

- Anno -

*Bei dem jetzigen Speiserestaurant "Landfrieden",
früher auch Zollhaus, Grashaus und Chausseehaus genannt,
handelt es sich wohl um eine der ältesten Gaststätten
des Jeverlandes. So geht die Entstehungsgeschichte
bis in das 17. Jahrhundert zurück.*

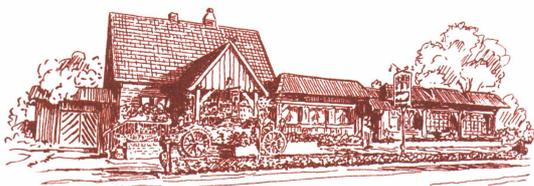
*Hier befand sich auch längere Zeit eine Zollstation
mit einem Schlagbaum über die damals noch unbefestigte Straße
und es wurde von Kutschen, Pferdefuhrwerken und Handkarren
je nach Größe und Beschaffenheit von dem damaligen
Landesfürsten Zoll erhoben.*

*Als dann 1880 die erste feste Straße gebaut wurde,
war diese eine bedeutende Zufahrtsstraße zum Hooksier Sielhafen,
der zu dieser Zeit für den hiesigen Raum eine große
wirtschaftliche Bedeutung hatte.*

*Im Laufe der Zeit wurde das Haus mehrere Male völlig zerstört
und 1948 wieder aufgebaut.*

*1962 erwarb Familie Gensmer das traditionsreiche Haus
und baute es zu dem aus, was es heute ist:
Ein weit über die Grenzen des Jeverlandes hinaus
bekanntes Speiserestaurant.*

*Nach altem Brauch "hier smoort dat Flesch up ole Art" werden
am offenen Holzkohlegrill Gerichte für verwöhnte Gaumen zubereitet!
Neben unseren Steakspezialitäten bieten wir Ihnen eine Auswahl an
Fleisch-, Geflügel-, Lamm-, Wild-, Fisch-
und vegetarischen Gerichten.*

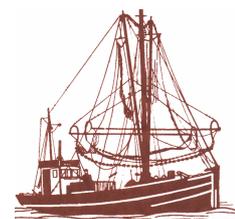


Wir freuen uns über Ihren Besuch

*Stephanie Janßen
Steffen Gensmer
und Team*

Kalte Vorspeisen

- 1 **Nordseekrabbencocktail** ^{2,3,8}
Krabben in Cocktailsoße, mit Toast
und Butter Euro 14,20
- 7 **Gemischter Salatteller** ^{1,3,8} Euro 5,00
- 90 **Schafskäse** ^{2,4,8}
mit Brot, Butter, Oliven
und Zwiebelringen Euro 7,60



Suppen

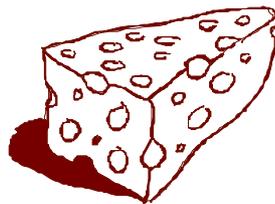
- 10 **Tomatencremesuppe "Provencale"** ^{3,8}
mit Basilikumsahnehaube Euro 5,60
1010 Als halbe Portion Euro 2,60
- 13 **Klare Ochschwanzsuppe** ^{1,3,4,5,7,8}
mit Rindfleischeinlage und Käsestange Euro 6,20
- 14 **Zwiebelsuppe** ^{1,2,3,7,8}
mit Käse überbacken, Toastcroutons
und Käsestange Euro 6,40
- 15 **Lachssamtsuppe "Kardinal"** ^{1,3,4,8}
mit Lachseinlage und Sahnehaube Euro 6,30
1015 Als halbe Portion Euro 2,90
- 16 **Krabbensuppe "Waterkant"** ^{1,3,8}
mit Krabbeneinlage und Sahnehaube Euro 6,40
1016 Als halbe Portion Euro 3,00
- 18 **Wildrahmsuppe** ^{3,5,8}
mit Wildbret- und Pilzeinlage,
Madeira-Sahnehaube Euro 6,30



Warme Vorspeisen



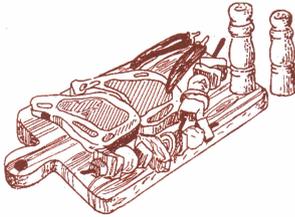
- 20 **Ein Dutzend Scampis** ^{3,8}
(Größe: 13-15, ca. 20g/Stk.)
im Pfünnchen serviert, geschält, in würziger
Kräuterbutter und Baguettebrot Euro 21,00
2000 Ein halbes Dutzend Euro 14,70
- 21 **Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken**
"Hofmeister Art" ⁸
im Pfünnchen serviert, ohne Haus, in würziger
Kräuterbutter und Baguettebrot Euro 8,60
- 22 **Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken**
"Küchenmeister Art" ⁸
im Pfünnchen serviert, ohne Haus, in würziger
Knoblauch-Kräuterbutter und Baguettebrot Euro 8,80



- 91 **Korsischer Schafskäse** ^{2,4,8}
gebacken, mit glasierten Zwiebelringen,
Oliven, Toast und Butter Euro 9,50
- 92 **Camembert gebacken** ^{2,3,8}
mit gebackener Petersilie, Toast, Butter
und Preiselbeeren Euro 9,20

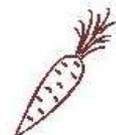
Unsere Schnitzelvariationen

- 26 **Schweineschnitzel "Wiener Art"** ^{1,3,4,8}
mit Pommes frites und Salatteller Euro 13,20
- 29 **Schweineschnitzel "Jäger Art"** ^{1,3,4,8}
mit frischen Champignons in Rahmsoße,
Pommes frites und Salatteller Euro 17,10
- 30 **Schweineschnitzel "Zigeuner Art"** ^{1,3,4,8}
mit gedünsteten Zwiebeln, frischen Champignons,
Gurkenstückchen in pikanter Tomatenpaprika-
soße, Pommes frites und Salatteller Euro 17,10
- 31 **Schweineschnitzel "Mailänder Art"** ^{1,2,3,4,8}
mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken,
Sauce Hollandaise, Krokette, Salatteller Euro 17,10
- 32 **Schweineschnitzel "Onion"** ^{1,3,4,8}
mit frischen angeschwenkten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller Euro 17,10
- 800 **Schweineschnitzel "Chili con Carne"** ^{1,3,4,8}
mit roten Kidneybohnen, gebratenem Hackfleisch
in pikanter mittelscharfer Chilisahnesoße,
Bratkartoffeln und Salatteller Euro 18,10
- 801 **Schweineschnitzel "Holsteiner Art"** ^{1,3,4,8}
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller Euro 16,10
- 802 **Putenschnitzel** ^{1,2,3,4,8}
natur, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise,
Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatteller Euro 17,70



Genuss ohne Fleisch

Zubereitungszeit pro Gericht ca. 35 min.



- 803 **Brokkoli-Schafkäse-Auflauf** ^{1,8}
mit gekochten Kartoffeln in Sahnesoße
und Käse überbacken

Euro 12,90

- 804 **Gemischte Gemüseplatte** ^{2,8}
mit Sauce Hollandaise

Euro 12,90

Sättigungsbeilagen können zu jedem Gericht ohne Aufpreis geändert werden!

Herzhaft & Rustikal vom Holzkohlegrill

33 **Schweinemedallions "Vom Holzkohlegrill"** ^{1,2,3,4,8}
Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, gebackene und
gefüllte Ananas mit Sahnehaube, Kroketten,
Salatteller 200 g Euro 20,90

34 **Schweinemedallions "Holzfäller Art"** ^{1,3,4,8}
Kräuterbutter, Folienkartoffel mit
Kräuterquark und Salatteller 200 g Euro 18,90

36 **Schweinemedallions "Mark Twain"** ^{1,3,4,8}
mit Kräuterbutter, Buttermais, frischen
Champignons in Rahmsauce und Bratkartoffeln 200 g Euro 20,90

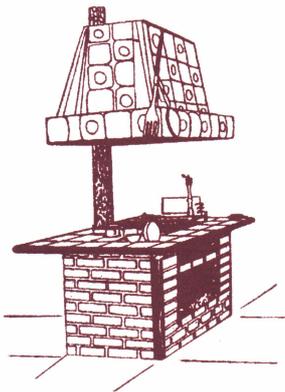
60 **Schweinemedallions "Grillfeuer"** ^{1,3,4,8}
mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Salatteller 200 g Euro 18,30

61 300 g Euro 20,90

69 **Schweinemedallions "Hawaii"** ^{1,2,3,4,8}
mit Kochschinken, Ananas und Käse
überbacken, Sauce Hollandaise,
Kroketten, Salatteller 200 g Euro 20,90

850 **Schweinemedallions "Chili con Carne"** ^{3,4,8}
mit Kräuterbutter, roten Kidneybohnen,
gebratenem Hackfleisch in pikanter mittel-
scharfer Chilisahnesauce und Bratkartoffeln 200 g Euro 21,40

851 300 g Euro 24,00



64 **Ostfriesischer Riese** ^{1,2,3,4,8}
Schweinemedallions im Speckmantel,
Kräuterbutter, Sauce Hollandaise mit
grünem Pfeffer, Folienkartoffel und
Kräuterquark, Salatteller 200 g Euro 21,80

65 400 g Euro 27,00

Besonders zu empfehlen

37 Rinderfiletspitzen 1,2,3,4,8

*Kräuterbutter, Sauce Hollandaise,
frischen Champignons in Rahmsoße,
gefülltem Pfirsich mit Sahnehaube,
Kroketten und Salatteller*

200 g Euro 27,00

39 Schweinefiletspitzen 1,2,3,4,8

*Kräuterbutter, Sauce Hollandaise,
frischen Champignons in Rahmsoße,
gefüllter Ananas mit Sahnehaube,
Kroketten und Salatteller*

200 g Euro 22,50



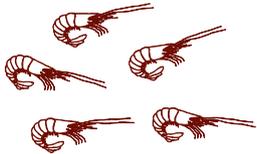
Lust auf Zweierlei?

- 88 **Rinder- und Schweinemedallions** 1,2,3,4,8
gegrillt, mit Kräuterbutter, Pfeffersoße,
Kaisergemüse, Sauce Hollandaise,
Beilage nach Wahl
und Salatteller

200 g Euro 29,70

89 400 g Euro 37,40

5000



- Reef meets Beef** 1,3,4,8
5 Scampis (ca. 20g/Stk.),
gegrilltes 300g Rumpsteak,
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel
und Kräuterquark, Salatteller



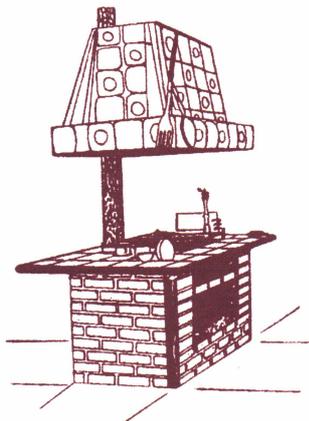
Euro 38,90

Oder lieber was "Deftiges"?

- 50 **Rumpsteak "Magnum"** 1,3,4,8
gegrillt, mit knusprigem Fettrand,
Kräuterbutter, Pfeffersoße, Bratkartoffeln
und Salatteller

ca. 450 g Euro 38,90

Vom Holzkohle- grill



Rumpsteak "Grillfeuer" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Salatteller

40 200 g Euro 28,70
41 300 g Euro 32,00

Rumpsteak "Madagaskar" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, frischem
grünen Pfeffer, Pfeffersoße,
Pommes frites und Salatteller

42 200 g Euro 30,50
43 300 g Euro 33,80

Rumpsteak "Onion" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, frischen
angeschwenkten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller

44 200 g Euro 30,50
45 300 g Euro 33,80

Rumpsteak "Bacon" ^{1,3,4,8}

Kräuterbutter, gegrillter
Magerspeck, Folienkartoffel
mit Kräuterquark und Salatteller

46 200 g Euro 29,90
47 300 g Euro 33,20

Rumpsteak "Chopska" ^{2,4,8}

mit Kräuterbutter, Pommes frites,
Chopskasalat - geriebener Schafs-
käse auf Gurke und Tomate

48 200 g Euro 32,40
49 300 g Euro 35,70

Rumpsteak "Chili con Carne" ^{3,4,8}

mit Kräuterbutter, pikantem
mittelscharfem Chili con Carne
und Bratkartoffeln

900 200 g Euro 31,80
901 300 g Euro 35,10

Für den Feinschmecker

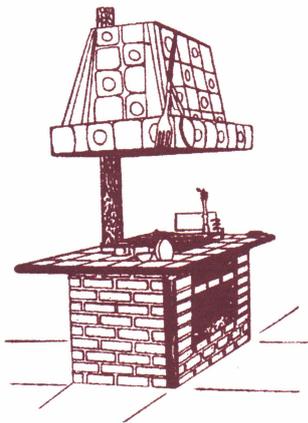
Herrensteak "Haus Landfrieden" ^{1,3,4,8}

herzhaftes Rumpsteak mit Kräuterbutter, gegrilltem
Magerspeck, angeschwenkten Zwiebeln, frischen
Champignons in Rahmsoße, Bratkartoffeln und Salatteller



27 200 g Euro 33,90
28 300 g Euro 37,20

Vom Holzkohle- grill



Rinderfilet "Grillfeuer" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Salatteller

54 200 g Euro 33,40
55 300 g Euro 37,30

Rinderfilet "Chili con Carne" ^{2,3,8}

mit Kräuterbutter, pikantem
mittelscharfem Chili con Carne
und Bratkartoffeln

56 200 g Euro 35,60
57 300 g Euro 39,50

Pariser Pfeffersteak ^{1,3,4,8}

Flambiertes Rinderfilet mit Kräuter-
butter, frischem grünen Pfeffer,
Pfeffersoße, Pommes frites
und Salatteller

58 200 g Euro 36,40
59 300 g Euro 40,30

Rinderfilet "Chopska" ^{2,4,8}

mit Kräuterbutter, Pommes frites,
Chopskasalat - geriebener Schafs-
käse auf Gurke und Tomate

62 200 g Euro 36,20
63 300 g Euro 40,10

Rinderfilet "Onion" ^{1,3,4,8}

mit Kräuterbutter, frischen
angeschwenkten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller

440 200 g Euro 35,20
450 300 g Euro 39,10

Für den Fleischgourmet

Rinderfilet "Haus Landfrieden" ^{1,3,4,8}
mit Kräuterbutter, gegrilltem Magerspeck,
angeschwenkten Zwiebeln, frischen Champignons
in Rahmsoße, Bratkartoffeln und Salatteller

270 200 g Euro 38,60
280 300 g Euro 42,50



Für unsere kleinen Gäste

35 **Westernsteak "Lucky Luke"**^{1,3,4,8}
gegrilltes Schweinemedailon mit Kräuter-
butter, Erbsen und Möhren, Pommes frites

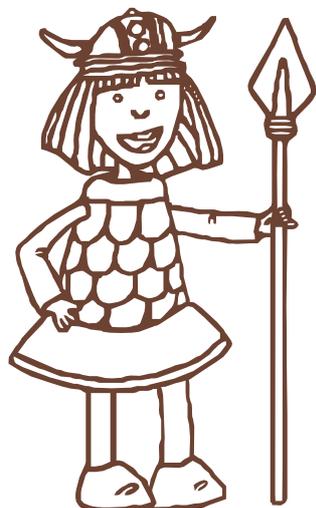
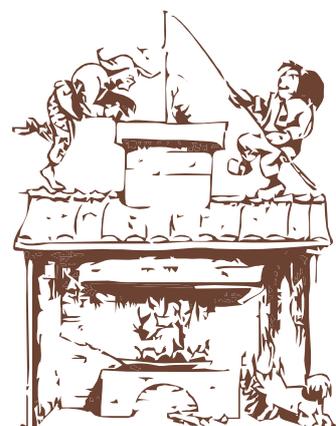
Euro 9,10

38 **Miss Piggy**^{3,4}
kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und
Möhren oder Rotkohl, Pommes frites

Euro 7,90

78 **Fischteller "Arielle"**³
Schollenfilet mit Erbsen und Möhren,
Pommes frites

Euro 9,10



79 **Captain Hook**
6 Fischstäbchen mit Pommes frites

Euro 6,90

80 **Donald Duck**¹
6 Chicken Nuggets mit Süß-Saurer
oder Currysoße und Pommes frites

Euro 7,50

81 **Räuber Hotzenplotz**^{2,3}
2 Bockwürste mit Pommes frites

Euro 6,90

93 **Biene Maja**
Teller Pommes frites

Euro 3,50

94 mit Mayonnaise oder Ketchup

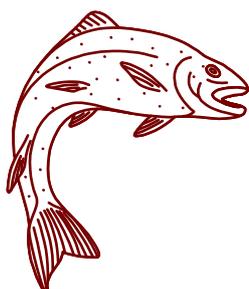
Euro 4,00

Speisen aus Neptuns Reich

Als Suppe empfehlen wir:

- 15 **Lachssamtsuppe "Kardinal"** 1,3,4,8
mit Lachseinlage und Sahnehaube

Euro 6,30



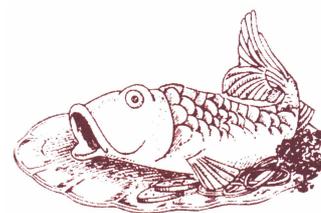
- 68 **Lachs-Steak** 1,2,3,8
gegrillt oder gedünstet, mit ange-
wärmten Nordsekrabben, Dillsoße,
Folienkartoffel und Kräuterquark,
Romanesco oder Salatteller

Euro 23,80

- 73 **Nordseeschollenfilets "Greetsieler Art"** 1,2,3,8
gebraten, mit Nordsekrabben in Rührei,
Bratkartoffeln und Salatteller

Euro 21,90

- 75 **Limandesfilets** 1,3,8
gebraten, mit Dillsoße, Salzkartoffeln,
zerlassener Butter und Salatteller



Euro 24,80

Für den Fischgourmet

- 77 **Dreierlei Fischgenuß** 1,3,8
gebratenes Schollen- und Limandesfilet,
gegrilltes Lachs-Steak, Dillsoße, Salzkartoffeln,
zerlassener Butter, Salatteller

Euro 26,40



Lamm ist Natur



Als Suppe empfehlen wir:

10 **Tomatencremesuppe "Provencale"** ^{3,8}
mit Basilikumsahnehaube Euro 5,60

103 **Lammkeulenbraten "Deichvogt`s Art"** ^{1,3,5,8}
in Basilikumrahmsouße, mit Grilltomate,
geschwenkten grünen Speckbohnen und
Macairekartoffeln Euro 20,80

Vom Holzkohlegrill

123 **Lammrückensteak "Provencale"** ^{1,3,8}
mit Kräuterbutter, Grilltomate,
geschwenkten grünen Speckbohnen,
Kroketten und Salatteller 200 g Euro 28,20

124 300 g Euro 31,50

125 **Filet vom Lamm** ^{1,3,8}
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Kiwi-
scheiben, frischen Champignons in
Rahmsouße, Kroketten und Salatteller 200 g Euro 26,50

1030 **Lammkoteletts "Aioli"** ^{1,3,8}
Knoblauch-Kräuterbutter, Grilltomate,
grünen Bohnen im Speckmantel und
Folienkartoffel mit Kräuterquark ca. 300 g Euro 21,90

Hausgemachte Wildvariationen

Als Suppe empfehlen wir:



- 18 **Wildrahmsuppe** ^{3,5,8}
mit Wildbret- und Pilzeinlage,
Madeira-Sahnehaube Euro 6,30

- 99 **Hirschgoulasch** ^{2,3,5,8}
in Wachholderrahmsouße, Pfifferlingen,
Stockschwämmchen, gefüllter Rotweinbirne
mit Sahnehaube, Rotkohl und Krokette Euro 23,80

- 100 **Wildschweinbraten** ^{2,3,5,8}
in Calvadosrahmsouße, Pfifferlingen,
Stockschwämmchen, Backpflaumen, gefülltem
Pfirsich mit Sahnehaube, Rotkohl und Krokette Euro 25,90

- 102 **Hirschrückensteak** ^{2,3,5,8}
mit Kräuterbutter, Pfifferlingen, Stock-
schwämmchen, gefüllter Rotweinbirne mit
Sahnehaube, Preiselbeeren, Rotkohl und Krokette Euro 26,90



*Ein Jäger, der nicht raucht und trinkt,
nicht liest und frohe Lieder singt,
und niemals spricht ein Wort Latein,
das kann kein rechter Jäger sein.*

Nicht Ganzjährig verfügbar!

Zu Besonderen Anlässen

*Lieber Gast,
sollte bei Ihnen ein besonderer Anlaß oder
eine andere Feierlichkeit anstehen, bieten wir auch
gerne ein individuelles Menüessen an.*

Die Geschenkidee



Fragen Sie unser Servicepersonal

Frische Weine aus der Karaffe

*Wein und Weiber sind auf Erden aller Weisen Hochgenuß,
denn sie lassen seelig werden, ohne daß man sterben muß.*

Schwarze Mädchentraube ^s

*Qualitäts-Rotwein
Rumänien -lieblich-
Vollreiflese*

0,25 l Euro 5,40

Portugieser ^s

*Qualitäts-Rotwein b. A.
Rheinhessen -halb trocken-
Erzeugerabfüllung*

0,25 l Euro 5,70

Dornfelder ^s

*Qualitäts-Rotwein b. A.
Rheinhessen -trocken-
Erzeugerabfüllung*

0,25 l Euro 5,70

Regent ^s

*Qualitäts-Rotwein b. A.
Rheinhessen -trocken-
Barrique*

0,25 l Euro 6,40

Rosewein ^s

*Qualitätswein b. A.
Rheinhessen -halb trocken-
Erzeugerabfüllung*

0,25 l Euro 5,70

Faberrebe ^s

*Prädikats-Weißwein
Rheinhessen -lieblich-
Spätlese*

0,25 l Euro 5,70

Grauer Burgunder ^s

*Qualitäts-Weißwein b. A.
Rheinhessen -halb trocken-
Erzeugerabfüllung*

0,25 l Euro 5,70

Silvaner ^s

*Qualitäts-Weißwein b. A.
Rheinhessen -trocken-
Erzeugerabfüllung*

0,25 l Euro 5,70



Internationale Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte

Sekt

Glas Sekt ^s

- trocken -

0,1 l Euro 3,00

Flasche Sekt ^s

- trocken -

0,2 l Euro 5,60

Prosecco

Cantico Vino Spumante ^s

trocken - spritzig

0,2 l Euro 6,50



Getränkekarte

Aperitifs

<i>Pecher Mignon Royal</i> (15 % vol.) mit Sekt und Fruchtspieß ^{1,3,5}	8 cl	€ 5,50
<i>Kir</i> (16 % vol.) mit Wein ⁵	8 cl	€ 4,80
<i>Kir Royal</i> (16 % vol.) mit Sekt ⁵	8 cl	€ 5,30
<i>Aperol Sprizz</i> (15 % vol.) ^{1,5,10}	20 cl	€ 6,20
<i>Campari</i> (25 % vol.) mit Wasser / O-Saft ¹	20 cl	€ 5,70

Vermouth

<i>Martini Bianco</i> (14,4 % vol.) ⁵	5 cl	€ 3,80
--	------	--------

Portwein

<i>Full Ruby Port</i> (19 % vol.) ⁵	5 cl	€ 3,60
--	------	--------

Sherry

<i>Medium Dry</i> (15 % vol.) ⁵	5 cl	€ 3,60
--	------	--------

Whisky / Rum

<i>Ballantines 12 years</i> (40 % vol.) ¹	4 cl	€ 6,10
<i>Glenfiddich Pure Malt</i> <i>12 years</i> (40 % vol.) ¹	4 cl	€ 6,50
<i>Jim Beam</i> (40 % vol.)	4 cl	€ 5,30
<i>Jack Daniel's</i> (40 % vol.)	4 cl	€ 5,60
<i>Rum - Spezialitäten</i> (40 % vol.) ¹	2 cl	€ 4,90

Ostfriesische Spezialitäten

MOORGEIST

(brennend serviert, 56 % vol.)	2 cl	€ 3,80
--------------------------------	------	--------

Weizenkorn

"Alter Friese" (32 % vol.)	2 cl	€ 2,50
----------------------------	------	--------

Biere vom Faß

VELTINS <i>Grevensteiner Landbier</i>	0,30 l	€ 3,30
Jever PILSENER	0,30 l	€ 3,10
Alsterwasser	0,30 l	€ 3,10
Bier mit Cola ^{1,9}	0,30 l	€ 3,10

Flaschenbiere

<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,33 l	€ 3,10
<i>Alkoholfreies Radler</i>	0,33 l	€ 3,10
<i>Alkoholfreies Weizenbier</i> ¹	0,50 l	€ 4,80
<i>Maisel's Weizen hell/dunkel</i>	0,50 l	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{1,9}	0,30 l	€ 3,00
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,9,13,14}	0,30 l	€ 3,00
<i>Vilsa Orange</i>	0,30 l	€ 3,00
<i>Vilsa Zitrone</i>	0,30 l	€ 3,00
<i>Vilsa Apfelsaftschorle</i>	0,30 l	€ 3,00
<i>Spezi</i> ^{1,9}	0,30 l	€ 3,00
<i>Malzbier</i> ¹	0,33 l	€ 3,00
<i>Bitter Lemon</i> ^{3,10}	0,20 l	€ 2,90
<i>Ginger Ale</i> ¹	0,20 l	€ 2,90
<i>Carolinen -Naturell-</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Carolinen -Feinperlig-</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Carolinen -Feinperlig-</i>	0,75 l	€ 7,90

Fruchtsäfte und Nektare

<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	€ 2,90
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	€ 2,90
<i>Traubensaft rot</i>	0,20 l	€ 2,90
<i>Kirschnektar</i>	0,20 l	€ 2,90
<i>Schw. Johannesbeernektar</i>	0,20 l	€ 2,90

Und zu guter Letzt...

<i>Weinbrand / Cognac</i>	2 cl	<i>Bittere / Halbbittere</i>	2 cl
<i>Asbach Uralt</i> (38 % vol.)	€ 2,90	<i>Underberg</i> (44 % vol.)	€ 3,20
<i>Remi Martin V.S.O.P.</i> (40 % vol.) ¹	€ 4,10	<i>Fernet Branca</i> (39 % vol.)	€ 3,00
<i>Hennessy V.S.</i> (40 % vol.)	€ 4,10	<i>Jägermeister</i> (35 % vol.)	€ 2,80
		<i>Ramazotti</i> (30 % vol.)	€ 3,00
		<i>Becherovka</i> (38 % vol.)	€ 2,80
<i>Grappa</i>	2 cl		
<i>Andrea da Ponte</i> (42 % vol.) ⁵	€ 3,90	<i>Calvados</i>	2 cl
		<i>Pâpidoux V.S.O.P.</i> (40 % vol.)	€ 3,90
<i>Edle Brände</i>	2 cl		
<i>Haselnuss</i> (30 % vol.)	€ 3,60	<i>Anisette</i>	2 cl
<i>Mirabelle</i> (35 % vol.)	€ 3,60	<i>Sambuca</i> (40 % vol.)	€ 2,90
<i>Kirschwasser</i> (45 % vol.)	€ 3,60	<i>Ouzo</i> (38 % vol.)	€ 2,90
<i>Himbeergeist</i> (42 % vol.)	€ 3,60		
<i>Williams Birne</i> (40 % vol.)	€ 3,60	<i>Heißgetränke</i>	4 cl
		<i>Tasse Kaffee</i> ⁹	€ 2,40
<i>Aquavit</i>	2 cl	<i>Espresso</i> ⁹	€ 2,60
<i>Malteserkreuz Aquavit</i> (40 % vol.)	€ 3,20	<i>Espresso Macchiato</i> ^{8,9}	€ 2,80
<i>Jubiläums Aquavit</i> (40 % vol.)	€ 3,20	<i>Cappuccino</i> ^{8,9}	€ 3,10
<i>Linie Aquavit</i> (41,5 % vol.)	€ 3,20	<i>Latte Macchiato</i> ^{8,9}	€ 3,80
		<i>Milchkaffee</i> ^{8,9}	€ 3,80
<i>Liqueur</i>	2 cl	<i>Heiße Schokolade</i> (versch. Sorten) ^{7,8}	€ 3,30
<i>Amaretto mit Sahne</i> (21,5 % vol.) ⁸	€ 3,00	<i>Glas Tee</i> (versch. Sorten)	€ 2,90
<i>Dooley's Toffee</i> (17 % vol.) ⁸	€ 3,10	<i>Glas Hüttentee</i> (50 % vol.)	€ 6,30
<i>Drambuie Whisky</i> (40 % vol.) ¹	€ 4,00	<i>Glas Grog</i> (40 % vol.)	€ 4,90
<i>Hauschnaps</i> (25 % vol.) ¹	€ 2,50	<i>Irish Coffee</i> (38 % vol.) ^{1,8}	€ 5,60
		<i>Jever Digestif</i> (40 % vol.)	2 cl
		<i>Die Spirituosenspezialität, die aus frisch gebrautem Jever Pilsener gewonnen wird. Ein kompromissloser Genuss für außergewöhnliche Momente.</i>	€ 3,80

Longdrinks

Wodka-Lemon (37,5 % vol.) ^{3,10}		Bourbon-Cola (40 % vol.) ^{1,9}	
4 cl Wodka mit Bitter Lemon	€ 6,80	4 cl Jim Beam mit Cola	€ 6,80
Scotch-Cola (40 % vol.) ^{1,9}		Cuba Libre (40 % vol.) ^{1,9}	
4 cl Ballentines mit Cola	€ 6,80	4 cl Havana Club mit Cola	€ 6,80
Weinbrand-Cola (38 % vol.) ^{1,9}		Gin Tonic (37,5 % vol.) ^{3,10}	
4 cl Osborne mit Cola	€ 6,80	4 cl Gordon's Gin mit Tonic Water	€ 6,80