



Speisekarte

Aktuelle Frühlingsgerichte

Spargelcremesuppe Kräuteröl / Bio Ciabatta	6,90 €	Königsberger Klopse Kapernsauce / Rote Beete / Kartoffelstampf	15,50 €
Junge Blattsalate Zweierlei Spargel / Feta / Balsamico Dressing / gepoppter Quinoa – dazu servieren wir Bio Ciabatta	12,90 €	Spaghettini Aglio e Olio Gebratener Lachs / Frische Kräuter	11,80 €
Flammkuchen Schmand / Trüffel / Parmesan	10,90 €	Portion Spargel, ca. 300 g mit Kartoffeln und zerlassener Butter	18,50 €
Geröstetes Bio Roggenbrot Serrano Schinken / Bunte Tomaten / Junge Blattsalate	7,50 €	Auf Wunsch erhalten Sie unseren Spargel auch mit rohem Schinken + 4,50 € mit Lachsfilet + 6,50 €	+ 4,50 € + 6,50 €

Dessert:

Hausgemachte Mousse au Chocolat	5,20 €
--	--------

Weinempfehlung zum Essen:

Weißwein – 2020 Riesling Exklusive Abfüllung für das Markt 3 Bistro, Weingut Josef Milz, Trittenheim, Mosel	
0,1 l / 0,25 l	5,00 € / 10,00 €
Fl. 0,75 l	28,00 €

In unserer Vitrine finden Sie weitere Köstlichkeiten & Kuchen



Getränkekarte

Heißgetränke

Kaffee und Espresso

Espresso mit 80 % Arabica & 40 % Robusta
von der Kaffeerösterei Vicci in Bad Bramstedt.

Serviert im Porzellan aus der Manufaktur Dibbern.

Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,80 €
Café Crème	3,00 €
Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kaffeespezialitäten auch

mit Hafermilch	+ 0,50 €
mit Baileys Creme Liqueur	+ 2,50 €

Schokolade

Dunkle Schokolade (60 % Kakaoanteil)	4,10 €
Schokoccino (60 % Kakaoanteil) (Dunkle Schokolade mit Espresso)	5,20 €
Portion Sahne	+ 0,50 €

Tee

Ausgesuchte Teesorten vom Hamburger Tee-
speicher, **im 0,5l Porzellankännchen serviert.** 4,80 €

Darjeeling Second Flush Singell
Blumig, würzig, angenehme Intensität

Earl Grey Bio
Mit kaltgepressten Bergamotte Öl, zitrusartig
und erfrischend

Balance Tee
Holunderbeeren, Lindenblüten, Lemongras,
Brennessel, Melisse, Löwenzahn, Schafsgabe

Rooisbos Vanille
Rooisbos mit Vanilleschoten und Vanillearoma

Grüntee Frühlingsduft
Johannisbeeren, Kornblumen, Katzenpfötchen,
mit süß-fruchtigen Aromen

Grüntee China Lung Ching – Bio
Drachenbrunnentee mit süßem, fruchtig-mandarinen-
artigem Geschmack

Pfefferminztee – Bio
Besonders intensiver Minzgeschmack, erfrischend,
angenehm fruchtig

Digestif, 2 cl

Amaretto von Disaronno	3,50 €
Cognac von Godet	4,50 €
Grappa von Nonino	5,50 €
Chardonnay Traube, 12 Monate Barrique	



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Viva con Aqua laut, 0,33l / 0,75l	3,00 € / 6,50 €
Viva con Aqua leise, 0,33l / 0,75l	3,00 € / 6,50 €
Glas Leitungswasser, 0,25l	1,00 €

Bier alkoholfrei

Holsten Pils alkoholfrei, 0,33l	3,20 €
Schneider Weisse alkoholfrei, 0,50l	4,50 €

Softdrinks, 0,33l

Coca / Cola light	3,60 €
Bio-Apple von Voelkel	6,90 €
Bio-Rhabarbersaft von Voelkel als Schorle	3,6 €
Holunderblüten Limonade	3,20 €
(Holunderblütensirup, Limette, Minze)	4,50 €
Saft der Woche	5,50 €

Alkoholische Getränke

Bier

Ratsherrn Pils, 0,33l	3,20 €
Flensburger Radler, 0,33l	3,20 €
Schneider Weisse „Unser Original“, 0,50l	4,50 €

Prosecco, 0,10l

trocken, elegante Frucht, angenehm prickelnd	5,40 €
--	--------

Sekt

Cremant Grand C, 0,75l	42,50 €
Pinot Gris Extra sec. Alsace Méthode Traditionelle, Flaschengärung Harmonie, Honig, prickelt auf der Zunge	

Weinschorle, 0,25l

	4,50 €
--	--------

Rosé

2017 AUDIMAX Rosé	
Weingut Studier, Pfalz / duftige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese, mit attraktiven Beerenaromen, sanft	
0,1l / 0,25l	4,80 € / 7,60 €
Fl. 0,75l	22,00 €

Weißwein

2020 SAUVIGNON BLANC Terra Fusca	
Weingut Russbach, Rheinhessen, duftet nach Johannis- und Stachelbeeren.	
0,1l / 0,25l	4,50 € / 9,00 €
Fl. 0,75l	25,00 €

2017 OKTAV GRAUBURGUNDER

Weingut Heger, Baden - Kaiserstuhl	
frischer Duft nach Golden Delicious und Mirabellen, rund, geschmeidig, mit seidigem Schliff	
0,1l / 0,25l	5,50 € / 11,00 €
Fl. 0,75l	31,00 €

Rotwein

2020 PRIMITIVO IGT	
betörender Duft, fleischig und süffiger Geschmack mit attraktiver, weicher Frucht	
0,1l / 0,25l	4,10 € / 8,00 €
Fl. 0,75l	23,50 €

2019 COTES DU RHONE

Heritages, vom Weingut Ogier, Rhones	
Cuvee aus Grenach, Mourvedre, Syrah	
0,1l / 0,25l	4,50 € / 9,00 €
Fl. 0,75l	25,00 €



Getränkekarte

Sommerspezialitäten

Eiskaltes:

Eisschokolade

Dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil,
Vanilleeis, Sahne 5,80 €

Eiskaffee

Filterkaffee aus Honduras, Vanilleeis, Sahne 5,80 €

Kaffeklatsch

Doppelter Espresso, Vanilleeis, Sahne
(in der Tasse serviert) 5,50 €

Erdbeerbecher

Frische Erdbeeren, Vanilleeis,
Erdbeersoße, Sahne 6,80 €

Spritziges:

Holunderblüten Limonade, 0,33 l

Holunderblütensirup, Sodawasser,
Minze, Limette 4,50 €

Aperol-Spritz, 0,2 l

Aperol, Prosecco, Mineralwasser 7,50 €

Hugo, 0,2 l

Holunderblütensirup, Prosecco,
Minze, Limette 7,50 €

Rosato, 0,2 l

Rosato, Prosecco, Mineralwasser 7,50 €

Aktuelles

Saft der Woche:

Ein Mix aus
Apfel, Birne, Orange, Ingwer, Karotte 5,50 €

Wein des Monats:

Weißwein – 2020 Riesling
Exklusive Abfüllung für das Markt 3 Bistro,
Weingut Josef Milz, Trittenheim, Mosel
0,1 l / 0,25 l 5,00 € / 10,00 €
Fl. 0,75 l 28,00 €