



food

TAGESSUPPE · Brot Aa, Ab, Ac, HC 7,30

Foccacia · frisch aus dem Kontaktgrill

Tomate-Mozzarella mit Pesto Aa, Ab, Ac, C, G, 7,30

Parmaschinken mit Rucola & Grana Padano 1, Aa, Ab, Ac, C, G 7,70

PANINI · frisch aus dem Kontaktgrill

Hähnchenbrust, Frischkäse, Mozzarella, Tomate & Rucola Aa, Ab, Ac, G 7,80

WALNUSS · Falafelbrot 5,90
Rote-Bete-Hummus, Avocado & Rucola Aa, Ab, Ac, HC

KAISERSCHMARRN

Vanillesauce & Rosinen Aa, Ab, Ac, G, C 9,20

KUCHENAUSWAHL - an der Theke



food

OFENKARTOFFEL

Mit Kräuterquark & Salat	1,Aa, Ab, Ac, G	9,50
Mit Hähnchenbrust Tranchen	1,Aa, Ab, Ac, G	13,50
Mit Ziegenfrischkäse, Traube & Apfel	1,8,Aa, Ab, Ac, G	14,90

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN · Schmand

Mit Speck & Zwiebel	1,3,Aa, G	8,90
Mit Tomate, Mozzarella & Pesto	Aa, G,	8,90
Mit Ziegenkäse, Birne, Honig, Rosmarin	Aa, G	11,90
Mit Serranoschinken, Rucola & Parmesan	1,3,Aa, G	10,90

PASTA

Ricotta-Gnocchi, Kirschtomaten & Basilikum	Aa, G,	12,90
Pasta Triangolo, mit Frischkäse gefüllt, in Salbeibutter geschwenkt & Serranoschinken	1,3, Aa, C, G	14,90

SALAT · mit Sesam, Dressing, Brot

Aa,Ab,Hc, K

Blattsalate mit Mango, Edamame, Paprika, Avocado, Gurke, Karotte	Aa,Ab,, K	12,50
Mit Hähnchenbrust Tranchen	Aa,Ab,,K	14,50
Mit Falafelbällchen	1, Aa,, ,K	14,90
Mit Ziegenfrischkäse	Aa,Ab,K	



summer

EISKAFFEE 6.80

Kalter Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne

EISSCHOKOLADE 6.80

Kalter Kakao, 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne

Sanfter Engel 6.80

Orangensaft, 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

KAFFEKLATSCH 5.90

Doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis & Sahne

SARTI SPRITZ 8.50

Sartilikör, Prosecco, Mineralwasser

APEROL SPRITZ 8.50

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Crodino Spritz - alkoholfrei 7.50

Crodino, Soda, Orangen

LILLET PROSECCO 8.50

Lillet, Prosecco, Mineralwasser

HUGO 8.50

Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineralwasser



coffee

KAFFEE & ESPRESSO

Espresso mit 70% Arabica & 30% Robusta

Espresso	2.90
Espresso Macchiato	3.40
Doppelter Espresso	3.90
Doppelter Espresso Macchiato	4.40
Tasse Café Crème	3.50
Becher Café Crème	4.70
Cappuccino	3.80
Latte Macchiato	4,10
Milchkaffee	4,10
Schokoccino Dunkle Schokolade, Espresso	5.80
Schokolade mit 65 % Kakaoanteil	4,90
- mit Sahne	+0,80

Auf Wunsch erhalten Sie unsere
Kaffeesspezialitäten auch
mit Pflanzenmilch

+ 1.00



drinks

WASSER

Viva con Aqua laut	0,33l / 0,75l	3.50 / 6.90
Viva con Aqua leise	0,33l / 0,75l	3.50 / 6.90
Lüneburger Leitungswasser	0,3l	2.50
<small>Infused mit Minze & Zitrone</small>		

SOFTDRINKS · 0,33l

4.90

Holunderblüten-Limonade

(Holunderblütensirup, Limette, Minze)

Tonic Water / Bitter Lemon 0,2l Thomas Henry

3,70

FRITZ KOLA · 0,2l

Fritz Kola

3.50

Fritz Kola Zucherfrei

3.50

Fritz Kola Bio Rhabarberschorle 0,33l

3.80

DAS GELD HÄNGT AN DEN BÄUMEN

Apfel pur, Saft 0,2l

3,70

Apfel-Birne, Saft 0,2l

3,70

Apfel-Schorle 0,3l

3,90

Apfel-Johannisbeere-Schorle

3,90

0,3l Apfel-Rhabarber-Schorle 0,3l

3,90

Apfel-Ingwer-Schorle 0,3l

3,90



„Das Geld hängt an den Bäumen“
- Was ist das eigentlich? Für mehr
Informationen den QR-Code scannen.



tee

Ausgesuchte Teesorten vom Hamburger Teespeicher im 0,5l Porzellankännchen serviert

6,50

DARJEELING · Second Flush Singell
Blumig, würzig, angenehme Intensität

EARL GREY BIO
mit kaltgepresstem Bergamotteöl,
zitrusartig und erfrischend

BALANCE TEE
Holunderbeeren, Lindenblüten, Lemongras,
Brennnessel, Melisse, Löwenzahn, Schafgarbe

GRÜNTEE FRÜHLINGSDUFT
Johannisbeere, Kornblumen, Katzenpfötchen, süßfruchtige Aromen

GRÜNTEE CHINA LUNG CHING BIO
Drachenbrunnentee mit süßem,
fruchtig-mandarinenartigem Geschmack

PFEFFERMINZTEE BIO



drinks

BIER

Ratsherrn Pils 0,33l	3.90
Flensburger Radler 0,33l	3.90
Pils alkoholfrei 0,33l	3.90
Schneider Weisse „Unser Original“ 0,5l	5,50
Schneider Weisse alkoholfrei 0,5l	5,50



spritziges

WEINSCHORLE mit Riesling 5.60

SECCO 5,60
trocken, elegante Frucht, angenehm prickelnd

APEROL-SPRITZ 8.50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser

GIN TONIC 8.50
Hamburger SUL Gin, Tonic Water, Limette

SEKT

CREMANT GRAND C · 0,75l 42.50
Pinot Gris Extra sec. Alsace
Méthode Traditionelle, Flaschengärung
Harmonie, Honig, Prickel auf der Zunge



white

2020 RIESLING

Exklusive Abfüllung für das Markt 3 Bistro
Weingut Josef Milz, Trittenheim, Mosel

0,1l / 0,25l	5.00 / 8.50
Flasche 0,75l	24.50

2022 SAUVIGNON BLANC DREISATZ

Weingut KITZER, Rheinhessen
Duftet nach Holunder- und Stachelbeeren

0,1l / 0,25l	4.70 / 9.50
Flasche 0,75l	26.00

2022 OKTAV GRAUBURGUNDER

Weingut Heger, Baden-Kaiserstuhl
Frischer Duft nach Golden Delicious & Mirabellen

0,1l / 0,25l	5.70 / 11.00
Flasche 0,75l	32.00



rosé

2022 AUDIMAX ROSÉ

Weingut Studier, Pfalz / duftige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese, mit attraktiven Beerenaromen,

0,1l / 0,25l
Flasche 0,75l

5,00 / 8,50
24,50

red

2022 PRIMITIVO IGT

Weingut Terra Avare, Apulien. In der Nase kommt ein betörender Duft zum Vorschein, der Geschmack ist fleischig und süffig mit einer attraktiven weichen Frucht

0,1l / 0,25l
Flasche 0,75l

4,30 / 8.40
24.50

2021 Côte-du Rhône

La Rocaille, vom Weingut La Rocaille, Rhones Cuvée aus Courthezon, Vaucluse

0,1l / 0,25l
Flasche 0,75l

4.70 / 9.40
26.00



allergene & Zusatzstoffe

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmittel(n) 7 enthält eine

Phenylalaninquelle 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 Alkohol

ALLERGENE

Aa Weizen Ab Roggen Ac Gerste Ad Hafer B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (ein- schließlich Laktose)

SCHALENFRÜCHTE

Ha Mandeln Hb Haselnüsse Hc Walnüsse Hd Cashew- nüsse He Pekannüsse Hf Paranüsse Hg Pistazien Hh Macadamianüsse I Sellerie J Senf k Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulphite M Lupinen N Weichtiere