Möwen Bräu®
Restaurant

Buffet- und Getränkekarte

Buffet and Beverage menue
Buffet og drikkevarer kort

Täglich wechselndes Buffet

Daily changing buffet | Dagligt skiftende buffet

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.

No pleasure is temporary,
because the impression
it leaves is permanent.

Ingen nydelse er kortvarig,
fordi glæden, den efterlader,
varer evigt.

Johann Wolfgang von Goethe

Küstenschmaus

Coastal feast / Lækkert fra kysten

Montag
Monday / Mandag

Suppe

– Soup / Suppe –

Zwiebelsuppe
Onion soup
Løgsuppe

Salatbuffet

– Salad buffet / Salatbuffet –

Mit dreierlei Dressing
With three types of dressing
Med tre slags dressing

Krautsalat | Tomatensalat | Karotten-rohkost | Gurkensalat | Kartoffelsalat
Coleslaw | Tomato salad | Carrot salad | Cucumber salad | Potato salad
Coleslaw | Tomatsalat | Gulerods-råkostsalat | Agurkesalat | Kartoffelsalat

Brotkorb | Butter | Becel
Bread basket | Butter | Becel margarine
Udvalg af brød | Smør | Becel

Live Cooking Station

Hauptspeisen

– Main courses / Hovedretter –

Seelachs „Finkenwerder Art"
„Finkenwerder style" pollock
Sej, tilberedt som i Finkenwerder

Rinderschmorbraten in Biersoße
Braised beef in beer sauce
Grydestegt oksesteg i ølsauce

Piccatta a la Milanese
Piccata Milanese
Piccatta som i Milano

Hühnerfrikassee
Chicken fricassee
Hønsefrikassé

Asia Nudeln aus dem Wok
Asian noodles from the wok
Asiatiske nudler, tilberedt i wok

Chili sin Carne
Chilli sin carne
Chili sin Carne

Beilagenauswahl

– Selection of side dishes / Tilbehør –

Prinzessbohnen | Mandel-Brokkoli | Blumenkohl | Erbsen und Möhren | gebratene Semmelknödel | Spirelli | Salzkartoffeln | gebutterter Reis | frittierte Kartoffelspezialitäten | Kartoffelgratin

Green beans | Broccoli with almonds | Cauliflower | Peas and carrots | Fried bread dumplings | Spirelli pasta | Boiled potatoes | Butter rice | Fried potato specialities | Potato gratin

Prinsessebønner | Mandel-broccoli | Blomkål | Ærter og gulerødder | Stegte melboller (Semmelknödel) | Spirelli-pasta | Hvide kartofler | Ris med smør | Friterede kartoffelspecialiteter | Kartoffelgratin

Für die Kleinen

– For our youngest guests / Til vores mindste gæster –

Hähnchenkeulen
Chicken legs
Kyllingelår

Karamellisierte Karotten
Caramelised carrots
Karamelliserede karotter

Pommes frites
French fries
Pommes frites

Götterspeise | Vanillessoße
Jelly | Vanilla sauce
Gelé-budding | Vaniljesauce

Warmer Milchreis | heiße Kirschen | Zimt und Zucker
Warm rice pudding | Hot cherries | Cinnamon and sugar
Ris a la Mande | Varme kirsebær | Kanel og sukker

Dessert

– Desserts / Dessert –

Täglich wechselnde Dessertklassiker
Daily changing classic desserts / Nye dessertklassikere hver dag

Eisauswahl | bunte Streusel | Soßen
Selection of ice creams | Candy sprinkles | Sauces
Isbar | Farvet krymmel | Dessertsaucer

Kaiserschmarrn | Apfelmus | Vanillesoße
Kaiserschmarrn pancake | Apple puree | Vanilla sauce
„Kaiserschmarrn" pandekager | Æblemos | Vaniljesauce

Frische Ananas
Fresh pineapple
Frisk ananas

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal. Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!
Information on allergens and additives subject to labelling is available from our staff on request. Cross contamination is possible!
Information om evt. allergi-frembringende ingredienser og oplysningspligtige tilsætningsstoffer kan fås ved henvendelse til personalet. Vi kan ikke udelukke sammenblanding af de allergi-frembringende ingredienser.

Genussmomente

Moments of indulgence / Ren nydelse

Dienstag
Tuesday / Tirsdag

Suppe

– Soup / Suppe –

Tomatencremesuppe
Cream of tomato soup
Cremet tomatsuppe

Salatbuffet

– Salad buffet / Salatbuffet –

Mit dreierlei Dressing
With three types of dressing
Med tre slags dressing

Krautsalat | Tomatensalat | Karotten-rohkost | Gurkensalat | Kartoffelsalat
Coleslaw | Tomato salad | Carrot salad | Cucumber salad | Potato salad
Coleslaw | Tomatsalat | Gulerods-råkostsalat | Agurkesalat | Kartoffelsalat

Brotkorb | Butter | Becel
Bread basket | Butter | Becel margarine
Udvalg af brød | Smør | Becel

Hauptspeisen

– Main courses / Hovedretter –

Hamburger Pannfisch in Senfsoße
„Hamburg style" pan-fried fish with mustard sauce
Hamburger Pannfisch, pandestegte fisk i sennepssauce

Coq au Vin
Coq au vin
Coq au Vin

Kassler
Kassler roast
Hamburgerryg

Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib
Truffle pasta from the Parmesan cheese loaf
Trøffelpasta, tilberedt i parmesanost

Falafel | Ratatouille
Falafel | Ratatouille
Falafel | Ratatouille

Beilagenauswahl

– Selection of side dishes / Tilbehør –

Prinzessbohnen | Mandel-Brokkoli | Blumenkohl | Erbsen und Möhren | gebratene Semmelknödel | Spirelli | Salzkartoffeln | gebutterter Reis | frittierte Kartoffelspezialitäten | Kartoffelgratin
Green beans | Broccoli with almonds | Cauliflower | Peas and carrots | Fried bread dumplings | Spirelli pasta | Boiled potatoes | Butter rice | Fried potato specialities | Potato gratin
Prinsessebønner | Mandel-broccoli | Blomkål | Ærter og gulerødder | Stegte melboller (Semmelknödel) | Spirelli-pasta | Hvide kartofler | Ris med smør | Friterede kartoffelspecialiteter | Kartoffelgratin

Für die Kleinen

– For our youngest guests / Til vores mindste gæster –

Mini-Geflügel-Frikadellen
Mini poultry meatballs
Mini kyllinge-frikadeller

Ratatouille
Ratatouille
Ratatouille

Pasta
Pasta
Pasta

Bolognese
Bolognese sauce
Bolognese kødsauce

Tomatensoße
Tomato sauce
Tomatsauce

Vanillepudding
Custard
Vaniljebudding

Dessert

– Desserts / Dessert –

Täglich wechselnde Dessertklassiker
Daily changing classic desserts / Nye dessertklassikere hver dag

Eisauswahl | bunte Streusel | Soßen
Selection of ice creams | Candy sprinkles | Sauces
Isbar | Farvet krymmel | Dessertsaucer

Obstkuchen des Tages
Fruit cake of the day
Dagens frugtkage

Frische Wassermelone | Orange
Fresh watermelon | Orange
Frisk vandmelon | Appelsin

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal. Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!
Information on allergens and additives subject to labelling is available from our staff on request. Cross contamination is possible!
Information om evt. allergi-frembringende ingredienser og oplysningspligtige tilsætningsstoffer kan fås ved henvendelse til personalet. Vi kan ikke udelukke sammenblanding af de allergi-frembringende ingredienser.

Schlemmervielfalt

Gourmet selection / Mange slags forkælelse

Mittwoch
Wednesday / Onsdag

Suppe

– Soup / Suppe –

Norddeutsche Kartoffelsuppe | Mini Wiener Würstchen
North German potato soup | Mini Vienna sausages
Nordtysk kartoffelsuppe | Små wienerpølse

Salatbuffet

– Salad buffet / Salatbuffet –

Mit dreierlei Dressing
With three types of dressing
Med tre slags dressing

Krautsalat | Tomatensalat | Karottenrohkost | Gurkensalat | Kartoffelsalat
Coleslaw | Tomato salad | Carrot salad | Cucumber salad | Potato salad
Coleslaw | Tomatsalat | Gulerods-råkostsalat | Agurkesalat | Kartoffelsalat

Brotkorb | Butter | Becel
Bread basket | Butter | Becel margarine
Udvalg af brød | Smør | Becel

Hauptspeisen

– Main courses / Hovedretter –

Fisch-Kibbelinge | Remoulade
Battered fish chunks | Remoulade
Kibbelinge, små friturestegte stykker af fisk | Remoulade

Tafelspitz in Meerrettichsoße
Boiled beef in horseradish sauce
Kogt oksekød med peberrodssauce

Saltimbocca
Saltimbocca
Saltimbocca

Geschnetzeltes von der Pute
Turkey strips
Kyllinge-stroganoff

Poké Bowls
Poké bowls
Poké bowle

Vegane Frikadelle
Vegan meatball
Veganske frikadeller

Beilagenauswahl

– Selection of side dishes / Tilbehør –

Prinzessbohnen | Mandel-Brokkoli | Blumenkohl | Erbsen und Möhren | gebratene Semmelknödel | Spirelli | Salzkartoffeln | gebutterter Reis | frittierte Kartoffelspezialitäten | Kartoffelgratin
Green beans | Broccoli with almonds | Cauliflower | Peas and carrots | Fried bread dumplings | Spirelli pasta | Boiled potatoes | Butter rice | Fried potato specialities | Potato gratin
Prinsessebønner | Mandel-broccoli | Blomkål | Ærter og gulerødder | Stegte melboller (Semmelknödel) | Spirelli-pasta | Hvide kartofler | Ris med smør | Friterede kartoffelspecialiteter | Kartoffelgratin

Für die Kleinen

– For our youngest guests / Til vores mindste gæster –

Fischstäbchen
Fish fingers
Fiskefingre

Kartoffelgratin
Potato gratin
Kartoffelgratin

Prinzessbohnen
Green beans
Prinsessebønner

Mini-Windbeutel
Mini cream puffs
Mini-flødeboller

Warmer Milchreis | heiße Kirschen | Zimt und Zucker
Warm rice pudding | Hot cherries | Cinnamon and sugar
Ris a la Mande | Varme kirsebær | Sukker og kanel

Dessert

– Desserts / Dessert –

Täglich wechselnde Dessertklassiker
Daily changing classic desserts / Nye dessertklassikere hver dag

Eisauswahl | bunte Streusel | Soßen
Selection of ice creams | Candy sprinkles | Sauces
Isbar | Farvet krymmel | Dessertsaucer

Gebackene Apfelküchlein | Zimt und Zucker
Baked apple tarts | Cinnamon and sugar
Små indbagte æblekugler | Sukker og kanel

Frische Ananas
Fresh pineapple
Friske ananas

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal. Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!
Information on allergens and additives subject to labelling is available from our staff on request. Cross contamination is possible!
Information om evt. allergi-frembringende ingredienser og oplysningspligtige tilsætningsstoffer kan fås ved henvendelse til personalet. Vi kan ikke udelukke sammenblanding af de allergi-frembringende ingredienser.

Buffetklassiker

Buffet classics / Klassikere på buffeten

Donnerstag
Thursday / Torsdag

Suppe

– Soup / Suppe –

Ungarische Gulaschsuppe
Hungarian goulash soup
Ungarsk gullaschsuppe

Salatbuffet

– Salad buffet / Salatbuffet –

Mit dreierlei Dressing
With three types of dressing
Med tre slags dressing

Krautsalat | Tomatensalat | Karotten-rohkost | Gurkensalat | Kartoffelsalat
Coleslaw | Tomato salad | Carrot salad | Cucumber salad | Potato salad
Coleslaw | Tomatsalat | Gulerods-råkostsalat | Agurkesalat | Kartoffelsalat

Brotkorb | Butter | Becel
Bread basket | Butter | Becel margarine
Udvalg af brød | Smør | Becel

Hauptspeisen

– Main courses / Hovedretter –

Gedämpfte Buttermakrele in Dill-Sahne-Soße
Steamed escolar in dill cream sauce
Dampet smørmakrel i dild-flødesauce

Schnitzel „Wiener Art"
Schnitzel Vienna style
Schnitzel Wiener-stil

Chili con Carne
Chili con carne
Chili con Carne

Gebackene Putenoberkeule in Jägersoße
Baked turkey thigh in sauce chasseur
Gratinerede kyllingelår i jægersauce

Asia Nudeln aus dem Wok
Stir-fried Asian noodles
Asiatiske nudler, tilberedt i wok

Vegan Maultaschen | geschmolzene Zwiebeln
Vegan Swabian ravioli | Melted onions
Vegansk Maultaschen, store sydtyske ravioli | Grydestegte løg

Beilagenauswahl

– Selection of side dishes / Tilbehør –

Prinzessbohnen | Mandel-Brokkoli | Blumenkohl | Erbsen und Möhren | gebratene Semmelknödel | Spirelli | Salzkartoffeln | gebutterter Reis | frittierte Kartoffelspezialitäten | Kartoffelgratin
Green beans | Broccoli with almonds | Cauliflower | Peas and carrots | Fried bread dumplings | Spirelli pasta | Boiled potatoes | Butter rice | Fried potato specialities | Potato gratin
Prinsessebønner | Mandel-broccoli | Blomkål | Ærter og gulerødder | Stegte melboller (Semmelknödel) | Spirelli-pasta | Hvide kartofler | Ris med smør | Friterede kartoffelspecialiteter | Kartoffelgratin

Für die Kleinen

– For our youngest guests / Til vores mindste gæster –

Chicken Crossies
Chicken nuggets
Friturestegte kyllinge-inderlår

Brokkoli-Röschen
Broccoli florets
Broccoli-buketter

Pasta
Pasta
Pasta

Bolognese
Bolognese sauce
Bolognese kødsauce

Tomatensoße
Tomato sauce
Tomatsauce

Fruchtjoghurt
Fruit yoghurt
Frugtyoghurt

Dessert

– Desserts / Dessert –

Täglich wechselnde Dessertklassiker
Daily changing classic desserts / Nye dessertklassikere hver dag

Eisauswahl | bunte Streusel | Soßen
Selection of ice creams | Candy sprinkles | Sauces
Isbar | Farvet krymmel | Dessertsaucer

Pop Dots
Pop Dots
Dessertkugler

Frische Wassermelone | Orange
Fresh watermelon | Orange
Frisk vandmelon | Appelsin

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal. Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!
Information on allergens and additives subject to labelling is available from our staff on request. Cross contamination is possible!
Information om evt. allergi-frembringende ingredienser og oplysningspligtige tilsætningsstoffer kan fås ved henvendelse til personalet. Vi kan ikke udelukke sammenblanding af de allergi-frembringende ingredienser.

Genussstationen

Culinary stations / Nydelse på buffeten

Freitag
Friday / Fredag

Suppe

– Soup / Suppe –

Getrüffelte Selleriecrèmesuppe
Truffled cream of celery soup
Selleri-cremesuppe med trøffel

Salatbuffet

– Salad buffet / Salatbuffet –

Mit dreierlei Dressing
With three types of dressing
Med tre slags dressing

Krautsalat | Tomatensalat | Karotten-rohkost | Gurkensalat | Kartoffelsalat
Coleslaw | Tomato salad | Carrot salad | Cucumber salad | Potato salad
Coleslaw | Tomatsalat | Gulerods-råkostsalat | Agurkesalat | Kartoffelsalat

Brotkorb | Butter | Becel
Bread basket | Butter | Becel margarine
Udvalg af brød | Smør | Becel

Live Cooking Station

Hauptspeisen

– Main courses / Hovedretter –

Poké Bowls
Poké bowls
Poké bowle

Tranchen vom Lachs in Weißweinsoße
Slices of salmon in white wine sauce
Laksestykker i hvidvinssauce

Boeuf Bourguignon
Boeuf Bourguignon
Boeuf Bourguignon

Schweineröllchen in Senfsoße
Pork involtini in mustard sauce
Skinkeruller i sennepssauce

Ofengemüse | gebratener Fetakäse
Oven-roasted vegetables | Fried feta cheese
Ovnstegte grøntsager | Bagt fetaost

Beilagenauswahl

– Selection of side dishes / Tilbehør –

Prinzessbohnen | Mandel-Brokkoli | Blumenkohl | Erbsen und Möhren | gebratene Semmelknödel | Spirelli | Salzkartoffeln | gebutterter Reis | frittierte Kartoffelspezialitäten | Kartoffelgratin

Green beans | Broccoli with almonds | Cauliflower | Peas and carrots | Fried bread dumplings | Spirelli pasta | Boiled potatoes | Butter rice | Fried potato specialities | Potato gratin

Prinsessebønner | Mandel-broccoli | Blomkål | Ærter og gulerødder | Stegte melboller (Semmelknödel) | Spirelli-pasta | Hvide kartofler | Ris med smør | Friterede kartoffelspecialiteter | Kartoffelgratin

---

Für die Kleinen

– For our youngest guests / Til vores mindste gæster –

Kleine Nürnberger Würstchen
Small Nuremberg sausages
Små Nürnberger pølser

Erbsen und Möhren
Peas and carrots
Ærter og gulerødder

Kartoffelstampf
Mashed potatoes
Kartoffelmos

Karamellpudding
Caramel pudding
Karamelbudding

Warmer Milchreis | heiße Kirschen | Zimt und Zucker
Warm rice pudding | Hot cherries | Cinnamon and sugar
Ris a la Mande | Varme kirsebær | Kanel og sukker

Dessert

– Desserts / Dessert –

Täglich wechselnde Dessertklassiker
Daily changing classic desserts / Nye dessertklassikere hver dag

Eisauswahl | bunte Streusel | Soßen
Selection of ice creams | Candy sprinkles | Sauces
Isbar | Farvet krymmel | Dessertsaucer

Tiramisu
Tiramisu
Tiramisu

Frische Ananas
Fresh pineapple
Friske ananas

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal. Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!
Information on allergens and additives subject to labelling is available from our staff on request. Cross contamination is possible!
Information om evt. allergi-frembringende ingredienser og oplysningspligtige tilsætningsstoffer kan fås ved henvendelse til personalet. Vi kan ikke udelukke sammenblanding af de allergi-frembringende ingredienser.

Küchenklassiker

Kitchen classics / Køkken-klassikere

Samstag
Saturday / Lørdag

Suppe

– Soup / Suppe –

Tomatenessenz
Clear tomato soup
Koncentreret tomatsuppe

Salatbuffet

– Salad buffet / Salatbuffet –

Mit dreierlei Dressing
With three types of dressing
Med tre slags dressing

Krautsalat | Tomatensalat | Karotten-rohkost | Gurkensalat | Kartoffelsalat
Coleslaw | Tomato salad | Carrot salad | Cucumber salad | Potato salad
Coleslaw | Tomatsalat | Gulerods-råkostsalat | Agurkesalat | Kartoffelsalat

Brotkorb | Butter | Becel
Bread basket | Butter | Becel margarine
Udvalg af brød | Smør | Becel

Live Cooking Station

Hauptspeisen

– Main courses / Hovedretter –

Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib
Truffle pasta from the Parmesan cheese loaf
Trøffelpasta, tilberedt i parmesanost

Seelachs unter der Röstzwiebelkruste
Pollock with roasted onion crust
Sej-filet gratineret med stegte løg

Rinderrouladen
Beef roulades
Okseroulade

Steak au four
Steak au four
Steak au four, ostegratineret, stegt svinekotelet

Schweine-Rahmgeschnetzeltes | Champignons
Creamy pork strips | Mushrooms
Tyndt skåret braiseret svinekød i flødesauce | Champignoner

Beilagenauswahl

– Selection of side dishes / Tilbehør –

Prinzessbohnen | Mandel-Brokkoli | Blumenkohl | Erbsen und Möhren | gebratene Semmelknödel | Spirelli | Salzkartoffeln | gebutterter Reis | frittierte Kartoffelspezialitäten | Kartoffelgratin

Green beans | Broccoli with almonds | Cauliflower | Peas and carrots | Fried bread dumplings | Spirelli pasta | Boiled potatoes | Butter rice | Fried potato specialities | Potato gratin

Prinsessebønner | Mandel-broccoli | Blomkål | Ærter og gulerødder | Stegte melboller (Semmelknödel) | Spirelli-pasta | Hvide kartofler | Ris med smør | Friterede kartoffelspecialiteter | Kartoffelgratin

---

Für die Kleinen

– For our youngest guests / Til vores mindste gæster –

Köttbullar | Rahmsoße
Köttbullar meat balls | Cream sauce
Kødboller | Flødesauce

Blumenkohl
Cauliflower
Blomkål

Pasta
Pasta
Pasta

Bolognese
Bolognese sauce
Bolognese kødsauce

Tomatensoße
Tomato sauce
Tomatsauce

Mini-Berliner
Mini ball donuts
Mini-berlinere

Dessert

– Desserts / Dessert –

Täglich wechselnde Dessertklassiker
Daily changing classic desserts / Nye dessertklassikere hver dag

Eisauswahl | bunte Streusel | Soßen
Selection of ice creams | Candy sprinkles | Sauces
Isbar | Farvet krymmel | Dessertsaucer

Gefüllte Topfenknödel
Stuffed curd dumplings
Fyldte Topfenknödel, kogt, sød østrigsk dessertkage

Frische Wassermelone | Orange
Fresh watermelon | Orange
Frisk vandmelon | Appelsin

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal. Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!
Information on allergens and additives subject to labelling is available from our staff on request. Cross contamination is possible!
Information om evt. allergi-frembringende ingredienser og oplysningspligtige tilsætningsstoffer kan fås ved henvendelse til personalet. Vi kan ikke udelukke sammenblanding af de allergi-frembringende ingredienser.

Heimatgenuss

Regional treats / Hjemlig søndagsmad

Sonntag
Sunday / Søndag

Suppe

– Soup / Suppe –

Geflügelkraftbrühe | Eierstich
Poultry broth | Royale
Kraftig hønsekødsuppe | Æggestand

Salatbuffet

– Salad buffet / Salatbuffet –

Mit dreierlei Dressing
With three types of dressing
Med tre slags dressing

Krautsalat | Tomatensalat | Karotten-rohkost | Gurkensalat | Kartoffelsalat
Coleslaw | Tomato salad | Carrot salad | Cucumber salad | Potato salad
Coleslaw | Tomatsalat | Gulerods-råkostsalat | Agurkesalat | Kartoffelsalat

Brotkorb | Butter | Becel
Bread basket | Butter | Becel margarine
Udvalg af brød | Smør | Becel

Hauptspeisen

– Main courses / Hovedretter –

Live Cooking Station

Schweinenacken – Sous Vide –
Pork neck sous vide
Svinenakkesteg, tilberedt sous vide

Backfisch | Remoulade
Fried fish | Remoulade
Fiskefileter | Remoulade

Würzige Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahnesoße
Spicy chicken breast in onion and cream sauce
Krydret kyllingebryst i fløde-løgsauce

Rindfleisch „Stroganoff"
Beef Stroganoff
Bøf Stroganoff

Gelbes Gemüse Curry
Yellow vegetable curry
Gule grøntsager i karry

Beilagenauswahl

– Selection of side dishes / Tilbehør –

Prinzessbohnen | Mandel-Brokkoli | Blumenkohl | Erbsen und Möhren | gebratene Semmelknödel | Spirelli | Salzkartoffeln | gebutterter Reis | frittierte Kartoffelspezialitäten | Kartoffelgratin

Green beans | Broccoli with almonds | Cauliflower | Peas and carrots | Fried bread dumplings | Spirelli pasta | Boiled potatoes | Butter rice | Fried potato specialities | Potato gratin

Prinsessebønner | Mandel-broccoli | Blomkål | Ærter og gulerødder | Stegte melboller (Semmelknödel) | Spirelli-pasta | Hvide kartofler | Ris med smør | Friterede kartoffelspecialiteter | Kartoffelgratin

---

Für die Kleinen

– For our youngest guests / Til vores mindste gæster –

Fisch-Nuggets
Fish nuggets
Fiske-nuggets

Brokkoliröschen
Broccoli florets
Små broccoli-buketter

Pasta
Pasta
Pasta

Bolognese
Bolognese sauce
Bolognese kødsauce

Tomatensoße
Tomato sauce
Tomatsauce

Karamellpudding
Caramel pudding
Karamelbudding

Dessert

– Desserts / Dessert –

Täglich wechselnde Dessertklassiker
Daily changing classic desserts / Nye dessertklassikere hver dag

Eisauswahl | bunte Streusel | Soßen
Selection of ice creams | Candy sprinkles | Sauces
Isbar | Farvet krymmel | Dessertsaucer

Schokobrownies | Schlagsahne
Chocolate brownies | Whipped cream
Chokolade-brownie | Flødeskum

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal. Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!
Information on allergens and additives subject to labelling is available from our staff on request. Cross contamination is possible!
Information om evt. allergi-frembringende ingredienser og oplysningspligtige tilsætningsstoffer kan fås ved henvendelse til personalet. Vi kan ikke udelukke sammenblanding af de allergi-frembringende ingredienser.

Apéritifs

Martini Bianco	**5 cl**	3,50 €
Martini Rosso	**5 cl**	3,50 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Orange	**0,2 l**	8,50 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, Limette, Minze	**0,2 l**	7,50 €
Virgin Hugo (alkoholfrei) Schweppes Tonic Water oder Ginger Ale, Holunderblütensirup, Wasser, Limette, Minze	**0,2 l**	5,90 €
Lillet Iced Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Minze	**0,2 l**	6,50 €
Lillet Rosé White Peach Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsichspalte, Minze	**0,2 l**	8,50 €
Lighthouse Gin by Weissenhäuser Strand „Mediterranean Tonic"	**0,2 l**	9,80 €
Lighthouse Gin by Weissenhäuser Strand „Wild Berry Tonic"	**0,2 l**	9,80 €

Flaschenbiere

	0,33 l	**0,5 l**
Benediktiner Hefeweizen dunkel		5,90 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei		5,90 €
Bitburger alkoholfreies Alterwasser		5,50 €
Bitburger alkoholfrei	3,90 €	
Köstritzer Schwarzbier	4,10 €	
TH. König Zwickl Kellerbier	4,10 €	

Fassbiere

	0,3 l	**0,5 l**
Möwenbräu, hauseigen, naturtrüb	4,50 €	6,20 €
Möwenbräu Alsterwasser	4,50 €	6,20 €
Möwenbräu & Cola	4,50 €	6,20 €
Möwenbräu & Orange	4,50 €	6,20 €
Bitburger Pils	3,90 €	5,50 €
Bitburger Pils Alsterwasser	3,90 €	5,50 €
Bitburger & Cola	3,90 €	5,50 €
Bitburger & Orange	3,90 €	5,50 €
König Pilsener	3,90 €	5,50 €
König Pilsener Alsterwasser	3,90 €	5,50 €
König Pilsener & Cola	3,90 €	5,50 €
König Pilsener & Orange	3,90 €	5,50 €
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb		5,90 €
Benediktiner naturtrüb & Banane		5,90 €
Benediktiner naturtrüb & Cola		5,90 €
Benediktiner naturtrüb & Zitrone		5,90 €

Möwenbräu zum Mitnehmen

	2,0 l
Möwenbräu inkl. Bügelflasche zum Mitnehmen	29,80 €
Nachfüllung Möwenbräu	19,80 €
Eine Bügelflasche ohne Füllung	17,50 €
Bitburger Pils inkl. Bügelflasche zum Mitnehmen	29,80 €
König Pilsener inkl. Bügelflasche zum Mitnehmen	29,80 €
Nachfüllung jeweils	19,80 €
Nachfüllung Benediktiner Hefeweizen	21,50 €

Bitters

	4 cl
Ramazzotti	3,90 €
Jägermeister	4,50 €

Schnäpse, Liköre & weiße Brände

	2 cl
Aquaminz	2,90 €
Lütjenburger Doppelkorn 38 Vol.-%	2,50 €
Linie Aquavit	2,90 €
Molinari Sambuca	2,90 €
Baileys Irish Cream	2,90 €
Ouzo 12	2,90 €
Schladerer Williams Birne	3,40 €
Schladerer Obstwasser	2,90 €

Whisk(e)y

	4 cl
Jack Daniel's Old No. 7	5,70 €

Rum

	4 cl
Havana Club 3 Jahre	4,50 €
Havana Club 7 Jahre	7,20 €

Weinbrand & Cognac

	2 cl
Remy Martin V.S.O.P	6,90 €
Osborne Veterano	2,90 €

Grappa

	2 cl
Grappa di Julia	2,90 €

Wodka

	4 cl
Absolut Vodka	4,50 €

Gin

	4 cl
Bombay Sapphire Gin	5,90 €
Lighthouse Gin by Weissenhäuser Strand	7,80 €

Granini Säfte

	0,2 l	0,4 l
Granini Apfelsaft	2,70 €	4,90 €
Granini Orangennektar	2,70 €	4,90 €
Granini Bananennektar	2,70 €	4,90 €
Granini Kirschnektar	2,70 €	4,90 €
Granini Rhabarbersaft	2,70 €	4,90 €
Granini Traubensaft	2,70 €	
KiBa	2,70 €	4,90 €
Granini Apfelsaftschorle	2,70 €	4,90 €
Granini Orangennektarschorle	2,70 €	4,90 €
Granini Rhabarbersaftschorle	2,70 €	4,90 €
Granini Traubensaftschorle	2,70 €	4,90 €

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal. Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen!

Information on allergens and additives subject to labelling is available from our staff on request. Cross contamination is possible!

Information om evt. allergi-frembringende ingredienser og oplysningspligtige tilsætningsstoffer kan fås ved henvendelse til personalet. Vi kan ikke udelukke sammenblanding af de allergi-frembringende ingredienser.

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
Sinalco Cola	2,50 €	4,50 €
Sinalco Cola Zero	2,50 €	4,50 €
Sinalco Cola Mix	2,50 €	4,50 €
Sinalco Orange	2,50 €	4,50 €
Sinalco Zitrone	2,50 €	4,50 €
Sinalco Apfelschorle	2,50 €	4,50 €
Eistee „Rote Frucht", Althaus Tee	2,50 €	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon	2,70 €	4,90 €
Schweppes Tonic Water	2,70 €	4,90 €
Schweppes Ginger Ale	2,70 €	4,90 €

	0,33 l
Kandimalz Malzbier	3,60 €

	0,25 l	0,75 l
Tafelwasser, still		4,90 €
Tafelwasser, mit Kohlensäure		4,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser	2,90 €	5,90 €
Gerolsteiner Medium	2,90 €	5,90 €
Gerolsteiner Naturell	2,90 €	5,90 €

Heißgetränke & Kaffeespezialitäten

Tasse Café Créme	3,60 €
Kännchen Café Créme	5,40 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	3,60 €
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	5,40 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,10 €
Espresso	3,00 €
Espresso doppio	4,50 €
Tasse heißer Kakao	3,80 €
Kännchen heißer Kakao	5,30 €

Versch. Teespezialitäten von „Althaus" im Glas

Royal Earl Grey	3,20 €
Grün Matinee	3,20 €
Sencha Senpai	3,20 €
Fancy Chamomile	3,20 €
Smooth Mint	3,20 €
Rooibos Vanilla Toffee	3,20 €
Persischer Apfel	3,20 €
Red Fruit Flash	3,20 €

Weißweine

White wines

	0,2 l	0,75 l
Lieblingswein weiß, trocken, Weingut Geisser Pfalz, Deutschland, Kerner Traubig, vollmundig, feinaromatisch mit leichtem Muskatton, saftig mit schönem Trinkfluss und langanhaltendem Abgang. ***Lieblingswein (favourite wine), white, dry,*** *Vineyard Geisser* *Palatinate region, Germany, Kerner (grape)* *Fruity, full-bodied, and fine-flavoured wine with a trace of nutmeg; vibrant and pleasant to drink with an agreeable and long-lasting finish.*	6,30 €	23,50 €
Lieblingswein-Schorle weiß, sauer gespritzt Lieblingswein weiß, trocken und Gerolsteiner Mineralwasser classic ***White wine spritzer with soda water*** *Dry white wine with Gerolsteiner mineral water classic*	5,70 €	
Villa Rocca Chardonnay, IGT, trocken, Weingut Campagnola Venetien, Italien, Chardonnay Helle strohgelbe Farbe mit reflexgrünen Nuancen. Die Reife der Rebe drückt sich durch eine intensive Note von gelben Früchten, insbesondere Apfel, Birne und Honig aus. ***Villa Rocca Chardonnay, IGT, dry,*** *Vineyard Campagnola* *Veneto, Italy, Chardonnay* *Light straw-yellow colour with delicate green reflections. The grape maturity is expressed through an intense note of yellow fruits, particularly apple, pear and honey.*	6,50 €	23,50 €
Riesling QbA, halbtrocken Pfalz, Deutschland, Riesling Ein genialer Riesling mit exotischeren Rieslingattributen: Mango, Litchi und reife Ananas begrüßen die Nase, danach Mandeln und Gewürze. ***Riesling, QbA, semi-dry*** *Palatinate, Germany, Riesling* *A sophisticated Riesling with more exotic Riesling attributes: Mango, lychee and ripe pineapple greet the nose, followed by almonds and spices.*	6,50 €	23,50 €
Weißer Burgunder QbA, halbtrocken Pfalz, Deutschland, Weißer Burgunder Klare und einnehmende Noten von gelben Früchten, wie Aprikose, goldene Kiwi und Williams Christ-Birne erfüllen die Nase. ***Pinot Blanc QbA, semi-dry*** *Palatinate, Germany, Pinot Blanc* *Clear and engaging notes of yellow fruits such as apricot, golden kiwi and Williams Christ pear fill the nose.*	6,50 €	23,50 €
Hauck Grauer Burgunder, trocken Rheinhessen, Deutschland, Grauer Burgunder Feine Apfel- und Birnennoten mit dezenten Nussaromen. Am Gaumen vollmundig und harmonisch. ***Hauck Pinot Gris, dry*** *Rheinhessen, Germany, Pinot Gris* *Delicate apple and pear notes with subtle nutty aromas. Full-bodied and harmonious on the palate.*	7,50 €	26,00 €
Dr. LO Riesling, alkoholfrei, Weingut Dr. Loosen Mosel, Deutschland, Riesling Aus einem Gutsriesling mit Restsüße produziert Dr. Loosen diesen süffigen und schmackhaften vollständig alkoholfreien (0,0%) Riesling. ***Dr. LO Riesling, alcohol-free,*** *Vineyard Dr. Loosen* *Mosel region, Germany, Riesling* *Dr. Loosen produces this drinkable and tasty, completely alcohol-free (0.0%) Riesling from an Estate Riesling with residual sweetness.*	7,50 €	27,00 €

Roséweine

Rosé wines

	0,2 l	0,75 l
Lieblingswein rosé, trocken, Weingut Geisser Pfalz, Deutschland, Cuvée aus Portugieser-, Spätburgunder- und Dornfeldertraube Ein Rosé Cuvée der Extraklasse. ***Lieblingswein (favourite wine), rosé, dry,*** *Vineyard Geisser* *Palatinate region, Germany; cuvée made from Portuguese grapes, Pinot Noir, and Dornfelder grapes* *Prestige Rosé Cuvée.*	6,30 €	23,50 €
Lieblingswein-Schorle rosé, sauer gespritzt Lieblingswein rosé, trocken und Gerolsteiner Mineralwasser classic ***Rosé wine spritzer with soda water*** *Dry rosé wine with Gerolsteiner mineral water classic*	5,70 €	

Rotweine

Red wines

	0,2 l	0,75 l
Lieblingswein rot, trocken, Weingut Geisser Pfalz, Deutschland, Cuvée aus Dornfelder- und Spätburgundertraube In der Nase Schwarzkirsche, Heidelbeere, Eukalyptus. ***Lieblingswein (favourite wine), red, dry*** *Vineyard Geisser* *Palatinate region, Germany; cuvée made from Pinot Noir and Dornfelder grapes* *A pleasant aroma of black cherry, blueberry, and eucalyptus.*	6,30 €	23,50 €
Lieblingswein-Schorle rot, sauer gespritzt Lieblingswein rot, trocken und Gerolsteiner Mineralwasser classic ***Red wine spritzer with soda water*** *Dry red wine with Gerolsteiner mineral water classic*	5,70 €	
Lambrusco del Emilia IGT, lieblich, Weingut Cantina Riunite Emilia-Romagna, Italien, Lambrusco Der Klassiker aus Italien. ***Lambrusco del Emilia IGT, sweet,*** *Vineyard Cantina Riunite* *Emilia-Romagna, Italy, Lambrusco* *The classic wine from Italy.*	5,50 €	18,50 €
Dominique Baud Merlot, IGP, trocken Loire, Frankreich, Merlot Mit seiner tiefroten Farbe und seinen violetten Reflexen bezaubert dieser Merlot sofort. ***Dominique Baud Merlot, IGP, dry*** *Loire, France, Merlot* *This Merlot immediately captivates with its deep red colour and violet reflections.*	6,50 €	23,00 €
Cape Dream Pinotage, trocken Robertson, Südafrika, Pinotage Dieser Pinotage strahlt in einer intensiven, rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Sein würziger Duft nach reifen, roten Früchten, wie Erdbeeren, zeigt seine eigentümliche Art. ***Cape Dream Pinotage, dry*** *Robertson, South Africa, Pinotage* *This Pinotage displays an intense ruby red colour with violet reflections. Its spicy aroma of ripe red fruits, such as strawberries, reveals its unique character.*	6,50 €	23,00 €

Sekt & Champagner

Sparkling wine & Champagne

	0,1 l	0,75 l
Schloss Trier Sekt, trocken Deutschland, Mosel Feine gelbe Färbung und einer langanhaltenden Perlage. Ein hervorragender Begleiter für die schönen Momente im Leben. ***Schloss Trier sparkling wine*** *Mosel region, Germany* *Fine yellow hue, long-lasting bubbling effect. An excellent companion for life's most wonderful moments.*	3,60 €	24,00 €
Winzer-Secco, Weingut Geisser Pfalz, Deutschland, Cuvée aus Müller-Thurgau, Kerner und Riesling Üppig begrüßen rosa Pampelmuse, Apfel und Orange. ***Winegrower Secco,*** *Vineyard Geisser* *Palatinate region, Germany, cuvée made from Müller-Thurgau, Kerner, and Riesling grapes* *Pink grapefruit, apple and orange provide a luscious introduction.*	4,50 €	29,00 €
Winzer-Secco Rosé, Weingut Geisser Pfalz, Deutschland, Cuvée aus Portugieser und Spätburgunder Verlockende Noten von Erdbeere, Himbeere und Granatapfel. ***Winegrower Secco Rosé,*** *Vineyard Geisser* *Palatinate region, Germany, cuvée made from Portuguese and Pinot Noir grapes* *Enticing hints of strawberry, raspberry, and pomegranate.*	4,50 €	29,00 €
Erdbeer-Secco, Essmann Hauskelterei Chillen mit Stil: Der Chill Strawberry Secco bringt zusammen, was zusammen gehört – das Aroma reifer Erdbeeren und die Frische von feinperligem Secco. ***Strawberry Secco,*** *Home Winery Essmann* *Chilling in style: The Chill Strawberry Secco brings together what belongs together – the aroma of ripe strawberries and the freshness of finely sparkling Secco.*	4,50 €	29,00 €
Prickée Sekt alkoholfrei, Schloss Affaltrach Baden-Württemberg, Deutschland Basis für diesen hervorragenden, alkoholfreien, Sekt bildet ein Weißwein-Cuvée aus klassischen Rebsorten, dem im Anschluss in einem schonenden Verfahren der Alkohol entzogen wird. ***Prickée non-alcoholic sparkling wine,*** *Schloss Affaltrach* *Baden-Württemberg, Germany* *This outstanding non-alcoholic sparkling wine is based on a white wine cuvée made from classic grape varieties, from which the alcohol is then gently removed using a special process.*		24,00 €

	0,1 l	0,375 l	0,75 l
Champagner Blanc de Blanc Grand Cru, Maison André Bergère Frankreich, Champagne Subtile Aromen von weißen Blüten dominieren die Nase dieser Cuvée Blanc de Blanc Grand Cru. ***Champagne Blanc de Blanc Grand Cru,*** *Maison André Bergère* *France, Champagne* *Subtle aromas of white flowers dominate the nose of this Cuvée Blanc de Blanc Grand Cru.*	14,00 €	42,50 €	85,00 €

So schmeckt Urlaub!

Bier, Gin und leckerer Minzlikör zum Mitnehmen.
Erhältlich im Möwenbräu.

Beer, gin and tasty mint liqueur to go. Available at Möwenbräu.

Øl, gin og lokal myntelikør. Alt sammen til at tage med hjem. Det hele kan købes i Restaurant Möwenbräu.

Möwenbräu-Bier
19,80 € / 2,0 l

Aquaminz
28,50 € / 0,7 l
3,50 € / 0,02 l

Lighthouse-Gin by Weissenhäuser Strand
39,90 € / 1,0 l
29,90 € / 0,5 l

möwenBräu®
Restaurant