

Speise KARTE

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE-BRUSCHETTA
Birne, Honig, Apfel, Röstbrot **8,50 €**

Allergene: G, Aa, C

GEBRATENE ENTENLEBER
Trüffel-Kartoffelrösti,
Apfel-Blaubeer-Ragout,
Portweinjus **10,50 €**

Allergene: I, Aa

GEGRILLTE GARNELEN
Speckschiffchen,
Aioli-Chili-Creme **16,50 €**

Allergene: 5, B, G

BIRNEN-FETA-SALAT
Rucola, Walnüsse,
Hibiskus-Chili-Glace **14,50 €**

Allergene: G, Hc

CARPACCIO VOM RIND
Champignons, Rucola
Kirschtomaten,
Grana Padano **15,50 €**

Allergene: G, 4

RUCOLA-RADICCHIO-SALAT
Bacon, Feigen, Apfel **15,50 €**

Allergene: 9, A, J

Optional mit:

Rinderfleischstreifen	120g	14,00 €
Pulpo	120g	17,00 €
Allergene: N		
Garnelen	120g	12,00 €
Lachsfilet	120g	12,00 €
Hähnchenbruststreifen	120g	7,50 €
Balkankäse	80g	5,00 €
Allergene: G		

VORSPEISENPLATTE „KOREA“

für 2 Personen

Eine vielfältige Auswahl

fernöstlicher Aromen:

Flambierter Lachs, knusprige
Tempura-Garnelen, würziger
Wakame-Salat, feiner Teriyaki
& Wasabi Dip,
dazu eine Auswahl an
Teigtaschen, gefüllt mit:

- Garnelenstückchen
- Hähnchenfleisch mit
Weißkohl & Garnelen
- Glasnudeln, Gemüse &
Zitronengras
- Entenfleisch mit
Frühlingszwiebeln
& Hoisin-Sauce

42,00 €

Allergene: A, B, F, K

SUPPEN

CONSOMMÉ VON DER ENTE
Chili, Ingwer, Udon-Nudeln 8,00 €

Allergene: Aa, C, I, F

FISCHSUPPE „SPEICHER 8“
Krustentiersud, Lachs,
Schellfisch, Miesmuscheln,
Wurzelgemüse 12,00 €

Allergene: D, I, B

**CREMIGE
KARTOFFELSUPPE**

Wald- & Wiesenpilze,
Sojasauce, Erbsen-
Spargelsprossen 8,50 €

Allergene: F, G, I

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

SPINAT-TAGLIATELLE
Gorgonzolasauce, Birnen,
Radicchio, Walnüsse 23,00 €

Allergene: C, Aa, Hc, G

GRATINIERTE KLÖSSE
Parmesan, Pilz-
Zwiebelragout, Erbsen-
Spargelsprossen 17,50 €

Allergene: C, G

TOMATISIERTES GEMÜSE
Rosmarinkartoffeln,
Sour Creme 15,50 €

Allergene: G

MARINIERTER GRILLKÄSE
Rucola-Radicchio-Salat,
Feigen, Oliven, Wald- &
Wiesenpilze 19,50 €

Allergene: 9, G

HAUPTGÄNGE FISCH

GEDÜNSTETES SCHELLFISCHFILET
Schnittlauch-Senf-Sauce,
Kapern, Rote-Bete-Risotto 21,00 €

Allergene: G, D, I, Aa

GEBACKENES LACHSFILET
Kräuter-Walnuss-Kruste,
Preiselbeeren,
Parmesankartoffeln,
Sour Creme 25,50 €

Allergene: D, Hc, G, Aa

**SCHELLFISCHFILET,
LACHSFILET & PULPO-
TENTAKEL VOM GRILL**

Tomatisiertes Gemüse,
geträufeltes Kartoffelstampf 29,50 €

Allergene: N, C, Aa, I

RAGOUT VOM PULPO
Miesmuscheln, Weißwein,
Knoblauch, Chili, Cherry-
Tomaten, grüne
Bandnudeln 26,00 €

Allergene: N, C, Aa, I

**FISCHPLATTE
FÜR ZWEI PERSONEN**

Schellfischfilet, Lachsfilet,
Garnelen, geträufeltes
Kartoffelstampf, tomatisiertes
Gemüse, grüne Bandnudel in
Schnittlauch-Senf-Sauce 58,00 €

Allergene: D, N, Aa

WEINEMPFEHLUNG

**RÜGENWEIN
SOUVIGNIER GRIS, TROCKEN 0,13**
Weingut Hohmann Insel Rügen
0,75L - 44,00 €
0,2L - 12,00 €

HAUPTGÄNGE

FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

ZARTE RINDERBÄCKCHEN

Wald- & Wiesenpilze, Rote-Bete-Risotto, Speicher-8-Jus

Allergene: I, G **28,00 €**

SCHNITZEL VOM HIRSCH

Cognac-Rahmsauce,
grüner Pfeffer, Sauerrahm,
Mandelkroketten,
Preiselbeeren

25,50 €

Allergene: Aa, C, G, Ha

ROASTBEEF-STREIFEN

Steinpilz-Ravioli, Erbsen-Spargelsprossen,
Trüffelbutter,
Parmesanschaum

28,00 €

Allergene: C, Aa, G

ZITRONEN-HÄHNCHEN

Tomatisiertes Gemüse,
Kartoffelpalten,
Speicher-8-Jus

22,00 €

Allergene: I

RINDERFILET

Portweinschalotten,
Geträufeltes
Kartoffelstampf,
Speicher-8-Jus

36,00 €

Allergene: I, G

FLEISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Rumpsteak, Maishähnchen,
Rinderbäckchen, Rotkohl,
Wald- & Wiesenpilze,
Kartoffelpalten,
Speicher-8-Jus

64,00 €

Allergene: I

WEINEMPFEHLUNG

MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN 0,13

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

STEAKS

MAIS-

HÄHNCHENBRUST 220G 13,00 €

RUMPSTEAK

200G 26,00 €

300G 36,00 €

RINDERFILET

200G 30,00 €

300G 42,00 €

HIRSCHSTEAK

200G 18,00 €

300G 25,00 €

Optional zu unseren Steaks:

Steakhouse Pommes **3,80 €**

Kartoffelpalten **3,80 €**

Mandelkroketten **4,50 €**

Allergene: Ha, Aa, C **3,80 €**

Kartoffelstampf **3,80 €**

Allergene: G **2,00 €**

Kräuterbutter **3,00 €**

Allergene: G **3,00 €**

Speicher 8-Jus **3,00 €**

Allergene: I **3,80 €**

Buntes Gemüse **7,00 €**

Wald- & Wiesenpilze **3,80 €**

Kirsch-Rotkohl **5,50 €**

Kleiner Rucola Salat **5,50 €**



NACHSPEISEN

BRATAPFEL-MUFFIN

Marzipan, Rosinen,
Heidelbeereis

Allergene: Aa, G, C, Ha

8,00 €

DUETT VOM SORBET

Mango, Himbeere

7,50 €

CREMÉ BRÛLÉE

Glühwein-Birnen

Allergene: Hb, G, C, Aa

8,50 €

TARTUFO CLASSICO

Schokoladeneis, Kakao,
kandierte Haselnüsse

Allergene: Hb, G, C, Aa

9,50 €

AFFOGATO

Doppelter Espresso,
Vanilleeis

Allergene: G, 11

6,80 €

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

mit Kirschsahne

10,00 €

Allergene: A, C, G, F, H

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene: A – Weizen, Ab – Roggen, Ac – Hafer, Ad – Gerste, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch (einschließlich Laktose), H – Schalenfrüchte: Ha – Mandeln, Hc – Haselnüsse, Hd – Walnüsse, Hf – Cashewnüsse, Hg – Pekannüsse, Hp – Pistazien, Hm – Macadamianüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfite, M – Lupinen, N – Weichtiere
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 – geschwärzt,
9 – geschwefelt, 10 – koffeinhaltig, 11 – chininhaltig

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee¹¹

3,10 €

Pott Kaffee¹¹

5,60 €

Espresso¹¹

3,10 €

Doppelter Espresso¹¹

5,60 €

Espresso Macchiato¹¹

3,50 €

Dopp. Espresso

5,80 €

Macchiato^{11,15,g}

Cappuccino^{11,15,g}

3,60 €

Milchkaffee^{11,15,g}

4,10 €

Latte Macchiato^{11,15,g}

4,10 €

Latte Macchiato

4,70 €

mit Aroma^{11,15,g}

Karamell, Haselnuss, Vanille

Heiße Schokolade^{15,8,g}

3,90 €

Heiße Schokolade^{15,8,g}

4,20 €

mit Sahnehäubchen

Glas Tee

3,90 €

Sommerbeere, Grüner Tee,
Darjeeling, Rooibos Vanille,
Kräutergarten, Pfefferminzblätter

Heiße Zitrone

3,40 €

Getränke KARTE

BIER VOM FASS

KÖNIG PILSENER^{13,A}

0,25L	3,70 €
0,4L	5,40 €

STÖRTEBEKER PILSENER^{13,A}

0,3L	4,30 €
0,5L	6,50 €

FLASCHENBIER STÖRTEBEKER

NORDISCH HELL^{13,A} 0,5L

5,60 €

PAZIFIK-ALE^{13,A} 0,5L

6,80 €

BERNSTEIN-WEIZEN^{13,A} 0,5L

5,60 €

BIO BERNSTEIN-WEIZEN, ALKOHOLFREI^A 0,5L

5,60 €

SCHWARZBIER^{13,A} 0,5L

5,60 €

BIO FREI-BIER, ALKOHOLFREI^A 0,33L

4,40 €

NATUR RADLER, ALKOHOLFREI^A 0,33L

4,40 €

KELLER BIER 1402^A 0,33L

4,40 €

FLASCHENBIER INSEL-BRAUEREI

HIDDENSEER WEIZEN^{13,A}

GEBRAUT IN DER INSEL-BRAUEREI AUF RÜGEN
0,5L

5,90 €

HIDDENSEER WEIZEN ALKOHOLFREI^A

GEBRAUT IN DER INSEL-BRAUEREI AUF RÜGEN
0,5L

5,90 €

NATUR-CIDER^A 0,33L

5,90 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola^{1,11}, Sprite, Fanta^{1,3}, Coca-Cola zero^{1,9,11}

0,2L 3,10 €

0,4L 5,60 €

Mineralwasser Naturelle Feinperlig

0,25L 2,90 €

0,75L 6,50 €

Bitter Lemon^{3,12}, Ginger Ale¹, Tonic Water¹²

0,2L 3,40 €

Säfte

Apfelsaft klar², Rhabarbersaft²,
Orangensaft², Kirschnektar
Sanddornnektar², Bananensaft³

0,2L 3,40 €

0,4L 6,40 €



APERITIFS

KIR IMPERIAL^{13,1}

Crème de Cassis, Fürst von Metternich
6,40 €

MARTINI¹³

Martini Extra Dry oder Martini Bianco
5cl
5,80 €

SANDEMAN^{13,1}

Fino, Medium Dry oder Medium Sweet
5cl
5,80 €

CAMPARI ORANGE^{13,1}

Campari, Orangensaft
8,20 €

COCKTAILS

HUGO¹³

Holunderblütensirup, Minzblätter,
Limette, Prosecco, Soda
7,80 €

APEROL SPRITZ¹³

Aperol, Prosecco, Soda
7,80 €

PINK „SPEICHER 8“^{13,1}

Gordons Premium Pink, Minzblätter,
Himbeeren, Prosecco, Sprite
8,80 €

LIMONCELLO SPRITZ^{13,1}

Limoncello, Prosecco, Soda
7,80 €

LONGDRINKS

Absolut Vodka^{13,1,11}

mit Coca-Cola
7,90 €

Jim Beam^{13,1,11}

mit Coca-Cola
7,90 €

Tanqueray Gin^{13,12}

mit Tonic Water
7,90 €

Hendricks Gin^{13,12}

mit Tonic Water
9,90 €

PRICKELNDES

Mionetto Spumante^{0,13}

0,75l - 35,00 €
0,1l - 4,90 €

Fürst von Metternich^{0,13}

Deutscher Traditionssekt
Chardonnay oder alkoholfrei

0,75l - 34,00 €
0,1l - 4,80 €

Moët & Chandon

Brut Imperial^{0,13}

0,75l - 98,00 €

Moët & Chandon

Brut Rosé^{0,13}

0,75l - 130,00 €

Moët & Chandon

Rosé Ice Imperial^{0,13}

0,75l - 150,00 €

Al ein KARTE

ALKOHOLFREI

A. DIEHL CUVÉE BLANC, ALKOHOLFREI ⁰

Vollreif geerntet bietet dieser entalkoholisierte Weißwein eine saftige Aromatik. Perfekt zu hellem Fleisch, leichten Salaten, Sushi oder gedünstetem Fisch. Ein wahrer Traum!

**0,75L - 28,00 €
0,2L - 7,90 €**

A. DIEHL CUVÉE ROSÉ, ALKOHOLFREI ⁰

Typische Merlot-Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen harmonieren perfekt mit den würzigen Noten des Spätburgunders. Frisch, fruchtig und vollmundig, spiegelt dieser Wein klar seine Herkunft wider.

**0,75L - 28,00 €
0,2L - 7,90 €**

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN ^{0,13}

Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland
Dicht, konzentriert und fruchtig, mit viel Schmelz und einem frischen Finish.

**0,75L - 31,00 €
0,2L - 9,00 €**

WEISSWEIN

WEISSE BURGUNDER, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Ein klares Bouquet von grüner Birne, Nektarine, Mango und floralen Aromen. Saftig, schmelzig, mit einem feinen, würzigen Nachhall.

**0,75L - 28,00 €
0,2L - 7,90 €**

MISTER WHITE, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland
Cremiger, weicher Wein mit lebendiger Frische. Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois und Grauburgunder.

**0,75L - 28,00 €
0,2L - 7,90 €**

GEWÜRZTRAMINER KABINETT, LIEBLICH ^{0,13}

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz, Deutschland
Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße.

**0,75L - 26,00 €
0,2L - 7,40 €**



WEISSWEIN

RIESLING & SCHEUREBE

KABINETT, FEINHERB 0,13

Weingut Hiestand, Rheinhessen
Typisch deutscher Weinstil mit
geringerem Alkohol und feinem Spiel
zwischen Fruchtsüße und Säure –
leicht, aber ausdrucksstark.

0,75L - 29,00 €

0,2L - 8,50 €

RÜGENWEIN

SOUVIGNIER GRIS, TROCKEN 0,13

Weingut Hohmann Insel Rügen
Ein leichter, trockener Inselwein mit
frischer Säure und Aromen von
Aprikose, Quitte und Honigmelone.

0,75L - 44,00 €

0,2L - 12,00 €

SARTORI MURARI LUGANA DOC,

TROCKEN 0,13

Sartori SPA Weingut, Lombardei, Italien
Frischer, eleganter Weißwein mit
Aromen von Blüten, Limette, Aprikose
und Birne. Saftig am Gaumen, mit feiner
Mineralität und langem Abgang. Ideal
zu Vitello Tonnato, Garnelenpasta oder
Fenchelrisotto.

0,75L - 36,00 €

ROSÉWEIN

SOPHIE HELENE ROSÉ, TROCKEN

0,13

Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland
Ein trockener, aromatischer und
fruchtiger Rosé – das perfekte
Sommergefühl das ganze Jahr.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

KLEINE RUST, ROSÉ

TROCKEN 0,13

Weingut Stellenrust, Stellenbosch,
Südafrika
Sommer, Sonne, Rosé – der Rust
Pinotage Rosé mit rauchigen,
mineralischen Noten und einem
frischen, würzigen Finish. Perfekt für die
warme Jahreszeit.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

ALLE WEINE SIND ALS SCHORLE ERHÄLTLICH.

ROTWEIN

DORNFELDER QBA, HALBTROCKEN 0,13

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Dunkel, würzig mit Kirsche, Brombeere und saftiger Süße.

0,75L - 24,00 €

0,2L - 6,90 €

SPÄTBURGUNDER, VEGAN, TROCKEN 0,13

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland
Warm, weich mit feinem Fruchtbouquet und großer Fülle.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

„ARNEGUI“ RIOJA TINTO TEMPRANILLO CRIANZA, TROCKEN 0,13

Pagos del Rey, Rioja
Tiefes Rubinrot mit fruchtigem Duft nach Kirschen, Johannisbeeren und Orangenschalen. Weich, harmonisch mit abgerundeten Tanninen und einem anhaltenden, gewürzigen Abgang.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

PRIMITIVO, HALBTROCKEN 0,13

Cuore Verde, Apulien, Italien
Dichte Aromen von reifen Pflaumen und Gewürzen, am Gaumen weich mit dezenter Restsüße.

0,75L - 34,00 €

DE GRAS MERLOT, TROCKEN 0,13

Vina Montgras, Colchagua, Chile,
Feiner, harmonischer Merlot mit Noten von Minze, Wildkräutern, Cassis, Kaffee und dunklen Beeren. Elegant, weich, mit langem Abgang.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN 0,13

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza
Dunkles Granat-Purpur, saftige Frucht mit Röstnoten, Vanille und Mandeln. Am Gaumen füllig, weich, mit würzigem Biss und Aromen von Schokolade und Süßkirschen.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO, TROCKEN 0,13

Montalbano, Abruzzen, Italien
Tiefrote Farbe, komplexes Bouquet mit roten Früchten und Gewürzen. Rund, trocken, harmonisch und tanninhaltig. Ideal zu rotem Fleisch und reifem Käse.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

MONTGRAS QUATRO RESERVA COLCHAGUA VALLEY, TROCKEN 0,13

MontGras, Central Valley, Chile
Der Quattro reift 11 Monate in Eichenholzfässern und vereint die besten Eigenschaften von Cabernet Sauvignon (Rückgrat, Komplexität) und Syrah (Tiefe, Harmonie).

0,75L - 38,00 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, TROCKEN 0,13

Antinori, Toskana, Italien
Ein voller Wein, 12 Monate in Barriques gereift, mit Aromen von Kirschen, Veilchen und Tabak.

0,75L - 67,00 €



Klassiker KARTE *je 4cl*

CLASSIC SINGLE MALT¹³

TALISKER	10 Jahre	8,50 €
CRAGGANMORE	12 Jahre	8,50 €
GLENKINCHIE	12 Jahre	8,50 €
LAPHROAIG	10 Jahre	9,00 €
DALWHINNIE	15 Jahre	9,50 €
OBAN WEST	14 Jahre	10,50 €
LAGAVULIN	16 Jahre	12,50 €

LIKÖRE^{13,1}

AMARETTO DISARONNO	5,00 €
BAILEYS IRISH CREAM	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €

RUM^{13,1}

HAVANA CLUB 3 JAHRE	5,00 €
CAPTAIN MORGAN	5,50 €
RON ZACAPA RUM	12,00 €

BITTER & KRÄUTER¹³

RAMAZZOTTI	5,50 €
JÄGERMEISTER	5,50 €
AVERNA	5,50 €

WHISKEY¹³

JIM BEAM	5,00 €
TULLAMORE DEW	5,00 €
JAMESON WHISKEY	8,50 €

KLARE¹³

LINIE AQUAVIT	5,00 €
ROSTOCKER KÜMMEL	5,00 €
NORDHÄUSER Doppelkorn	5,00 €
TANQUERAY GIN	5,00 €

VODKA¹³

ABSOLUT VODKA	5,00 €
---------------	--------

Spezialitäten KARTE je 2cl

REGIONALE SPEZIALITÄTEN^{13,1}

HASELNUSS-LIKÖR	18%	4,00 €
SCHWARZE		
JOHANNA-LIKÖR	18%	4,00 €
KÜSTENFEUER INGWER		
SANDDORNLIKÖR	56%	4,50 €
BLUTORANGENGEIST	42%	6,50 €
HIMBEERGEIST	40%	6,50 €
DERERS BIRNENBRAND		4,00 €

BRANDY¹³

CARDENAL MENDOZA	5,50 €
Gran Reserva	

SHERRY^{13,1} 5 CL

SANDEMAN	5,80 €
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet	

GRAPPA¹³

LA TRENTINA MORBIDA	4,00 €
LA DICIOTTO LUNE	5,00 €
GIARE AMARONE	6,00 €
RÜGEN BRAND	6,50 €

PORTWEIN^{13,1} 5 CL

FERREIRA WHITE PORT	5,90 €
Perfekt zu getrockneten Früchten, als Aperitif oder erfrischend.	

COGNAC¹³

HENNESSY Fine de Cognac	5,50 €
HENNESSY X.O.	14,00 €

FERREIRA TAWNY PORT	5,90 €
Perfekt als Aperitif oder in Begleitung von Desserts, würzigem Käse und Edelpilzkäse.	

Kennzeichnungen: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle(11) enthält Koffein (12) enthält Chinin

(13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß
(A) Glutenhaltiges Getreide (G) Milch oder Laktose (O) Schwefeloxide & Sulfite

