

# RESTAURANT DIPS<sup>n</sup>STIX

## SPEISEN

### VORSPEISEN

Rohkost-Gedicht <sup>1</sup> Ziegenfrischkäse / Radieschensprossen / hausgebackene Focaccia <i>Zurück zu den Wurzeln!</i>	8,90 €
Geflammtes Carpaccio vom Bio-Gallowayrind Zitrusmayo / Kapernbeeren / Parmesan / Kartoffelknusperle	14,50 €
Großer Salat von feinstem Grünzeug <sup>1,2</sup> Kräuterrahmdressing / geröstete Kürbiskerne / Brotchips / Sprossen / Granatapfelsirup	9,80 €
Angeräuchertes Lachsfilet, glasig gegart Selleriepüree / Röstzwiebeln / Gurken-Maracuja-Relish	13,50 €

### SUPPEN

Omas Gemüse Eintopf mit Nudeln (vegan möglich)	7,80 €
Kartoffelsuppe <sup>1,3,6</sup> Majoran / Croûtons / gerösteter Speck	6,90 €

# RESTAURANT DIPS<sup>n</sup>STIX

## HAUPTGÄNGE

Rinderroulade vom Gallowayrind<sup>1, 3, 6</sup> 19,90 €  
Sellerie-Kartoffel-Stampf / frische Röstzwiebeln

Hamburger Pannfisch 28,90 €  
Heilbutt / Kabeljau / Lachs / Senfsauce / Bratkartoffeln

Burger vom Bio-Gallowayrind 18,80 €  
Hausgemachtes Brioche-Brötchen / Salsa Picante / Dips-Fritten

Extrabreite Bandnudeln 21,00 €  
Gebratene Scampi / Basilikumsauce / Pinienkerne / Parmesan

Gebackene Ziegenkäserolle<sup>1</sup> 14,50 €  
Ziegenkäse / Croûtons / Rosmarin / Honig / Ratatouille / gegrillte Kartoffeln

## DESSERTS

Gratiniertes Zitrusparfait 8,90 €  
Szechuan-Karamell / gefüllte Basilikum-Biskuitrolle

Mousse au Chocolat 7,80 €  
Dunkle Schokolade / Ananas-Küchlein / Buchweizen

Kleiner Apfelpfannkuchen 8,50 €  
Hausgemachtes Vanilleeis

# RESTAURANT DIPS<sup>n</sup>STIX

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten** haben. Wir halten eine separate Speisekarte für Sie bereit, in der wir alle enthaltenen Allergene aufgelistet haben, damit Sie Ihren Abend einfach genießen können!

Diese **Zusatzstoffe** sind zum Teil in unseren Speisen und Getränken enthalten und in der Karte mit Ziffern gekennzeichnet:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 4a enthält eine Phenylalaninquelle, 5 mit Taurin, 6 mit Phosphat, 7 geschwefelt, 8 chininhaltig, 9 koffeinhaltig, 10 mit Geschmacksverstärker

# RESTAURANT DIPS<sup>n</sup>STIX

## GETRÄNKE

### Aperitifs

Lillet-Rosé-Spritz <sup>2,8</sup>		7,50 €
Lillet Rosé, Soda, Prosecco, Beeren		
Martini Bianco	4cl	5,00 €
auf Eis mit Zitrone		

### SOFTDRINKS

MAGNUS Imperial	0,25l	2,80 €
Mineralwasser feinperlig / still	0,75l	6,90 €
Coca-Cola <sup>2,9</sup> , light <sup>2,4,4a,9</sup> , Zero <sup>2,4,4a,9</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite, Mezzo Mix <sup>2,9</sup>	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €
Bionade Holunder	0,33l	3,70 €
Red Bull <sup>2,5,9</sup>	0,25l	3,50 €
Thomas Henry diverse <sup>2,3,8</sup>	0,2l	2,90 €
Klindworth Säfte diverse <sup>3</sup>	0,2l	2,90 €
Saftschorle mit diversen Säften / Nektaren <sup>3</sup>	0,4l	4,90 €

### BIER VOM FASS

Astra Urtyp / Alsterwasser	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,20 €
Duckstein	0,5l	4,90 €
	0,2l	3,50 €

### FLASCHENBIER

Holsten alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Carlsberg Beer	0,33l	4,00 €
Erdinger Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Erdinger alkoholfrei Zitrone, Grapefruit	0,33l	3,50 €

### KAFFEE J.J. DARBOVEN

Café Crème	2,50 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,20 €

### TEE EILLES TEE

verschiedene Sorten	3,50 €
---------------------	--------

# RESTAURANT DIPS<sup>n</sup>STIX

## DIGESTIF

### Bitter

Ramazzotti	4cl	5,00 €
Averna	4cl	5,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €

### Brandy & Cognac

Carlos 1	2cl	4,00 €
Hennessy VSOP	2cl	4,00 €

### Obstbrände & Grappa

Mirabelle	2cl	4,00 €
Zwetschge	2cl	4,00 €
Williams	2cl	4,00 €
Framboise	2cl	4,00 €
Grappa di Chardonnay	2cl	4,00 €
Grappa Sarpa di Poli	2cl	4,00 €

Weitere Digestifs auf Anfrage.

## KLARE

Tequila el Jimador	2cl	3,00 €
Kiez Korn Doppelkorn	2cl	2,00 €
Helbing Kümmel	2cl	3,00 €

## LIKÖRE

Baileys <sup>9</sup>	4cl	6,00 €
Sambuca Molinari	2cl	3,00 €

## WHISKEY

### Scotch

Johnnie Walker Red Label <sup>2</sup>	4cl	6,00 €
Johnnie Walker Black Label <sup>2</sup>	4cl	8,00 €

### Single Malt

Talisker 10 Jahre <sup>2</sup>	4cl	8,50 €
Cragganmore 12 Jahre	4cl	9,50 €

### Bourbon

Jack Daniel's No. 7	4cl	7,00 €
---------------------	-----	--------

## LONGDRINKS

### Premiumspirituosen

Beefeater Dry Gin, Russian Standard Vodka,  
Ballantine's Whisky, Havana Club Añejo 3 Años 4cl

kombiniert mit einem Softdrink 8,90 €

Campari<sup>2</sup> Orange / Soda 7,90 €

Vodka Red Bull<sup>2,5,9</sup> 9,50 €

Jack Daniel's Coca-Cola<sup>2,9</sup> 9,90 €

Hendrick's Tonic<sup>8</sup> 11,20 €

## COCKTAILS

### MIT ALKOHOL

Barrel Aged Negroni 9,00 €

Cocktail-Kreation aus dem Glanz & Gloria  
im mit Portwein ausgewaschenen Fass gereift

Gimlet 9,00 €

Beefeater Dry Gin, Rose's Lime Juice<sup>3</sup>

Caipirinha 9,00 €

Nêga Fulô Cachaça, Rohrzucker, Limette

Mojito de Cuba 9,00 €

Havana Club Añejo 3 Años, Minzweig,

Angostura Bitter<sup>2</sup>, Rohrzucker, Limettensaft, Soda

Sex on the Kiez 9,00 €

Russian Standard Vodka, Peachtree,

Limettensaft, Ananassaft<sup>3</sup>, Cranberrynektar

### OHNE ALKOHOL

Ipanema 7,00 €

Ginger Ale<sup>2</sup>, Limette, Rohrzucker

Thai Tonic 7,00 €

Ginger Ale<sup>2</sup>, frischer Ingwer, Gurke

# RESTAURANT DIPS<sup>n</sup>STIX

## WEINBAR

### OFFENE WEISSWEINE

#### Deutschland

Jedentag	0,2 l	6,50 €
Franz Keller	0,75 l	21,00 €
Grauburgunder	0,2 l	7,00 €
Bergdolt-Reif & Nett	0,75 l	22,50 €
Riesling „Fleißiges Lieschen“	0,2 l	7,00 €
Lisa Bunn	0,75 l	22,50 €

#### Österreich

Grüner Veltliner	0,2 l	6,00 €
Netzl	1,0 l	28,00 €

#### Italien

Pinot Grigio	0,2 l	7,00 €
Sacchetto	0,75 l	22,50 €

#### Chile

Chardonnay	0,2 l	6,00 €
Rucahue Estate	Magnum 1,5 l	35,00 €

### OFFENER ROSEWEIN

#### Österreich

Zweigelt	0,2 l	6,00 €
Weingut Pollerhof	0,75 l	19,50 €

### OFFENE ROTWEINE

#### Italien

Primitivo „I Tratturi“	0,2 l	7,00 €
San Marzano	0,75 l	22,50 €
Chile Cabernet Sauvignon Merlot	0,2 l	6,00 €
Rucahue Estate	Magnum 1,5 l	35,00 €

## ENTDECKUNGEN

### WEISSWEIN

0,75 l

#### Deutschland

Bergdolt-Reif & Nett	19,00 €
„Glaube, Liebe, Hoffnung“ / Riesling	

#### Portugal

Filipa Pato	28,50 €
DOC Bairrada / Cuvée aus Bical und Arinto	

### ROTWEIN

0,75 l

#### Portugal

Quinta das Arcas	36,50 €
„Tapada de Villar Tinto Reserva“, Alentejo Cuvée aus Alicante Bouschet, Aragonês und Alfrocheiro	

# RESTAURANT DIPS<sup>n</sup>STIX

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN

0,75 l

#### Deutschland

Weingut Schwarzer Adler 28,00 €  
Oberbergener Bassgeige QbA Grauburgunder

Reichsgraf von Kesselstatt 22,00 €  
Weißburgunder QbA

#### Österreich

Weingut Pollerhof 29,50 €  
Grüner Veltliner „Frau Mayer“

#### Italien

Gorgo, Venetien 22,00 €  
Chardonnay

#### Spanien

Bodegas Muga, Rioja 36,00 €  
Cuvée aus Viura und Malvasia

#### Südafrika

Buitenverwaching 26,00 €  
Sauvignon Blanc, Coastal

### ROTWEIN

0,75 l

#### Italien

Nals Margreid, Südtirol 32,00 €  
2014 Lagrein aus Gries D.O.C.

Tommasi, Venetien 98,00 €  
2011 Amarone Classico D.O.C

#### Spanien

Bodegas Baron De Ley 33,00 €  
Baron De Ley Reserva, Rioja

#### Frankreich

Fortin Plaisance, Bordeaux 36,00 €  
Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon

## PROSECCO & CHAMPAGNER

### PROSECCO

Prosecco Frivolo Frizzante 0,1l 4,00 €  
auf Eis 0,2l 7,00 €  
Flasche 0,75l 24,00 €

### CHAMPAGNER

Pommery Brut Flasche 0,75l 75,00 €  
Pommery POP Brut Bleu Piccolo 0,22l 22,50 €  
Pommery POP Pink Rosé Piccolo 0,22l 24,50 €  
Veuve Clicquot Flasche 0,75l 85,00 €