



# Kolb – Urlaub auf LANGE OOG

*Wissenswertes & Kulinarisches*

## Wenn die Strandhalle erzählen könnte...

Ein kleiner Rückblick in die Historie der Strandhalle entführt Sie in die weit zurück liegende Vergangenheit der Strandhalle.

Die heutige Strandhalle blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück. Nach der Übernahme des Bades durch das **Kloster Loccum** wurde **1885** ein hölzernes Aussichtszelt für 150 Personen in Strandnähe gebaut, die „Abtei“. Als **1891** die Gefahr der Unterspülung zu groß wurde, versetzte man das Zelt weiter in das Innere der Insel und vergrößerte es zugleich.

Ab **1889**, unter der Pacht des Hoteliers Ahrenholz, konnten Gäste in der „Abtei“ ihrem sportlichen Vergnügen beim Tennis oder Krieket nachgehen oder sich bei kühlen Getränken erfrischen.

Nach dem Tod von Ahrenholz **1904** übernahm ein Jahr später der Hotelier **Carl Hühne** die „Abtei“, die



jedoch immer baufälliger wurde.

**1916** setzte eine schwere Sturmflut der Strandhalle so zu, dass ein späterer Abbruch unvermeidbar war.

Julius Falke übernahm **1920** die Überreste der zer-

störten Strandhalle und eine alte Militärbaracke, um erneut ein Etablissement am Strand zu errichten.

**1936, am 18. Oktober**, zerstörte die Oktoberflut die Strandhalle. Ein fünfter Wiederaufbau an gleicher

Stelle erfolgte **1937** durch **H. Pommeranz**. Auch dieses Gebäude wurde nach folgenschwerer Sturmflut demontiert und anderenorts wiederaufgebaut.

**1954** entschied sich Pommeranz, die Strandhalle, die

den Witterungen nicht mehr standhielt, endgültig abzubauen. Durch den Erwerb eines Grundstückes auf einer hohen Düne – der „**Punschdüne**“ – konstruierte man eine Strandhalle auf festen Steinfundamenten.

**1960** erwarb der Gastronom **Heinz Wiebecke** das gesamte Anwesen.

**1970** wurde der Innenraum mit einem Lastenaufzug und einer Treppe modernisiert.

Im Herbst **1978** erwarb schließlich Eibo Wagner die Strandhalle und übergab sie zum **01.01.1999** an seine Tochter, die die Strandhalle im **Oktober 2005** schließlich an die **Familie Cramer** aus Meppen verkaufte.

Seit **März 2006** ist die Strandhalle an **Frau Birgit Kolb-Binder und Antje Kolb** verpachtet, die diese nach großzügigen Renovierungsarbeiten neu eröffneten. Im **Mai 2007** wurde die Terrasse vergrößert. Im **November 2008** erhielt die Strandhalle den Carlsberg Preis.

## Highlights in den Wintermonaten

### Käsefondue

Das traditionelle Fondue hat seinen Ursprung in der Schweiz und ist dort ein regelmäßig zubereitetes Nationalgericht. In diesem Fall ist die Hauptzutat des Fondues geschmolzener Käse. Heutzutage gibt es jedoch in der Schweiz und in weiteren Ländern zahlreiche Abwandlungen und verschiedene Rezepte des Traditionsgerichts. Grundsätzlich wird jedoch immer etwas in einem großen Topf geschmolzen oder erhitzt, in das verschiedene Lebensmittel eingetaucht werden können. Während die Schweizer relativ häufig in den Genuss von Fondue kommen, wird in Deutschland meistens nur zu Feiertagen oder besonderen Anlässen vom Fondue-Set Gebrauch gemacht. In vielen deutschen Familien und Freundeskreisen hat Fondue gemeinsam mit Feuerzangenbowle zu Weihnachten und/oder Silvester Tradition. Deshalb möchte es sich Ihr Strandhallenteam auch nicht nehmen lassen, Ihnen dieses traditionsreiche Essen in den Wintermonaten anzubieten.

#### Unsere Auswahl: (für 2 Personen)

Original Schweizer Käsefondue	33,60
Käsefondue mit Tomatenwürfel	35,80
Käsefondue mit Champignons	35,80
Käsefondue mit winterlichem Gemüse	36,00
<b>Strandhallenspezialität</b> <b>„Schweiz trifft Nordsee“</b>	
Käsefondue mit gebratenen Garnelen	37,00

Jedes Käsefondue wird mit einem Brotkorb und kleinen Kartoffeln serviert. Dazu können Sie sich Salat vom Buffet zusammen stellen.

### Hausgemachter heißer Apfelpunsch

– ohne Alkohol	2,70
– mit Amaretto	4cl 4,90
– mit Rum	4cl 5,10
– mit Cointreau	4cl 5,10
– mit Calvados	4cl 5,10

### Feuerzangenbowle

Glas	5,90
Topf (20 Portionen)	92,50

Stellen Sie sich ihre eigene Feuerzangenbowle am Tisch zusammen. Mit original Strohrohr und eigenem Zuckerhut. Und so funktioniert es: Den Zucker auf die Feuerzange über den Topf legen, mit Rum beträufeln und anzünden. Ehe die Flamme verlöscht, mit einer Schöpfkelle Rum nach gießen. Ist der Zucker vollständig in die Bowle getropft, ist die Feuerzangenbowle fertig. Und wie damals schon Herr Pfeiffer sagte: Zum Wohl!

### Heiße Winterfreuden

Heißer Caipi	7,70
Calvados, Amaretto, Pitu, Limone	
Glas Seemannsgrog	mit 4cl Rum 4,90
Glas Glühwein	3,30
Hausgemachter Eierpunsch	4,90
Glas Zitrone natur, mit Honig	2,80
Sanddornrog mit Honig	mit 4cl Rum 5,40
Sanddornsaft mit Honig	3,30
Jager-Tee	3,50

### Desserts

Bratapfel mit karamellisierten Mandeln und Nüssen	3,10
– mit Vanillesauce	4,10
– mit Vanilleeis	4,10
– mit Nutella creme	4,50
Crème Brulée	8,90
Karamellierte Marillen-Knödel mit Vanilleschaum	7,90
Käsevariation mit frischem Baguette dazu empfehlen wir Ihnen unseren Bordeaux trocken, würzig, fruchtbetont	7,10
	5,10

### Heiße Waffeln

– mit Zimt und Zucker	2,70
– mit Puderzucker	2,50
– mit Sahne	3,00
– mit Vanilleeis	3,60
– mit Apfelpotpott	3,80

### Lecker Eierpfannkuchen

– mit Puderzucker	4,10
– mit Zimt und Zucker	4,20
– mit Vanilleeis	5,30
– mit Apfelpotpott	5,40
– mit Nutella	5,70

### Kuchen und Torten

(aus der Hausbäckerei vom Cafe Leiß)

Marmorkuchen	2,20
gedeckter Apfelkuchen	2,40
Schokotorte	2,50
Sandorn - Sahne	2,70
Bratapfelkuchen	2,50
Apfelstrudel	– mit Vanillesauce 3,70
	– mit Vanilleeis 3,70

# Veranstaltungen Winter

2009

**Tipp: Strandhallenkino**

## Die Feuerzangenbowle

mit Heinz Rühmann

23.12.2009 und 26.12.2009 ab 21 Uhr

## Der Film zum Getränk

Das Getränk der kalten Jahreszeit: die Feuerzangenbowle. Eigentlich ist sie ein Punschgetränk, das schon vor 200 Jahren als „Krambamboli“ bekannt war. Welche Wirkung die heiße Mischung aus Rum, Rotwein und Zuckerhut haben kann, wissen Filmfans spätestens seit dem gleichnamigen Streifen. Heinz Rühmann alias Schriftsteller Dr. Johannes Pfeiffer holt nach dem Genuss der Bowle die Zeit an einer „öffentlichen Lehranstalt“ nach – verkleidet als Schüler. Dieses Event ist traditioneller Treffpunkt für jung und alt.

## Weihnachten

24. Dezember

Weihnachtszeit ist Gänsezeit: Romantischer Heiligabend mit Weihnachtsgans oder à la carte. Nach dem Essen wohlig am Kaminfeuer entspannen, dazu eine flambierte Feuerzangenbowle – lecker!



Schon mal im Café Leiß gefrühstückt?

## Silvester-Party, Motto „Las Vegas“

Live-Musik mit der Party- und Gala-Band „Real Spirit“

31.12.2009

Ab 19.00 Uhr – all-inclusive! Verabschieden Sie das alte Jahr und feiern Sie nach Herzenslust bis 4.00 Uhr morgens!

Mit 4-Gänge-Menü, Getränke all-inclusive pro Person (ausverkauft) 109,00

Eintritt für die Party ab 23.30 Uhr, Getränke all-inclusive pro Person (es gibt noch Karten) 34,90

„All-inclusive“ sind alle Biere, alkoholfreie Getränke, Sekt, Prosecco, Rotwein, Weißwein und Rosé.

2010

## Österreich-Woche

vom 11.02.2010 bis 16.02.2010

Herzlich willkommen in Österreich! Diese Woche steht die Strandhalle unter österreichischer Fahne mit typischen Gerichten: Kaiserschmarrn, Backhendl & Co und lauter feine Sachen ...

Besuchen Sie die Apres-Ski-Bar auf unserer Terrasse, sie ist von Donnerstag bis Sonntag ab 15 Uhr geöffnet!

## Große Apres-Ski Party

Party mit Schneekanonen und DJ!

13.02.2010, ab 21.30 Uhr

## „Am Ende der Nacht“ die neue CD von den Deichprinzen



Endlich ist sie da! – Die neue CD „Am Ende der Nacht“ von den Deichprinzen mit dem Mega Langeoog-Hit „Sommerwind“. Richtig guter Sound zum Abtanzen. Kolb – Urlaub auf Langeoog unterstützt die beiden Jungs natürlich und wünscht ihnen weiterhin viel Erfolg.

Party-Termine auf : [www.strandhalle-langeoog.de/veranstaltungen-strandhalle.html](http://www.strandhalle-langeoog.de/veranstaltungen-strandhalle.html)

## Große Langeoog Party

mit Level One (Rock- und 80er-Musik) Eintritt frei!

06.03.2010, ab 21.30 Uhr



strandhalle  
LANGEOOG

Höhenpromenade 5  
26465 Langeoog  
Tel. (0 49 72) 99 07 76  
[www.strandhalle.info](http://www.strandhalle.info)

## Do you remember?

Im **Retro-Design** – dem „Gute-Laune-Hotel“ auf Langeoog lebt der Stil der 70er Jahre, kombiniert mit edlem Design von heute, wieder auf. Manche Zimmer werden durch eine in den Raum integrierte Whirlpoolwanne für zwei Personen zum echten Erlebnis.

Lassen Sie den Tag ganz entspannt in der ChillOutBar bei einem Cocktail ausklingen. Übrigens ist das Retro-Design auch bestens für Tagungen geeignet.

Retro Design Hotel · Abke-Jansen-Weg 6  
Tel. (0 49 72) 68 29 99-0 · [www.retro-design-hotel.de](http://www.retro-design-hotel.de)



# Weinkarte

## Flaschenweine Weiß

Würzburger Stein <b>Silvaner</b> , Franken <i>leichte Frucht, passt gut zu Fisch</i>	24,50
„Alde Gott“ <b>Grauburgunder</b> , Baden <i>temperamentvoll</i>	25,90
Hawke`s Bay <b>Sauvignon blanc</b> , Neuseeland <i>trocken, leicht, frisch</i>	38,20
The Beach House <b>Sauvignon blanc</b> , Südafrika <i>trocken, sehr elegant, mild</i>	17,90
Sancerre Domaine Baillly Reverdy <b>Sauvignon blanc</b> , Frankreich <i>kräftig, moussierend</i>	41,20

## Flaschenweine Rosé

„Alde Gott“ **Spätburgunder-Weißherbst**, Baden 26,50  
*trocken, fruchtig*

## Flaschenweine Rot

Fleiner <b>Dornfelder</b> , Württemberg <i>trocken, reife Frucht</i>	21,50
Casillero d. Diablo <b>Merlot Concha y Toro</b> , Chile <i>trocken, beerig</i>	26,70
Cousino Macul <b>Cabernet Sauvignon</b> , Chile <i>trocken mit zarter Säure</i>	32,10
L´orme Chaulé <b>Châteauneuf du Pape</b> , Gabriel Mefre <i>Delikate Fruchtaromen, kräftige Struktur</i>	38,00
Appellation Controlee Saint Emilion – Grand Cru <b>Château du Cauze</b> , Bordeaux <i>Ausdrucksvoll und komplex</i>	39,50
Appellation Controlee Medoc-Cru Bourgeois <b>Château Tour Prignac</b> <i>kräftig und körperreich</i>	35,00

## Offene Weine Weiß

Johannisberger Erntebinger <b>Riesling</b> , Rheingau <i>fruchtig, süffig</i>	0,2l	4,90
Terrazze della Luna <b>Pinot Grigio</b> , Italien <i>trocken, fruchtig</i>	0,2l	4,70
Signature <b>Chardonnay</b> , Frankreich <i>trocken, unaufdringlich</i>	0,2l	4,80
Staatlicher Hofkeller <b>Silvaner</b> , Franken <i>trocken, leichte Frucht</i>	0,2l	4,80
The Beach House <b>Sauvignon blanc</b> , Südafrika <i>trocken, sehr elegant, mild</i>	0,2l	5,20

## Offene Weine Rosé

Lieler Sonnstück  
**Spätburgunder- Weißherbst**, Baden 0,2l 4,90  
*trocken, kraftvoll*

## Offene Weine Rot

St. Georgs <b>Dornfelder</b> , Pfalz <i>halbtrocken, beeriger Duft</i>	0,2l	4,70
Cantina Di Custozza <b>Merlot</b> , Italien <i>vollmundig, trocken</i>	0,2l	5,40
Io andrei, Vendemmia <b>Chianti</b> , Italien <i>trocken, körperbetont</i>	0,2l	4,70
Era <b>Montepulciano</b> , Süditalien, Biowein <i>trocken, kraftvoll</i>	0,2l	5,10
Château Tertre de Tuquet <b>Bordeaux</b> <i>trocken, würzig, fruchtbetont</i>	0,2l	5,10
Bodegas Los Llanos <b>Pata Negra</b> , Gran Reserva D.O., <i>trocken, vollmundig</i>	0,2l	5,90

## Neu im Sortiment:

### Hauswein „Kolb – Urlaub auf Langeoog“

0,2l 4,60  
Flasche 15,90

#### Hauswein Weiß

**Chardonnay** Ebringer Sommberg Baden, Kabinett  
*trocken*

#### Hauswein Rosé

**Spätburgunder** Ebringer Sommberg Baden, Kabinett  
*trocken*

#### Hauswein Rot

**Rotarius** Baden Qualitätswein  
*trocken*

mittwochs  
**Fischabend**  
& sonntags  
**Fondue-abend**



restaurant  
**schiffchen**  
HOTEL KOLB

**Öffnungszeiten**  
Restaurant  
12.00 bis 22.00 Uhr  
Lounge Bar  
18.00 bis 24.00 Uhr  
**im Hotel Kolb**  
Barkhausenstraße 32  
26465 Langeoog  
Tel. (0 49 72) 9 10 40  
[www.hotel-kolb.de](http://www.hotel-kolb.de)

## Kaffee- & Teespezialitäten

### Kaffee

Tasse Schümli	2,40
Tasse Kaffee	2,10
Becher Kaffee	2,90
Kännchen Kaffee	3,70
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Espresso Macchiato	2,50
Cappuccino	2,40
Cappuccino mit Haselnuss und Karamell	2,80
Latte Macchiato	3,30
Latte Macchiato mit Haselnuss und Karamell	3,60
Milchkaffee	3,50

### Kaffeespezialitäten

Strandhallen-Kaffee mit 4cl Baileys	5,10
Irish Coffee mit 4cl Whiskey	5,10
Pharisäer mit 4cl Rum	4,90

Kaffee u. Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch entkoffeiniert.

### Tee

Kännchen Tee auf Stövchen mit einer Kluntjeauswahl – typisch ostfriesisch:

**Langeooger Inselmischung** 4,10  
Ein fein abgestimmter Ostfriesentee mit der typisch kräftig-würzigen Ceylon-Assam-Mischung

**Sanddorn-Sahnetee** 4,30  
Für Teegenießer, die das kräftig-fruchtige, unverwechselbare Aroma dieser langeooger Inselfrucht schätzen. Bei jeder Jahreszeit ein Genuss.

**Friesischer Eierpunsch** 4,30  
Verwöhnen Sie sich mit dem herrlichen Geschmack des beliebten Bienenstich-Kuchens. Schwarzer Tee mit Mandelstücken und Blütenpollen für einen außergewöhnlichen Trinkgenuss.

**„Nordseeblick“** 4,30  
Rooibuschtee mit echten Sanddorn- und Holunderbeeren der Insel

**Wellnesstee „Strandhalle“** 4,30

Grüner Rooibusch- und Senchatee mit Orangenschale und Pfefferminze

**Langeooger Inselsonnentee** 4,30

Genießen Sie einen Früchtetee mit Heidel- und Himbeeren, Apfelstücken, Hibiskusblüten und Hagebuttenschalen.

**Glas Tee** 2,30

Pfefferminz, Kamille, Kräuter



### Schokoladen und Milch

Becher Trinkschokolade mit Sahnehaube	3,10
Lumumba mit 4cl Rum	4,90
Glas Milch mit Honig heiß oder kalt	1,80

## Für den kleinen Appetit und den großen Hunger

### Suppen

Alle Suppen werden mit Baguette gereicht.

Käsecremesuppe mit Croutons	6,10
Fischsuppe mit Fischwürfeln und Kräuter	6,50
Möhren-Ingwercremesuppe	6,50

### Vorspeisen

7 Chicken Wings mit BBQ-Dip	7,90
Hausgemachte gebackene Fetaecken mit Dip	6,80
Kartoffelecken mit Dip	3,90
Vorspeisenteller	9,50
Tatar vom Matjes mit Zwiebeln, Gurken und Schwarzbrot	7,50

### Schnitzel

Bitte wählen Sie ein Hauptgericht, und erweitern Sie nach Belieben mit Beilagen und Soße.

Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Kapern und Sardelle	10,60
Schnitzel mit Champignons mit Zwiebeln und Speck	12,60
Pfefferschnitzel mit Pfeffer-Rahmsauce	12,50
Schnitzel „Strandhalle“ mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken	13,50

### Steaks

Wir servieren Ihnen ausschließlich Steaks vom argentinischen Rind

Bitte wählen Sie Ihr Steak wie Sie es am liebsten mögen:

- Englisch (saftig rot): im Fleischkern blutig
- Medium (zartrosa): innen rosa, kräftige braune Kruste
- Well done (durch): außen stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt

Alle Grammangaben dieser Karte beziehen sich auf das Rohgewicht.

Schweinefilet	ca. 200g	13,20
Das beste vom Schwein!	ca. 250g	15,20
Rumpsteak vom Rinderrücken saftig, mit etwas Fett	ca. 200g	16,20
	ca. 250g	17,70
Rinderfiletsteak mit einer zarten Marmorierung. Das beste Stück vom Rind!	ca. 180g	19,50
	ca. 220g	21,70
Putensteak zartes Fleisch von der Putenbrust, mit mildem Aroma	ca. 200g	10,60
	ca. 250g	11,80
Lammrückenfilet Das beste vom Lamm!	ca. 200g	14,50
	ca. 250g	16,90

**Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“** 14,90  
mit roter Bete, Zwiebeln, Champignons

**„Strandhallenteller“**  
Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter und Pommes  
für 1 Person ca. 250g 16,50  
für 2 Personen ca. 500g 31,20

**Tipp:** täglich wechselnd

**Mittagsbuffet 9,90 €**

in der Wintersaison Samstag und Sonntag von 12.00 bis 15.00 Uhr

### Fisch

Zanderfilet Raubfisch aus verschiedenen Flüssen Europas	10,90
Lachssteak Wanderfisch aus dem Atlantik	10,50
Medaillons von Lachs gedünstet mit Gemüsestreifen Wanderfisch aus dem Atlantik	11,10
Rotbarschfilet Tiefseefisch aus dem Nordatlantik vor der Küste Islands	10,50
Schollenfilet nur das Beste von der Scholle	9,90
Nordseeeseezunge „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Büffet	32,90
Fischvariation „Strandhalle“ mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	15,90

### Pasta Gerichte

Knoblauchspaghetti Greetsieler Krabben in Sahnesoße	12,50
Spaghetti Bolognese – der Klassiker	8,10
Pfefferspaghetti in Sahnesauce mit gebratenen Rinderfiletstreifen	12,70
Spaghetti Aioli mit Gemüsestreifen, Scampis und reichlich Knobli	14,10
Schwarze Spaghetti mit Garnelenspießen und in Honig geschwenktem frischen Gemüse	14,90

Alle Pasta-Gerichte mit frisch gehobeltem Grana Padano.

<b>Vegetarische Gerichte</b>	
Spaghetti mit Spinat in Sahnesauce	9,50
Riesenrösti mit winterlichem Gemüse gratiniert mit Gouda	10,50

### Saucen & Dips

Rieslingssauce	1,50
Dillsauce	1,50
Pfeffersauce	1,90
Dijonsenfauce	2,10
Sauce Bernaise	2,90
Sour Cream	1,00
Kräuter-Knoblauchdip	1,00
zerlassene Butter	0,70
Kräuterbutter	1,00

### Beilagen

Pommes Frites	2,20
Kartoffelecken	2,30
Kroketten	2,20
Bratkartoffeln	2,50
Basmati-Wildreismischung	2,40
Salzkartoffeln	2,20
Butternudeln	2,10
Mandelrosenkohl	2,90
Champignons	2,90
Maiskolben in Butter geschwenkt	2,60
Spinat	2,50
Karottengemüse	2,30

### Folienkartoffel

- mit Sauerrahm	4,10
- mit Sauerrahm und Greetsieler Krabben	9,90
- mit Sauerrahm und Räucherlachs	7,90
- mit Scampi und Kräuterbutter	9,50

### Salate aus der Küche

- mit Putenstreifen	11,20
- mit gebratenen Filetstreifen	13,50
- mit gegrillten Scampis	14,50
Dazu empfehlen wir Ihnen Kräuter- oder Knoblauchbrot	3,60

### Salat vom Buffet (saisonbedingt)

Bitte nehmen Sie sich so viel wie auf einmal auf Ihren Salatteller passt.

Kleiner Salatteller	pro Person	4,10
Großer Salatteller	pro Person	7,10



**strandhalle**  
LANGE OOG

Höhenpromenade 5  
26465 Langeoog  
Tel. (0 49 72) 99 07 76  
www.strandhalle.info

## Ganz neu in der Barkhausenstraße 30-32



# Lifestyle

### Lifestyle, Wellness & SPA vom Feinsten

Der Neubau vom Hotel Kolb, der im Frühjahr und Sommer 2009 entstanden ist, ist der Inbegriff von modernem Luxus auf höchstem Niveau. Stilvoll und innovativ eingerichtete Juniorsuiten in coolen Design. Die verwendeten Materialien stehen in vollkommener Harmonie zur Natur. Elemente wie Schiefer und Nussbaumholz

schaffen darüber hinaus ein vornehmes und exklusives Ambiente.

Auch der neue Wellness- und SPA-Bereich ist stylish. Mit Pool, Salzgrotte, Bio-Sauna, Dampfsauna, Finnischer Sauna, Jakuzzi und schicken Entspannungsräumen kann man echt toll relaxen. Wirklich gelungen. Chapeau!



Fotografie: Rolf Keisker, Matthias Voss

## Getränke

### Getränkemenu

#### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2l	2,20
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,50
Vita Malz	0,33l	2,90
Bionade Litschi, Holunder oder Aktiv	0,33l	3,10

#### Wasser

Christinen Brunnen	0,25l	2,20
still, medium od. spritzig	0,7l	5,70

#### Auricher Säfte

Apfelsaft klar oder trüb	0,2l	2,20
Apfelsaft klar oder trüb	0,4l	4,10
Apfelsaftschorle	0,2l	2,00
Apfelsaftschorle	0,4l	3,80
Orangensaft	0,2l	2,40
Ananassaft	0,2l	2,40
Bananennektar	0,2l	2,40
Kirsch-Bananensaft	0,2l	2,40
Kirschfruchtsaftgetränk	0,2l	2,40
Tomatensaft	0,2l	2,40
Maracujanektar diätgeeignet	0,2l	2,40
Großer Saft	0,4l	4,50
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	4,30

#### Biere vom Fass

Beck's / Alster sail away ...	0,3l	2,70
Beck's / Alster sail away ...	0,5l	4,00
Staropramen hell	0,3l	2,70
Staropramen hell	0,5l	4,00

#### Flaschenbiere

Franziskaner Hefeweizen hell	0,5l	4,20
Beck's	0,33l	2,70
Beck's Green Lemon	0,33l	2,70
Diebels Altbier	0,33l	2,70
Altbierbowle	0,3l	3,50
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	4,00
Beck's alkoholfrei	0,33l	2,70
Alsterwasser alkoholfrei	0,5l	4,00

#### Aperitifs

Prosecco Bancetto	Glas	0,1l	3,00
	on ice	0,2l	5,40
	Flasche	0,75l	18,60

Sekt Hausmarke halbtrocken	Glas	0,1l	2,90
	Flasche	0,75l	17,70
Champagner „Taittinger“		0,375l	38,40
		0,75l	69,90
Martini bianco oder extra dry		5cl	3,60
Martini rosso		5cl	3,60
Sherry medium oder dry		5cl	3,50
Aperol mit Soda		0,2l	4,40
Aperol mit O-saft		0,2l	4,70
Aperol mit Prosecco		0,2l	6,60
Xuxu mit Sekt		0,1l	3,70

#### Spirituosen

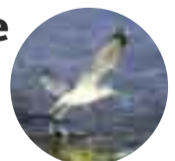
Doppel-Weizenkorn		2cl	1,80
Wodka		2cl	2,70
Malteserkreuz		2cl	2,60
Bommerlunder		2cl	2,60
Linie Aquavit		2cl	2,80
Jubiläums Aquavit		2cl	2,80
Grappa Prosecco		2cl	3,20
„Alde Gott Brände“ von verschiedenen Früchten		2cl	2,80
Jägermeister		2cl	2,40
Fernet Branca		2cl	2,60
Ramazotti		2cl	2,60
Averna		2cl	2,60
Cointreau		2cl	2,70
Amaretto		2cl	2,50
Batida de Coco		2cl	2,50
Tequila gold oder silver		2cl	2,40
Absinth auf Eis oder Wasser		2cl	3,60
Persiko Kirsch-Rosenlikör		2cl	1,90
Xuxu Erdbeerlikör		2cl	1,80
Sambucca		2cl	2,60
Friesengeist, brennend serviert		2cl	2,90
Asbach Uralt		2cl	2,80
Veterano		2cl	2,70
Baileys auf Eis		4cl	3,90
Remy Martin V.S.O.P.		2cl	3,70
Jim Beam Bourbon		2cl	3,10
Glendfiddich 12 Jahre single malt		2cl	3,90
Ballantines		2cl	3,90
Jack Daniels		2cl	3,90
Glenmorangie Whisky (Scotch)		2cl	4,30
Vecchia Romagna Brandy (10 Jahre alt)		2cl	4,50

#### Cocktails

Hauscocktail „Sundowner“ mit Cassis Sorbet		5,90
Heisser Caipi		7,70
Calvados, Amaretto, Pitu, Limone		
Caipirinha		7,30
Pitu, Limone, Eis		
Sanddorn Caipirinha		7,70
Pitu, Sandorn, Limone, Eis		
Caipiroska		7,30
Wodka, Limone, Eis		
Sex on the Beach		7,50
Tequila, Apricot, Rum, Ananas- und Maracujasaft		
Cuba Libre		6,50
Rum, Limette, Cola		
Pina Colada		7,50
Bacardi, Batida de Coco, Kokosmilch, Ananassaft		
Lady Killer		7,30
Gin, Apricot, Cointreau, Maracuja- u. Ananassaft		
Swimmingpool		7,50
Wodka, Blue Curaçao, Kokosmilch, Ananassaft		
Dünenspritzer		5,90
Vanilleeis, Cointreau, Sekt		
Tequila Sunrise		6,50
Tequila, Orangensaft, Grenadine		
43er mit Milch		5,50

#### Propella Möwe

Maracuja, Kirschsft, 43 Likör, Gin und Tequila		7,50
---	--	------



#### Prosecco des Jahres

Prosecco-Maracuja auf Eis	0,2l	5,60
---------------------------	------	------

#### Alkoholfreie Cocktails

Baby Pina Colada		4,80
Ananassaft, Kokosmilch, Kokossirup, Sahne		
Baby Caipirinha		4,90
Ginger Ale, Limette, Eis		
Sunbreaker		4,50
Ananas- u. Maracujasaft, Zitrone u. Grenadine		