

SPEISEBUCH

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag & Sonntag

12:00 Uhr bis 15:00 Uhr und ab 17:30 Uhr

Samstag

ab 17:30 Uhr geöffnet

Küche

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und am Abend von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.

Geschichte

Das Radieschen wurde 1983 auf der schönen Nordseeinsel Wangerooge gegründet.
1996 wurde in Darmstadt-Eberstadt das zweite Radieschen eröffnet.
Zwei Jahre später wurde das Radieschen auf Wangerooge geschlossen.

Seit Jahresbeginn 2019 führen wir,

Anna Karlak & Erik Johnson,

das Unternehmen in der zweiten Generation.

Gemeinschaftsverpflegung

Wir beliefern Unternehmen mit unserer Mittagsverpflegung.

Catering

Ob für zehn oder 200 Gäste,
gerne ergänzen wir Ihre Feier mit unseren Speisen.

Lebens-Mittel

Einen Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus **ökologischer Landwirtschaft**:

- alle Produkte tierischen Ursprungs wie Milch, Käse, Sahne, Joghurt, Eier etc.
- Getreideprodukte wie Mehl, Brot, Baguette, Pasta, etc.
- sämtliche Nüsse, Kerne & Hülsenfrüchte
- alle Kartoffelprodukte
- sowie unsere Weine & Limonaden



Wir versprechen Ihnen, dass wir uns mit all unserer handwerklichen Kochkunst
und der Freude an unserer Arbeit zu Ihrem, und damit zu unser aller Wohl,
in Küche und Service einsetzen.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit bei uns.

Anna Karlak & Erik Johnson





„Gott schuf die Zeit, von Eile hat er nichts gesagt“

**Diese Inschrift am Bahnhof der Insel Wangerooge,
dem Geburtsort des Radieschens, hat für die Urlauber und die Bewohner der Insel
bis heute ihre Bedeutung nicht verloren.**

Doch wie gestaltet sich unser Alltag?

Auch im Radieschen läuft die Uhr scheinbar immer etwas schneller.

Vor allen Dingen dann, während Sie auf Ihr bestelltes Essen warten.

Deshalb freuen wir uns, dass Sie etwas Zeit mitgebracht haben.

Nicht nur für Sie, um unser Essen in Ruhe zu genießen,

sondern auch für uns, damit wir es mit

Liebe und Sorgfalt für Sie zubereiten können.

Sollte trotz unserer gemeinsamen Anstrengungen die Zeit doch nicht langsamer

vergehen, fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden nach Gerichten,

welche etwas weniger zeitaufwendig zubereitet werden können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und bedanken uns für Ihre Zeit!

Im Namen aller Mitarbeitenden

Anna Karlak & Erik Johnson



Genießen,
lächeln und entspannen.



Holundertraum



Geriebener Ingwer, Zitrone und Holunderblütensirup.

Auf Wunsch gerne heiß oder kalt!

0,30 l 5,90 €

Limetten-Minzeistee

Erfrischend herber Eistee aus Jasmin-Grüntee, frischem Minztee, Limettensaft und Holunderblütensirup.

0,30 l 6,50 €

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Vermouth di Torino Rosso

Vollmundiger Wermut mit delikater Süße, frischen Aromen von Orangenblüten & Zitrone und herben Kräuterakzenten.

Serviert auf Eis mit Zitrone.

5 cl 6,50 €

Urlaubszeit

Genießen, lächeln und entspannen.



Bergamotte Spritz

Herb und erfrischend!

Unser Sommer-Spritz mit Bergamotte, Zitrone, mediterranem Basilikumauszug und spritzigem Perlwein!

7,90 €

Als Spritz Royal mit Crémant Brut Natur 12,90 €

Oder als erfrischende (alkoholfreie) Limonade ☺ 0,30l 5,90 €

Aperitivo Spritz



Klassischer italienischer Aperitif mit spritzigem Perlwein.
Eine natürliche, intensive Alternative zum Aperol.

8,90 €

Als Spritz Royal mit Crémant Brut Natur 13,90 €

Lila's Traum

Fruchtig marinierte Granatapfelkerne mit Limoncello, Grenadinesirup und spritzigem Perlwein.



8,90 €

Als Traum Royal mit Crémant Brut Natur 14,50 €

Gerne auch alkoholfrei! 0,20l 5,90 €



LIEBE KINDER, HIER IST EURE SPEISEKARTE!

Wenn Ihr Spielsachen, etwas zum Malen oder zum Lesen haben möchtet, findet Ihr alles in unserer Kinderecke. Sonderwünsche? Kein Problem. Einfach fragen! Wir wünschen Euch viel Spaß und einen guten Appetit.



Piratenteller

0,00 €

Teller, Messer und Gabel bringen wir Euch.

Was auf den Teller kommt, könnt Ihr bei Euren Tischnachbarn erbeuten.

Viel Vergnügen!

Kartoffelkerle (vegan)

6,50 €

Die etwas anderen „Pommes Frites“ mit Ketchup.

Pizza-Bambino

mit Tomatensoße und Mozzarella.



8,90 €

Emmer-Spaghetti

mit Tomatensoße (vegan)

6,90 €

mit Käsesoße

8,90 €

SÜSSES FÜR NASCHKATZEN

Eis

2,90 €

aus Italien von Rachelli. Hergestellt aus natürlichen Zutaten.

Je Kugel

Vanilleeis, Haselnusseis, Schokoeis, Mangosorbet (v), Erdbeersorbet (v),

Schoko-Nasch-Würfel

6,90 €

Ein Würfel unseres gebackenen Nougat Tiramisus.



SUPPEN

Tageessuppe Bitte beachten Sie unser Tagesangebot. 6,90 €

Zitronengras-Kokossuppe (vegan & auf Wunsch glutenfrei) 8,20 €

Pikante, sommerliche Gemüsesuppe mit Champignons, Zucchini und Paprika. Veredelt mit gerösteten Erdnüssen, gehacktem Ingwer und Frühlingszwiebeln.

SALATE

Taboulé تبولة (vegan) 6,90 €

Eine erfrischende, libanesisches Salat-Spezialität. Gekochter Bulgur-Weizen mit frischer Minze, Blatt Petersilie, Tomaten, Schlangengurken, Olivenöl und Zitronensaft.

Beilagensalat (vegan & glutenfrei) 7,50 €

Pflückfrische Blattsalate mit ausgewählter, saisonaler Rohkost, unsere Körner und Saatenmischung und Kartoffel vinaigrette.

Mozzarella di Bufala (auf Wunsch glutenfrei) 22,50 €

Italienischer Büffelmozzarella, veredelt mit einer aromatischen Kräuter-Olivenöl-Infusion, serviert auf einem bunten Wildkräutersalat mit Baby-Blattspinat und Romanaherzen. Begleitet von einem Gemüseragout von roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Gurken, Tomaten, Wassermelone und gedünsteten, roten Zwiebeln, fruchtigem Balsamico-Erdbeerdressing, Thymian-Zitronenöl und Dinkelbaguette.

Salat al Gusto mediterranean (auf Wunsch vegan & glutenfrei) 25,90 €

Blattsalate mit ausgewählter, saisonaler Rohkost. Marinierte Ziegen- und Schafskäsewürfel, Mozzarella-Basilikumkugeln, würzige Tofu-Julienne, eingelegte Feigen, Datteln, Avocado, eine Auswahl unserer marinierten grünen und dunklen Oliven, karamellisierte Walnüsse und geröstete Kerne begleiten Sie auf dieser kulinarischen Reise in den Süden.
Salatsoße? Balsamico-Dressing oder Kartoffel vinaigrette.



VORSPEISEN

Goldfinger (vegan & glutenfrei) 7,20 €

Eine kleine Portion unserer etwas anderen „**Pommes Frites**“.
Frittiert in hochwertigem Olivenöl, veredelt mit einer streng geheimen Gewürzmischung ☺. Serviert mit einem Schälchen Mojo rojo und veganer Aioli.

Knuspergold (vegan & glutenfrei) 8,90 €

Knusprig frittierte und pikant gewürzte Maisrippchen serviert auf unserer Aioli.

Radieschen 🍅 **Dreierlei** 11,50 €

Unser spanisches Albondigas de queso, sizilianisches Arancini al Parmigiano und unsere orientalischen Kichererbsentaler.
Begleitet von Aioli, Pesto verde, feuriger Mojo rojo und in Olivenöl gebackenem Knoblauch-Naanbrot.

Ägäische Sonne 13,90 €

Unsere Vorspeise für heiße Sommerabende.
Erfrischende Tsatsiki, traditionell hergestellt aus Abtropfjoghurt, mit paniertem Feta, sonnengetrockneten Tomaten, frittierten Kapern, marinierten Kalamata- und Amphissaoliven, eigenem Dinkel-Fladenbrot und Olivenöl.

Italienischer Sommer (auf Wunsch glutenfrei) 16,90 €

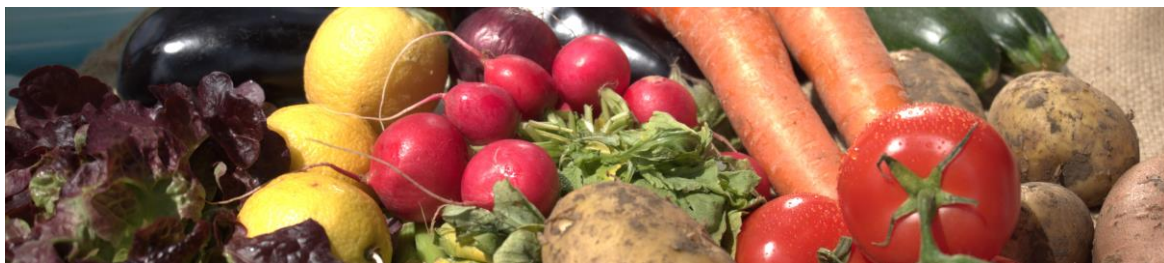
Inspiziert vom « Pfirsichgarten Europas » servieren wir Ihnen italienischen Büffelmozzarella mit einer Kräuterinfusion auf gegrilltem Pfirsich. Nappiert mit Pesto verde, karamellisierten Kirschtomaten und gerösteten Cashewkernen.

Radieschen-Vorspeisen-Variation 29,90 €

(auf Wunsch vegan & glutenfrei)

Eine kulinarische Reise durch die Vielfalt unserer Vorspeisen.
Mit mariniertem Gemüse, Champignons, Möhrenröllchen gefüllt mit Parmesankäse und Rosmarin-Chili-Öl, Feigensäckchen mit Sesammus und Paprika-Chili-Creme, spanischem Albondigas de queso, orientalischem Falafel, mariniertem und gebackenem Tempeh, einem gegrillten Auberginen-Humus-Cashewröllchen, gebackenem Schafs-Ziegen-Käse in Paprika-Sesamkruste, unseren sizilianischen Arancini al Parmigiano, pikanten Maisrippchen und eingelegten grünen und schwarzen Oliven.

Begleitet von veganer Aioli, italienischer Pesto, kanarischer Mojo Rojo, pikant-orientalischer Dattel-Chili-Joghurt-Creme und einer Brot- und Baguettevariation.



KOCHKUNST -1-

Indisches Gemüsecurry (vegan & auf Wunsch glutenfrei)

24,90 €

Möhren, Belugalinsen, Blattspinat, Süßkartoffeln, Knoblauch und Ingwer werden mit ausgesuchten Gewürzen zu einem vollendeten, exotischen und pikanten Geschmackserlebnis zubereitet.

Serviert mit gebackenem Tempeh, unserem frisch gebackenem Naan-Knoblauchbrot, Basmati-Zwiebel-Zitronenreis und Zitronen-Sojajoghurt.

Unsere Weinempfehlung:

Bright trocken, , Gustavshof, Rheinhessen Cabernet Cortis & Sauvignon, 2023, 11.5% vol. oder

Purist trocken, Weingut Gustavshof, Rheinhessen, Cabernet Cortis, 2022, 14.5% vol.

Sonnenvariation (glutenfrei & auf Wunsch vegan)

25,90 €

Sommerliche Gemüsevariation, je nach Verfügbarkeit mit gegrillter Aubergine und Zucchini, geschmortem Fenchel, mariniertem Paprika und gebackenen Champignons.

Dazu servieren wir eine Ecke marinierten Schafskäse, Ofenkartoffeln, pikante Dattel-Chili-Joghurtcreme und mediterrane Tsatsiki.

Bei der **veganen Variante** servieren wir das Gemüse wahlweise mit mariniertem Tofu oder Berglinsen-Tempeh, Tomatenhumus und Aioli.

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Weingut Gustavshof, Rheinhessen, 2024, 12% vol. oder

Purist trocken, Weingut Gustavshof, Rheinhessen, Cabernet Cortis, 2022, 14.5% vol.

Alhambra قصر الحمراء Der rote Palast

25,90 €

Die Geschichte der rötlich gefärbten Mauern des Palastes, die Farbenvielfalt der Gärten und die Schönheit der Landschaft um Granada hat uns zu diesem Gericht inspiriert. In hochreinem Olivenöl frittierte Käse-Kräuter-Bällchen, die Albondigas de queso. Serviert auf einer tomatisierten Gemüsevariation, begleitet von frittierten Kartoffelspalten mit feuriger Mojo Rojo und unserer cremigen Aioli.

Unsere Weinempfehlung:

Riesling Weingut Gustavshof, Rheinhessen, 2024, 12% vol. oder

Purist trocken, Weingut Gustavshof, Rheinhessen, Cabernet Cortis, 2022, 14.5% vol.



KOCHKUNST -2-

Crêpes vertes

24,90 €

Grasgrüne Kräuter-Crêpes mit einer köstlichen Füllung aus Blattspinat, Rucola und unserer Ziegenfrischkäse-Kräuter-Honigcreme. Dazu servieren wir Ihnen mediterranes Grill- und Ofengemüse und unser fruchtiges Tomatensugo.

Unsere Weinempfehlung:

Silvaner trocken, Gustavshof, Gau-Heppenheim, 2024, 12% vol. oder

Marselan trocken, Les Chapelles d'Argenties, Pays d'Oc, Frankreich, 2022, 15% vol.

Bali Satay (vegan & auf Wunsch glutenfrei)

25,20 €

Ein ursprünglich aus Indonesien stammendes Grillgericht, welches wir mit mariniertem und knusprig frittiertem Panko-Tofu, Chinakohl-Mango-Ingwer-Gemüse, würziger Erdnusssoße und feurigem Mango-Maracuja-Chili-Dip servieren. Angerichtet mit Basmati-Zwiebel-Zitronenreis und gerösteten Kokoschips.

Unsere Weinempfehlung:

Scheurebe feinfuchtig, Pfalz, Eymann, 2022, 12% vol. oder

Bright Rosé Gustavshof, Gau-Heppenheim, Cabernet Cortis & Sauvignon, 2023, 11,5% vol.

Arabischer Sommer (vegan)

25,90 €

In der Tradition der arabischen Küche servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Falafel فلفل. In reinem Olivenöl frittierte Gewürztaler aus Kichererbsen und einer Vielzahl von orientalischen Gewürzen, Taboulé تبولة, eine libanesische Salat-Spezialität aus gekochtem Bulgur-Weizen, orientalischer Tomaten-Hummus حمص und Auberginen-Knoblauchcreme und handwerklich gebackenem Fladenbrot. Zu zweit auch ideal als Vorspeise!

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Forster, Nahe,, 2022, 12.5% vol. oder

Garnacha Bodegas Tempore, Bajo Aragon, Spanien, 2021, 13,5 % vol.

Arancini al Parmigiano

26,50 €

Unsere Interpretation der traditionellen sizilianischen Reis-Bällchen. Gefüllt mit einer Parmesankäse-Kräuter-Mischung und einer in hochreinem Olivenöl ausgebackenen Knusper-Panade. Serviert auf einem Spiegel von Tomatensugo mit gegrillten Auberginen-Parmesan-Mozzarellatörtchen, gebackenen Ofenkartoffeln, frittierten Kapern und unserer cremigen Joghurt-Knoblauchcreme.

Unsere Weinempfehlung:

Menade trocken, Verdejo, Rueda, Spanien, Bodegas Menade, 2024, 13% vol. oder

Primitivo Nivro Cantina Fiorentino, Apulien, Italien, 2021, 14.5% vol.



PASTA

Emmer Spaghetti „semola“

Die Urform der italienischen Pasta in reiner Emmer Qualität.
Das Ur-Korn, auch Zweikorn genannt, ist eine der ältesten kultivierten Getreidearten.
Das eiweiß- und mineralstoffreiche Getreide gibt der Nudel den perfekten al dente-Biss
und ein ausgezeichnetes, leicht nussiges Aroma.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne glutenfreie Pasta.

Spaghetti Trio (auf Wunsch vegan) 23,90 €

Mit unserem Pesto verde, katalanischer Tomatencreme
und einer würzigen Käsesoße aus norddeutschem Gouda,
Heumilch-Bergkäse und italienischem Parmesankäse.

Die **vegane Variante** servieren wir mit feuriger Mojo Rojo und Tofuwürfeln
statt Käsesoße.

😊 **Der ideale Einstieg in die Welt der vegetarischen Küche.** 😊

Pasta Caprese con Mozzarella di bufala 24,50 €

Nicht nur auf Capri können Sie diese köstliche Pasta-Variation genießen.
Wir servieren Ihnen Tagliatelle mit italienischem Büffelmozzarella,
unserem fruchtigen Tomatensugo, Rucola, Limetten-Thymian-Öl, Basilikum
und Pesto verde.

Pasta della Casa (auf Wunsch vegan) 24,50 €

Feurige Mojo Rojo, marinierte Würfel von Schaf-Ziegen-Käse, Basilikumpesto
und in hochreinem Olivenöl frittierter Rucola. Ungewöhnlich und aromatisch.

Die **vegane Variante** servieren wir mit marinierten Tofu-Croûtons.

Spaghetti au fromage de chèvre 26,50 €

Eine herzhafteste Kräuter-Creme aus Ziegenfrischkäse,
pikante Tomatencreme, marinierte Feigen, gratinierter Ziegen-Camembert
und unser aromatisches Pesto verde verführen Sie
zu einem ungewöhnlichen Pastagenuss.



DESSERTS

Tagesdessert

7,90 €

Bitte beachten Sie unser Tagesangebot!

Crema Catalana (glutenfrei)

8,50 €

Schon in mittelalterlichen Kochbüchern beschriebener Dessertklassiker aus dem spanischen Katalonien mit einer herrlichen Karamell-Note.

Vanille-Sahne-Orangen-Creme nach alter Tradition
in einer Tonschale karamellisiert.

Schokotraum (vegan & glutenfrei)

9,90 €

Unsere unwiderstehliche Schokomousse aus Kakaobohnen,
Zartbitterschokolade, Kokosmilch, Bourbon-Vanille und Datteln.
Serviert mit Sauerkirschkompott.

Tirami-su au praliné

9,90 €

Ein gebackenes Schokoladen-Tiramisu mit hausgemachter Nougat-Crème.
Eiskalt serviert. **Achtung Suchtgefahr** ☺

Crêpes aux amandes (vegan)

9,90 €

Ein Mandelmilch-Crêpe nappiert mit unserer Mandel-Nougatcreme,
begleitet von Pfirsichmark und gegrilltem Pfirsich.

Eiscreme von Gildo Rachelli aus Milano

Je Kugel

Der Tradition des natürlichen Eismachens verpflichtet.

2,90 €

Unsere Sorten:

Vanilleeis, Haselnusseis, Schokoeis, Mangosorbet (v), Erdbeersorbet (v)

Perfekt zum Dessert :

Portwein Finest Reserve 20% vol.

8,60 €

Ein Tawny Portwein aus langer Holzfasslagerung.

5cl

140° Dessert Beerenauslese 12% vol.

12,80 €

Gustavshof, Dittelsheimer Riesling, 2011

5cl

Handverlesene, rosinenartige Rieslingtrauben aus biodynamischem Anbau.
Opulent und ölig am Gaumen mit präsenten Aromen von Quitte, Mango
und Maracuja.



KAFFEE mit Bio-Bohnen von der Rösterei Braun aus Mainaschaff.

Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Kaffee Crème oder Getreidekaffee	3,90 €
„Marie-Presso“ Getreide-Espresso mit Sahnehäubchen	4,20 €
Cappuccino	4,60 €
Milchkaffee oder Getreidemilchkaffee	5,20 €
Tiger Kakao mit Sahne	5,50 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Latte Macchiato	5,90 €

APERITIFS & DIGESTIFS aus ökologischem Anbau

Limoncello di Sorrento 32% vol.	4 cl	4,70 €
Añejo Papagayo 37,5% vol. Paraguayischer Rum aus kleiner Abfüllung.	2 cl	5,20 €
Amarovero 25% vol. Typischer, herber italienischer Kräuterlikör aus 26 Kräutern, Wurzeln und Früchten.	4 cl	5,20 €
Rovero Vermouth di Torino Rosso 16% vol. Italien Präsente Aromen von Orangenblüten, Zitrusfrüchten und feinen Kräutern.	5 cl	6,50 €
Portwein Finest Reserve Ein Tawny Portwein aus langer Holzfasslagerung.	5 cl	8,60 €
Rovero Grappa 43% vol. Jahrgangsgrappa 1999 5 Jahre in kleinen Eichfässern gereifter Grappa aus den Rebsorten Barbera und Grignolino. Goldgelb, sanft und harmonisch.	2 cl	6,50 €
Amaro 30% vol. Halbbitter, Dwersteg, Deutschland Herrlich aromatischer Kräuter-Likör mit präsender süße und fruchtigen Orangen- und Zitrusnoten.	4 cl	9,70 €
Williamsbirne 40 % vol. Bio Birnenbrand aus dem Schweizer Alpental von der Brennerei Humbel.	2 cl	8,50 €
Der Kleine Lord No. 4 42% vol. Spirit of the Year 2020 4 Jahre im Eichfass gereifter Dinkelkorn aus Ehringhausen. Kraftvoll duftend nach torfigem Rauch, Zartbitterschokolade und karamellisierter Kirsche.	2 cl	11,70 €



RADIESCHEN KREATIONEN

Holundertraum (alkoholfrei) Gerne heiß oder kalt !	0,30 l	5,90 €
Geriebener Ingwer, Zitrone und Holunderblütensirup.		
Limetten-Minzeistee	0,30 l	6,50 €
Erfrischend herber Eistee aus Jasmin-Grüntee, frischem Minztee, Limettensaft und Holunderblütensirup.		
Bergamotte Spritz	0,20 l	7,90 €
Unser Sommer-Spritz mit Bergamotte, Zitrone, mediterranem Basilikumauszug und spritzigem Perlwein!		
Als Spritz Royal mit Crémant Brut Natur	0,20 l	12,90 €
Als erfrischende (alkoholfreie) Limonade	0,30 l	5,90 €
Aperitivo Spritz	0,20 l	8,90 €
Italienischer Kräuterlikör aus rein natürlichen Zutaten mit Perlwein, Soda und Orangen.		
Als Spritz Royal mit Crémant Brut Natur	0,20 l	13,90 €
Lila's Traum	0,20 l	8,90 €
Fruchtig marinierte Granatapfelkerne mit Limoncello, Grenadinesirup und spritzigem Perlwein.		
Als Traum Royal mit Crémant Brut Natur	0,20 l	14,50 €
Gerne auch alkoholfrei!	0,20 l	5,90 €

LIMONADEN

Afri Cola zero	0,33 l	3,80 €
Afri Cola	0,33 l	3,80 €
Orange; Zitrone; Rhabarber von Proviant Berlin	0,33 l	4,30 €
BioZisch Bitterlemon	0,33 l	5,10 €
Now! Orange-Cola von Neumarkter Lammsbräu	0,33 l	5,50 €



WASSER

Hornberger Lebensquell Mineralwasser aus Hornberg im Schwarzwald.
Eines der besten Mineralwasser, die wir kennen. Es entspringt aus einem,
von den Römern angelegten, Sandsteinstollen am Kapfberg in 850 Meter Höhe
und wird direkt von der Quelle in die Flasche abgefüllt.

Naturelle	0,33 l	2,80 €
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure.	1,00 l	6,80 €
Medium	0,33 l	2,80 €
Natürliches Mineralwasser mit Quellsäure versetzt.	1,00 l	6,80 €

SÄFTE UND NEKTARE

Apfel; Birne; Orange; Maracuja; Johannisbeer von der Kelterei Heil	0,20 l	3,20 €
Gerne auch als Schorle	0,40 l	4,90 €
Roter Traubensaft vom Demeter-Weingut Gustavshof	0,20 l	5,20 €
Rote Traubensaftschorle vom Demeter-Weingut Gustavshof	0,40 l	6,90 €

TEE aus biologischem Anbau

Assam Schwarztee würzig und malzig	3,10 €
Jasmin Grüntee duftvoll und anregend	3,10 €
Pfefferminze kräftig, weckt die Lebensgeister	3,10 €
Kamille klassisch wohltuend	3,10 €
Gute Laune Kräutertee beruhigend und erholsam	3,10 €
Ingwer-Zitronentee	3,10 €
Heiße Zitrone	4,50 €
Frischer Ingwer-Zitronentee	4,50 €
Frischer Pfefferminztee	4,50 €



FASSBIER

Grohe Hell 5,1 % vol.

Süffig und erfrischend!

0,40 l 6,20 €

Grohe Märzen 5,1 % vol.

Ein ausdrucksstarkes, dunkles Bier. Stabile und sehr feinporige, bräunliche Schaumschicht. Im Geschmack leicht süßlich, etwas schokoladig, trotzdem erfrischend herb.

0,40 l 6,20 €

Radler

Grohe Hell gespritzt mit BioZisch Zitronenlimo.

0,40 l 5,50 €

FLASCHENBIER von Neumarkter Lammsbräu

Alkoholfreies Pils

0,33 l 4,60 €

Alkoholfreies Naturradler

0,33 l 4,60 €

Hefeweizen 5,1 % vol.

0,50 l 5,90 €

Alkoholfreies Hefeweizen

0,50 l 5,90 €

APFELWEIN von der Kelterei Fichtekranz

Pur, süß- oder sauer gespritzt

0,25 l 3,10 €

0,50 l 4,90 €