

Liebe Gäste,  
zusätzlich zu dieser Speisekarte bieten wir  
auf einer Extrakarte EMPFEHLUNGEN DES HAUSES  
saisonal häufiger wechselnde Angebote.  
Wir wünschen „Guten Appetit“!

---

**Mediterrane Fischsuppe**  
kleine Fischfilets  
in tomatisiertem Fisch-Gemüse-Fond  
9,50

**Vorspeisenvariation**  
Dreierlei ‚Gutes aus der Moordiele‘  
10,90

**Große bunte Salat-Bowl**  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Salatgurke,  
Paprika, Möhren, Zwiebeln, Chicorée,  
Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Brotroutons  
hausgemachte Vinaigrette, Brot  
11,90

**und jeweils zu den Salaten**  
Fetakäse und Oliven + 5,90  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet + 7,50  
gegrillte Fischfilets + 8,90

---

Probieren Sie unser süffiges  
**Moorbier**  
dunkles Spezialbier, handwerklich gebraut  
0,3 l 3,90

---



## VEGETARISCH-VEGAN

### 'Veggi-Burger'

*-vegetarisch-vegan-*

hausgemachter Kichererbsen-Patty  
Tomate, Salat, Pfirsich-Senf-Sauce,  
dazu Anti-Pasti, gebratener Radicchio-Salat  
und Kartoffel-Wedges

21,50

### Trüffel-Ricotta Ravioli

*-vegetarisch-*

mit Gemüse-Ragout, Weißweinsauce,  
gehobelter Grana Padano-Käse, Rucola

18,50

+ gegrilltes Hähnchenbrustfilet 7,50

## HERZHAFT- RUSTIKAL

### Kapitäns-Sülze

mit Zwiebelringen, Remouladensauce  
und Bratkartoffeln

18,50

### Aalrauchmatjes

mit ‚Hausfrauen-Sauce‘ und Bratkartoffeln

18,50

## FISCH

### Lachsfilet

- auf der Haut gebraten -  
mit frischem Gemüse-Ragout,  
Tagliatelle, Hummersauce

29,50

---

## SÜSSE DESSERTS

im Weckglas

verschiedene Sorten aus der Vitrine

7,00



## FLEISCH

### **„Hamme-Burger“**

mit großem Hacksteak (220g) vom Moorochsen,  
gegrilltem Bauchspeck,  
mariniertem Paprikagemüse, Tomatenscheiben,  
gebackenen Kartoffelecken und Sour Creme  
21,50

### **„Hammepfanne“**

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet,  
Hähnchenbrust gegrillt,  
mit grünen Bohnen, frischen Pilzen,  
Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln  
27,50

Kleinere Portion  
2 Sorten Fleisch  
24,50

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit frischen Champignons,  
Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln  
22,90

Kleinere Portion  
19,80

### **Rinderfiletsteak**

auf dem Grill zart rosa gebraten,  
200g  
Süßkartoffel-Pommes, Barbecue Dip,  
dazu bunter Beilagensalat  
39,00

---

## KINDERKARTE

### **Kleines Schnitzel „Wiener Art“**

mit Pommes Frites und Ketchup  
9,50

### **Band-Nudeln**

mit Tomatensauce  
7,50

### **Frischer Eier-Pfannkuchen**

mit Apfelmus  
7,50

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt. -Januar 2025



## GETRÄNKE

### Begrüßung / Aperitif

Sekt Hausmarke, trocken	0,1 l	5,50
Campari Orangensaft	0,2 l	7,90
Aperol Spritz / Lillet Wild Berry	0,1 l	7,90
Hugo - Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	7,90
Martini Bianco/ Rosso	5 cl	5,00
Sherry Fino/Medium/Cream	5 cl	5,00

### „Prickelndes“

Sekt Cachelsberg -Hausmarke- trocken	0,75 l	26,90
Sekt Cachelsberg, als alkoholfreie Alternative	0,75 l	26,90
Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,75 l	38,00
Crémant d' Loire Louis Despas, Frankreich	0,75 l	49,00

### Biere

HAAKE Beck Pils vom Fass / Alster	0,3 l 0,5 l	3,90 5,80
Moorbier vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,90 5,80
Franziskaner Hefeweizen	Fl. 0,5 l	5,80
Franziskaner Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,80
Beck's Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90
Vitamalz	Fl. 0,33 l	3,80

### Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	2,80 6,00
CocaCola, Fanta, Mezzo Mix	Fl. 0,33 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	Fl. 0,2 l	3,50
Vilsa Apfelschorle	0,2 l 0,4 l	2,80 4,00
Klindworth Orangensaft, Apfelsaft trüb Rote Trauben, Rhabarber, Maracuja als Schorle	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50



## Weißweine

Hausmarke ‚WEISS‘ Tietjens Hütte trocken	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
	1,0 l	26,00
Weinschorle	0,2 l	5,00
<b>Riesling QbA, trocken</b> Schlossmühlenhof, Rheinhessen Familie Michel setzt in ihrem Weingut auf Qualität, nicht auf Masse und das schmeckt man in diesem sortentypischen Riesling mit Aromen von Aprikose.	0,2 l	6,50
	Fl. 0,75 l	24,90
<b>Riesling, halbtrocken</b> Weingut Lorenz, Detzem, Mosel	0,2 l	7,00
	Fl. 1,0 l	29,90
Große Frucht in Verbindung mit einer klar ausgeprägten Mineralität und einem hervorragend ausbalancierten Süße-Säure Verhältnis bei moderatem Alkoholgehalt.		
<b>Kerner Spätlese, mild</b> J. Raabe, Pfalz	0,2 l	6,50
	Fl. 0,75 l	24,90
Im schönen St. Martin baut die Familie Raabe seit Generationen Wein an, am liebsten Weißweine, wie diesen sortentypischen Kerner		
<b>Weißburgunder, trocken</b> <b>Nußdorfer Bischofskreuz</b> Karl Pfaffmann, Pfalz	0,2 l	7,50
	Fl. 0,75 l	27,90
Auf lehmigen Lößböden und im Traditions- Weingut Pfaffmann entsteht ein leckerer Wein mit trinkanimierender Frische und dezenter Fruchtsäure.		
<b>Grauburgunder, trocken</b> <b>‚Naturbursche‘, QbA in BIO-Qualität</b> Landgraf; Rheinhessen	0,2 l	7,50
	Fl. 0,75 l	27,90
Ein kräftig-dichter Grauburgunder, mit ange- nehmer Fruchtnote für Nase und Gaumen. Wein aus biologisch-dynamisch angebauten Trauben		
<b>Gavi di Gavi DOCG, trocken</b> Bersano, Piemont	Fl. 0,75 l	39,00
Ein frischer Gavi aus der Provinz Alessandria, hergestellt aus der traditionellen Piemontener Rebsorte Cortese.		



## Rot- und Roséweine



Hausmarke ‚ROT‘ Tietjens Hütte trocken	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
	1,0 l	26,00
<b>Sacchetto Rosato, trocken</b> Veneto, Italien leichter Roséwein	0,2 l	6,50
	Fl. 0,75 l	24,90
<b>Montepulciano d'Abruzzo, trocken</b> EPICURO, Monte Porzio Catone, Italien Intensiver Süditaliener mit kräftigen Aromen	0,2 l	7,50
	Fl. 0,75 l	27,90
<b>Shiraz, trocken</b> MAN, Skaapveld Coastal Region, Südafrika Die Ehefrauen Marie, Anette und Nicky der drei Gründer sind Namensgeber für dieses junge Weinunternehmen aus Stellenbosch. Dieser Shiraz wurde im Eichenfass gelagert.	0,2 l	7,50
	Fl. 0,75 l	27,90
<b>Dornfelder, halbtrocken</b> Schloss Mühlenhof, Rheinhessen Intensiv violett im Glas, weich und fruchtig auf der Zunge – ein leckerer Wein.	0,2 l	6,90
	Fl. 0,75 l	26,90
<b>Merlot, trocken</b> Qualitätswein Lergemüller, Pfalz Lebendig frisch mit Rasse und Rückgrat. Ungewöhnliche Komposition aus zarter Tannin- und Fruchtnote.	0,2 l	7,50
	Fl. 0,75 l	27,90
<b>Primitivo, trocken</b> Fantini Wines, Puglia, Italien Intensiv rote Farbe. In der Nase Noten roter Früchte. Am Gaumen voll, weich und tanninhaltig mit einer harmonischen Struktur.	0,2 l	8,50
	Fl. 0,75 l	29,00
<b>Cabernet Sauvignon, trocken</b> <b>Santa Digna Gran Reserva</b> Miguel Torres, Chile Gut ausbalanciert, kräftig und doch samtig rund.	0,2 l	8,50
	Fl. 0,75 l	29,00



## Spirituosen

Mackenstedter Korn 32 %	2 cl	1,90
Malteser Kreuz	2 cl	2,90
Linie / Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Obstler ‚Bodensee‘	2 cl	3,50
Scheibel Moorbirne	2 cl	7,50
Scheibel Haselnuss	2 cl	7,50
Scheibel Himbeere	2 cl	6,50
Scheibel Williams Birne	2 cl	6,50
Scheibel Mirabelle	2 cl	6,50
Wodka Gorbachow	2 cl	3,50
Fernet Branca / Menta	2 cl	2,90
Jan Torf Kräuterlikör	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Rémy Martin VSOP	2 cl	5,50
Bailey's Irish Cream	2 cl	3,50

## Kaffee / Tee / Schokolade

Tasse Kaffee		3,00
Pott Kaffee		3,80
Cappuccino	AZUL Café Bremen 100% Arabica	 3,50
Milchkaffee		3,90
Latte Macchiato	AZUL Café Bremen 100% Arabica	 3,90
Espresso		2,50
Espresso Macchiato		2,80
Glas heiße Schokolade		3,90
Glas Tee		2,50
Grog / Glühwein		5,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. / Januar 2025



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei den Service-MitarbeiterInnen, bzw. von unserem Küchenteam, die auch Empfehlungen zu möglichen Alternativen machen können.

### Allergene

- a enthält glutenhaltiges Getreide: a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel
- b Ei und Eierprodukte
- c Krustentiere und Krebstiererzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- f Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- g Soja und Sojaerzeugnisse
- h Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)
- i Schalenfrüchte (Nüsse): i1 Walnüsse, i2 Haselnüsse, i3 Erdnüsse, i4 Mandeln
- j Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m Lupine und Lupinenerzeugnisse
- n Schwefeldioxid und Sulfide

### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 geschwärzt
- 7 geschwefelt
- 8 gewachst
- 9 mit Geschmacksverstärker
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig

Stand September. 2024

