

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

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

V O R S P E I S E N

HAUSGEMACHTE SUPPE (F,A,E) 8.20

Je nach Saison, sprechen Sie uns gerne an!

ITALIENISCHES KNOBLAUCH-FOCACCIA (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

KIEBITZBERGER BRUSCHETTA (A,F) 11.90

3 Scheiben Ciabatta Brot, Cherrytomaten, Ziegenkäse
& Honig

TEMPURA GARNELEN (A,E,11) 12.90

Frittierte Garnelen, Cocktaildip

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 GARNELEN 18.50

MIT ZIEGENKÄSE 16.90

VEGGIE & VEGAN

HAUSGEMACHTES VEGANES CURRY (A) 16.50

Saisonaies Gemüse, Curry-Kokos-Sauce & Duftreis

GRATINierter ZIEGENKÄSE (A,F,G) 13.50

Rösti, Honig, Sesam, Feigensenf, Salat & Brot

VEGGIE FLAMMKUCHEN (A,F) 13.20

Paprika, Mais, Rucola & Parmesan

PENNE VEGETARISCH (E,F) 16.50

Knoblauchöl, Gemüse, Rucola & Parmesan

OFENKARTOFFEL (F,H,K,L) 12.50

Sour Creme & Salat

WAHLWEISE MIT HÄHNCHENBRUSTFILET 17.50

WAHLWEISE MIT GARNELEN 18.20

FLEISCH

SAFTIGES RUMPSTEAK (F,H) 29.90

Pommes, Salat, Steakpfeffer & Kräuterbutter

ZARTE SCHWEINELENDCHEN (F,2) 20.90

Bratkartoffeln & Rahmsauce mit grünem Pfeffer

US BEEF BURGER (A,F) 21.90

200 Gramm Rinder-Patty, Salat, Knoblauch-Mayo, Zwiebelchutney, Tomate & getrocknete Zwiebel, Pommes

GESCHNETZELTES NACH ART DES HAUSES (F,H) 16.20

vom Schwein in Sahnesauce, Kartoffelrösti & Gurkensalat

HOLSTEINER SAUERFLEISCH (E,K,6) 17.90

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) 19.90

Bratkartoffeln & Gurkensalat

KNUSPRIGES SCHNITZEL „Jäger Art“ (A,I,1) 19.90

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

F I S C H

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

Kartoffelstampf, gebratene Champignons & Zitronen-
Weißweinsauce

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

Filets vom Seelachs, Lachs & Kabeljau, Salzkartoffeln, Salat &
Zitronen-Weißweinsauce

SCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

„FINKENWERDERART“ (A,B,H,F) 26.50

Salzkartoffeln, zerlassene Butter & Salat

SCHOLLENFILET (A,B,F) 23.90

Zwei gebratene Schollenfilets auf Kartoffelstampf,
dazu Gurkensalat & Senfsauce

KABELJAUFILET-LOINS (A,B,F,K,H) 25.90

Kartoffelstampf, Salat & Senfsauce

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

Knusprige Fischfilets, Pommes, Salat & Remoulade

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ (B,F,6) 18.20

Äpfel und Zwiebeln in Sahnesauce & Bratkartoffeln

MIX PFANNE pikant (E,11) 21.90

10 Garnelen, Champignons, Tomaten, Knoblauch & Ciabatta Brot

FÜR DIE KLEINEN

KLEINES KABELJAUFILET (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

Waldbeerensauce, Beeren & Minze

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA (F) 7.00

Waldbeerensauce

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
TEE VON KEO (VERSCH. SORTEN) 3.50
EARL GREY/ DARJEELING/ INSEL DER SINNE
GRÜNER TEE/ PFEFFERMINZ/ KAMILLE
ROOIBOS KARAMELL/ FRÜCHTETEE

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

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/ WILLIAMSBRINE/ ZWETSCHGE

LONGDRINKS 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/ BACARDI/ 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 25.00

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 25.00

CIPRIANO LUGANA DOC

Dieser Wein bezaubert mit seinen 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

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 24.00

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE

Dieser Rosé wurde von Brad 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 39.00

ROTWEINE

LE COCHONNET MERLOT

Dieser Sortenreine Rotwein zeigt die besten Eigenschaften der beliebten Rebsorte Merlot. Dieser samtig-weiche, trockene und verführerische fruchtige Rotwein verwöhnt nicht nur den Gaumen, sondern auch die Nase mit Kirsche und Johannisbeere.
0,2L 6.90 - 0,75L 24.00

PRIMITIVO

Terre di Montelusa

Puglia IGP

Aus Apulien, trocken, weich, harmonisch mit feinsten Aromen von getrockneten Aprikosen, reifen Pflaumen und einem verführerischen Hauch von Zimt.
0,2L 6.50 - 0,75L 23.00

CHAMPAGNER

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 99.00

PROSECCO

PROSECCO FRIZZANTE

Aus Venetien, trocken, feinfruchtig, mild, süffig mit Bügelverschluss (Metico) magenfreundlich, da wenig Kohlensäure. Vini Tonon 0,1L 3,90 - 0,75L 22.00