fruchtig süßer Drink, bei dem nicht nur die Farbe frisch wirkt.

Gurken Spritz

8,5

Prosecco DOC Treviso, Gurke, Limette

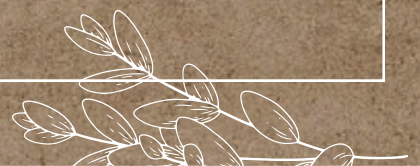
Aufregend anderer Aperitif - nicht zu fruchtig und nicht zu süß. Ein frischer grüner Traum im Glas.

Lillet Wild Berry

8,5

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren

Leichter und fruchtiger Aperitif mit Beeren. Geht immer und schmeckt immer.



Drinks



Flut Aperitif

9

Belsazar Rosé Vermouth, Pink Grapefruit

Erfrischender floraler Aperitif. Mit seiner herben Note und geringerem Alkoholgehalt besonders beliebt.

Sarti Lemon Spritz

8,5

Sarti, Bitter Lemon, Orange

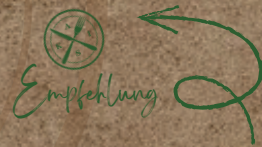
Ein Traum in rosa. Fruchtiger leichter Aperitif - für einen entspannten Abend.

Limoncello Spritz

8,5

italienischer hausgemachter Limoncello, Prosecco DOC Treviso, Soda

frisch, leicht und zitronig. Ein Gruß aus Italien.



8,5

Campari Spritz

Campari, Prosecco DOC Treviso, Soda

samtig bitter, tiefrot und klassisch. Äußerst beliebt in Italien. Überzeugt mit Orangen, Kräuter und Holz.

APERITIF GEHT AUCH OHNE ALKOHOL

Ebbe Aperitif (alkoholfrei)

9

Dr. Jaglas Herber Hibiskus, Pink Grapefruit

Wie der beschwipste Bruder, nur nüchtern - aber genauso gut. Eine Berliner Spezialität aus der Apotheke mit feinen Kräutern.

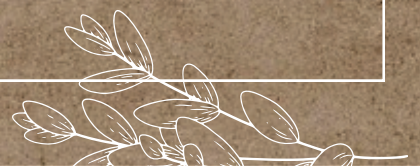


Crodino Spritz (alkoholfrei)

6,5

Crodino, Soda, Orange

Bittersüße Drink, den es seit 1965 gibt. Ähneln dem Aperol Spritz, aber alkoholfrei und etwas weicher im Geschmack.



Cocktails



Wir arbeiten nur mit Qualität und Klasse

Wir verwenden bei allen Cocktails ausschließlich **Premium-Produkte**, die ihr auch in unserer Bar seht. So bestellen wir z.B. das Artischocken-Elixier oder den Herben Hibiskus aus der Jaglas Apotheke in Berlin.

Dr. Jaglas gehört zweifelsohne zu den besten Lebensmittelerzeugern in Deutschland.

Gault & Millau 2025

SHIP DOCTOR'S MULE

11

Dr. Jaglas Artischocken-Elixier, frische Limette, Thomas Henry Ginger Beer

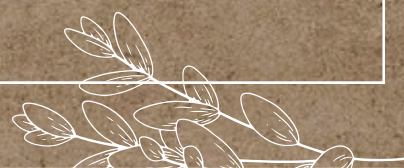
serviert im eiskalten Kupferbecher. Der würzig-scharfe Cocktail eignet sich gut nach üppigen Mahlzeiten und räumt den Magen auf - Danke Doctor.

KAIS TIEFSEETAUCHER

12

Gin Mare, Giffard Crème de Mûre (Brombeere), Giffard Crème de violette (Veilchen), Giffard Orangenblütensirup, frische Zitrone

Taucht in die wilde, tiefblaue Nordsee ein. Der fruchtige Drink ist nix für Südseeschnorchler, sondern mit dem Mix aus drei Spirituosen etwas für echte Tiefseetaucher - Die Farbe ist ein Traum.



Cocktails



WATTENMEERLIEBE

12

Absolut Vodka, Cointreau Orangenlikör, Pepino Peach Pfirsichlikör, frische Zitrone, Cranberrysaft

Ready for love? Die raue Nordsee ist kraftvoll, genauso wie das Wattenmeer. Wir kombinieren liebevoll schwedischen Vodka mit französischen Aromen aus Pfirsich und Orange, dazu die Frische der Zitrone und der herbe Cranberrysaft.

SAIL TO PARIS

10

Belsazar Rosé Vermouth, hausgemachter Orangen-Thymiansirup, frische Zitrone, Thomas Henry Pink Grapefruit

Der leichte Drink ist ein perfekter Begleiter für eine kurze Reise nach Paris. Geht nicht? Denkste.

SOLERO

10

Absolut Vodka, Giffard Vanillesirup, Sahne, Maracujasaft

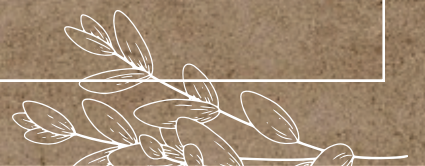
Sommer pur. Der fruchtige Cocktail weckt Sommergefühle und schmeckt dem bekannten Eis verblüffend ähnlich.

ESPRESSO MARTINI

13

Absolut Vodka, Kahlua Kaffeelikör, frischer Espresso, Giffard Vanillesirup

Eleganter Cocktailklassiker - kräftig, cremig und ein Hauch von Süße. Der perfekte Drink für alle Kaffeeliebhaber.





Cocktails

WHISKY SOUR

10

Woodford Reserve Rye Whisky, frischer Zitronensaft, Giffard Zuckersirup

Ein klassischer Whisky Sour mit würzig-sanftem Charakter vom Woodford Reserve Whisky - perfekt ausbalanciert mit frischem Zitronensaft und einem Hauch von Zuckersirup. Ein zeitloser Cocktail mit Tiefe und Eleganz.



CLOVER CLUB



10

Tanqueray Gin Flor de Sevilla, Giffard Himbeersirup, frischer Zitronensaft

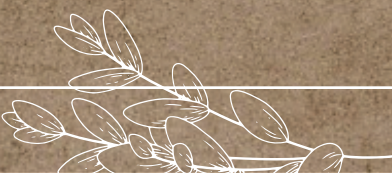
Einst ein exklusiver Club in Philadelphia, USA, für Journalisten, Anwälte und Unternehmer in den frühen 1900er-Jahren - ähnlich dem Baujahr des Alten Eiswerks. Der schaumige Drink verkörpert Stil und urbane Eleganz und rundet den Abend wunderbar ab.

GIN BASIL SMASH

10

Tanqueray Gin Flor de Sevilla, Basilikum, Giffard Rohrzuckersirup, frischer Zitronensaft

Frischer Basilikum trifft auf klaren Gin und saftige Zitrone - ein heller, kräftig grüner, aromatischer Drink mit Kräuterkick. Leicht, lebendig und modern - perfekt für alle, die es spritzig und nicht zu süß mögen.



Spirituosen



GIN

Tanqueray Flor de Sevilla Gin	2 cl	4,5
Illusionist Gin	2 cl	5
Gin Mare	2 cl	5

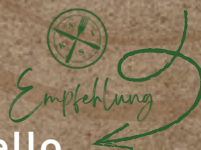
WHISKEY

Jack Daniels <i>Old No. 7</i>	2 cl	4,5
Johnnie Walker <i>Black Label 12 J.</i>	2 cl	5
Glenmorangie <i>Single Malt 10 J.</i>	2 cl	5,5
Woodford Reserve <i>Rye Whisky</i>	2 cl	5,5

RUM

Havana Club <i>3 Anos</i>	2 cl	4
Havana Club <i>7 Anos</i>	2 cl	5
Rumble Harbor <i>Barbados Rum</i>	2 cl	6
Don Papa <i>Baroko Rum</i>	2 cl	5

SPIRITUOSEN



Hausgemachter Limoncello	2 cl	3,5
Dr. Jaglas <i>Artischocken Elixier</i>	2 cl	6
Licor 43 <i>Spanischer Likör</i>	2 cl	4
Linie Aquavit <i>Kümmelschnaps</i>	2 cl	4
Sambuca <i>Anislikör</i>	2 cl	4
Absolut Vodka	2 cl	4
Williams Birne	2 cl	4
Grappa <i>Morbida Marzato</i>	2 cl	4,5
Bailey's <i>Irish Cream</i>	2 cl	4
Ramazotti <i>italienischer Kräuterlikör</i>	2 cl	4
Hullmann <i>Alter Korn</i>	2 cl	4
Bénédictine DOM <i>franz. Kräuterlikör</i>	2 cl	4,5