

## TEE I SAMOVA BIO TEE

<b>STRAIGHT FORWARD BIO</b> Schwarztee Assam	3,80
<b>LOW RIDER</b> Chinesischer Bio Grüntee	3,80
<b>MASTER MINT</b> Bio Nana Minze Tee	3,80
<b>ISTANBUL NIGHTS SPACE</b> Bio Schwarztee/Minze	3,80
<b>SMOOTH OPERATOR SPACE</b> Bio Kamillenblüten	3,80
<b>GIN SOUL SPACE</b> Bio Kräutertee/Wacholderbeere	3,80
<b>GARDEN PARTY</b> Bio Früchtetea	3,80
<b>TEE MIT FRISCHER MINZE UND HONIG</b>	4,40
<b>TEE MIT FRISCHEM INGWER UND ZITRONE</b>	4,40



# Alte Liebe

## SPEISEN

### ALTE LIEBE BRUNCH

**JEDEN 2. SONNTAG & AN FEIERTAGEN**

*gemütlich & lecker mit Freunden & Familie  
brunchen – direkt am Fleet.*

*pro Person 32,00*

*Jugendliche bis zum 12. Lebensjahr 9,50*

*Kinder bis zum 6. Lebensjahr kostenlos*

**MEHR SONNTAG GEHT NICHT!**

*bitte rechtzeitig reservieren*

*040.45060627*

ZUSATZSTOFFE: (1) Farbstoffe, (2) Antioxidationsmittel, (3) Süßungsmittel, (4) Phenylalaninquelle, (5) coffeinhaltig, (6) chininhaltig, (7) Säuerungsmittel, (8) Konservierungsmittel, (9) Verdickungsmittel, (10) Geschmacksverstärker

ALLERGENE: (a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupin, (n) Weichtiere.

Alle Preise in Euro sowie inkl. MwSt. und Service. Mastercard, Visa und EC-Card

## UNSER HAMBURGER KRÜSTCHEN

Frisch gebackenes Rückenschnitzel  
vom Holsteiner Landschwein (140 g) |  
auf geröstetem Krustenbrot vom Bäcker  
Wedemann | Blattsalate | Spiegelei<sup>3,7,a,c,g</sup>

18,90

## BURGER – frisch gegrillt

### BEEF

Special Bun | homemade Beef | 150 g |  
Tomate | Gurke | Rote Zwiebeln | Cheddar |  
Sauce Andalouse | dazu reichen wir  
Gemüsechips<sup>3,7,a,g</sup>

16,90



### VEGGIE

Special Bun | Sauce Andalouse | Ziegenkäse  
gegrillt | Feigenmarmelade | Nüsse |  
dazu reichen wir Gemüsechips<sup>3,7,a,e,g</sup>

16,00

## EIN BISSCHEN HEIMAT

Geschmorte Rinderroulade wie bei Mutttern  
kräftige Bratensoße | Apfel-Gewürzrotkohl |  
hausgemachte Semmelknödel<sup>3,7,8,a,g,j</sup>

21,00

## DER KLASSIKER

Roastbeef „rosa“ kalt (150 g) | mit unserem  
hausgemachtem Remouladen Dip |  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln<sup>3,7,c,g</sup>

19,50

## ETWAS NORDISCH

2 Stück Zarte Matjesfilets mit Bratkartoffeln  
wahlweise:

Klassisch Hausfrauen Art mit Äpfeln |  
Gurken | Roten Zwiebeln<sup>3,7,d,g</sup>

17,50

Auf Bohnensalat mit Speckscheiben  
und unserem Remouladen Dip<sup>3,7,d,g</sup>

17,50

## SPIRITUOSEN UND DIGESTIF

**WODKA SMIRNOFF<sup>l</sup>** 2 cl 4,00  
4 cl 6,00

**TANQUERAY GIN<sup>l</sup>** 5 cl 7,00  
Filler: **THOMAS HENRY** Tonic Water<sup>6</sup> 0,2 l 3,50

**JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY** 4 cl 5,50

**PAMPERO AÑEJO ESPECIAL RUM** 4 cl 6,00  
Filler: **COLA** 0,2 l 3,00

**RAMAZOTTI** 4 cl 5,50

**JÄGERMEISTER<sup>l</sup>** 4 cl 5,00

**GRAPPA NONINO CHARDONNAY<sup>l</sup>** 4 cl 6,50

**HELBING KÜMMEL** 4 cl 4,50

**LOTSE ROGGEN KORN** 4 cl 5,50

**SCHEIBEL OBSTBRAND** 4 cl 5,50

**SAMBUCCA MOLENARI** 2 cl 3,50

**LINIE AQUAVIT** 2 cl 4,00

**JUBILÄUMSAQUAVIT** 2 cl 4,00

## HEISSGETRÄNKE

**CAFÉ CRÈME** 3,50

**ESPRESSO** 2,80

**DOPPELTER ESPRESSO** 4,40

**FLAT WHITE** 4,00

**CAPPUCCINO** 4,00

**MILCHKAFFEE** 4,00

**LATTE MACCHIATO** 4,50

**HEISSE SCHOKOLADE** 4,50

**HEISSE SCHOKOLADE** mit Sahne 5,00

Hafer- oder Sojamilch +0,50

## SCHORLE & HAUSGEMACHTE LIMONADE

**KLINDWORTH SAFT-SCHORLEN** 0,4 l 5,00  
Cranberry | Maracuja | Rhabarber | Apfel

**LIMONADE – HAUSGEMACHT** 0,4 l 5,50  
Limette | Ingwer | Minze

## WASSER & LIMO & SÄFTE

**WATERKANT MINERALWASSER** 0,33 l 3,30  
Ebbe & Sturmflut 0,75 l 7,80

**FRITZ-KOLA**<sup>1,5</sup> 0,33 l 4,00

**FRITZ-KOLA** zuckerfrei<sup>1,3,5</sup> 0,33 l 4,00

**FRITZ-LIMO** Orange<sup>1,2</sup> 0,33 l 4,00

**FRITZ-LIMO** Zitrone<sup>1,2</sup> 0,33 l 4,00

**FRITZ-SPRITZ** Bio Apfelschorle 0,33 l 4,00

**FRITZ-SPRITZ** Bio Rhabarberschorle 0,33 l 4,00

**FRITZ-KOLA MIT ORANGE I  
MISCHMASCH**<sup>1,2</sup> 0,33 l 4,00

**KLINDWORTH** Apfelsaft<sup>2</sup> 0,2 l 3,00

**KLINDWORTH** Orangensaft 0,2 l 3,00

**KLINDWORTH** Maracujasaft 0,2 l 3,00

**KLINDWORTH** Kirschsafte 0,2 l 3,00

**THOMAS HENRY** Bitter Lemon<sup>2,6</sup> 0,2 l 3,50

**THOMAS HENRY** Ginger Ale<sup>1</sup> 0,2 l 3,50

**THOMAS HENRY** Tonic Water<sup>6</sup> 0,2 l 3,50

## AUS UNSERER DELI THEKE

*Für hier oder auf die Hand*

### SMÖRREBRÖD GLEICH HAMBURGBRÖD IM PRINZIP EIN KRUSTEN-BUTTERBROT, RAFFINIERT BELEGT:

 Roter Hummus | gegrillter Räuchertofu |  
Dill-Karotten (Vegan)<sup>3,a</sup> 15,00

 Snofrisk | Radieschen | Grillgemüse |  
Kresse<sup>3,a,g</sup> 13,90

 Rote Bete | Gegrillter Ziegenkäse |  
Feigensenf | Nüsse<sup>3,a,e,g</sup> 15,50

Kartoffelsalat | Roastbeefscheiben |  
Knackgurke | Remouladen Dip<sup>3,7,8,a,g</sup> 17,50

Räucherlachs | Meerrettich |  
Rote Zwiebeln | Dill<sup>3,a,d,g</sup> 17,50

## UNSER WOCHENEINTOPF

*Immer deftig, immer hausgemacht – mit  
Krustenbrot vom Bäcker Wedemann* 9,50

**Stetig wechselnd – Bitte fragen Sie  
unseren Service oder schauen Sie auf  
unsere Tagestafel**

## PASTA – wahlweise mit:

Rindfleischragout „Bolognese“  
mit Parmesan<sup>3,g</sup> 16,50

Vierländer Gemüseragout „Volognese“  
mit Parmesan (Veggie)<sup>3,g</sup> 16,50

## ALTE LIEBE TILLEN

*Ostfriesisch für Planke*

*Unsere liebevoll frisch gebackenen  
Nord-Pizzen, ein Zwischending aus Pizza &  
Flammkuchen, aber halt nordisch & lecker!  
Frische Zutaten sind hier ein Muss!*

### EINE TILLE BIDDE!

#### NORDIC

Räucherlachs | Meerrettich | Rote  
Zwiebeln | Dill | Emmentaler<sup>a,c,d,g</sup> 16,00

#### VEGGIE

Grillgemüse | Knoblauch |  
Mozzarella | Rosmarin<sup>a,c,g</sup> 14,50

#### KLASSIKER

Katenschinken aus Schleswig-Holstein |  
Kirschtomaten | Emmentaler | Schmelz-  
zwiebeln<sup>a,c,g</sup> 15,00

#### BLÖDE ZIEGE

 Ziegenkäse | Honig | Rosmarin |  
Rote Bete | Mandelkrokant<sup>a,c,e,g,h</sup> 15,00

## WAFFELKARTE

*Unsere hausgebackenen Waffeln  
serviert mit frischer Schlagsahne  
& frischem Obst*

**PUDERZUCKER** 5,20

**ZIMT | ZUCKER & FRISCHER APFEL** 7,00

**HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE |  
VANILLESAUCE** 7,80

**SÜSSES MANDELPESTO | FEIGE** 7,80

**GRIECHISCHER JOGHURT |  
HONIG | NUSSMIX** 8,50

+ Kugel Vanilleeis 1,50

+ Callebaut Zartbitter-Ganache 1,50

+ Sahnekaramell-Creme 1,50

+ Erdbeermascarpone 1,50

## FLASCHENWEINE ROT

### 2019 „SUD“ PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

Cantine di San Marzano, Apulien<sup>l</sup>

0,75 l 29,50

Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, sowie Kakao und Vanille. Samtige Textur am Gaumen. Sechsmonatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Körperreich mit warmem, langem Nachhall. 14 % vol.

### 2020 „ENEMIGO MIO“ SIERRA DE LA PILA,

Tierra de Murcia I.G.P.

Casa Rojo, verschiedene Anbaugelände<sup>l</sup>

0,75 l 36,50

Garnacha. Wer sind die natürlichen Feinde der Garnachtraube? Sicherlich sind es die bekannten Schädlinge und Pilzkrankheiten im Weinberg, aber auch die Wildschweine können den Beeren arg zusetzen. Oftmals fressen die Tiere im Herbst die zuckerreichen Trauben und mit dem, was sie übriggelassen haben, muss sich der Mensch zufriedengeben. Der neue Wein „Enemigo mio“ (mein Feind), ist also eine Erinnerung an das traubenverwöhnte Borstentier, welches das Etikett dieses balsamischen und komplexen Weines ziert. Aromen nach Sauerkirsche und Zartbitterschokolade mit leichten Vanillenuancen und Säurefrische die sich perfekt verbinden. 13,5 % vol.

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 35 %.

Jahrgangswechsel vorbehalten.

## BIER

**JEVER PILSNER<sup>a</sup>** 0,3 l 4,00  
vom Fass 0,5 l 5,30

**ALLGÄUER BÜBLE** 0,3 l 4,00  
Bier Edelbräu<sup>a</sup> vom Fass 0,5 l 5,30

**ALSTER / RADLER<sup>1,2,a</sup>** 0,3 l 4,00  
0,5 l 5,30

**JEVER FUN<sup>a</sup> alkoholfrei** 0,33 l 4,00

**JEVER FUN ZITRONE<sup>a</sup>** 0,33 l 4,00  
alkoholfreier Biermix

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN<sup>a</sup>** 0,5 l 5,50

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN<sup>a</sup>** 0,5 l 5,50  
alkoholfrei

### 2019 ZWEIGELT NEUSIEDLER SEE DAC

Salzl, Burgenland<sup>l</sup> 0,15 l 6,50  
trocken; Strahlend tiefdunkle rubinrote Farbe mit fast schwarzem Kern und violetter Randaufhellung. Angenehme reife Frucht in der Nase; ohne Ecken und Kanten. Am Gaumen angenehm dicht und vollmundig, jedoch wunderbar weich und samtig, angenehmer Tanningrip und herrlich eingebundene Säurestruktur. 13 % vol.

### 2020 „LETARGO“ TEMPRANILLO

Bodegas Mateo, Rioja D.O.C.<sup>a,l</sup> 0,15 l 6,50  
Schöne Aromatik von Schwarzkirschen. Eher leicht und schöne Primärfrucht. 14 % vol.



*Alte Liebe*  
**GETRÄNKE**

## FLASCHENWEINE WEISS

### 2020 GRAUER BURGUNDER

Lisa Bunn, Rheinhessen<sup>l</sup> 0,75 l 32,00  
2020 bringt eine herrliche Frucht von gelben Aprikosen und weicher gelber Birne. Trotzdem hat dieser Grauburgunder eine lebendige Säure und einen zarten cremigen Abgang. 13,5 % vol.

### 2021 SAUVIGNON BLANC

Daniel Mattern, Rheinhessen<sup>l</sup> 0,75 l 28,00  
trocken; Der Sauvignon Blanc ist besonders fruchtig. In der Nase zeigt er Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht und Stachelbeere. Knackig frisch und aromatisch im Geschmack. Schön trocken mit viel Frucht. 13 % vol.

### 2020 GELBER MUSKATELLER „STEINBOCK“

Hörner, Pfalz<sup>l</sup> 0,75 l 28,00  
trocken; Einen offenen Schlagabtausch bieten sich Aromen von Litschi, Holunder, Johannisbeere, Muskat und Zitronenschalen. Tobt förmlich im Glas. Ungestüm breitet sich die Aromatik im Mund aus und bleibt nach dem Schlucken minutenlang erhalten, falls man mit dem nächsten Schluck noch so lange warten kann. 12,5 % vol.

## FLASCHENWEINE ROSÉ

### 2020 CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC

Hecht & Bannier, Languedoc<sup>l</sup> 0,75 l 39,50  
Grenache, Cinsault und Syrah. Die Winzer haben sich beim Provence Rosé für einen anderen Ansatz als für den Languedoc Rosé entschieden. Sie möchten, dass dieser Wein den mineralischen Charakter der großen Roséweine behält, blumig und komplex. 13,5 %

## APERITIF

**APEROL SPRITZ**<sup>6,1</sup> 0,35l 9,00

Aperol | Prosecco | Soda

**LILLET WILD BERRY**<sup>6,1</sup> 0,35 l 9,00

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry |  
Waldbeeren

**HUGO**<sup>6,1</sup> 0,35 l 9,00

Holunderblütensirup | Prosecco |  
Soda | Minze

**CAMPARI SODA**<sup>1,1</sup> 0,25 l 6,50

**CAMPARI ORANGE** 0,25 l 6,50

**PORTO TONIC**<sup>6,1</sup> 0,35 l 9,00

Weißer Portwein | Dry Tonic Water |  
Orangenzeste | Minze

**BELSAZAR ROSÉ TONIC**<sup>6,1</sup> 0,35 l 9,00

Belsazar Rosé Wermut | Tonic Water

**MARTINI** 5 cl 5,00

extra dry | bianco | rosso

**DRY FINO SHERRY** 5 cl 5,00

## SECCO & PROSECCO

### PROSECCO

Frivolo, Prosecco delle Venezie D.o.C.

Cielo e Terra 0,1 l 6,00

### SECCO ROSÉ

Weingut von Winning, Pfalz 0,1 l 6,50

Von Winning Secco Rosé ist ein kohlenstoffhaltiger Pinot  
Noir Rosé, der herrliche, prickelnde Frische mit saftigen Bee-  
renaromen kombiniert.

### RHABARBER SPRITZ

#### ROSÉ SECCO I AUF EIS

Daniel Mattern, Rheinhessen 0,35 l 9,00

Der leckere Secco mit der knalligen Farbe, aus echtem Rha-  
barberstangen plus Spaß und Genuss Garantie. Der Rhabarber  
wird in Riesling und Frühburgunder eingelegt und erzielt da-  
durch einen fein herben Geschmack mit animierender Säure.

## OFFENER WEISSWEIN

### 2020 WEISSER BURGUNDER

#### MIT FREUNDEN

Anette Closheim, Nahe<sup>1</sup> 0,15 l 7,50

Kräftig, fruchtig verspielter Burgunder – der grandiose Som-  
mer ist in diesem Wein wahrlich eingefangen. 13 % vol.

### 2020 „SURFING“ CHARDONNAY

Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz<sup>1</sup> 0,15 l 7,00

trocken; Schöne Fruchtaromatik, Apfel, Zitrus, kein Holz. Im  
Mund sehr ausgewogen bei weicher Säure und klarer Frucht.  
Typische Fülle, unkomplizierter, sympathischer Typ. 12,5 % vol.

### 2020 BLANC DE NOIR

Secklinger, Pfalz<sup>1</sup> 0,15 l 7,00

trocken; Ein Trinkwein mit viel Zug und Spaß, frei nach dem  
Motto, dass eine Flasche am Tag oder Abend nicht reichen  
soll. Die Trauben werden nicht physiologisch reif gelesen,  
Säure, leichte Rote Würze, helle gelbe Frucht gepaart mit 9  
g/l RZ sorgen für einen leichten Kabi Charakter mit viel Trink-  
fluss. 11 % vol.

### 2020 GRAUER BURGUNDER

#### „TRAUBE-LIEBE-HOFFNUNG“

Weber, Baden<sup>1</sup> 0,15 l 7,00

trocken; Volles Bukett mit intensiven Duftaromen, die auf Bir-  
ne, Ananas, Zitrusfrüchte, Rosinen und Trockenobst schließen  
lassen – saftig, fruchtig & lecker. 12,5 % vol.

## OFFENER ROSÉWEIN

### HORNY ROSÉ „STIER“

Hörner, Pfalz<sup>1</sup> 0,15 l 7,00

feinherb; Spätburgunder, Merlot und Cabernet Dorsa.  
Leuchtendes Pink, fruchtig-würzige Nase nach Erd-, Him- und  
Stachelbeeren sowie etwas Paprikabeeren duftet aus dem  
Glas. 13 % vol.

## OFFENER ROTWEIN

### 2018 „INCOGNITO“

Rotweincuvée, trocken

Philipp Kuhn, Pfalz<sup>1</sup> 0,15 l 8,50

trocken; Wie bekannte Köche, so haben auch Winzer  
ihre geheimen Vorlieben. Diese Cuvée besteht aus ei-  
nigen nationalen und internationalen Rotweinrebsor-  
ten. Diese wollen aber unerkannt bleiben – Incognito –  
eben. Nachahmung ausgeschlossen! Traditionelle Maische-  
gärung, 15 Monate Ausbau in älteren Barriquefässern aus  
französischer Eiche ergeben einen mittelschweren Rotwein  
mit wunderbaren Frucht Akzenten. 13 % vol.