

Getränkeauswahl

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris sprudel		0,25l	€2,60	0,75l	€5,90
VIO still und VIO medium		0,25l	€2,60	0,75l	€5,90
Bananensaft			0,2l	€2,40	
Kirsche - Banane			0,4l	€3,90	
Kirschsaft			0,2l	€2,40	
Orangensaft			0,2l	€2,40	
Tomatensaft			0,2l	€2,40	
Apfelsaft			0,2l	€2,40	
Coca Cola (K,F)			0,2l	€2,40	
Coca Cola light (K,F)			0,2l	€2,40	
Coca Cola zero (K,F)			0,2l	€2,40	
Sprite (K,F)			0,2l	€2,40	
Fanta (K,F)			0,2l	€2,40	
Mezzo Mix (K,F)			0,2l	€2,40	
Güstrower Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water		0,25l	€2,40		

VIO Rhabarbersaftschorle		0,3l	€3,60
VIO BIO Apfelsaftschorle		0,3l	€3,60
VIO Johannisbeerschorle		0,3l	€3,60

Bier			ERDINGER Weißbier		
Lübzer Pilsener		0,25l	€2,50	0,4l	€3,90
Alsterwasser		0,25l	€2,50	0,4l	€3,90
Lübzer Schwarzbier		0,25l	€2,50	0,4l	€3,90
Lübzer alkoholfrei				0,33l	€3,10
Erdinger Hefeweizen naturtrüb				0,5l	€4,40
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei				0,5l	€4,40

Heißgetränke	
Tasse Kaffee (K)	€2,40
Espresso (K)	€2,60
Espresso (K) doppio	€4,10
Heiße Schokolade (Vollmilch)	€3,20

K= Koffein

Aperitif

Martini extra dry, bianco, d'oro	5cl	€3,90
Sherry dry, medium, golden	5cl	€3,90
Prosecco Mionetto rose´	0,1l	€4,90
Prosecco Mionetto rose´	0,75l	€29,90
Prosecco Hausmarke	0,1l	€3,90
Prosecco Hausmarke	0,75l	€19,90
Prosecco Aperol	0,1l	€4,90
Campari Orange	0,2l	€5,20
Kir Royal	0,1l	€4,90
MOET & CHANDON Imperial	0,75l	€89,00
MOET & CHANDON Rose´	0,75l	€99,00

Spirituosen & Degistif

Oldesloer Korn	2cl	€2,10
Baileys	2cl	€2,80
Havana Club Anejo Blanco	2cl	€2,80
Wodka	2cl	€2,30
Jack Daniel´s No.7	2cl	€3,80
Jim Beam	2cl	€3,50
Bombay Sapphire Gin	2cl	€3,50
Grappa Nonino	2cl	€5,50
<small>serviert im warmen Glas</small>		
Jägermeister	2cl	€2,80
Ramazotti	2cl	€2,80
Malteser Kreuz Aquavit	2cl	€2,80
Rostocker Doppelkümmel	2cl	€2,30
Sambuca Molinari	2cl	€2,80
Schwechower Obstbrände	2cl	€4,00

Cappuccino (K)	€3,10
Cafe´ Latte / Milchkaffee (K)	€3,50
Latte Macchiato (K)	€3,50
Chococino (K) (Schoko mit Espresso)	€3,40

F= Farbstoff C= Chinin

WAGYÚ STEAK

*FEINSTE
FLEISCHQUALITÄT
... EIN GENUSS
DER SPITZENKLASSE*



Wagyu ist eine ungekreuzte Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt!

Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“. Eine Besonderheit dieser Rinder ist, dass Sie in Ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden. Sie wurden über Jahrhunderte hinweg ausschließlich als Arbeitstiere eingesetzt. Es werden keine künstlichen Wachstumshormone verwendet, und zur Vorbeugung gegen Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz. Das Wagyu-Rind erhält bis zur Schlachtreife im Schnitt mindestens doppelt bis dreimal so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind. Anders als bei anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Wagyu-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50% höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren. In Kombination mit dem seltenen Vorkommen und der langsamen Mast ist das Fleisch der Wagyu-Rinder nicht nur eine Delikatesse, sondern darüber hinaus ein gefragtes Luxusprodukt. Für reinrassige Wagyu-Rinder werden Preise im fünfstelligen Euro-Bereich erzielt. Das Kilogramm Wagyu-Fleisch kann je nach Herkunft und Teilstück bis weit über 200 EUR kosten.

Diamond Label – Während man in Deutschland einfach nur Rindfleisch sagt, gibt es weltweit ganz andere Begriffe für die Fleischqualität. Besonders bekannt ist das Diamond Label, eine Klassifizierung von australischen Wagyu-Rindern. Sie bezeichnet die höchste Fettstufe, was eine wichtige Voraussetzung für den Geschmack ist.

Die Skala geht von 1 bis 12, was die höchste Stufe ist. Es wird nicht nur die Marmorierung gemessen, sondern auch berücksichtigt, was die Tiere wie lange gefüttert bekamen.

RUMPSTEAK „KOBESTYLE“ 200GR 44,90€
IN BESTER MARMORIERUNG 9+
BEILAGEN NACH IHREN WÜNSCHEN

FILETSTEAK „KOBESTYLE“ 200GR 69,90€
IN BESTER MARMORIERUNG 9+
BEILAGEN NACH IHREN WÜNSCHEN