

KIEBITZBERG

APERITIF

APEROL SPRITZ (D)

Aperol, Prosecco, Soda, Eis & Orange 7.90

Auch alkoholfrei erhältlich



APEROL MARACUJA (D)

Aperol, Prosecco, Maracuja, Eis & Orange 8.50

Auch alkoholfrei erhältlich

RESTAURANT & CAFÉ

SARTI SPRITZ (D)

Rosa Sarti, Prosecco, Soda & Minze 7.90

LILLET WILDBERRY (D)

Lillet, Wildberry Tonic, Blaubeeren, Eis & Minze 7.90

LIMONCELLO SPRITZ (D)

Limoncello, Prosecco, Soda, Eis & Minze 7.90

Auch alkoholfrei erhältlich

BELSAZAR (8)

Belsazar Vermouth, Tonic, Eis & Orange 7.90

NEGRONI „DER KLASSIKER“

Gin, Campari, Vermouth Rot, Eis & Orange 10.50

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE SUPPE (F,A,E) 8.20

Je nach Saison, sprechen Sie uns gerne an!

ITALIENISCHES KNOBLAUCH-FOCCACIA (A,F) 8.90

frisch gebacken, serviert mit Aioli & Trüffel-Mayonnaise

BUNTER BLATTSALAT (H,K,L) 5.30

Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Kerne-Mix & American Dressing

GEBRATENE PIRI PIRI GARNELEN (E,11) 10.80

In Knoblauchöl gebraten, verfeinert mit Chili & Knoblauch

KIEBITZBERGER BRUSCHETTA (A,F) 11.90

3 Scheiben Ciabatta Brot, Cherrytomaten, Ziegenkäse & Honig

PASTA & SALAT

PENNE AGLIO E OLIO (E,F) 19.20

Gebratene Garnelen, Knoblauchöl, Cherrytomaten, Rucola & Parmesan

Wahlweise mit Hähnchen 18.50

KNACKIGE BLATTSALATE (H,K,L) 11.90

Blattsalate, Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Kerne-Mix & American Dressing oder Honig-Senf-Vinaigrette

MIT ZARTEM HÄHNCHENBRUSTFILET 17.50

MIT GEGRILLTEN GARNELEN 18.50

MIT ZIEGENKÄSE 16.90

VEGGIE & VEGAN

HAUSGEMACHTES VEGANES CURRY (A) 16.50

Saisonaes Gemüse, Curry-Kokos-Sauce & Duftreis

GRATINierter ZIEGENKÄSE(A,F,G) 13.50

Honig, Sesam, Salat & Brot

VEGGIE FLAMMKUCHEN (A,F) 13.20

Paprika, Mais, Rucola & Parmesan

PENNE VEGETARISCH (E,F) 14.50

Knoblauchöl, Cherrytomaten, Rucola & Parmesan

FISCH

LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN (F,A,B,H) 26.50

Kartoffelstampf, gebratene Waldpilze & Zitronenweissweinsauce

DREIERLEI VOM FISCH (A,B,F,H) 23.90

Filets vom Seelachs, Lachs & Kabeljau, Salzkartoffeln, Salat & Zitronenweissweinsauce

SCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN „Finkenwerder Art“ (A,B,H,F) 26.50

Salzkartoffeln, zerlassene Butter & Salat

KABELJAUFILET (A,B,F,K,H) 24.50

Kartoffelstampf, Salat & Senfsauce

SCHOLLENFILET (A,B,F) 19.90

2 gebratene Schollenfilets, Salzkartoffeln, Salat & Remoulade

FISH & CHIPS (A,B,F,I,H) 18.50

Knusprige Dorschfilets, Pommes, Salat & Remoulade

MATJESFILET „HAUSFRAUENART“ (B,F,6) 17.20

Äpfel und Zwiebeln in Sahnesauce & Bratkartoffeln

FLEISCH

HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL 18.00

Kassler, Kohlwurst, Senf mit karamellisierten Kartoffeln oder Bratkartoffeln
Auf Wunsch mit Schweinebacke 19.90

GESCHMORTE ENTENKEULE 19.90

Kroketten, Rotkohl & Enten-Pflaumen Jus

SAFTIGES RUMPSTEAK (F,H) 29.90

Pommes, Salat, Steakpfeffer & Kräuterbutter

ZARTE SCHWEINELENDCHEN (F,2) 19.50

Bratkartoffeln & Rahmsauce mit grünem Pfeffer

GESCHNETZELTES NACH ART DES HAUSES (F,H) 16.20

vom Schwein in Sahnesauce, Kartoffelrösti & Gurkensalat

HOLSTEINER SAUERFLEISCH (E,K,6) 16.90

vom Schweinenacken in Aspik, Bratkartoffeln, Salat & Remoulade

CURRY MIT HÄHNCHEN (A) 19.50

zartes Hähnchenbrustfilet, saisonales Gemüse in Curry-Kokos-Sauce & Duftreis

KNUSPRIGES SCHNITZEL „Wiener Art“ (A,I) 19.50

Bratkartoffeln & Gurkensalat

KNUSPRIGES SCHNITZEL „Jäger Art“ (A,I,1) 19.50

Pommes & Champignon-Rahm-Sauce

FLAMMKUCHEN FRISCH AUS DEM OFEN (A,F) 13.50

Speck, Crème fraîche, Rucola, Lauchzwiebeln & Parmesan

CURRYWURST & POMMES (A,2) 12.90

FÜR DIE KLEINEN

KLEINES KABELJAUFLET (8) 8.90

mit Salzkartoffeln

PENNE (A) 6.50

mit Tomatensauce

CHICKEN NUGGETS (A) 7.80

mit Pommes

WILL ICH NICHT... kostnix ;)

ETWAS SÜSSES GEHT IMMER

FLAMBIERTE CRÈME BRÛLÉE (F,I) 7.90

MOUSSE AU CHOCOLAT (F) 8.80

Waldbeersauce, Beeren & Minze

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA (F) 7

Waldbeersauce

ESPRESSO AFFOGATO (F,7) 4.20

HEISSGETRÄNKE

POTT KAFFEE 3.00

CAFÉ CREMA 3.50

ESPRESSO (7) 2.40

ESPRESSO DOPPELT (7) 3.80

ESPRESSO MACCHIATO (7,F) 2.80

CAPPUCCINO (7,F) 3.50

MILCHKAFFEE (7,F) 4.00

LATTE MACCHIATO (7,F) 4.50

ICED LATTE MACCHIATO (7,F) 4.20

HEISSE SCHOKOLADE (7,F) 4.50

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE (7,F) 5.00

LUMUMBA (7,F) 6

GROG 4.50

APFEL INGWER PUNSCH 4.90

APFEL INGWER PUNSCH MIT BALTIC WAVE GIN 7.50

TEE VON KEO (VERSCH. SORTEN) 3.50

EARL GREY/ DARJEELING/ INSEL DER SINNE

GRÜNER TEE/ PFEFFERMINZ/ KAMILLE

ROOIBOS KARAMELL/ SUPERFRUIT

WASSER

MAGNUS FEINPERLIG 0,25l 3 - 0,75l 7

MAGNUS STILL 0,25l 3 - 0,75l 7

SOFTDRINKS VON COCA COLA

COLA 0,3l (4,5,6,7) 3.90

ZERO 0,3l (4,5,6,7,10) 3.90

ORANGE/ ZITRONE/ SPEZI 0,3l (1,3,4,6) 3.90

BITTER LEMON/

GINGER ALE / TONIC 0,2l (4,8,3) 3.50

S Ä F T E VON VAHINGER

APFEL/ BANANE/ KIRSCH/ ORANGE
JOHANNISBEERE / MARACUJA / RHABARBER 0,3l 4.30
ALS SCHORLE 3.80

B I E R E VON KROMBACHER

PILS /ALSTERWASSER (A) 0,25L 3.00 – 0,4L 4.80
PILS ALKOHOLFREI 0,0% (A) 0,33L 3.80
ALSTER ALKOHOLFREI 0,0% (A) 0,33L 3.80
DUNKEL (A) 0,3L 3.80
WEIZEN (A) 0,5L 5.90
WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5L 5.90
STARNBERGER HELLES (A) 0,3L 3.80

D I G E S T I F

HONIG MELONEN LIKÖR 2CL 2.50
SCHIT-LOT-EM 2CL 2.50
VODKA 2CL 2.50
FÜRST BISMARCK 2CL 2.50
HELBING KÜMMEL 2CL 2.50
SAMBUCA MOLINARI 2CL 2.50
MARTINI BIANCO 4CL 4
RAMAZZOTTI 2CL 3.00
JÄGERMEISTER 2CL 2.50
JUBI 2CL 2.50
LINIE 2CL 2.50
GRAPPA 2CL 3.50
BAILEYS AUF EIS 4CL 3.50
CALVADOS 2CL 3.90
OBSTBRÄNDE PRINZ 2CL 3.90
HIMBEERE/ HASELNUSS
ZWETSCHGE/ WILLIAMSBIERNE/ MARILLE

L O N G D R I N K S 4CL INKL. SOFTDRINK

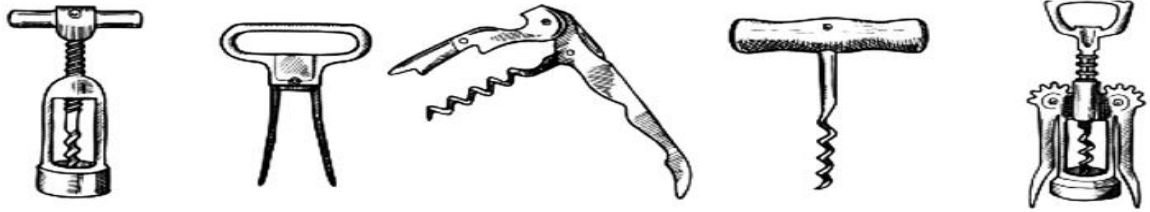
GIN 9.50
HENDRICK'S/ GIN SUL/
TANQUERAY/ ENGINE/ BALTIC WAVE

VODKA (A) 8.00
ABSOLUT VODKA

WHISKY (A) 8.00
JOHNNIE WALKER/ JACK DANIELS

RUM 8.00
HAVANNA/ BARCADI/ KRAKEN

VERMOUTH (D) 8.00
CAMPARI



UNSERE WEINE

WEISSWEINE

SAUVIGNON BLANC STELLENRUST

Aus Südafrika. Spritzige Säure trifft auf Fruchtnoten und den Duft von grünem Gras. Das Aroma von frisch gepflückten Stachelbeeren ist sehr präsent. Wirkt am Gaumen sehr frisch und pikant. 0,2L 7.50
0,75L 26.50

GEWÜRZTRAMINER A. DIEHL

Vom Weingut a. Diehl aus der Pfalz.

Floraler Duft von rosenblüten und ein Hauch von frischem Fenchel. Im Mund

Weich und cremig mit milder Säure. Deutlich süß aber nicht dominant. 0,2L 6.90 - 0,75L 25

GRAUBURGUNDER "BULLSHIT"

Deutscher Grauburgunder aus der Pfalz vom Weingut Emil Bauer. Aromatisch nach Zitrusfrüchten, im Geschmack leicht bitter und herrlich fruchtig 0,2l 7.50 - 0,75l 26.50

METZGER PRACHTSTÜCK

Cuvée aus Chardonnay & Weißburgunder vom Weingut Metzger. Sehr frisch und fruchtig. Gelbes Steinobst und ein Hauch Würzigkeit unterstreichen die Charakteristik. Das macht Lust auf ein weiteres Glas – eben ein Prachtstück. 0,2L 6.90 - 0,75L 25

CIPRIANO LUGANA DOC

Dieser Wein bezaubert mit deinen Aromen von Zitrusfrüchten, Beeren und Äpfeln. Fruchtige frische trifft auf Schmelz und cremiges mundgefühl. Rund, zugänglich und hervorragend ausbalanciert.

0,2L 7,50 - 0,75l 26,50

PROSECCO

PROSECCO FRIZZANTE

Aus Venetien, trocken, feinfruchtig, mild, süffig mit Bügelverschluss (Metico) magenfreundlich, da wenig Kohlensäure. Vini Tonon 0,1L 3,90 - 0,75L 22

R O S É W E I N E

A. DIEHL ROSÉ „EINS ZU EINS“

Fruchtiges Bukett mit einem ganzen Korb voller roter Früchte, weckt er Erinnerungen an den letzten Urlaub. Saftig am Gaumen, süffig und einfach nur unverschämt lecker. Unkompliziert, rund und schmatzig.
0,2L 6.50 - 0,75L 24

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE

Dieser Rosé wurde von Bratt Pitt mit Familie Perrin kreiert. Er schmeckt fruchtig und frisch. Die Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten machen den Rosé zu einem Genuss. Der Wein ist der perfekte Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte aber auch für Geflügel.
0,75L 39

R O T W E I N E

DADA NO.1

Malbec, Bonard

Aus Argentinien, trocken, vollmundig, würzig und fruchtig, passend zu Steaks und Fleischgerichten. It's dada time ;-)
0,2L 6.80 - 0,75L 24

PRIMITIVO

Terre di Montelusa

Puglia IGP

Aus Apulien, trocken, weich, harmonisch mit feinsten Aromen von getrockneten Aprikosen, reife Pflaumen und einem verführerischen Hauch von Zimt.
0,2L 6.50 - 0,75L 23

C H A M P A G N E R

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

Aus Champagne Frankreich. Der Moët & Chandon Ice Impérial ist der erste Champagner, der speziell dafür kreiert wurde, auf Eis serviert zu werden. Aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir Trauben. Der höhere Anteil an Pinot Noir sorgt für Struktur, Fülle und intensive Fruchtaromen, während der Chardonnay Frische und Eleganz einbringt. 0,75L 99