

NUR HIER BEI UNS: **REGIONALE GINS**

„NO 1“ SANDDORN GIN & TONIC 11,50

REGIONAL – MIT FEIN HERBER SÄURE DER SANDDORNBEERE, AUFGEFÜLLT MIT TONIC WATER

„NO 2“ HIMBEER - CHILI GIN & TONIC 11,50

REGIONAL – FEIN SÜSSLICH, FRUCHTIGE SCHÄRFE, AUFGEFÜLLT MIT TONIC WATER

„NO 3“ MANGO - BLACK PEPPER GIN & TONIC 11,50

REGIONAL – KFÄFTIGER WACHOLDER MIT FRUCHTIGER MANGO UND LEICHTER SCHÄRFE, AUFGEFÜLLT MIT TONIC WATER

„NO 4“ DARSSER SOMMER GIN & TONIC 11,50

REGIONAL – SCHWARZE JOHANNISBEERE, LIMETTEN UND ORANGENGESCHMACK, AUFGEFÜLLT MIT TONIC WATER

„NO 5“ KÜSTENGIN & TONIC 11,50

REGIONAL – KRÄFTIG, KLASSISCH, MIT DOPPELT WACHOLDER AUFGEFÜLLT MIT TONIC WATER

EXKLUSIV HIER:
UNSER COCKTAIL DES JAHRES

GINGER BASIL SMASH



GIN NO 5, LIMETTE, BASILIKUM, BASILIKUMSIRUP, ZITRONE, ZUCKERSIRUP, EISWÜRFEL 12,50



UNSERE GINS ERHALTEN SIE AUCH IM THIEME KONTOR, STRANDSTRASSE 54 IN ZINGST

SPRITZIGE APERITIVS

„ORANGE GINGER“ APEROL & SOMERSBY ORANGE SPRITZ, 8

BODDENBOWLE BIO SANDDORN SPRITZIGER WEISSWEIN (SAISONAL) 6,50

PROSECCO 5,50

„APEROL SPRITZ“ 8,50

„ERDBEER SPRITZ“ 9

„RHABARBER SPRITZ“ APEROL, PROSECCO, RHABARBER-SAFT, EIS 9

„SANDDORN SPRITZ“ APEROL, PROSECCO, SANDDORN-NEKTAR, EIS 9

„HUGO“ PROSECCO, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, MINZE, EIS 8,50

LIMONCELLO SPRITZ ZITRONENLIKÖR, PROSECCO, EIS & LIMETTE 9,50

LILLET WILDBERRY LILLET, WILDBERRY, EIS & HIMBEEREN 9,50

DIE ALKOHOLFREIE VARIANTE DES APEROL SPRITZ

„CRODINO APERITIVO“ – ALKOHOLFREI 6,50
ITALIENS BELIEBTESTER BITTER, AUFGEFÜLLT MIT SPRUDEL & ORANGE.



CREMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT 0,75L
MIT AROMEN VON HIMBEEREN, ERDBEEREN UND JOHANNISBEEREN.
HIMBEERROSA & FEINPERLIG AM GAUMEN 60

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT CHAMPAGNER 0,75L
KLASSISCH, PERLIG, ERFRISCHEND 80

FISCHGERICHT DES JAHRES 2024

„KÜSTENPERLE“ (GINGER)

GENIESSEN SIE EIN ZARTES THUNFISCHSTEAK,
KURZ VON JEDER SEITE ANGEBRATEN:
AUSSEN HEISS UND INNEN „RARE“

GETOPPT MIT GERÖSTETEM SESAM.

AN FRISCHEM SALAT AUS GRÜNEM BLATTSALAT,
TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN UND PAPRIKA
UND FRUCHTIGEM DRESSING 26,50

UNSER THUNFISCH STAMMT AUS
NACHHALTIGEM FANG
UND IST MSC-ZERTIFIZIERT.

GERNE KÖNNEN SIE DEN THUNFISCH ERGÄNZEN,
DURCH:

GOLDENE POMMES FRITES 4,90

ODER

EINE OFENKARTOFFEL
MIT SOUR CREME GEFÜLLT 6,50

NASCHKARTE

HAUSGEBACKENE WAFFELN ...

TÄGLICH BIS 17 UHR

... MIT PUDERZUCKER 7

... MIT APFELMUS UND SAHNE 8,50

...MIT VANILLEEIS & SAHNE 8,50

... MIT KIRSCHEN, VANILLEEIS & SAHNE 9,50



SUPPEN

KRÄFTIG FRUCHTIGE TOMATENSUPPE

CREMIGE TOMATENSUPPE – NUR TOMATE, GEWÜRZE UND KRÄUTER, BAGUETTE 8

AHRENSHOOPER FISCHSUPPE

KLARE FISCHSUPPE MIT FISCHFILETSTÜCKEN UND GEMÜSESTREIFEN, BAGUETTE 10

SAMTIGES MARONENSÜPPCHEN

MIT GERÖSTETEN MARONEN UND FEINEN GEWÜRZEN.

CREMIGE KONSISTENZ UND VOLLMUNDIGER GESCHMACK, ZITRONEN-CROUTONS 8

KLEINER BROTKORB EXTRA MIT SECHS SCHEIBEN FRISCHEM BAGUETTE MIT DIPP 6

PASSEND ZU UNSEREN SUPPEN:

STÜCK GARNELE EXTRA 2,20

STÜCK EDLE BLACK TIGER PRAWN EXTRA 3,50

KLEINIGKEITEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT

EIN BUNTES ALLERLEI VON PARIKA, TOMATE, GURKE UND GRÜNEM SALAT 8,50

ZIEGEN-SCHAFSKÄSE-TALER

SEHR MILDER ZIEGEN-SCHAFSKÄSE-TALER GEGRILLT,
MIT KNACKIGEM SALAT UND FEINEM HONIG-SENF-DRESSING 17

GARNELENSPIESSCHEN

ZWEI SPIESSCHEN MIT JEWEILS DREI STÜCK GEBRATENEN GARNELEN,
EIN FEINES SCHÄLCHEN SOUR CREME UND DAZU FRISCHES CIABATTA 15,50

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREME

FRISCH GEBACKENE KARTOFFEL AUS DEM OFEN,
SERVIERT MIT EINER SOUR CREME UND FRISCHEN KRÄUTERN
UND EINEM KLEINEN BUNTEN SALAT MIT UNSEREM HONIG-SENF-DRESSING 15,50

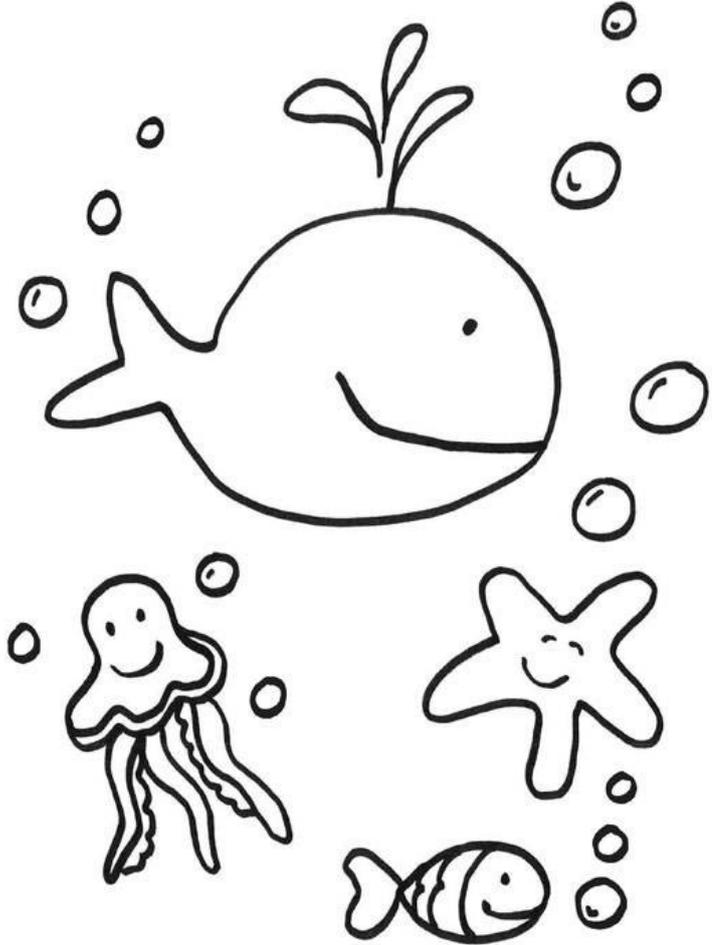
KINDERKARTE

BANDNUDELN MIT TOMATENSAUCE 9,50

FISCHFILET MIT POMMES FRITES, KETCHUP & MAYO 10,50

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES, KETCHUP & MAYO 10,50

CREMIGER MILCHREIS MIT APFELMUS ODER ZIMT & ZUCKER (KALT ODER WARM) 8,50



SALATE

SALAT „OSTSEEFRISCHE“

JUNGE, BUNTE SALATBLÄTTER MIT GEBRATENEM HÄHNCHEN,
MIT TOMATEN, PAPRIKA, GURKEN UND HEIDELBEEREN.
DAZU SERVIEREN WIR UNSER HONIG-SENF-DRESSING. 20

SALAT MIT SAFTIGEN RUMPSTEAKSTREIFEN

GENIESSEN SIE EINEN KNACKIGEN UND FRISCHEN SALAT
MIT FEINEN STREIFEN VOM RUMPSTEAK,
FEINEN GRÜNEN SALATBLÄTTERN, TOMATEN, PAPRIKA UND GURKEN,
DAZU SERVIEREN WIR UNSER HONIG-SENF-DRESSING. 25

SALAT MIT FISCHFILET DES TAGES ODER GARNELEN

GENIESSEN SIE EINEN KNACKIGEN UND FRISCHEN SALAT MIT UNSEREM FISCHFILET DES TAGES,
ODER MIT 7 STÜCK GEBRATENEN GARNELEN,
BUNTEN SALATBLÄTTERN, TOMATEN, PAPRIKA UND GURKEN,
DAZU SERVIEREN WIR UNSER HONIG-SENF-DRESSING. 22

SALAT MIT ZIEGEN-SCHAFSKÄSE

EIN FRISCHER SALAT MIT KNACKIGEN, JUNGEN SALATBLÄTTERN,
MIT TOMATEN, PAPRIKA UND GURKEN,
DAZU SERVIEREN WIR UNSER HONIG-SENF-DRESSING.
GETOPPT MIT UNSEREM KÖSTLICHEN, MILDEN ZIEGEN-SCHAFSKÄSE
UND WALNUSSESPITTERN. 21

ALLE SALATE REICHEN WIR MIT ZWEI SCHEIBEN FRISCHEM BAGUETTE.

PASTA

PESTO-PASTA

FRISCHE TAGLIATELLE SERVIERT MIT EINEM PESTO DES TAGES,
VERFEINERT MIT GEHOBELTEM GRANA PADANO, ITALIENISCHEM OLIVENÖL
UND GETOPPT MIT FEINEN, GESCHMORTEN CHERRYTOMATEN. 16,50

PASTA MIT SPINAT & ZIEGEN-SCHAFSKÄSE

FRISCHE TAGLIATELLE MIT SPINAT
UND UNSEREM CREMIGEN UND MILDEN ZIEGEN-SCHAFSKÄSE,
IN SOJA-RAHM UND GETOPPT MIT WALNUSSSPLITTERN. 19,50

DER KLASSIKER: BOLOGNESE

FRISCHE TAGLIATELLE SERVIERT MIT HERZHAFTER SAUCE AUS
HACKFLEISCH VON SCHWEIN UND RIND, ITALIENISCHEN KRÄUTERN
FRUCHTIGER TOMATENSAUCE UND FEINEN GEMÜSESTÜCKCHEN. 17,50

RINDERFILET-PASTA

DIESES GERICHT IST EIN ECHTER GENUSS!
MIT ZARTEN STREIFEN VOM RINDFLEISCH,
FRISCHEN CHAMPIGNONS UND KNACKIGER PAPRIKA
IN EINER CREMIGEN SAHNESAUCE. 22,50

GARNELEN - SANDDORN PASTA

DIESES GERICHT IST EINE FRUCHTIGE PASTA-VARIATION MIT SAFTIGEN GARNELEN (7 STÜCK),
IN AROMATISCHER UND REGIONALER SANDDORN-ORANGEN-SAUCE
MIT KNACKIGEM GEMÜSE WIE PAPRIKA, CHAMPIGNONS,
ZUCCHINI UND FRISCHEM RUCOLA. 21,50

GERNE ERGÄNZEN WIR AUF WUNSCH:

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 5
SCHÄLCHEN GRANA PADANO 3
GEMÜSE 3,50
STÜCK GARNELE EXTRA 2,20

FÜR FLEISCH-LIEBHABER

DARSS BURGER „DELUXE“

GENIESSEN SIE EINEN SAFTIGEN, HERZHAFTEN CHEESEBURGER MIT 180G REINEM RINDERHACK, WELCHES MIT GESCHMOLZENEM GOUDACHEESE BELEGT WIRD. ER WIRD SERVIERT IM RUSTIKALEN BURGERBRÖTCHEN UND IST BELEGT MIT SALATBLÄTTERN, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBEL UND FEINER BURGER SAUCE. DAZU GIBT ES GROSSE, KNUSPRIGE POMMES UND EIN KLEINES GLAS COLE SLAW SALAT. EIN ECHTER KLASSIKER, DER JEDEN BURGERLIEBHABER GLÜCKLICH MACHT. 19,50

RUMPSTEAK (200g)

GENIESSEN SIE EIN ROSA ZARTES, SAFTIG GEBRATENES RUMPSTEAK MIT EINER IM OFEN GEBACKENEN GROSSEN KARTOFFEL UND FEINER SOUR CREME. DAZU GIBT ES EINE SALATBEILAGE & GESCHMACKVOLLE KRÄUTERBUTTER. 29,50

RINDERFILET (200G)

VERWÖHNEN SIE SICH MIT EINEM KÖSTLICHEN RINDERFILET, AUF DEN PUNKT GEBRATEN. ROSA UND SAFTIG. DAZU REICHEN WIR UNSERE KNUSPRIGEN POMMES FRITES. ABGERUNDET WIRD ES DURCH EINE KÖSTLICHE KRÄUTERBUTTER. DIESES GERICHT IST EIN ECHTER GENUSS FÜR FLEISCHLIEBHABER. 39

CHAMPIGNON SCHNITZEL

SAFTIGES SCHNITZEL VOM SCHWEIN, IN WÜRZIGER PANADE GEBRATEN. DAZU CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE UND GOLDEN KNUSPRIGE POMMES FRITES. ALS ERFRISCHENDE BEILAGE REICHEN WIR EIN KLEINES GLAS COLESLAW DAZU. EIN KÖSTLICHER KLASSIKER. 19,50

GERNE ERGÄNZEN WIR AUF WUNSCH:

BURGERPATTY 5
BURGER-KÄSE 1
KETCHUP/ MAYO 0,50
KRÄUTERBUTTER 1
CHAMPIGNONSAUCE 3,50
PFANNENGEMÜSE 5
REMOULADE ODER ANDERE DIPS 1

SPECIAL

SURF & TURF

RINDERFILET MIT BLACK TIGER PRAWN

VERWÖHNEN SIE SICH MIT 200G KÖSTLICHEM RINDERFILET,
AUF DEN PUNKT GEBRATEN. ROSA UND SAFTIG.
DAS FILET IST GETOPPT MIT EINER EDLEN BLACK TIGER PRAWN.
DAZU REICHEN WIR UNSERE KNUSPRIGEN POMMES FRITES.
ABGERUNDET WIRD ES DURCH EINE KÖSTLICHE KRÄUTERBUTTER.
DIESES GERICHT IST EIN ECHTER GENUSS FÜR FLEISCHLIEBHABER. 42,50

FÜR DEN WEINKENNER EMPFEHLEN WIR:

PRIMITIVO DOPPIO PASSO, FLASCHE 0,75L
DUFTET SEHR AROMATISCH NACH BROMBEERE, PFLAUME,
KIRSCHEN UND FEINEN MARMELADIGEN NUANCEN.
FRUCHTIG, SCHOKOLADIG KLINGT ER LANGSAM AUS. 36

FISCH

AHRENSHOOPER FISCHPLATTE

GENIESSEN SIE UNSERE KÖSTLICHE FISCHPLATTE AUS DREI VERSCHIEDENEN FISCHFILETS, IN BUTTERÖL GEBRATEN - ZANDER, KABELJAU UND KAP-SEEHECHT UND EINER GARNELE PRO PERSON.

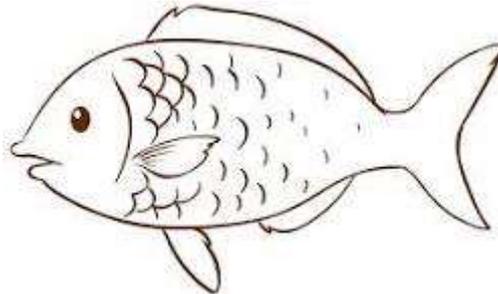
DAZU GIBT ES HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN UND HONIG-SENF-DIP.  27,50  49,50

UNSERE EMPFEHLUNG ON TOP:

STÜCK GARNELE EXTRA 2,20
STÜCK EDLE BLACK TIGER PRAWN EXTRA 3,50

FÜR WEINLIEBHABER EMPFEHLEN WIR:

„**BUNDSCHUH**“ GRAUBURGUNDER, PFALZ, TROCKEN, WEINGUT EMIL BAUER 0,75L
FRUCHTIGE AROMEN VON MELONE, ROSINEN UND ZITRUSFRÜCHTEN.
IM MUND EINE KONZENTRIERTE FRUCHT UND EIN KRÄFTIGER KÖRPER.
IM ABGANG EIN NUSSIGES FINISH. 36





ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

GENIESSEN SIE EIN SAFTIGES UND KNUSPRIGES ZANDERFILET, WELCHES AUF DER HAUT GEBRATEN WIRD
UM SEINEN VOLLEN GESCHMACK ZU ENTFALTEN.
DAZU GIBT ES UNSER TRADITIONELLES KARTOFFEL-SANDDORN-PÜREE.
UND ROTE BETE - DILL SALAT. 22,50

GEBRATENES KABELJAUFILET

ZARTES KABELJAUFILET IN BUTTERÖL GEBRATEN,
MIT HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN.
WIR SERVIEREN DEN KABELJAU MIT EINEM FEINEN HONIG-SENF-DIPP,
DER PERFEKT DAZU PASST
UND EINEM KLEINEN SALAT. 21

Wir lieben es!



„KÜSTENPERLE“ – FISCHGERICHT 2024

PROBIEREN SIE AUCH DIE FISCHGERICHTE 2024 IN UNSEREN ANDEREN RESTAURANTS



GENIESSEN SIE EIN ZARTES THUNFISCHSTEAK,
IN DER PFANNE ANGEBRATEN: AUSSEN HEISS UND INNEN „RARE“
GETOPPT MIT GERÖSTETEM SESAM. AN FRISCHEM SALAT AUS GRÜNEM BLATTSALAT,
TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN UND PAPRIKA MIT FRUCHTIGEM DRESSING.
UNSER THUNFISCH STAMMT AUS NACHHALTIGEM FANG UND IST MSC-ZERTIFIZIERT. 26,50

KAP-SEEHECHT-FILET GEBRATEN

GENIESSEN SIE UNSER SAFTIGES FISCHFILET, IN DER PFANNE GEBRATEN,
DAS TÄGLICH VON UNSEREM KÜCHENCHEF AUSGEWÄHLT UND ZUBEREITET WIRD.
DAS FILET WIRD MIT HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN,
EINEM KLEINEN SALATNEST UND EINER CREMIGEN
REMOULADE SERVIERT, DIE PERFEKT DAZU PASST. 19,50

OMAS HERINGSTÖPFCHEN

FEINE HAPPEN VOM HERINGSFILET IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS JOGHURT, SAHNE, ZWIEBELN,
GEWÜRZGURKEN UND KRÄUTERN.
DAZU GIBT ES HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN
UND EINE ERFRISCHENDE SALATBEILAGE. 19,50

MATJESTELLER NACH NORDISCHER ART

LASSEN SIE SICH EIN ECHTES NORDDEUTES GERICHT SCHMECKEN!
GENIESSEN SIE ZWEI BUTTERZARTE MATJESFILETS
MIT HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN,
ZWIEBELRINGEN UND EINER CREMIGEN REMOULADE. 19,50

DESSERT

LADY MYSTIC EINE KUGEL MANGO SORBET, FRUCHTIGER BEERENMIX, SAHNE 7,50

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN, VANILLEEIS, SAHNE 9

BAUMKUCHEN-TRÜFFEL-TÖRTCHEN 9

MINI VIENETTA KLEINES GESCHICHTETES VANILLEEIS MIT SCHOKO, SAHNE 7,50

APFELSTRUDEL, VANILLEEIS, SAHNE 7,50

PRALINE VERSCHIEDENE SORTEN 2,50

GROSSE PRALINE VERSCHIEDENE SORTEN 3,50

BLECHKUCHEN 4,90

TORTE 5,90

UNSER KUCHENANGEBOT TÄGLICH 12-16 UHR

STÜCK BLECHKUCHEN UND DAZU EINE TASSE KAFFEE 7

KAFFEEVARIANTEN

- TASSE KAFFEE** 3,50
POTT KAFFEE 5
MILCHKAFFEE 5,50
CAPPUCCINO 3,50
CAPPUCCINO MIT SAHNE 4
POTT CAPPUCCINO 5,50
ESPRESSO 3
ESPRESSO MACCHIATO 3,50
ESPRESSO DOPPELT 5
LATTE MACCHIATO MIT VIEL MILCHSCHAUM 5,50
KOFFEINFREIER KAFFEE 3,50
- LATTE HASELNUSS MIT ALKOHOLFREIEM SIRUP** 7
LATTE VANILLE MIT ALKOHOLFREIEM SIRUP 7
LATTE CARAMEL MIT ALKOHOLFREIEM SIRUP 7
- IRISH COFFEE MIT WHISKEY UND SAHNE** 7,50
PHARISÄER MIT RUM MIT SAHNE 7,50
BAILEYS COFFEE MIT SAHNE 7,50
- HEISSE SCHOKOLADE** 5,50
HEISSE SCHOKOLADE, SAHNE 6

ALLE GETRÄNKE AUCH MIT HAFERMILCH MÖGLICH.

DARJEELING FIRST FLUSH

KOMPOSITION ERLESENER BLATT TEE'S DER BESTEN TEEGÄRTEN DARJEELINGS,
FÜR EIN ZARTES, BLUMIGES AROMA. SCHWARZER TEE AUS BIOLOGISCHEM ANBAU. 4

ZIEHZEITEMPFEHLUNG: 2-3 MINUTEN

GRÜNER TEE JAPAN SENCHA BIO

WOHLTUENEDER GRÜNTEE MIT FRISCH-DUFTIGEM AROMA.

HELLE, GRÜNE TASSENFARBE. 4

ZIEHZEITEMPFEHLUNG: 2-3 MINUTEN

ROOIBOS SAHNE CARMEL

AROMATISCHER ROOIBOS TEE MIT KÖSTLICH SAHNIG-SÜSSEM CARMELAROMA. 4

ZIEHZEITEMPFEHLUNG: 5-8 MINUTEN

PFEFFERMINZTEE

DER DUFTIGE, ERFRISCENDE KRÄUTERKLASSIKER.

ERLESENE MINZE AUS SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTEN KRÄUTERGÄRTEN. 4

ZIEHZEITEMPFEHLUNG: 5-8 MINUTEN

FRÜCHTETEE HIMBEER & ERDBEER

FRUCHTIG, SPRITZIGER MIX AUS ERNTEFRISCHEN HIMBEEREN UND
ERDBEEREN ABGERUNDET MIT EINEM HAUCH VANILLE. 4

ZIEHZEITEMPFEHLUNG: 5-10 MINUTEN

GOURMET KRÄUTERTEE

EINE MISCHUNG AUS LEMONGRAS, VERVEINE, DRACHENKOPFMELISSE,
HOLUNDERBLÜTEN UND VANILLESTÜCKEN.

MILD HARMONISCHES GESCHMACKSERLEBNIS. 4

ZIEHZEITEMPFEHLUNG: 5-8 MINUTEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

DURSTLÖSCHER

FRUCHTIGE UND ERFRISCHENDE, HAUSGEMACHTE SCHORLEN 0,4L, 5,50

SANDDORN - ORANGE

MINZE - HOLUNDERBLÜTE

MARACUJA - VANILLE

MANGO - MINZE

KIRSCH - HOLUNDERBLÜTE

HIMBEER - ZITRONE

GLASHÄGER MINERALWASSER 0,25 l 3

CLASSIC, MEDIUM, STILL 0,75 l 7,50

COCA COLA / SPRITE/ FANTA 0,3 l 4,50

COCA COLA ZERO 0,3 l 4,50

GLASHÄGER TONIC WATER / GINGER ALE / BITTER LEMON 0,3 l 4,50

WILDBERRY 0,3 l 4,50

THOMAS HENRY TONIC WATER FLASCHE 0,2 l 4

THOMAS HENRY SPICY GINGER ALE FLASCHE 0,2 l 4

APFELSAFT 0,3 l 4

ORANGENSAFT 0,3 l 4

KIRSCHSAFT 0,3 l 4,50

KIBA 0,3 l 4,50

RHABARBER - NEKTAR 0,3 l 4,50

MANGOSAFT 0,3 l 5,00

SANDDORN - NEKTAR 0,3 l 4,50

BIER VOM FASS

LÜBZER PILS 0,5 l 6
0,4 l 5
0,3 l 4

ALSTER 0,5 l 6
MIT SPRITE 0,4 l 5
0,3 l 4

DIESEL 0,5 l 6
MIT COCA 0,4 l 5
0,3 l 4

DUCKSTEIN 0,3 l 5
EIN ROTBLONDES OBERGÄRIGES BIER, MIT FEINEN KARAMELL UND RÖSTNOTEN

BLANC 1664 0,3 l 5
EIN FRANZÖSISCHES WEIZEN – SPRITZIG, FRISCH, LEICHT ZITRONIG **NEU!**

FLASCHENBIERE

LÜBZER „KÜSTEN HELL“ – EIN „HELLES“ FÜR DEN NORDEN! 0,5l 5,50 **NEU!**

ERDINGER HEFEWEISSBIER HELL 0,5 l 6

STÖRTEBEKER HEFEWEISSBIER HELL 0,5 l 6

ERDINGER HEFE ALKOHOLFREI 0,5 l 5,50

LÜBZER ALKOHOLFREI 0,33 l 4,50

WEISSWEIN

KESSELRING GRAUBURGUNDER PFALZ, WEINGUT KESSELRING 0,2L
FRUCHTIGER WEISSER MIT NOTEN VON APFEL, APRIKOSE UND SAFTIGER SÄURE. 9

BRETZ KERNER KABINETT FEINHERB, RHEINHESSEN, WEINGUT ERNST BRETZ 0,2l
UNKOMPLIZIERTER WEISSWEIN LEICHT, FEINES BUKETT VON MUSKAT UND BIRNE.
DIE SÜSSE IST SEHR ZURÜCKHALTEND UND DIE GERINGE SÄURE SEHR GEFÄLLIG. 9

CHARDONNAY VILLA ALDA VENETIEN, ITALIEN 0,2l
LEICHT UND TROCKEN MIT EINER ELEGANTEN, WEICHEN NOTE. 9

NO 9 RIESLING, PFALZ, TROCKEN, WEINGUT TINA PFAFFMANN 0,2 l
DER RIESLING BIETET EIN ÜPPIGES BOUQUET VON VIELFÄLTIGEN AROMEN.
AM GAUMEN ZEIGT ER SICH FRISCH UND LEBENDIG. 9

WEISSWEINSCHORLE MIT CHARDONNAY 0,2l 8



ROSÉWEIN

KESSELRING „FRÄULEIN ROSÉ“ CUVÉE, PFALZ, WEINGUT KESSELRING 0,2l
WUNDERBARE AROMEN VON HIMBEEREN, GRANATAPFEL UND KIRSCHEN. FRISCH UND SAFTIG. 9

TINA PFAFFMANN „PINK ST. LAURENT“ ROSÉ, PFALZ, WEINGUT TINA PFAFFMANN 0,2l
EIN LEICHTER, FRUCHTIGER ROSÉWEIN-MIT ROTWEINCHARAKTER. EINFACH WUNDERBAR! 9

ROTWEIN

DOPPIO PASSO PRIMITIVO APULIEN, ITALIEN, WEINGUT BOTTER 0,2l
REIFE KIRSCHEN UND DUNKLE BEERE, DICHTES AROMA UND EIN VERFÜHRERISCHER HAUCH VON SÜSSE. 10,50

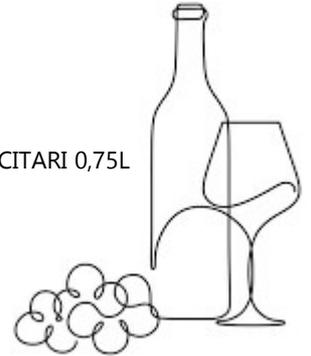
BIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, MONT ALBANO, ITALIEN 0,2 l
VOLLMUNDIG MIT LEICHTER BLUMENNOTE. TOSKANISCHES FLAIR. 9

FLASCHENWEINE – WEISS

EMIL BAUER „BUNDSCHUH“ GRAUBURGUNDER, PFALZ, TROCKEN, WEINGUT EMIL BAUER 0,75L
FRUCHTIGE AROMEN VON MELONE, ROSINEN UND ZITRUSFRÜCHTEN.
IM MUND EINE KONZENTRIERTE FRUCHT UND EIN KRÄFTIGER KÖRPER.
IM ABGANG EIN NUSSIGES FINISH. 36

NIK WEIS SCHIEFER RIESLING MOSEL, TROCKEN, WEINGUT NIK WEIS 0,75L
NOTEN VON WIESENKRÄUTERN, PFIRSICH, SCHIEFERWÜRZE UND GRÜNEM APFEL
SEHR SCHÖNE MINERALITÄT. 39

LUGANA LA VELA D'ORO VENETIEN, GARDASEE ITALIEN, TROCKEN, WEINGUT CITARI 0,75L
EXOTISCHE FRUCHT VERMISCHT MIT KÜHLER MINERALITÄT. 36



FLASCHENWEINE – ROT

DOPPIO PASSO PRIMITIVO APULIEN, ITALIEN, TROCKEN, WEINGUT BOTTER 0,75L
REIFE KIRSCHEN UND DUNKLE BEEREN.
DICHTES AROMA UND EIN VERFÜHRERISCHER HAUCH VON SÜSSE. 36

SPÄTBURGUNDER BADEN, TROCKEN, BEZIRKSKELLEREI MARKGRÄFLER LAND 0,75L
IN DER NASE KIRSCHIG-MINERALISCH MIT WÜRZIGER KRAFT
UND DENNOCH SCHMEICHELND VANILLIG. 29

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TOSKANA, ITALIEN, TROCKEN, MONT ALBANO 0,75L
VOLLMUNDIG MIT LEICHTER BLUMENNOTE. TOSKANISCHES FLAIR. 27

FLASCHENWEIN – ROSÉ

TINA PFAFFMANN PINK ST. LAURENT ROSÉ PFALZ, WEINGUT TINA PFAFFMANN 0,75L
EIN LEICHTER, FRUCHTIGER ROSÉWEIN. 33

AIX ROSÉ PROVENCE, FRANKREICH, WEINGUT MAISON AIX 0,75L
TROCKEN UND BALANCIERT, FRISCH UND FRUCHTIG MIT AROMEN VON WASSERMELONE,
ERDBEERE UND ZARTEN BLÜTEN. 39

SPIRITUOSEN

REGIONALE & HAUSEIGENE SCHNÄPSE

KRANICHFEUER – KRÄUTERLIKÖR 35%	2 cl 4 cl	3,50 6
KÜSTENDORN – SANDDORNLIKÖR 18%	2 cl 4 cl	3,50 6
STRANDLOTSE – DOPPELKÜMMEL 38%	2 cl 4 cl	3,50 6
OSTSEELIEBE – HEIDELBEER-SCHOKO-LIKÖR 21%	2 cl 4 cl	3,50 6
FISCHKUSS – BEEREN-KRÄUTERLIKÖR 40%	2 cl 4 cl	3,50 6
„NO 1“ SANDDORN-GIN 40%	2 cl 4 cl	4,50 8
„NO 2“ HIMBEER-CHILI-GIN 45%	2 cl 4 cl	4,50 8
„NO 3“ MANGO_BLACK PEPPER-GIN 45%	2 cl 4 cl	4,50 8
„NO 4“ DARSSER SOMMER-GIN 45%	2 cl 4 cl	4,50 8
MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE		
„NO 5“ KÜSTENGIN MIT DOPPELT WACHOLDER 45%	2 cl 4 cl	4,50 8



ALLES AUCH ALS FLASCHE 200ML ODER 500ML ERHÄLTlich IM THIEME KONTOR,
STRANDSTRASSE 54, 18374 ZINGST.

REGIONAL

DOPPELKÜMMEL „STRANDLOTSE“	2 cl 4 cl	3,50 6
RUM „DON MARE“	2 cl 4 cl	5 9

BRÄNDE / GRAPPA

OBSTBRAND PFLAUME	2 cl 4 cl	4,50 8
OBSTBRAND BIRNE	2 cl 4 cl	4,50 8
GRAPPA NONINO MERLOT	2 cl 4 cl	4,50 8

KRÄUTER

KRANICHFEUER AUSGEWÄHLTE KRÄUTER DER REGION
FEIN DESTILLIERT ZU EINEM MILDEN KRÄUTERLIKÖR 2 cl | 4 cl 3,50 | 6

FISCHLIEBE BEEREN-KRÄUTERLIKÖR 2 cl | 4 cl 3,50 | 6

LIKÖRE

BAILEYS 2 cl | 4 cl 4 | 7
OSTSEELIEBE SCHOKO - HEIDELBEERLIKÖR 2 cl | 4 cl 3,50 | 6

WHISKEY

JIM BEAM 2 cl | 4 cl 3,50 | 6
TULLAMORE DEW 2 cl | 4 cl 3,50 | 6

RUM

RUM "DON MARE" 2 cl | 4 cl 5 | 9

WODKA

THREE SIXTY 2 cl | 4 cl 4,50 | 8
GREY GOOSE 2 cl | 4 cl 5 | 9

GIN

**EMPFEHLUNGEN DES HAUSES AUS UNSEREM THIEME KONTOR IN ZINGST.
UNSERE GIN'S SIND REGIONAL AUS BESTEN ZUTATEN HANDWERKLICH
HERGESTELLT UND EXKLUSIV NUR BEI UNS ZU GENIESSEN.**

„NO 1“ SANDDORN GIN & TONIC

11,50

REGIONAL – MIT FEIN HERBER SÄURE DER SANDDORNBEERE, AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

„NO 2“ HIMBEER - CHILI GIN & TONIC

11,50

REGIONAL – FEIN SÜSSLICH, FRUCHTIGE SCHÄRFE, AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

„NO 3“ MANGO - BLACK PEPPER GIN & TONIC

11,50

REGIONAL – KFÄFTIGER WACHOLDER MIT FRUCHTIGER MANGO UND LEICHTER SCHÄRFE,
AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

„NO 4“ DARSSER SOMMER GIN & TONIC

11,50

REGIONAL – SCHWARZE JOHANNISBEERE, LIMETTEN UND ORANGENGESCHMACK,
AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

„NO 5“ KÜSTENGIN & TONIC

11,50

REGIONAL – KRÄFTIG, KLASSISCH, MIT DOPPELT WACHOLDER
AUFGEFÜLLT MIT TONIC WATER

Wir lieben es!

GINGER BASIL SMASH



GIN NO 5, LIMETTE, BASILIKUM, BASILIKUMSIRUP, ZITRONE, ZUCKERSIRUP, EISWÜRFEL 12,50

DON MARE SPECIAL

DON MARE RUM, LIMETTE UND COLA 11,50

COCKTAILS

CAIPIRINHA 9

LIMETTEN, ROHRZUCKER, CACHACA

SANDDORN-CAIPIRINHA 9,50

LIMETTEN, ROHRZUCKER, SANDDORNLIKÖR

PINA COLADA 9

RUM WEISS, ANANASSAFT, KOKOSSIRUP, SAHNE

SEX ON THE BEACH 9,50

WODKA, PFIRSICHLIKÖR, CASSIS, ANANASSAFT, ZITRONE

SWIMMINGPOOL 9,50

RUM, WODKA, BLUE CURACAO, ANANASSAFT, ORANGENSAFT, KOKOS, SAHNE

MOJITO 9

LIMETTE, ROHRZUCKER, MINZE, HAVANA

KRÄUTER MOJITO 9,50

KRANICHFEUER KRÄUTERLIKÖR, SPRITE, LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, MINZE

GINGER BASIL SMASH 12,50

GIN NO 5, LIMETTE, BASILIKUM, SIRUP, ZITRONE, ZUCKERSIRUP, EISWÜRFEL

BERRY MULE 11

HIMBEER-CHILL-GIN, LIMETTE, SPICY GINGER, EISWÜRFEL

MOSCOW MULE 11

VODKA, LIMETTE, ANGOSTURA BITTERS, SPICY GINGER, EISWÜRFEL

GIN MULE 11

GIN NO 5, LIMETTE, ANGOSTURA BITTERS, SPICY GINGER, EISWÜRFEL

MAI TAI 13

RUM 73%, WEISSER RUM, APRICOT BRANDY, GRENADINE, O-SAFT, ZITRONE

LONG ISLAND ICE TEA 13

GIN NO 5, HAVANA, WODKA, TEQUILA, TRIPLE SEC, ZITRONE, COLA



KINDERCOCKTAILS

SWEETY 8,50

O-SAFT, ANANASSAFT, BANANENNEKTAR, GRENADINE

COCONUT KISS 8,50

KOKOSSIRUP, ANANASSAFT, MARACUJASAFT, SAHNE

IPANEMA 8,50

LIMETTE, MINZE, ROHRZUCKER, SPRITE

BLUE BANANA 8,50

BANANENNEKTAR, KOKOSSIRUP, BLUE CURACAO SIRUP, SAHNE

DIE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE UNSERER GERICHTE UND GETRÄNKE SIND AUSFÜHRICH IN ENER SEPERATEN SPEISEKARTE ZUSAMMENGEFASST. ERFRAGEN SIE DIESE BEI INTERESSE BITTE BEIM SERVICE. TROTZ GROSSER SORGFALT KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN STOFFEN IN ALLEN SPEISEN UND GETRÄNKEN ENTHALTEN SEIN.