

Restaurant Flusseviertel Speisen

1 Tapas 7,90€

1 Vegetarischer Tapas 5,90€

1 Dessert Tapas 5,90€

Suppe (...immer heiß, immer frisch auf'n Tisch!)

...siehe Tagesaushang.

Salate

Blattsalat mit Hähnchenbrustspieß + Dressing *8, e, j*

Arrangement von Roter Beete mit Walnüssen,

Feldsalat und Brantweinessig-Dressing mit geriebenen Käse *e, g*

Dressing:

Himbeeressig-Dressing

Hausdressing (aus Basilikum, Petersilie, Honig) *e, g*

Orangen-Senf-Dressing *3, 11, j*

Kalte Tapas

Lauwarmer Gemüsetaler

...frisch aus der Pfanne, mit kalter, grüner Soße, kandierte Nüsse (vegan) *c, e, g, j*

Knoblauch Kräuter Pilze mit Doppelrahmkäse und Tomaten *g*

Matjes Tatar mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken auf Röstbrot

(...jeder Matjes ist ein Hering, aber nicht jeder Hering ist ein Matjes) *2, 3, 11, a*

Geräuchertes Forellenfilet mit Kürbis-Kartoffelrösti, Orangen-Senf-Honigsoße und

rosa Pfeffermayonnaise *2, 3, c, d, g*

Käse zum Wein...das muss sein 6,90€

Bauernhandkäse, Wildblumenkäse und Klostertalerkäse *g*

Bitte achten Sie auch auf unsere wechselnde Tellergerichte (siehe Tagesaushang)

Warme Tapas

Meersalzkartoffeln mit roter und grüner Soße auf buntem Salat *a*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln in Rahmsauce *a, c, g*

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian *g*

Blumenkohl in Bierteig gebacken, Schnittlauch Majo und Strauchtomaten-Salat *2, 3, c, g*

Warmer Gemüsekuchen auf Rucola-Salat *a, c, g*

Salat mit Beeren und gebackenen Knusper-Zucchini dazu Kräuter Dip *a, c, g, 8*

Hähnchenragout mit Quark-Kartoffel-Küchlein und eingelegten roten Zwiebeln oder vegetarisch ohne Hähnchen dafür mit Fenchel, Paprika, Zucchini und Rucola *8, 11, a, c, e, g*

Kürbis-Ragout mit Steckrüben, Möhren, Curry, Schnittlauchröllchen, Grießnockerln und Sahne wahlweise mit gebratenen Hähnchenstreifen *a, g, 8*

Marinierte Argentinische Rotschalen Gambas in Knoblauchöl dazu scharfe Olivensoße auf breiten Bandnudeln *5, 6, a, b, g*

Gebratener Zander auf jungen Gemüse mit Sellerie Stampf Kartoffeln *g, d, i*

Oma's Backfisch auf schwäbischem Kartoffel-Speck-Salat, Sauce Tatar *2, 3, 8, a, c, d, g, i, j*

Norwegischer Lachs im Kaffee-Pfeffer gebraten, Duftreis mit Sesam und Lauch, Bernaise *a, c, d, g, k, 8, 9*

Labskaus (mehr ist nicht zu sagen)... mit allen drum und dran *2, 3, 8, 11, c, d, g*

Rindersteak auf Röstgemüse mit Kartoffelecken und Sauerrahm *8, g*

Saftige Bulleten mal anders!

Im Hefebrötchen mit Sesam Crunchy Salat, Körniger-Senf Dip *8, 15, a, c, g, h, i, j, k*

Roulade vom Schwein und Rind an Kohl mit brauner Sauce und gebratenen Knödel *2, 3, 8, a, i, j*

Warme Tapas

Dattel, Birne, Pflaume, im Speckmantel auf Ziegenfrischkäse und Honig beträufelt,
Hefebrötchen mit Sesam *a, c, d, g, k, l, 2, 3, 5, 8*

Iberico Schweinebacke in Portweinsauce mit Schokolade,
karamellisierte Möhren und Kartoffelstampf *a, g, 8, 14, 15*

Currywurst am Spieß mit warmer Sauce vom Chef an Kartoffelecken *2, 3, 7, 8, g*

Knipp (und nicht zu knapp) mit Honig-Gurke und Röstkartoffeln und Apfelkompott *2, 3, 8, 11, a, j*

Birnen, Bohnen und Speck (...nicht viel schickimicki, traditionell aus Hamburg mit süßen und herzhaften Komponenten) und Senf *2, 3, 8, a, g, j*

Schweinefilet auf Röstbrotzscheibe mit Pfirsich und Hollandaise...
wahlweise mit Champignons á la crème *8, a, c, g*

Kalbsschnitzelchen auf Butterbandnudeln mit Sardelle und Zitrone *8, a, c, d*

Ein gebratenes Lammkotelett auf Gemüse-Reis mit Frischkäse-Dip *8, g*

Für die süßen Leckermäulchen

Bremer Rote Grütze mit Vanille-Soße *1, 2, a, g*

Apfelpfannkuchen mit Karamellsoße und frischen Früchten *1, 2, a, c, g*
+ 1 Kugel Vanilleeis **1,20€**

Schokoladenkuchen mit Fruchtsoße und Sahne *1, 2, a, c, g*
+ 1 Kugel Vanilleeis **1,20€**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *8, 15, c, g*

Das ist immer da... Unsere Tellergerichte:

Wilder Salat vegetarisch	12,90€
Wilder Salat mit gebratenen Hähnchen, Gambas, Ziegenkäse, Parmesan und Antipasti mit Früchten 2, 3, 5, 6, 8, 10, a, b, c, d, e, g, i, j	15,90€
Schweinefiletsteak mit Salat <i>und einer Beilage nach Wahl</i> 8	16,90€
Drei kleine Schweinefilet Schnitzel paniert mit Tiroler Sauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Spiegelei und Salat a, c, g, h, i, j, 2, 3, 8	17,90€
Lammkoteletts (3 Stück) mit Salat <i>und einer Beilage nach Wahl</i> 8	18,90€
Rumpsteak 180gr mit Salat <i>und einer Beilage nach Wahl</i> 8	21,90€

Beilage zur Auswahl: Wedges / Pommes / Reis mit Gemüse / Nudeln / Röstkartoffeln

Restaurant Flüsseviertel Getränke

HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee 9, g				2,60€
Espresso 9, g				2,50€
Cappuccino 9, g				2,90€
Milchkaffee, große Tasse 9, g				3,30€
Latte Macchiato 9, g				3,50€
Heiße Schokolade, große Tasse mit Sahnehäubchen g				3,50€
Tee				2,50€

BIER VOM FASS

König Pilsener	0,3l	3,30€	0,4l	3,90€
Alster	0,3l	3,30€	0,4l	3,90€
Bier mit Schuss			0,4l	4,90€
Köstritzer	0,3l	3,30€		

FLASCHENBIERE

Vitamalz	0,33l			3,20€
Beck's Lemon	0,33l			3,50€
König Pilsener <i>alkoholfrei</i>	0,33l			3,50€
Benediktiner Weizenbier <i>weißbier/dunkel/alkoholfrei</i>	0,5l			4,90€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser Flasche still/medium/sprudel	0,25l	2,40€	0,75l	5,90€
Fl. Coca-Cola 1, 9	0,2l			2,70€
Fl. Coca-Cola light 1, 9, 11	0,2l			2,70€
Fl. Coca-Cola zero 1, 9, 11	0,2l			2,70€
Fl. Fanta 3, 14	0,2l			2,70€
Fl. Sprite 3	0,2l			2,70€
Fl. mezzo mix 1, 9, 15	0,2l			2,70€
Apfelsaftschorle	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Rhabarberschorle	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
Fl. Bitter Lemon 3, 10	0,2l			3,00€
Fl. Ginger Ale 1	0,2l			3,00€
Fl. Dry Tonic Water 10	0,2l			3,00€
Russian Wild Berry	0,2l			3,00€
Dose Red Bull 9+, 11, 12	0,25l			3,50€

Große Getränke

Glas Coca-Cola 1, 9			0,4l	4,00€
Glas Fanta 3, 14			04,l	4,00€
Glas Sprite 3			0,4l	4,00€
Glas Spezi 1, 3, 9, 14			0,4l	4,00€

NIEHOFFS VAHINGER Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
Orangensaft	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
Ananassaft	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
Traubensaft	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
Tomatensaft	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€

NIEHOFFS VAHINGER Nektar

Bananennektar	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
Sauerkirschnektar	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
Pfirschnektar	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
Maracujanektar	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
KiBa (Sauerkirsch-Bananennektar)	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€

WEINE und mehr

Rotweine:

LIFILI Primitivo Salento trocken 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€
Geschmack: intensiv, würzig, balanciert, guter Trinkfluss

Impossible Red trocken 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€
80% Pinotage 20% Shiraz
Geschmack: harmonisch, elegant, weich

Weißweine:

A. Diehl Grauer Burgunder trocken 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€
Geschmack: frischer mineralischer Weißwein aus der Pfalz,
der mit Aromen fein konzentrierter Fruchtigkeit begeistert

A. Diehl Blanc de Noirs „eins zu eins“ trocken 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€
Geschmack: Merlot, Sensationelle Farbe (feinstes Lachsrosé).
Im Bukett viel Granny Smith, weiße Johannisbeere,
Himbeeren und Grühlingsblüten

Cuvee Nachwuchs Weiß 2018 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€
Geschmack: Pfalz, Mirabelle, Apfel, Zwetschge
und Buttergebäck

Roséweine:

Cuvee Nachwuchs Rosé 2018 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 18,90€
Geschmack: Erdbeere, Himbeere, Süßkirsche,
Vanilleschoten und Gewürzen

Und mehr:

Fili, Prosecco Doc Vino Frizzante 5 Glas 0,2l 5,90€ Flasche 19,50€
Geschmack: Prosecco, jung, frisch und lebendig,
Noten von Äpfel und Akazie

Aperol Spritz 5 Glas 0,2l 5,90€

Lillet Wild Berry mit Johannisbeeren 13 Glas 0,2l 6,50€

Hausweine: rot/rosé/weiß 5 Glas 0,2l 4,90€ Flasche 15,90€

Restaurant Flüsseviertel Alkohol

APÉRETIF

Martini Bianco	5cl	alc. 15%	3,50€
Martini Dry	5cl	alc. 15%	3,50€

WHISKEY

Ballentine´s Finest Blended Scotch Whiskey	4cl	alc. 40%	4,50€
Jack Daniel´s Tennessee Sour Mash Whiskey	4cl	alc. 40%	6,00€
The Sexton Irish Single Malt Whiskey	4cl	alc. 40%	7,00€

WEINBRAND / COGNAC

Mariacron	2cl	alc. 36%	2,50€
Metaxa	2cl	alc. 38%	3,00€
Osborne Veterano	2cl	alc. 28%	3,00€

VODKA

Grey Goose Vodka	2cl	alc. 40%	3,50€
Grey Goose Vodka	4cl	alc. 40%	6,00€

LIKÖRE

Molinari Sambuca <i>g</i>	2cl	alc. 40%	2,50€
Molinari Caffé Liquore <i>g</i>	2cl	alc. 32%	2,50€
Baileys <i>1, 5, g</i>	2cl	alc. 17%	2,50€
Bottega Gianduia - Nougat Crèmelikör	2cl	alc. 17%	4,00€
Bottega Fior di Latte - White Chocolate	2cl	alc. 15%	4,00€
Olland Knubberkirsch	2cl	alc. 17%	4,00€

HOCH%TIGES

Weizenkorn	2cl	alc. 32%	2,00€
Roter Genever	2cl	alc. 20%	2,00€
Jubiläums Akvavit	2cl	alc. 42%	2,50€
Tequila silver/gold 13	2cl	alc. 38%	2,50€
Bacardi	2cl	alc. 37,5%	2,50€
Hansen Rum	2cl	alc. 40%	2,00€
Bombay Sapphire Gin 13	2cl	alc. 40%	3,00€
Ouzo	2cl	alc. 38%	2,50€
Yeni Raki	2cl	alc. 45%	3,00€
Yeni Raki	4cl	alc. 45%	5,00€

BITTERES

Fernet Branca	2cl	alc. 40%	2,50€
Jägermeister	2cl	alc. 35%	2,00€
Underberg	2cl	alc. 44%	2,00€
Ramazotti	2cl	alc. 30%	2,50€
Averna	2cl	alc. 32%	2,50€

GRAPPA / OBSTBRÄNDE

Grappa Prosecco	2cl	alc. 40%	3,00€
Poli Cleopatra Grappa Amarone Oro	2cl	alc. 40%	5,00€
Poli Miele Grappa Honiggrappa	2cl	alc. 35%	4,00€
Calvados	2cl	alc. 40%	3,00€
Williams Christbirne 5	2cl	alc. 40%	3,00€
Olland Williams Gold	2cl	alc. 35%	4,00€
Olland Herbstprinz Apfelbrand	2cl	alc. 35%	4,00€

SEKTE

Geldermann Sekte:

Fl. Carte Blanche	0,2l	alc. 12%	5,90€
Fl. Grand Rosé	0,2l	alc. 12%	5,90€

Restaurant Flüsseviertel

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 9+ erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 mit Taurin
- 14 mit Beta Carotin
- 15 mit Säuerungsmittel

Deklarationspflichtige Allergene:

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse