RESTAURANT

Hasenheide

CAFE · BAR

Alle Preise in € und inklusive 19% Mehrwertsteuer
Zahlung mit EC-Karte (Giropay) ab 10 € möglich
| All prices in € and including 19% VAT
Payment by EC-card (Giropay) possible from 10 €

Kennzeichnung: [1] mit Farbstoff; [2] koffeinhaltig; [3] chininhaltig; [4] mit Konservierungsstoffen; [5] geschwärzt; [6] geschwefelt; [7] mit Antioxidationsmitteln; [8] mit Süßstoff
| Marking: [1] with dye; [2] caffeinated; [3] quinine; [4] with preservatives; [5] blackened; [6] sulfurized; [7] with antioxidants; [8] with sweetener

Allergiker erhalten auf Nachfrage gerne eine Zutatenliste mit allen deklarationspflichtigen Allergenen in unseren Speisen
| Guests with allergies are handed out a list with all allergenic ingredients in our food on request

FRÜHSTÜCK täglich bis 16 Uhr

FRANZÖSISCH 7,50
Croissant, Butter, Obst, mit Konfitüre, Nutella, Honig, Milchkaffee
/croissant, butter, fruit, with jam, nutella and honey, milk coffee

KLEIN 8,10
Schinken[4], Salami[4], Käse, Butter, Marmelade, ein Ei, mit Brotkorb
/ham[4], salami[4], cheese, butter, jam, one egg, with bread basket

KLEINES KÄSE 8,10
Frischkäse, Mozzarella, Brie, Emmentaler, Butter, Marmelade, ein Ei, mit Brotkorb
/cream cheese, mozzarella, brie, emmentaler, butter, jam, one egg, with bread basket

MORGENS NUR SÜSS 9,90
Eierkuchen, zwei Croissants, Butter, Nutella, Honig, Konfitüre, Obstbeilage, 0,1l Orangensaft
/pancakes, two croissants, butter, nutella, honey, jam, fruit, 0,1l orange juice

HONEY 10,50
Zwei Eierkuchen mit Nutella & Honig, Vanillequark mit frischem Obst */two pancakes with nutella & honey, vanilla curd with fresh fruit*

VEGETARISCH 13,20
Frischkäse, Babymozzarella, Fetakäse, Basilikumpesto, eingelegtes Gemüse, Oliven[5], Tomaten, Avocadocreme,Gurken, Rühreі mit frischen Kräutern, Obstbeilage, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre */cream cheese, baby mozzarella, feta, pesto, pickled vegetables, olives[5], tomato, cucumber, scrambled eggs with fresh herbs, fruit, bread basket with nutella, honey, jam*

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK „HASENHEIDE“ 13,50
Verschieden Pasten (Olive, Zucchini, getr. Tomate), Spiegelei, 2 Sorten Tofu, Büffel-mozzarella mit Basilikum, Avocadocreme, vegetarische Bratwurst, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb */various types of paste (olive[5], zucchini, dried tomato), two sorts of tofu, mozzarella with basil, vegetarian fried sausage, fried egg, jam, honey, butter, bread basket*

VEGAN 12,50
verschiedene Tofu, getrocknete Tomaten, Oliven[5], gegrilltes Gemüse, Avocado-creme, Margarine, Erdbeermarmelade, Brotkorb */fried potatoes, 2 vegan sausages, avocado-dip, small salad*

VEGAN „HASENHEIDE” 12,00
Bratkartoffeln, 2 vegane Würstchen, Avocado-Dip, kleiner Salat
/fried potatoes, 2 vegan sausages, avocado-dip, small salad

HASENHEIDE 13,50
gekochter Schinken[4], Salami[4], Mortadella, 3 verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Mini-Mozzarella, Gurken, Tomaten, Oliven[5], ein Rühreі mit Tomaten, Obstbeilage, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre */cooked ham[4], salami[4], mortadella, 3 sorts of cheese, cream cheese, mini-mozzarella, cucumber, tomato, olives[5], scrambled egg with tomato, fruit, butter, bread basket with nutella, honey, jam*

KÄSE 11,50
Verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Butter, Konfitüre, Obstbeilage, ein Ei, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre */various types of cheese, cream cheese, butter, jam, fruit, one egg, bread basket with nutella, honey, jam*

WURST 11,10

Roher Schinken[4], Kochschinken, Salami[4], Mortadella, Butter, Obstbeilage, ein Ei, Gurke, Tomate, Brotkorb /*raw ham[4], cooked ham, salami[4], mortadella, butter, fruit, one egg, cucumber, tomato, bread basket*

ITALIENISCH 13,40

Parmaschinken[4], Mortadella, Salami[4], Gorgonzola, Büffelmozzarella mit Tomaten & Pesto, 1 Rührei mit Tomaten, Obstbeilage, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre /*parma ham[4], mortadella, salami[4], gorgonzola, mozzarella with tomato & pesto, one scrambled egg with tomato, fruit, butter, bread basket with nutella, honey, jam*

MEDITERRAN 13,40

Parmaschinken[4] auf Honigmelone, Fetakäse, Tomaten-Büffelmozzarella-Pesto, Frischkäse, Olivenpaste[5], ein Ei, Butter, Brotkorb mit Nutella, Honig, Konfitüre /*parma ham[4] on honey melon, feta cheese, tomato-mozzarella-pesto, cream cheese, olive paste[5], one egg, butter, bread basket with nutella, honey, jam*

ENGLISCH 13,00

Zwei Spiegeleier mit Bacon auf weißen Bohnen, gebratene Würstchen, Senf, Konfitüre, Obstbeilage, Butter, Toast & 0,1l Orangensaft /*two fried eggs with bacon on white beans, fried sausage, mustard, jam, fruit, butter, toast & 0,1l orange juice*

TÜRKISCH 12,50

Spiegeleier mit türkischer Knoblauchwurst[4], Fetakäse, Gurken, Tomaten, türkischem Rinderschinken[4], Oliven[5], Butter, Brotkorb /*fried egg with turkish garlic sausage[4] and turkish ham, sheep milk cheese, tomato, cucumber, olives[5], butter, bread basket*

VITAL 12,90

Müsli mit frischem Obst und Joghurt, 2 Spiegeleier auf Vollkorn-Brot, Frischkäse, Honig, Obstbeilage, Butter, 0,1l Orangensaft /*muesli with fresh fruit and yogurt, 2 fried eggs on wholemeal-bread, cream cheese, honey, fruit, butter, 0,1l orange juice*

SKANDINAVISCH 13,90

Geräucherter Lachs mit frischem Dill & Sahnemeerrettich[7], 2 Rühreier mit Shrimps, Frischkäse, Butter, Obstbeilage, Brotkorb /*smoked salmon with fresh dill and creamed horseradish[7], 2 scrambled eggs with shrimps, cream cheese, butter,fruit and bread basket*

BRUNCH MOKKABAR 14,50

Gebratene Hähnchenstreifen mit Honig-Senf-Dip, 2 Rühreier mit Tomate und Kräuter, Basilikum-Pesto, Frischkäse, Spieße mit Babymozzarella & Tomate, vegetarische Frühlingsröllchen mit süß-sauer Dip, Obstbeilage, Butter und Brotkorb /*roasted chicken stripes with honey mustard dip, two scrambled eggs with tomato and herbs, skewers with baby mozzarella & tomato, basil pesto, vegetarian spring rolls with sweet and sour dip, cream cheese, butter, fruit, bread basket*

FÜR ZWEI 25,00

Gebackener Camembert mit Preiselbeerdip, zwei Rühreier, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich[7], verschiedene Käsesorten, Salami[4], Parmaschinken[4], Butter, Obstbeilage, Brotkorb, Nutella, Konfitüre und Honig, zwei Gläser Sekt 0,1l ODER zwei frisch gepresste Orangensäfte 0,1l /*baked camembert with cranberry dip, two scrambled eggs, smoked salmon with horseradish[7], various sorts of cheese, salami[4], parma ham[4], butter, fruit, bread basket with nutella, jam and honey, two glasses of sparkling wine 0,1l OR two freshly squeezed orange juice 0,1l*

BIO-EIERSPEISEN täglich bis 16 Uhr

DREI SPIEGELEIER 7,00
mit Butter und Toast /*with butter and toast*

BACON AND EGGS 8,10
aus drei Eiern mit Butter, Toast /*with 3 eggs with butter, toast*

STRAMMER MAX 8,20
aus drei Eiern auf Schinken[4] und Vollkornbrot
/*three fried eggs with ham[4] and whole wheat bread*

AVOCADO-RÜHREI 9,30
aus drei Eiern mit Avocadocreme auf Vollkorntoast
/*with 3 eggs on whole wheat bread with avocado*

ZIEGENKÄSE-OMELETTE 8,90
mit Rucola und Brotkorb /*with rocket-salad, bread basket*

AVOCADO-SPIEGELEI 9,80
aus drei Spiegeleiern mit Avocadocreme und Pastirma auf
Vollkorntoast /*with 3 eggs on whole wheat bread with pastirma[4] & avocado*

DREI RÜHREIER ODER OMELETTE
serviert mit Butter, Brotkorb /*served with butter and baguette*

- natur /*natural* 6,60
- Tomaten & Fetakäse /*tomato & feta cheese* 7,70
- Champignons & Zwiebeln /*mushrooms & onion* 7,70
- frisches Gemüse /*fresh saisonal vegetables* 7,70
- Shrimps /*shrimps* 8,20
- Bacon & Zwiebeln /*bacon & onion* 7,90
- Mozzarella, Tomate & Basilikum /*mozzarella, tomato & basil* 7,70

BAUERNFRÜHSTÜCK

- Omelette aus drei Bio-Eiern mit Kartoffeln, Zwiebeln & Speck, saurer Gurke und Salatbouquet, Butter & Baguette /*omelet of three eggs with potatoes, onion & bacon, sour pickle and salad, butter & baguette* 10,90
- Bratkartoffel mit 2 Bio-Spiegeleier /*fried potatoes with 2 organic fried eggs* 9,50

Jedes Frühstück ist auch ohne Schweinefleisch mit Pastirma[4] und Sucuk[4] erhältlich. außer Wurst bei ITALIENISCH, ENGLISCH und AMERICAN +3,50
/***each breakfast also available with pastirma[4] and sucuk[4] instead of pork meat***
except sausage for ITALIAN, ENGLISH and AMERICAN BREAKFAST

Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier aus Freilandhaltung.
/***We only use free-range, organic eggs.***

SÜSSES täglich bis 16 Uhr

CROISSANT	2,80
PFANNKUCHEN	
• mit frischem Obst und Ahornsirup / *with fresh fruit and maple sirup*	8,50
• mit Apfelmus[7] / *with apple puree*	7,80
NATUR-JOGURT mit frischem Obst und Honig / *with fresh fruits and honey*	7,50
VANILLEQUARK mit frischem Obst / *with fresh fruits*	7,50
ZIMTQUARK mit frischem Obst, Ahornsirup / *with fresh fruits, maple sirup*	7,50
OBSTSALAT mit Sahne / *with whipped cream*	7,50
VOLLKORNMÜSLI mit frischem Obst, Joghurt oder Milch / *with fresh fruit, yogurt or milk*	8,10

EXTRAS

BRÖTCHEN / *BUN*	Stück	0,90
BROTKORB drei Brötchen, Baguette / *three rolls, baguette*		3,90
BUTTER, HONIG, MARMELADE, NUTELLA	je	1,00
EIERKUCHEN natur / *EGG CAKE nature*		3,00
PORTION KÄSE (zwei Sorten) / *PORTION OF CHEESE (two types)*		3,10
PORTION WURST / *PORTION OF SAUSAGE*		3,10
TOMATEN-GURKEN-TELLER / *TOMATO CUCUMBER PLATE*		2,50
OLIVEN[5]		3,10
PORTION LACHS mit Sahnemeerrettich[7] / *with creamed horseradish* [7]		5,60
GEBRATENER BACON		2,50
GEKOCHTES EI / *BOILED EGG*		1,90
EIN RÜHREI, EIN SPIEGELEI / *ONE SCRAMBLED EGG, ONE FRIED EGG*	je	2,80
GEBACKENER CAMEMBERT mit Preiselbeerdip / *with cranberry dip*		3,80
DREI GEBRATENE WÜRSTCHEN / *THREE FRIED SAUSAGES*		3,10
SUCUK (Knoblauchwurst)[4], gebraten / *garlic sausage* [4]*, fried*		4,00
PASTIRMA (türkischer Rinderschinken)[4] / *PORTION*		4,00
SENF, KETCHUP, MAYONNAISE[3,4]	je	1,20
OLIVEN-FETAKÄSE-TELLER[5] / *OLIVE FETA CHEESE PLATE* [5]		6,20
FRISCHE AVOCADO / *FRESH AVOCADO*		3,00
STREICHPASTEN (Frischkäse, Olivenpaste, getrocknete Tomate, Avocado) / *PATTERNS (cream cheese, olive paste, sun-dried tomato, avocado)*	je	1,80
HÄHNCHEN / *CHICKEN*		5,00
LACHS / *SALMON*	Stück	2,10
SCAMPIS	Stück	1,80

PANCAKE‘S

- Butter Ahromsirup |*Butter maple syrup* 7,50
- Bananen, frischen Erdberen und Schokoladensauce 7,90
  |*Bananas, fresh strawberries and chocolate sauce*
- Karamellierten Äpfeln, diverse Nüsse und Dattelsirup 7,90
  |*Caramelized apples, various nuts and date syrup*
- Frischen Blaubeern und weisser schokosauce 7,90
  |*Fresh blueberries and white chocolate sauce*

FLAMMKUCHEN

- Speckwürfel, rote Zwiebeln |*Bacon cubes, red onions* 8,90
- Frischkäse, getrocknete Tomaten, frischer Rosmarin 9,30
  |*cream cheese, sun-dried tomatoes, fresh rosemary*
- Oliven[5] Rucola, Fetakäse, Pinienkerne, Knoblauch 9,30
  |*Olives[5] arugula, feta cheese, pine nuts, garlic*
- Scampi, Kapern, Knoblauch, Chillischoten 10,20
  |*Scampi, capers, garlic, chili peppers*
- Frischkäse, Lachs, Dill, Meerrettich[7] 9,90
  |*Cream cheese, salmon, dill, horseradish[7]*
- Ziegenfrischkäse, Parmaschinken[4] und Rucola 9,90
  |*Fresh goat‘s cheese, Parma ham[4] and arugula*
- Spinat, Fetakäse, Cherrytomaten 9,90
  |*Spinach, feta cheese, cherry tomatoes*

VORSPEISEN

VORSPEISENTELLER 8,10
nach Art des Hauses | *house style*

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER FÜR 2 14,90
gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses
| *Mixed appetizer plate house style*

CARPACCIO VOM RINDERFILET 12,90
Feine Rinder letscheiben mit Trüffelöl-Limonensauce frisch
geriebenen Parmesan. Auf Wunsch auch klassisch mit Zitronen und Olivenöl
| *Fine slices of beef with truffle oil and lime sauce, fresh grated parmesan.*
On request also classic with lemon and olive oil

Bruschetta 4 Stück
- hausgebackenes Brot mit Tomaten, Basilikum & Zwiebeln in Marinade 5,50
  | *Homemade bread with tomatoes, basil & onions in marinade*
- hausgebackenes Brot mit Avocado, Kirschtomaten & Zwiebeln in Marinade 6,10
  | *Homemade bread with avocado, cherry tomatoes & onions in marinade*

CALAMARETTI auf Rucola Beet, Kirschtomaten 7,90
| *on a bed of rocket, cherry tomatoes*

LACHSCARPACCIO 12,50
mit Avocado, getrocknete Tomaten, Orangen, rote Zwiebeln und Basilikum in Zitronensauce | *with avocado, sundried tomatoes, oranges, red onions and basil in lemon sauce*

SUPPEN täglich ab 11.30 Uhr

TOMATENCREMESUPPE 5,50
mit Sahnehäubchen | *with whipped cream*

KLARE GEMÜSESUPPE 6,50
mit Rinderstreifen | *with beef*

FISCHSUPPE MIT EDELFISCHEN 7,90
mit frischen Fischstücken | *with pieces of fresh fish*

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

PORTION POMMES FRITES | *FRENCH FRIES* 3,50

OLIVEN-FETAKÄSE-TELLER[5] | *OLIVE-FETA CHEESE-PLATE*[5] 6,50

SCHALE OLIVEN[5] | *OLIVES*[5] 3,90

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT* 4,50
|small mixed salad

GROßER GEMISCHTER SALAT* 8,90
|big mixed salad

ZIEGENKÄSESALAT 10,50
gratiniert, Honig mit Walnüssen dazu Honigsenf-Vinaigrette
|gratin, honey with walnuts and honey mustard vinaigrette

GEMISCHTER SALAT HALLOUMI* 11,50
gemischter Salat mit gegrilltem Halloumi, Kürbiskernen, Avocadodip
|mixed salad with grilled halloumi, pumpkin seed &avocado dip

HASENHEIDESALAT* 12,50
gebratene Hühnchenbrust an gemischter Salat mit Honig-Senf-Dip
|fried chicken breast on mixed salad with honey mustard dip

RUCOLASALAT mit LACHS gebraten; mit Avocado Streifen 12,60
|fried; avocado stripes

FETAKÄSESALAT 11,60
Blattsalate, Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven[5], Zwiebeln, Fetakäse
|mixed salad, tomato, cucumber, pepper, olives[5], onions, feta cheese

Salate werden mit Hausdressing mariniert serviert. Zu jedem Salat reichen wir Baguette|*salads are marinated with our house dressing and served with pumpkin seeds and baguette

PASTA

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE */homemade Swabian pasta*

- mit Käse, Speck und Zwiebeln, Salatbouquet 11,60
  /with cheese, bacon, onions, salad
- mit Streifen vom Rind & Kalb, Parmesan, Paprikarahmsauce und Beilagensalat */with stripes of beef and veal, parmesan cheese, paprika cream sauce and salad* 13,60
- mit Champignons und Zwiebeln, Salatbouquet 10,50
  /with mushroom, onions and salad

PENNE ARRABIATA 10,50
mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini, Oliven, Basilikum
/with tomato sauce, garlic, peperoncini, olives and basil

TAGLIATELLE 11,50
mit Hühnchenbrust und Champignons in Kräuterrahmsauce
/with chicken breast and mushrooms in a creamy herb-sauce

PENNE "HASENHEIDE" 12,90
mit Rinder-Filetspitzen & Steinpilzen in Rosmarin-Rahmsauce
/with stripes of veal & porcini in rosemary-cream sauce

LINGUINE 12,90
mit Scampis, Cherrytomaten in leichter Hummer-Weisswein-Sauce
/with scampis and cherry tomatoes in a lobster-white wine-sauce

TAGLIATELLE 13,50
mit Lachsstreifen, Weißwein, Kräutersauce, Kirschtomaten, Spinat und frisch gehobeltem Parmesan
/with salmon strips, white wine, herb sauce, cherry tomatoes, spinach and freshly grated parmesan

PENNE 13,20
mit Rinder-Filetstreifen, Brokkoli, Champignons und Kräuterrahmsauce
/with stripes of veal, broccoli, champignons & cream herb sauce

FRISCHE ROTE BETE GNOCCHI 13,90
gefüllt mit Walnüssen & Mascarpone in brauner Buttersauce und Parmesan
/with stripes of veal, broccoli, champignons & cream herb sauce

FRISCHE GNOCCHI MIT ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL 13,50
in Salbei-Buttersauce und Parmesan
/in salvia-butter sauce & parmesan

FLEISCHGERICHTE

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

- gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln, Pommes, Salatbouquet 19,60
  /grilled, with braised onions, french fries and salad
- mit Champignonrahm und Bratkartoffeln */with creamed mushrooms and fried potatoes* 19,60
- (Surf&Turf) mit Garnelenspies, gebratene Ananas, Kartoffel 21,50
  /with shrimp skewers, fried pineapple, potatoes

SCHWEINESCHNITZEL

- paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbouquet 16,90
  /breaded, with fried egg, fried potatoes and salad
- paniert, Champignon a`la creme, Pommes, Salatbouquet 16,90
  /breaded, with creamed mushrooms, french fries and salad
- paniert, mit grüner Pfeffer-Sauce, Kroketten & Salatbouquet 16,90
  /breaded, with green pepper sauce, croquette & salad

WIENER SCHNITZEL 18,90

vom Kalb, wahlweise mit lauwarmem Kartoffelsalat ODER Bratkartoffeln dazu Preiselbeerdip */breaded veal, with lukewarm potato salad OR fried potatoes, with cowberry dip*

KALBSLEBER*

- in Salbei-Butter gebraten */fried in sage butter* 17,50
- Berliner Art, gebraten mit Äpfel, Scharlotten dazu Kartoffelpürre 17,90
  /Berlin style, fried with apples, shallots and mashed potatoes

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST* 13,50

mit Basilikum-Pesto / *GRILLED CHICKEN BREAST with basil pesto*

HÄHNCHENBRUSTFILET 14,20

in Gorgonzolasauce, Spinat / *CHICKEN BREAST in gorgonzola sauce, spinach*

FISCHGERICHTE

FRISCHES LACHSFILET* 17,50

in Zitronen-Buttersauce dazu Spinat und Pinienkerne
/in lemon butter sauce with spinach and pine nuts

GEGRILLTE GARNELEN* 15,50

(6 Stück) mit Aioli-Dip dazu Salatbouquet
/(6 pieces) with aioli dip and salad bouquet

ZANDERFILET* 17,50

gebraten in Zitronen-Butter dazu Rosmarinkartoffeln
/fried in lemon butter with rosemary potatoes

***Alle Speisen werden mit Rosmarin-Kartoffeln und frischen Tagesgemüseserviert**
/All dishes are served with rosemary potatoes and fresh vegetables of the day.

VEGAN

GEBRATENER TOFU 12,50
mit Sprossen, frischem Gemüse und Salzkartoffeln, Salatbouquet
|with sprouts, fresh vegetables and boiled potatoes, salad bouquet

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGHETTI mit Tomatensauce *|with tomato sauce* 5,00

KLEINES KALBSSCHNITZEL mit Pommes-Frites 7,50
| SMALL VEAL SCHNITZEL with french fries

DESSERT

KAISERSCHMARREN mit Vanillesauce 11,00

PANNA COTTA mit frischer Beerensauce 5,90

APFELSTRUDEL 7,50

TIRAMISU 5,90

DESSERTPLATTE FÜR 2 PERSONEN 13,50

VANILLEEIS je Kugel 2,00

RESTAURANT Hasenheide CAFE · BAR

alle Kaffeegetränke mit Bio-Milch auch koffeinfrei erhältlich; mit Eiswürfel: + 0,50; Kaffeegetränke: + 0,90
mit Soja-, Hafer- oder laktosefreie Milch

KAFFEE RÖSTEREI

ESPRESSO	2,40
DOPPELTER ESPRESSO	3,20
ESPRESSO MACCHIATO	2,80
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	3,40
CORTADO	2,80
KAFFEE	2,80
KAFFEE DOPPELT (große Tasse)	2,90
CAPPUCCINO	3,30
CAPPUCCINO mit doppeltem Espresso	3,80
MILCHKAFFEE	3,80
MILCHKAFFEE mit doppeltem Espresso	4,30
LATTE MACCHIATO	3,80
LATTE MACCHIATO mit doppeltem Espresso	4,30
KAFFEE „ORANGE“ mit 2cl Cointreau & Sahne	4,90
KAFFEE „PAGANINI“ mit 2cl Amaretto & Sahne	4,90
KAFFEE „HASENHEIDE“ mit je 2cl Baileys, Kahlúa & Sahne	4,90
IRISH COFFEE mit 2cl Jameson Irish Whisky, Rohrzucker & Sahne	5,50
EISKAFFEE mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	5,40
Aroma für Ihr Getränk Haselnuss, Mandel, Caramel, Vanille oder Kokos	2cl 0,80

MILCH UND SCHOKOLADEN

HEISSE MILCH mit Honig	Glas 2,70
KALTE MILCH	Glas 2,00
HOT CHOCOLATE	Glas 3,60
HOT CHOCOLATE mit Sahne	Glas 3,90
WHITE CHOCOLATE	Glas 3,40
WHITE CHOCOLATE MOKKA mit Espresso	Glas 4,10
RUM CHOCOLATE mit 2cl Myers's Rum & Sahne	Glas 4,70
EISSCHOKOLADE mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	Glas 5,40

TEE

MINZTEE	
• mit frischer Minze und Honig	Glas 3,90
• mit frischer Minze, Honig & frisch gepresstem Orangensaft	Glas 4,10
INGWERTEE frisch, mit Honig	Glas 3,90
HEISSE ZITRONE frisch gepresst, mit Honig	Glas 2,90
GROG mit 2cl Myers's Rum und schwarzem Tee	Glas 4,20
CHAI LATTE	Glas 3,60
EARL GREY edle Blattmischung benetzt mit pikantem Aromaöl feinster Bergamotte	Kanne 4,20
DARJEELING ROYAL vom Fuße des Himalaya, zart-blumig mit nussigem Geschmack	Kanne 4,20
ASSAM SPECIAL kräftiger Edeltee aus Nordindien, gehaltvolles & malziges Aroma	Kanne 4,20
GRÜNTEE ASIA aus Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note	Kanne 4,20
CEYLON schwarzer Tee, angenehm herb & aromatisch	Glas 2,50
KAMILLE beruhigend & ausgleichend	Glas 2,50
PFEFFERMINZE erfrischend durch Menthol	Glas 2,50
FRÜCHTE Mischung aus Hibiskus, Orange, Apfel, Holunder	Glas 2,50
KRÄUTERGARTEN Mischung aus Minze, Zimt, Holunder, Brombeeren, würzig	Glas 2,50
ROOIBOS VANILLE liebliches Vanillearoma	Glas 2,50
APFEL aus sonnengereiften Äpfeln, fruchtig	Glas 2,50
JASMIN edler Grüntee versetzt mit Jasminblüten	Glas 2,50
GRÜNER TEE weiches Aroma mit herber Note	Glas 2,50
YOGI TEA ZIMT (Bio), würzig, süß, mit Honig	Glas 2,50

SOFTDRINKS

TAUNUSQUELLE Classic	Fl. 0,25l 2,70	Fl. 0,75l 6,10
TAUNUSQUELLE Naturelle	Fl. 0,33l 2,90	Fl. 0,75l 6,30

	0,2l	0,4l
MINERALWASSER	2,50	3,50
COCA COLA[1,2]	Fl. 2,90	3,90
COCA COLA ZERO[1,2,8]	Fl. 2,90	3,90
FANTA[1]**, SPRITE, SPEZI**[1,2]	Fl. 2,90	3,90
SCHWEPPES TONIC[3]	Fl. 3,00	
SCHWEPPES BITTER LEMON[3]	Fl. 3,00	
SCHWEPPES GINGER ALE[3]	Fl. 3,00	

SÄFTE & NEKTARE

	0,2l	0,4l
FRISCHE SÄFTE bis 16 Uhr Orange/Grapefruit	3,60	5,90
APFELSAFTSCHORLE	2,90	3,90
APFELSAFT	2,90	3,90
ORANGENSAFT	2,90	3,90
RHABARBERSAFT	2,90	3,90
BANANENNEKTAR	2,90	3,90
PFIRSICHNEKTAR	2,90	3,90
ANANASSAFT	2,90	3,90
GRAPEFRUITNEKTAR	2,90	3,90
MANGONEKTAaR	2,90	3,90
MARACUJANEKTAR	2,90	3,90
KIRSCHNEKTAR	2,90	3,90
KIBA	2,90	3,90
CRANBERRYNEKTAR	2,90	3,90
JOHANNISBEERNEKTAR	2,90	3,90

SONSTIGE DRINKS

HOLUNDER-LIMONADE hausgemacht mit frischer Minze	Glas 0,4l 4,80
MARACUJA-CRANBERRY-LIMONADE hausgemacht mit frischer Minze	Glas 0,4l 4,80
ERDBEER-LIMONADE hausgemacht mit frischer Minze	Glas 0,4l 4,80

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
HOLSTEN PILSENER	3,20	4,30
ASTRA URTYP	3,20	4,30
LÜBZER PILS	3,30	4,40
DUCKSTEIN HEFEWEIZEN	3,50	4,50
DUCKSTEIN kristallklares Rotblondes	3,50	4,50
RADLER/ALSTER Pils mit Limonade	3,10	4,10

FLASCHENBIER

CARLSBERG BEER	0,33l 2,90
BECK´S BEER	0,33l 2,90
LÜBZER ALKOHOLFREI	0,33l 2,90
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,5l 4,50
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0,5l 4,50
ERDINGER DUNKLES WEIZEN	0,5l 4,50
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l 4,50
BERLINER WEISSE rot[1]/ grün[1]	0,33l 2,90
VITA MALZ alkoholfrei	0,33l 2,70

WEISSWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
GRAUBURGUNDER QbA; P.J. Valckenberg; Rheinhessen eleganter fruchtiger Wein mit feinem Pinot-Bouquet	5,30	10,10
PINOT GRIGIO I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto saftig, süffig, Bouquet von Birne und Quitte	5,30	10,10
CHARDONNAY I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto saftig, vollmundig, Aromen von gelben Früchten	5,30	10,10
RIESLING ST. NIKOLAUS-HOF Q.b.A.; Mosel; Weingut Klaus Schwieger kompakter Pfälzer Riesling; gut eingebundene Säure und schöne Frucht	5,30	10,10
2013 SAUVIGNON BLANC „MOTARELS“ Pays de Côtes de Thongue; Languedoc; Alignan du Vent leichter, frischer Wein mit bekömmlicher Säure, im Bouquet Stachelbeere und Litschi	5,30	10,10
GRÜNER VELTLINER Weinkellerei- Niederösterreich trockene Textur im Geschmack, süffig, leicht mit eleganter Note im Nachhall	5,30	10,10
WEISSWEINSCHORLE Weißwein und Mineralwasser	4,50	

ROSÉWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
SAINT HENDRIK Pays d’Oc, Frankreich - Bordeaux leuchtende Farbe, frisch, aromatisch und trocken	5,30	10,10

ROTWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
RIOJA TINTO DO / Bodegas Navajas – reifes, beeriges Bouquet mit angenehmer Würze & samtiger Tannine	5,30	10,10
DOMAINE DE BISCONTE Côtes du Roussillion – würziges Bouquet, vielschichtig mit etwas Vanille, sehr geschmeidig	5,30	10,10
PRIMITIVO Puglia-Farnese – vielseitiger & geschmeidiger, frischer Wein mit lebendigem Bouquet	5,30	10,10
MERLOT I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto vollmundiger Wein mit klaren Strukturen, Aromen von roten Früchten	5,30	10,10
CÔTES DU RHÔNE D.O.C.G / Tulette - FRANCE herb-fruchtiger Wein mit Aromen von roten Beeren	5,30	10,10

SEKT & CHAMPAGNER

	Glas 0,1l	Fl. 0,75l
SEKT Berlinsky – Hausmarke, trocken	4,30	29,00
KIR ROYAL[1] Sekt mit Creme de Cassis	5,20	
SEKT APEROL[1] Sekt mit Aperol	6,60	
GRANATAPFEL SPRITZ [1] Sekt mit Tonic, Grenadine	7,50	

LONGDRINKS mit 4cl

CAMPARI-ORANGE /-SODA /-TONIC [1,3]	6,70
GIN-TONIC	
• mit Gordons[3]	6,70
• mit Bombay Sapphire/ Tanqueray[3]	7,70
• mit The Botanist[3]	7,90
• mit Monkey47[3]	8,50
SOUTHERN COMFORT-GINGER ALE [1,3]	6,70
BATIDA-KIRSCH mit Batida de Coco [1]	6,70
WODKA-LEMON mit Stolichnaya Wodka [3]	6,70
WODKA-TONIC mit Stolichnaya Wodka [3]	6,70
WODKA-ORANGE mit Stolichnaya Wodka [3]	7,70
WHISKY-COLA mit Jack Daniels [1,2]	8,20

LILLET LONGDRINKS Französischer Weinaperitif seit 1872

LILLET HUGO[3] 7,20
Lillet blanc, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette

LILLET WILD BERRY[3] 7,20
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Minze

LILLET VIVE[3] 7,20
Lillet blanc, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere, Gurke

LILLET CULETTO[3] 7,20
Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurke

LILLET ROUGETTE[3] 7,20
Lillet rouge, Schweppes Bitter Lemon, Limette

LILLET VIVE ROSÉ[3] 7,20
Lillet rosé, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere, Gurke

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

COCKTAILS täglich ab 17 Uhr

APERITIFS

NEGRONI[6] 8,00
Finsbury Dry Gin, Martini Rosso, Campari

MANHATTAN[6] 8,00
Canadian Club, Martini Rosso / Noilly Prat, Angostura

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA 8,00
Pitú, Limette, brauner Zucker

CAIPIROSHKA 8,00
Wodka Stolichnaya, Limette, brauner Zucker

8,00

8,00

8,00

8,00

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

WHISKY COCKTAILS

ART OF FOUR ROSES[1] 8,00
Four Roses, Peach Tree, Limette, brauner Zucker,
Zitronensaft, Apfelsaft

OLD FASHIONED 8,00
Four Roses, Angostura, Zuckersirup, Zitronensaft,
Orangenzeste, Soda

RUM COCKTAILS

DAIQUIRI CLASSIC 8,00
Havana 3 años, Triple Sec, Zuckersirup, Limette

HASENHEIDE ROYAL[1,4] 8,50
Havana 3 años, Old Pascas, Mangosirup, Angostura, Limejuice,
Maracujasaft, Zitronensaft

MAI TAI[1,4] 9,00
Havana 3 años, Myers's Rum, Old Pascas, Triple Sec,
Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft, Zitronensaft

MOJITO 8,00
Havana 3 años, frische Minze, Limette, brauner Zucker, Soda

PLANTER'S PUNCH[1,4] 8,00
Myers's Rum, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Zitronensaft

LONG ISLAND ICED TEA 9,00
Havana 3 años, Finsbury Dry Gin, Wodka Gorbatschow,
Olmeca Blanco, Triple Sec, Zitronensaft, Cola

JAMAICA FEVER[1] 8,00
Myers's Rum, Brandy, Mangosirup, Ananassaft, Zitronensaft

HURRICANE[1,4] 8,00
Havana 3 años, Myers's Rum, Limejuice, Maracujasirup,
Ananassaft, Orangensaft

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

TEQUILA COCKTAILS

MARGARITA CLASSIC 8,00
Olmeca Blanco, Triple Sec, Limettensaft, Zuckersirup

MARACUJA MARGARITA 8,00
Olmeca Blanco, Triple Sec, Maracujasirup, Limettensaft

TEQUILA SUNRISE[1,4] 8,00
Olmeca Blanco, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft

GIN COCKTAILS

GIN TAI[4] 8,00
Finsbury Dry Gin, Triple Sec, Limejuice, Mandelsirup,
Ananassaft, Zitronensaft

GIMLET[4] 8,00
Finsbury Dry Gin, Limejuice, Zuckersirup

GIN FIZZ 8,00
Finsbury Dry Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda

CUCUMBER GIN FIZZ 8,00
Gordons, frische Gurke, Zitronensaft, Limettensaft, Soda

GIN BASIL SMASH 8,50
Gordons, frische Basilikum, Limetten, Zucker

SOURS

AUS ALLEN SPIRITUOSEN MÖGLICH 8,00
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup

Happy Hour 17 - 21 Uhr: jeder Cocktail 7,00

WODKA COCKTAILS

WODKA TAI [1,4] 8,00
Stolichnaya Wodka, Triple Sec, Limejuice, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft

WATERMELON MAN [1,4] 8,00
Stolichnaya Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Melonensirup, Orangensaft, Zitronensaft

SEX ON THE BEACH [1,4] 8,00
Stolichnaya Wodka, Peach Tree, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft

COSMOPOLITAN [1,4] 8,00
Stolichnaya Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limejuice

BLACK RUSSIAN [1,2] 8,00
Stolichnaya Wodka, Kahlúa

WHITE RUSSIAN [1,2] 8,00
Stolichnaya Wodka, Kahlúa, Sahne

MOSCOW MULE [1] 8,00
Stolichnaya Wodka, Ginger Bier, frische Limetten, Gurke

ESPRESSO MARTINI [1,2] 8,50
Wodka, Kahlúa, Espresso

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

FLAMINGO [1,4] 7,50
Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine, Zuckersirup

VIRGIN MOJITO [3] 7,50
Frische Minze, Limette, brauner Zucker, Tonic Water

VIRGIN CAIPIRINHA [1] 7,50
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

APERITIFS & BITTERS

LILLET Blanc/ Rouge	5cl 3,00
RAKI	5cl 3,50
OUZO	2cl 2,60
CAMPARI [1]	2cl 2,20
APEROL [1,3]	2cl 2,10
RAMAZZOTTI [1,3]	2cl 3,50
AVERNA [1,3]	2cl 3,50
JÄGERMEISTER	2cl 3,00

ANISE

PASTIS [1,3]	2cl 3,80
PERNOD [1,3]	2cl 3,60
SAMBUCA MOLINARI	2cl 3,00
YENI RAKI 45%	2cl 3,60

GRAPPA

GRAPPINO BIANCO	2cl 3,00
KORALIS BARRIQUE	2cl 3,30
SENSEA DI PROSECCO	2cl 2,80

OBSTBRÄNDE

CALVADOS Papidoux	2cl 3,00
CALVADOS Pere Magloire Fine	2cl 3,00
MASSENEZ Poire Williams/ Mirabelle	2cl 3,10

COGNAC & BRANDY

REMY MARTIN VSOP	2cl 3,90
HENNESSY VS	2cl 4,50
VECCHIA ROMAGNA	2cl 2,50
BOBADILLA 103	2cl 2,70
OSBORNE VETERANO [1]	2cl 2,10
CARDENAL MENDOZA	2cl 3,60

WODKA

GORBATSCHOW 37,5%	2cl 2,30
GRASOVKA	2cl 2,40
ABSOLUT	2cl 3,00

GIN

GORDON'S GIN	2cl 2,10
BOMBAY SAPPHIRE 40%	2cl 2,90
TANQUERAY GIN	2cl 3,10
BEEFEATER 24 GIN 45%	2cl 3,60
THE BOTANIST	2cl 3,40

TEQUILA

OLMECA BLANCO	2cl 3,00
OLMECA GOLD [1]	2cl 3,00

RUM

MYERS'S RUM [1]	2cl 2,70
HAVANA CLUB 3 años	2cl 2,70
HAVANA CLUB 7 años	2cl 3,50
OLD PASCAS 73% [1]	2cl 3,30

CACHAÇA

CANARIO	2cl 2,30
PITÚ	2cl 2,50

LIKÖR

BAILEY'S IRISH CREAM [1]	2cl 3,50
SOUTHERN COMFORT [1]	2cl 2,70
AMARETTO di Saronno	2cl 3,00
KAHLUA [1,3]	2cl 2,40
BATIDA DE COCO [1]	2cl 2,30
GALLIANO [1]	2cl 2,70
LIKÖR 43	2cl 2,60
COINTREAU	2cl 2,70
GRAND MARNIER	2cl 2,90
BENEDICTINE	2cl 2,80
MALIBU	2cl 2,20
PEACH-TREE 20% Cristal Clear	2cl 2,30

WHISKEY

BOURBON

JIM BEAM [1]	4cl 5,10
JACK DANIELS	4cl 6,10
FOUR ROSES	4cl 5,20

CANADIAN

CANADIAN CLUB	4cl 5,10

IRISH

JOHN JAMESON [1]	4cl 5,70
TULLAMORE DEW [1]	4cl 5,20

SCOTCH BLENDET

CHIVAS REGAL [1]	4cl 6,70
DIMPLE [1]	4cl 6,50

MALT

BRUICHLADDICH	4cl 5,90
GLENMORANGIE original	4cl 8,20
LAPHROAIG ISLAY 10 years	4cl 7,60
THE MACALLAN Fine Oak 12 years	4cl 9,80

RESTAURANT

Hasenheide

CAFE · BAR

www.restaurant-hasenheide.de

Kennzeichnung: [1] mit Farbstoff; [2] koffeinhaltig; [3] chininhaltig;
[4] mit Konservierungsstoffen; [5] geschwärzt; [6] geschwefelt;
[7] mit Antioxidationsmitteln; [8] mit Süßstoff
| Marking: [1] with dye; [2] caffeinated; [3] quinine;
[4] with preservatives; [5] blackened; [6] sulfurized;
[7] with antioxidants; [8] with sweetener