



# Zimt ZIEGE

## SPEISEN

### Vorspeise

Tamarillo, Scamorza, Quinoa, Himbeere 5 €

Tomate, Basilikum, Büffelmozzarella 5 €

Ceviche, Müritzzander, Tomaten-Koriander-Salsa 6 €

Makrele, Kaviar, Gurke, Joghurt-Dilleis 6 €

Oliven „Nocellara“, Käse, Nüsse, Sauerteigbrot 4 €

### Suppe

WAGYU 6/7 mit Beef Tea, Edelpilz und Shiso 8 €

### Vegi

GEBACKENE RISOTTOBÄLLCHEN mit Pecorino Sardo 6 €

IBERISCHES BAUERNFRÜHSTÜCK mit Avocado und Manchego 7 €

AUBERGINEN-LASAGNE mit Creme und veganer Béchamel 5 €

CROTTIN DE CHAVIGNOL mit Lavendel und Feige 8 €

FALAFEL BURGER mit Dinkel Bun, Wakame und Yuzu Aioli 12 €

### Fisch

LANGUSTE mit Karotte, Pfirsich und Matcha 15 €

GARNELENPRALINE mit Wasabi-Mayonnaise und Friséesalat 9 €

JAKOBSMUSCHEL mit Chorizo und Mango 13 €

### Fleisch

MAISHUHN mit Aprikosenchutney und Venere-Reis 8 €

SALSICCIA VOM EICHELSCHEIN mit Weintrauben, Sherry und Sellerie 13 €

LAMMHÜFTE mit Bohnen-Cassoulet und Bratpaprika 11 €

SCHULTER VON DER ÖKOSAU mit Barbecue, Ananas und Süßkartoffel 10 €

### Signature

KRABBENBURGER mit Dinkel Bun, Wakame und Yuzu Aioli 16 €

QUICHE-TRILOGIE mit Feigensenf und Friséesalat 12 €

## *Signature Dessert*

ROTE ZIMTZIEGE mit Ziegenkäse, Erdbeer-Milchshake und Zimtschnecke 10 €

## *Dessert*

Sorbet, Infused Gin, Basilikum 5 €

Mandel, Cheesecake, Apfeleis, gebackene Holunderblüte 7 €

## *Tischlein deck dich (ab 2 Personen)*

### VETISCH

in 6 verschiedenen Gerichten pro Person präsentieren die Zimtziegen die Highlights unserer vegetarischen Küche

da Zimtziegen es fruchtig mögen, dazu: Henry's BIO Limonade 0,7 L

35 € pro Person

### WUNDERTÜTE

in 7 ausgesuchten Gerichten pro Person präsentieren unsere Zimtziegen die Highlights & Vielfalt unserer Küche

da Zimtziegen durstig sind, on Top: 3/8 Weißwein 0,7 L Wasser

49 € pro Person

### DICKE ZIEGE

in 9 ausgesuchten Gerichten pro Person präsentieren die Zimtziegen puren Genuss & Luxus

da Zimtziegen verwöhnt sind: 3/8 Taittinger Brut 3/8 Weißwein 0,7 L Wasser

89 € pro Person

## *Für Kids*

Pasta Tomatensauce 6 €

Pasta Bolognese 8 €

Kleines Fischfilet mit Gemüse und Püree 10 €

Kleines Stück Fleisch mit Gemüse und Püree 10 €

Du benötigst Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen? Bitte sprich unser Personal an!

# GETRÄNKE

## *Spritz & Co*

VERJULET	9,5 €
Gin, Verjus, Lime Cordial	
CASSIS-SPRITZ	10,5 €
Cassis, Gin, Verjus, Schaumwein	
WALK ON THE DARSS	10,5 €
Gin, Wermuth, Verjus, Amaro, Schaumwein	
BIRNEN-SPRITZ	10,5 €
Gin, Speckbirne, Birnenbrand, Verjus, Ahornsirup, Schaumwein	
RHABARBER-SPRITZ	10,5 €
Rhabarber, Amaro, Verjus, Schaumwein	
APEROL SPRITZ	8.5 €
Aperol, Sekt, Soda	
HUGO	8.5 €
Holundersirup, Sekt, Minze	

## *Sherry*

LUSTAU 5 cl 6 €

## *Sekt, Prosecco & Champagner*

SEKT CUVEÉ „AHRENSHOOP.TRAVEL“	0,1 L 6.5 €	0,75 L 35 €		
PROSECCO BRUT	0,1 L 7.5 €	0,75 L 37 €		
TAITTINGER BRUT	0,1 l 15 €	0,375 L 50 €	0,75 L 95 €	1,5 L 210 €
TAITTINGER ROSÉ	0,1 l 17 €	0,375 L 60 €	0,75 L 120 €	1,5 L 260 €

## *Weißwein*

2019 DEUTSCHLAND BADEN	0,2 L 13 €	0,75 L 39 €		
Weingut Markus Klumpp, Blanc Cuvée, Edition ahrenshoop.travel				
2019 DEUTSCHLAND RHEINGAU	0,2 L 13 €	0,75 L 39.5 €		
Weingut Spreitzer, Riesling „101“				
2019 FRANKREICH LANGUEDOC	0,2 L 12 €	0,75 L 36 €		
Weingut Gérard Bertrand, Côte Des Roses Chardonnay				
2018 ITALIEN TOSKANA	0,2 L 12 €	0,75 L 36 €		
Weingut Grillesion Verentino				
2018 SPANIEN SOMONTANO	0,2 L 11 €	0,75 L 33 €		
Weingut La Mirand De Secastille. Garnacha Blanca				
2019 SPANIEN RIAS BAIXAS		0,75 L 40 €		
Weingut Miguel Torres, Albarino				
2019 PORTUGAL VINHOS VERDE	0,2 L 9 €	0,75 L 27 €		
Weingut Vinha Maria, Arinto, Azal, Loueiro, Trajadura				
2019 PORTUGAL DAO	0,2 L 10 €	0,75 L 30 €		
Weingut Quinta De Cabriz, Cerceal, Encruzado, Bical, Malvasia Fina				

## *Roséwein*

2019 DEUTSCHLAND BADEN	0,2 L 13 €	0,75 L 39 €
Weingut Markus Klumpp, Blanc Cuvée, Edition ahrenshoop.travel		
2020 FRANKREICH LANGUEDOC	0,2 L 12 €	0,75 L 36 €
Weingut Gérard Bertrand, Grenache, Cinsault, Syrah		

## *Rotwein*

2019 DEUTSCHLAND BADEN	0,2 L 13 €	0,75 L 39 €
Weingut Markus Klumpp, Rouge Cuvée, Edition ahrenshoop.travel		
2019 FRANKREICH LANGUEDOC	0,2 L 12 €	0,75 L 36 €
Weingut Gérard Bertrand, Pinot Noir		
2018 ITALIEN TOSKANA	0,2 L 12.5 €	0,75 L 37.5 €
Weingut Grillesino, Sangiovese		
2018 ITALIEN SIZILIEN	0,2 L 13 €	0,75 L 39 €
Weingut Firriato, Le Sabbie Dell'Etna Rosso, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio		
2014 ITALIEN SIZILIEN		0,75 L 50 €
Weingut Firriato, Santagostino Baglio Soria, Nero D'avola, Syrah		
2019 SPANIEN MALLORCA	0,2 L 11 €	0,75 L 33 €
Weingut Macia Batle, Tinto Anada, Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Merlot		
2019 PORTUGAL DAO	0,2 L 10 €	0,75 L 30 €
Weingut Quinta De Cabriz Alfrocheiro, Aragonez		

## *Biere*

PILSENER Störtebecker Brauerei	0,33 L 3.5 €
ATLANTIC ALE Störtebecker Brauerei	0,33 L 3.5 €
FREIBIER Störtebecker Brauerei	0,33 L 3.5 €
BERNSTEINWEIZEN Störtebecker Brauerei	0,5 L 6 €
BALTIC STOUT Rügener Inselbrauerei	0,33 L 5.5 €

## *Regionale Brände & Geiste*

EDELBRAND	2 CL 8 €
Apfel & Quittenbrand, Williams Birnenbrand, Sauerkirschbrand, Himbeergeist, Schwarzer Johannisbeergeist, Orangengeist, Kakaogeist Vogelbeergeist	
BITTERS & LIKÖR	2 CL 6 €
Roter Weinbergpfirsichlikör, Kräuterlikör Orange	

## *Spirituosen*

GIN, 4 CL

Baltic Dry Gin 9,5 €      Bombay Sapphire Dry 8 €      Gin Mare 10,5 €

VODKA, 4 CL

42 Below 8 €      Belvedere 9,5 €

WHISKY, 4 cl

Maker's Mark 7 €      Glenfiddich 12 years 8,5 €      Johnnie Walker Red Label 7 €

RUM, 4 CL

Havana Club 3 Añejo 8 €      Don Papa 11,5 €

## *Alkoholfreies*

ALBERTS TAFELWASSER IN FLASCHEN 0,7 L medium | still 6 €

FRITZ KOLA      0,33 L 4.5 €

Kola, Kola ohne Zucker

FRITZ LIMONADEN      0,33 L 4.5 €

Misch Masch, Zitrone, Orange, Melone, Apfel-Kirsch-Holunder

FRITZ SCHORLEN      0,33 L 4.5 €

Rhabarberschorle, Traubenschorle, Apfelschorle

THOMAS HENRY      0,2 L 3.5 €

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, Cherry Blossom Tonic

FRUCHTSÄFTE      0,2 L 3.5 €

Apfelsaft naturtrüb, Apfelsinensaft, Bananennektar, Kirschnektar

## *Heißgetränke*

KAFFEE CREMA      Tasse 3.5 €      Pott 5 €

ESPRESSO      3.5 €

Doppelter Espresso      5,50 €

Espresso-Macchiato      4 €

Doppelter Espresso Macchiato      5 €

CAPPUCCINO      4.5 €

MILCHKAFFEE      5 €

LATTE MACCHIATO      5 €

VOLLMILCHSCHOKOLADE      6.5 €

FRISCHER MINZTEE      4.7 €

Hausgemachter, frischer Minztee mit Limetten, frischem Ingwer und Honig

RONNEFELDT TEE      4 €

Golden Assam, Earl Grey, Oriental Olong, Morgentau, Moroccan Mint, Wellness, Ayurveda Herbs & Ginger, Cream Orange, Sweet Berries, Green Dragon, Darjeeling, English Breakfast