



Willkommen

STÄNDIGE VERTRETUNG

..... RHEINLAND HANNOVER

SPEISEKARTE

MENU

Schon seit vielen Jahren gibt es das Konzept, Menschen aus dem Rheinland und den anderen Regionen Deutschlands in einem einzigartigen Ambiente zusammenzuführen. Der Name „Ständige Vertretung“ erinnert an die Ersatz-Botschaften, mit denen sich die Bundesrepublik Deutschland und die ehemalige DDR einst im jeweiligen Nachbarland vertreten ließen.

So hat auch Hannover ihre Ständige Vertretung und damit eine neue Form der Erlebnisgastronomie bekommen. Die Stäv hat sich zu einer der beliebtesten Locations der Stadt entwickelt. Direkt am Aegi gelegen ist sie inzwischen ein beliebter Treffpunkt geworden.

* * *

For many years, we are now following our concept to put together people from Rhineland and all other german regions in a unique ambience. The name „Ständige Vertretung (Stäv)“ reminds of those spare-embassies, which the German Federal Republic and the German Democratic Republic represented each other in their countries.

Hanover has received its own „Stäv“ and thus a new form of event-gastronomy. The „Stäv“, located directly at Hanover's „Aegi“ has developed to one of the city's most popular locations.



FOCACCIA-BURGER PUTE..... € 18,90

mit einem kleinen Putensteak, Rucola, Parmesan, geschmorten Zwiebeln und Guacamole-Creme, dazu Pommes oder Speckbratkartoffeln (2,3 - A,G,C,F,M)

FOCACCIA-BURGER with a small turkey steak, rocket salad, parmesan, braised onions and guacamole cream with french fries or roasted bacon potatoes

VEGANER VOLLKORNBURGER..... € 17,50

mit Gemüsepatte, Rucola, roten Zwiebeln und Mangochutneysauce, dazu Pommes oder Speckbratkartoffeln (A,N)

VEGAN WHOLE GRAIN BURGER with vegetable patty, rocket salad, red onions, mango chutney sauce with french fries or roasted bacon potatoes

BBQ-BURGER..... € 18,90

mit saftigem Rindfleisch, gebratenem Bacon, geschmorten Zwiebeln, Käse, Tomate und BBQ-Sauce, dazu Pommes oder Speckbratkartoffeln (2,3,8 - A,G,C,L,M,O)

BBQ-BURGER with juicy beef, fried bacon, braised onions, cheese, tomatoes, BBQ-sauce with french fries or roasted bacon potatoes

LACHS-BURGER..... € 18,90

Urgetreide-Brötchen mit Lachs, roten Zwiebelringen, Limetten-Chili-Creme, dazu Pommes oder Speckbratkartoffeln (2,3,8 - A,G,C,L,M,O)

SALMON BURGER - Ancient grain bun with salmon, red onion rings, lime and chilli cream with french fries or roasted bacon potatoes

GRILLED-CHEESE-BURGER (Vegetarisch)..... € 18,60

Grillkäse unter Roquefort-Käsesauce im Rustikales-Brötchen, dazu Rucola und

Rotwein-Honigsauce-Zwiebelchutneysauce, dazu Pommes oder Speckbratkartoffeln (8,G,O,A)

GRILL CHEESE BURGER - Grilling cheese under roquefort cheesesauce in an ancient grain bun with rocket salad and red wine honey onion chutney sauce with french fries or roasted bacon potatoes

NEUE DEUTSCHE WELLE: GRILLETTA..... € 17,70

Großer Frikadellen-Burger (Schwein/Rind) mit Gewürzgurke, Käse, Tomate, Zwiebeln und unserer Geheimsauce, dazu Pommes oder Speckbratkartoffeln (2,3,8 - A,C,G,L,M)

„NEW GERMAN WAVE“: GRILLETTA big meatball burger (pork/cow) with pickled gherkin, cheese, tomatoes, onions, our secret sauce with french fries or roasted bacon potatoes

Et hätt noch immer jot jejange



Vorspeisen und Kleinigkeiten

TOMATENSUPPE..... € 5,20

TOMATO SOUP

KAROTTEN-INGWERSUPPE..... € 5,20

CARROT-GINGER SOUP

KARTOFFELSUPPE..... € 5,20

mit Speck und Zwiebeln (2,3 - A,L,O,M)

POTATO SOUP with bacon and onions

HAUSGEMACHTE EISBEINSÜLZE..... € 16,40

mit Remouladensauce und Speckbratkartoffeln, dazu einen kleinen gemischten Salat (1,2,4 - C,G,F,L,M,O)

HOMEMADE KNUCKLE BRAWN with remoulad sauce and roasted bacon potatoes and a small mixed salad

GEBACKENER CAMEMBERT..... € 10,50

mit Preiselbeeren und Baguette, dazu einen kleinen gemischten Salat (1,2,8 - A,G,M,O)

BAKED CAMEMBERT with cranberries, baguette and a small mixed salad

ROASTBEEF (KALT)..... € 16,40

mit Remoulade, Speckbratkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat (2,3,8,10 - A,G,F,O,C,M)

ROAST BEEF cold, with tatar sauce, roasted bacon potatoes and a small mixed salad

OFENKARTOFFEL..... € 11,90

mit Kräuterquark, wahlweise mit gebratenem Gemüse oder gebeiztem Lachs, dazu

einen kleinen gemischten Salat (1,8 - G,M,D)

BAKED POTATO with herb curd and roasted vegetables or marinated salmon and a small mixed salad

KLEINER FISCHTELLER..... € 14,90

3 kleine Kartoffelpuffer mit Sauerrahm, gebeiztem Lachs, Zander

und Flußkrebsfleisch, dazu einen kleinen gemischten Salat (1,2,8 - A,C,D,R,M,B)

SMALL FISH PLATE with three small potato pancakes, sour cream, marinated salmon, Zander and crayfish and a small mixed salad

KNOBLAUCH-BAGUETTE..... € 5,50

mit Aioli-Dip (1,2,8 - A,C,G,O)

GARLIC BAGUETTE with aioli dip

Et es wie et es





Kölsche Spezialitäten

- „HALVER HAHN“ € 7,50
Holländer-Gouda mit Zwiebelringen, dazu Roggenbrötchen und Butter (1,8 - A,G,F,M)
„HALVER HAHN“ gouda cheese, onion rings with rye bun and butter / Extra Roggenbrötchen € 0,50
- „METTHÄPPCHEN“ € 7,50
frisches Zwiebelmett mit Roggenbrötchen und Butter (3,4 - A,G,F,M)
GROUND PORK (raw) with onions, rye bun and butter / Extra Roggenbrötchen € 0,50
- „HIMMEL UN ÄÄD“ € 17,10
gebratene Rotwurst auf Kartoffel-Püree mit Apfelmus und sautierten Zwiebeln (2,3,4,10 - G,L,O)
„HIMMEL UN ÄÄD“ fried blood sausage with potato puree, apple sauce and onions
- RHEINISCHER SAUERBRATEN (nur von Oktober bis Ostern)..... € 23,50
mit geschmortem Rotkohl und Kartoffelklößen (8,10 - A,L,M,O)
MARINATED POT ROAST (only from october to easter) with braised red cabbage and potato dumplings

Flammkuchen

Et kütt, wie et kütt

Die weltbekannte Elsässer StaeV-Spezialität

- DER ORDINÄRE € 9,10
auf Sauerrahm, mit magerem Speck und Zwiebeln (1,2,3 - A,G,O)
TARTE COMMONER on sour cream, with lean bacon and onions
- DER KLASSIKER € 9,60
wie der Ordinäre, zusätzlich mit leckerem Käse gratiniert (1,2,3 - A,G,O)
TARTE CLASSIC as tarte commoner plus tasty gratinated cheese
- DER ITALIENISCHE € 10,60
auf Tomatenpüree mit Salami, Mozzarella und Rucola (1,2,3,7,8 - A,G,O,M)
TARTE ITALIEN on tomato purée, with salami, mozzarella and rocket salad.
- DER VEGETARISCHE € 11,60
auf Sauce-Hollandaise, mit Gemüse und Mozzarella (1,2,8 - A,C,G,O)
TARTE VEGETARIAN on sauce-hollandaise, with vegetables and mozzarella
- DER PATRON € 10,60
mit Tomatenpüree, Hirtenkäse, Mozzarella, Rucola und Pesto (1,2,8 - A,G,O)
TARTE EL PATRON with tomato purée, feta, mozzarella, rocket salad and pesto



Die grüne Küche der StäV

KLEINER SALAT..... € 5,30

Kleiner gemischter Salatteller mit Baguette und Hausdressing (2,11 - A,M,G,N,F)
SMALL SALAD small mixed salad plate with baguette and homemade dressing

CAESAR SALAT..... € 17,30

Romanasalat & Caesars-Dressing, mit gebratenen Putenstreifen und Champignonse,
bestreut mit gehobeltem Parmesan (1,2,8,11 - A,C,D,G,F,L)

CAESAR SALAD romana salad with hearty fried turkey strips, mushrooms, sprinkled with sliced parmesan

STÄV SALAT..... € 16,70

knackige gemischte Salate mit gebratenen Hähnchenspießen, dazu fruchtiges Dressing (2,11 - A,C,D,G,F,L)

STÄV SALAD crispy mixed salad with fried chicken spits, plus fruity dressing

SALAT SINFONIE..... € 14,70

für die Freunde der vegetarischen Zunft: Romanasalat mit herzhaft gebratenen Champignons,
Kirschtomaten, Croutons, Caesars-Dressing und Parmesan (1,2,11 - A,C,D,G,F,L)

SALAD SYMPHONY vegetarian: romana salad with hearty fried mushrooms, cherry tomatoes, croutons, caesars dressing and parmesan

Muddel-Fisch-Gericht

SEPIA TAGLIARINI..... € 19,70

mit Karotten-Ingwer-Sauce dazu Norwegisches Lachsfilet vom Grill (1,2,8,10 - A,G,D,R,F)

FSEPIA TAGLIARINI with carrot-ginger sauce and grilled Norwegian salmon fillet

GEBRATENES ZANDERFILET..... € 19,80

mit Spinat gefüllte Teigtaschen in feiner Senfsauce (1,2,8,10 - A,G,D,R,F)

FRIED PIKE-PERCH FILLET with spinach filled in ravioli in fine mustard sauce



Currywurst-Explosion in der StaeV

DEUTSCHES EX-KANZLER-FILET „SCHRÖDER-ART“ € 12,90

Currywurst mit Pommes, pikanter Sauce und Röstzwiebeln (2,7,9,11 - A,G,L,M)
GERMAN EX-CHANCELLOR-FILET „SCHRÖDER-STYLE“ curry-sausage with french fries, spicy sauce and fried onions

BUNDESTAG-FILET XXXL-CURRYWURST € 22,30

mit Pommes, pikanter Sauce, dazu frische Rote Zwiebeln & Röstzwiebeln (2,7,9,11 - A,G,L,M)
PARLIAMENT-FILET XXXL CURRY SAUSAGE - with french fries, spicy sauce with fresh red onions & roasted onions

DIE KLEINE € 9,30

für den kleinen Hunger in der 120g Version: Currywurst in pikanter Sauce mit Röstzwiebeln und Pommes (2,7,9,11 - A,G,L,M)
THE LITTLE ONE (120 g) curry-sausage in spicy sauce with fried onions and french fries

Alles, was sich Schnitzel nennt

SCHWEINE-SCHNITZEL „WIENER ART“ € 18,90

mit Speckbratkartoffeln oder Pommes, Zitrone und einen kleinen Salat (2,10 - A,C,G,L,O,M)
PORK CUTLET „VIENNA-STYLE“ with roasted bacon potatoes or french fries, slices of lemon and small salad

CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL € 19,50

mit Speckbratkartoffeln oder Pommes, dazu leckere Champignonrahmsauce (2,10 - A,C,G,L,O,M)
MUSHROOM-CREAM-CUTLET with roasted bacon potatoes or french fries and tasty mushroom cream sauce

„STASI-PLATTE“ € 22,10

2 Schnitzel mit Sambal-Sauce und Speckbratkartoffeln oder Pommes (2,10 - A,C,G,L,O,M)
STASI PLATE 2 Cutlet with Sambal sauce and roasted bacon potatoes or french fries

SCHNITZEL „SCHWEIZER-ART“ € 19,50

mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Speckbratkartoffeln oder Pommes und einen kleinen Salat (2,8,10 - A,C,G,L,O,M)
CUTLET "SWISS-STYLE" baked with tomatoes, cheese, and roasted bacon potatoes or french fries and small salad

SCHNITZEL „HOLSTEINER-ART“ € 19,50

mit Spiegelei, dazu Speckbratkartoffeln oder Pommes und einen kleinen Salat (2,8,10 - A,C,G,L,O,M)
CUTLET "HOLSTEIN-STYLE" with fried egg and roasted bacon potatoes or french fries and small salad

Die gute deutsche Fleischküche

Et hätt noch immer jot jejang

PUTENSTEAK € 24,10

mit Ofenkartoffel, Kräuterbutter und einen kleinen Salat (2,10 - G,O,M)
TURKEY STEAK with baked potato, herb butter and a small salad

GRILLTELLER € 26,30

mit Rind und Pute dazu Speckbratkartoffeln oder Pommes, Kräuterbutter und einen kleinen Salat (2,10 - G,O,M)
MIXED GRILL with beef, turkey with roasted bacon potatoes or french fries, herb butter and a small salad

RUMPSTEAK (250g) VOM ANGUS-RIND € 28,30

mit Ofenkartoffel, Kräuterbutter und einen kleinen Salat (2,10 - G,O,M)
RUMP STEAK (250g) OF ANGUS BEEF with baked potato, herb butter and a small salad



Leckermäulchen

ROTE GRÜTZE..... € 5,70

mit Vanillesauce auf Vanille-Eis (1,8,11 - G,O)
RED FRUIT JELLY with vanilla sauce on vanilla icecream

SERVUS - ÖSTERREICHISCHER APFELSTRUDEL € 8,20

mit Vanillesaucen-Spiegel, Vanille-Eis, Mandelsplittern und Sahne (1,8,11 - A,G,O)
SERVUS - AUSTRIAN APPLE STRUDEL with vanilla sauce, vanilla icecream almond slices and cream

SCHOKOTÖRTCHEN..... € 8,20

mit Orangensauce, Sahne und Vanille-Eis (1,8,11 - A,G,O)
Chocolate cake with orange sauce, cream and vanilla ice cream

„RIEVKOOCHÉ“..... € 4,30

zwei Kartoffelpuffer mit Zucker, Sauerrahm oder Apfelmus (2 - A,C,G,O) (Reibekuchen extra + 1€)
„RIEVKOOCHÉ“ two potato pancakes with sugar, sour cream or apple puree

SPAGHETTI..... € 6,80

in Tomatensauce (A,C)
SPAGHETTI and tomatosauce

KLEINES SCHNITZEL € 6,80

mit Pommes (2 - A,C)
SMALL SCHNITZEL with french fries

Sehr verehrte Gäste, aufgrund der Kennzeichnungspflicht für
Zusatzstoffe weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen
folgende Zusatzstoffe enthalten können:

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antidoxymitteln
4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeloxid 6. mit Schwärzungsmitteln
7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig
10. mit Verdickungsmitteln 11. mit Süßungsmitteln 12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst

HINWEIS:

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gern
mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Allergene

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Wat fott es, es fott



Bier und alkoholfreie Getränke

Bier vom Fass - Das macht Spass

SION Kölsch - Die Revolution der Frische	0,2L	2,50 €
oder Alster	0,3L	3,50 €
SION Kölsch - Kölsch oder Alster	0,4L	4,30 €
SION Kölsch - 11er Kranz - zahle 10 trinke 11	2,2L	25,00 €
SION Kölsch - 9er Kranz - zahle 8 trinke 9	2,7L	28,00 €
SION Kölsch - 8er Kranz - zahle 7 trinke 8	1,6L	17,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen	0,3L	3,50 €
	0,5L	5,10 €

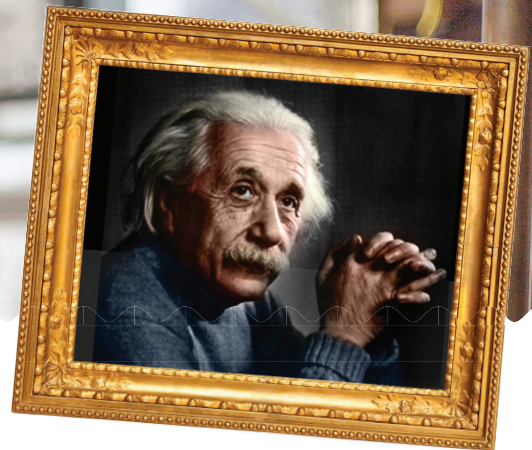
Flaschenbiere

Et blieb nix wie et wor

Schöfferhofer Hefeweizen als Kristall oder Dunkel oder Alkoholfrei	0,5L	5,10 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33L	3,70 €
Vitamals (Malzbier)	0,33L	3,70 €
Radeberger Pils	0,33L	3,70 €
Jever Fun (alkoholfreies Pils)	0,33L	3,70 €

Alkoholfreie Getränke

Selters Classic oder Medium	0,25L	2,60 €
Selters Classic oder Medium	0,75L	6,50 €
Selters Naturell (stilles Wasser)	0,25L	2,60 €
Selters Naturell (stilles Wasser)	0,75L	6,50 €
Schorle mit Apfelsaft, Maracujanektar ⁽³⁾ , Ananassaft oder Rhabarbernektar	0,2L	2,60 €
Schorle mit Apfelsaft, Maracujanektar ⁽³⁾ , Ananassaft oder Rhabarbernektar	0,4L	4,20 €
Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Max	0,2L	2,90 €
Pepsi ^(1,9) , Pepsi Light ^(1,9,11,12) , Pepsi Max ^(1,9,11,12)	0,4L	4,30 €
Mirinda - 7 Up - Schwip Schwap	0,2L	2,90 €
Mirinda ^(1,3) - 7 Up ^(2,8) - Schwip Schwap ^(1,3,9)	0,4L	4,30 €
Schweppes- Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2L	2,90 €
Fruchtsäfte: Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft,	0,2L	2,90 €
Rhabarbernektar, Cranberrynektar, Kirschnektar, Bananennektar ⁽³⁾ , Maracujanektar ⁽³⁾	0,4L	4,80 €
Red Bull	0,2L	4,00 €



Gutes aus der Traube

Sekt & Prosecco

Riesling Sekt Joh. Baptist Dietrich - extra trocken	0,75L	25,00 €
Riesling Sekt Glas	0,1L	3,50 €
Riesling Sekt auf Eis	0,2L	6,20 €
Aperol Spritz oder Aperol Maracuja Spritz ⁽¹⁾	0,2L	7,20 €
Hugo Spritz oder Lillet Wild-Berry	0,2L	7,20 €

Weissweine

	0,2L	0,75L
Riesling trocken Q.b.A. (trocken)		
Schloß Koblenz Weiche <i>Fruchtnote, sehr Säurearm von der Mosel</i>	6,30 €	22,00 €
Chardonnay di Trevenezie I.G.P. (trocken)		
<i>Eleganter, weicher, frischer Weisswein - Veneto</i>	6,30 €	22,00 €
Pinot Grigio del Venezie D.O.P. (trocken)		
<i>frische Frucht und Saftigkeit. Ausgewogene Säure - Veneto</i>	6,30 €	22,00 €
Grauer Burgunder Q.b.A. (trocken)		
<i>Ein sortentypischer, erdiger Vertreter dieser anspruchsvollen Rebsorte von der Nahe</i>	6,30 €	22,00 €
Weissweinschorle (trocken)	4,80 €	

Rosé Wein

	0,2L	0,75L
Portugieser Weissherbst Q.b.A. (halbtrocken)		
<i>Fruchtiger Pfälzer Roséwein. Kräftige Aromen nach roten Beeren und Süßkirsche</i>	6,30 €	22,00 €

Rotweine

	0,2L	0,75L
Dornfelder Rotwein Q.b.A. (halbtrocken)		
<i>intensive Farbe, saftige Kirschfrucht</i>	6,30 €	22,00 €
Primitivo di Puglia I.G.P. (trocken)		
<i>Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen und komplexem Bukett</i>	6,30 €	22,00 €
Merlot - del Veneto I.G.T. (trocken)		
<i>leichter, weicher und fruchtiger Rotwein aus dem Veneto</i>	6,30 €	22,00 €
Nero D´Avola - I.G.T. (trocken)		
<i>fruchtige Aromen nach Zwetschgen, eingelegten Kirschen und Rhabarber, delikate Noten von dunkler Schokolade</i>	6,50 €	23,00 €

* alle unsere Weine enthalten Sulfite



Edles für die Kehle

Longdrinks

Absolut Vodka mit Lemon (oder Red Bull € 8,00)	4cl	8,00 €
Gin Tonic (Bombay) / Hendrick's (€ 9,50)	4cl	8,00 €
Bacardi Cola	4cl	7,50 €
Cuba Libre (Havana Club, Limette und Cola)	4cl	8,00 €
Johnny Walker Cola	4cl	8,00 €
Jack Daniel's Cola	4cl	8,00 €
Osborne Cola	4cl	7,50 €
43er mit Milch	4cl	6,50 €
Campari Orange ⁽¹⁾	4cl	6,50 €

Klares und Trübes

Absolut Vodka 40 %	2cl	2,60 €
Bombay Sapphire Gin 47 %	2cl	2,60 €
Gabiko 32 % (ganz billiger Korn zum Brilleputzen)	2cl	1,00 €
Malteser Aquavit 40 %	2cl	2,60 €
Jubiläums Aquavit 42 %	2cl	2,90 €
Cuervo Tequila Especial 38 %	2cl	2,60 €
Cuervo Tequila Especial Gold 38 %	2cl	2,60 €
Ouzo	2cl	2,50 €

Wat wellste maache?



Scharfe Sachen

Edelbrände

Luzet Mirabelle 40 %	2cl	3,50 €
Luzet Williams Birne 40 %	2cl	3,50 €
Luzet Himbeere 40 %	2cl	3,50 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 40 %	2cl	3,50 €
---------------------------	-----	--------

Brandy

Osborne Veterano 30 %	2cl	2,50 €
-----------------------	-----	--------

Aperitif

Campari 25 % ⁽¹⁾	5cl	3,50 €
Campari Orange ⁽¹⁾	4cl	6,50 €
Aperol 15 % ⁽¹⁾	5cl	3,50 €

Kräuter

Kabänes „Der Göttliche aus Köln“ 35 %	2cl	2,00 €
Averna 32 %	4cl	3,80 €
Ramazzotti 30 %	4cl	3,80 €
Jägermeister 35 %	2cl	2,50 €

Liköre

Ouzo 38 %	2cl	2,50 €
Flimm Waldmeister 17 %	2cl	2,00 €
Baileys 17 % ^(1,9)	4cl	3,60 €
Molinari Sambuca 40 %	2cl	2,50 €
43er 31 %	2cl	2,30 €
Frangelico Haselnusslikör 20 %	2cl	2,50 €

Grappa

Grappa Nonino Chardonnay 40 %	2cl	3,70 €
-------------------------------	-----	--------

Drinkste eine met?



Rum und Whiskey

Rum

Bacardi 37,5 %	2cl	2,60 €
Havana Club 3 Jahre 40 %	2cl	2,60 €
Havana Club 7 Jahre 40 %	2cl	3,10 €

Malt

Glenfiddich Single Malt 12 Jahre 40 %	4cl	6,70 €
---------------------------------------	-----	--------

Bourbon

Jim Beam 40 %	4cl	4,60 €
Jack Daniel's 43 %	4cl	4,80 €

Scotch

Ballantines 40 %	4cl	4,60 €
Johnnie Walker Red Label 40 %	4cl	4,80 €

Irish

John Jameson 5 Jahre 40 %	4cl	4,60 €
---------------------------	-----	--------

Wat soll dä Quatsch?





Cocktails

Pina Colada
Brauner Rum, Ananassaft, Cocossirup, süße Sahne ⁽⁸⁾ 8,00 €

Tequila Sunrise
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft & Grenadine ⁽¹⁾ 7,50 €

Caipirinha
Limette, Cachaça, Rohrzucker & Crushed Ice 7,50 €

Mojito
Weißer Rum, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker 8,00 €

Mai Tai
Weisser Rum, Brauner Rum, Mandelsirup ^(2,8), Apricot Brandy, Limette, Ananassaft 9,00 €

Sex on the Beach
Peach Tree, Cassis, Vodka, Gin, Zitronensaft, Maracujanektar ⁽³⁾ 8,00 €

43er Sour
43er ⁽¹⁾, Zitronensaft, Orangensaft 7,50 €

Whiskey Sour
Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft 7,50 €

Für Autofahrer und Schwangere

Ipanema
Limette, Rohrzucker, Ginger-Ale & Crushed Ice 4,90 €

Virgin Colada
Cocossirup ^(2,8), Sahne ⁽⁸⁾, Maracujanektar ⁽³⁾ & Ananassaft 4,90 €



Do laachste Dich kapott



Kaffee und Teespezialitäten

Caffee Crema	2,80 €
Milchkaffee	3,60 €
Espresso	2,60 €
Espresso Doppio	3,20 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,80 €

Meßmer – Teespezialitäten



3,00 €

Alles ganz natürlich – und natürlich bio!

Entdecke die Meßmer Biovielfalt: Tees aus rein natürlichen Zutaten, aus kontrolliert biologischem und nachhaltigem Anbau – zertifiziert mit dem Bio Siegel.

Bio Mountain Herbs eine ganz besondere Kräutertee-Komposition, die dich mit einem intensiven Duft nach Heu, Bergwiesen und Kräutern verführt.

Bio Berry Wow mit seiner vollmundigen Mischung aus feinen Früchten und Beeren für ein intensives Wow am Gaumen.

Bio Dark Assam eine edle Mischung aus erlesenen Assamtees mit einem unverkennbar robusten, fein-malzigen Charakter und einer besonders cremigen Nuance.

Bio Sunny Fruits So zaubert dir unser Sunny Fruits garantiert ein Strahlen ins Gesicht. Denn Mango und Ingwer verleihen diesem Früchtetee eine fruchtigwürzige Note.

Bio Jade Green Tea mit seinem duftigen Bouquet und einer fruchtig frischen Note im Geschmack.

Bio Earl Grey Blue aus erlesenen Schwarztees, natürlichem Bergamotte-Aroma und blauen Kornblumenblüten.

Bio Fruity Camomile wohltuende Kamille auf eine ganz neue, fruchtige Art. Verfeinert mit Orange, Minze und Zitronenmyrte

Bio Mint Kiss mit einer überraschend süßen Liaison aus fein milder Krauseminze und intensiver Pfefferminze.

Bio Darjeeling Delight der mild-blumige Geschmack unseres Darjeeling Delight geprägt von den besten Tee-Gärten Darjeelings wie dem berühmten Garten „Poobong“.

Bio Lovely Rooibos seine harmonische Verbindung von mildem Rooibos und süßem Honigbusch ist einfach unnachahmlich köstlich.

Do laachste Dich kapott