



MIRAMAR

Chemnitz' idyllischster Biergarten



EIN ORT
FÜR ALLE



Unsere Speisekarte steht Ihnen ebenfalls digital via QR-Code zur Verfügung.
If you are looking for the **english menu** please scan this QR code.



Restaurant Miramar
Schloßberg 16
09113 Chemnitz

Tel.: 0371-3301521
anfragen@miramar-chemnitz.de
www.miramar-chemnitz.de



Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹⁷ - auch entkoffeiniert	2,60 €
Pott Kaffee ¹⁷	3,50 €
Cappuccino ^{17,G}	3,00 €
Pott Cappuccino ^{17,G}	3,70 €
Latte Macchiato ^{17,G}	3,50 €
Latte Macchiato ^{17,G} - wahlweise mit Mandel ^{H1} - Amaretto- Kokos ¹⁵ - Vanille- oder Karamellsirup ^{1,11,13}	4,00 €
Pott Milchkaffee ^{17,G}	3,70 €
Pott Milchkaffee ^{17,G} - wahlweise mit Mandel ^{H1} - Amaretto- Kokos ¹⁵ - Vanille- oder Karamellsirup ^{1,11,13}	4,20 €
Espresso ¹⁷	2,40 €
Doppelter Espresso ¹⁷	3,50 €
Pott heiße Azuco Trinkschokolade Vollmilch - mit Sahne ^{3,G}	3,50 €
Pott Kaffee-Schokolade ^{17,G} - Kaffee Crème ¹⁷ heiße Schokolade	3,80 €
Irish Coffee ^{3,17} - Tasse Kaffee ¹⁷ irischer Whiskey Sahne ^{3,G}	5,00 €
Dooley's Coffee ^{1,17} - Pott Milchkaffee ¹⁷ Dooley's ^{1,G}	5,20 €

Pott Tee **je 3,30 €**

- **Insel der Sinne** - ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer
- **Kräuterharmonie** - Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote
- **Pfefferminze** - wohltuender Kräutertee
- **Kamille** - bekömmlicher Kräutertee
- **Waldbeere** - Früchtetee mit Beerengeschmack
- **Erdbeer-Zitronengras** - erfrischend fruchtige Teemischung
- **Grüner Tee** - herb frischer Tee aus China
- **Darjeeling** - zart blumiger schwarzer Hochlandtee

Kaffeesahne ^G

Amarettini ^{A1, C, E, G, H1}

**„Wie möchtest du deinen Kaffee?
Mit Kuchen!“**

Unser aktuelles Torten- und Kuchenangebot entnehmen Sie bitte der Kuchenvitrine oder fragen unser Personal.

Hausgemachte Limonade

Schlumpflimo ^{1,11,15,A1,G} Ananassaft Tafelwasser Blue Curacao-Sirup Schlumpf-Fruchtgummi	0,3 l	3,00 €
● Melonen-Limonade ^{1,13,14} Melone Melonensirup Tafelwasser Minze	0,5 l	5,40 €
● Rhabarber-Ingwer-Limonade ¹³ Rhabarbersaft Zitronensaft Ingwersirup Rohrzuckersirup Tafelwasser Minze Zitrone Ingwer	0,5 l	5,40 €
● Gurke-Basilikum-Limonade ^{13,16} Gurke Zitronensaft Gurkensirup Basilikumsirup Tafelwasser Basilikum	0,5 l	5,70 €
● Erdbeer-Minz-Limonade ^{11,13} <small>saisonal</small> Erdbeeren Limetten Zitronensaft Erdbeersirup Erdbeersaft Tafelwasser Minze	0,5 l	5,90 €

Schon probiert?

Limonade mit 0,2 l Sekt oder 4 cl einer Spirituose nach Wahl für 3,90 € Aufpreis.

Hausgemachter Eistee

Alle unsere Eistees werden mit schwarzem Tee angesetzt und frisch für Sie zubereitet.

● Limette-Minze-Eistee ^{11,13} Limetten Minze Zitronensaft Rohrzuckersirup stilles Tafelwasser	0,5 l	5,40 €
● Mango-Maracuja-Eistee ^{11,13,14} Mango Limetten Minze Maracujanektar Mangosirup stilles Tafelwasser	0,5 l	5,60 €

**„Wenn dir das Leben eine Zitrone gibt,
mach Limonade draus.“**

- Virginia E. Wolff -



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser - still medium spritzig	0,3 l 0,5 l	2,70 € 4,00 €
Original Selters Mineralwasser* - still medium	0,25 l 0,75 l	2,80 € 6,00 €
Einsiedler Fassbrause ^{1,11,13} - mit Himbeergeschmack	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,10 €
Coca-Cola ^{1,13,17}	0,3 l 0,5 l	3,10 € 4,30 €
Coca-Cola light ^{1,11,13,17}	0,3 l 0,5 l	3,10 € 4,30 €
Fanta ^{1,3,11,14}	0,3 l 0,5 l	3,10 € 4,30 €
Sprite ¹¹	0,3 l 0,5 l	3,10 € 4,30 €
Spezi ^{1,3,11,13,14,17}	0,3 l 0,5 l	3,10 € 4,30 €
Schweppes Ginger Ale ^{1,3,11*}	0,2 l	2,70 €
Schweppes Ginger Beer ^{11,13,14*}	0,2 l	2,70 €
Schweppes Dry Tonic ^{11,13,16*}	0,2 l	2,70 €
Schweppes Wild Berry ^{11,12,13*}	0,2 l	2,70 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Orangensaft	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Ananassaft ³	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Kirschnektar	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Bananennektar ³	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Maracujanektar	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Rhabarbernektar	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Erdbeerfruchtsaftgetränk	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Johannisbeernektar	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Alle Säfte sind auch als Saftschorle erhältlich.	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Glas Milch ⁶	0,2 l	2,10 €

* Flasche

Bier vom Fass

Einsiedler Hell ^{A3}	0,3 l 0,5 l	3,30 € 4,30 €
Einsiedler Pils ^{A3}	0,3 l 0,5 l	3,30 € 4,30 €
Einsiedler Hefeweizen ^{A1, A3}	0,5 l	4,50 €
Einsiedler Zwickelbier ^{A3}	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,50 €
Einsiedler Schwarzbier ^{A3}	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,50 €
Unsere Biere als Maß	1,0 l	8,10 €

Gemischtes mit Bier

„Schwarzbierbowle“ ^{A3} - mit angesetzten Erdbeeren ^{1,12,13}	0,3 l 0,5 l	3,70 € 5,10 €
Radler ^{11, A3}	0,3 l 0,5 l	3,10 € 4,10 €
Diesel ^{1,13,17, A3}	0,3 l 0,5 l	3,10 € 4,10 €
Potsdamer ^{1,11,13, A3} - Bier Fassbrause	0,3 l 0,5 l	3,10 € 4,10 €
Cola-Weizen ^{1,13,17, A1, A3}	0,5 l	4,50 €
Kirsch-Weizen ^{3, A1, A3}	0,5 l	4,50 €
Banane-Weizen ^{3, A1, A3}	0,5 l	4,50 €
Russe ¹¹ - Weizen Sprite ^{11, A1, A3}	0,5 l	4,50 €
Hugo Zwickel ^{4,13, A3} - Einsiedler Zwickel Holunderblütensirup	0,3 l 0,5 l	3,60 € 4,60 €

Bier alkoholfrei

Radeberger alkoholfrei ^{A3 *}	0,33 l	3,80 €
Schöfferhofer Hefeweizen ^{A1, A3 *}	0,5 l	4,30 €

**"Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt
und will, dass wir glücklich sind."**

- Benjamin Franklin -

* Flasche

Weißwein

Weinhaus Flick - Rheinhessen		0,2l	5,10 €
Bacchus QbA ^{5,L}	Flasche	1,0l	24,50 €
lieblich feinfruchtig süffig			
Bottwartaler Winzer eG - Württemberg		0,2l	5,10 €
Kerner QbA ^{5,L}	Flasche	1,0l	24,50 €
halbtrocken jung fruchtig			
Weinhaus Flick - Rheinhessen		0,2l	5,30 €
Grauburgunder Qualitätswein ^{5,L} „Literweise Glück“	Flasche	1,0l	25,50 €
trocken vollmundig feine Säure			
Schloss Wackerbarth - Sachsen		0,2l	6,10 €
Riesling & Müller-Thurgau QbA ^{5,L}	Flasche	1,0l	28,50 €
trocken fruchtig spritzige Aromen			

Roséwein

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg		0,2l	5,10 €
Schillerwein Rosé QbA ^{5,L}	Flasche	1,0l	24,50 €
halbtrocken leicht spritzig ausgewogen			
Weingut Jan Ulrich - Sachsen			
Zeitlos Cuvée Rosé ^{5,L} Seußlitzer Schlossweinberg Qualitätswein		0,2l	6,10 €
trocken leicht fruchtig	Flasche	1,0l	28,50 €

Rotwein

Großbottwarer Wunnenstein - Württemberg		0,2l	5,10 €
Schwarzriesling QbA ^{5,L}	Flasche	1,0l	24,50 €
halbtrocken samtweich nachhaltig vollmundig Aroma von Süßkirsche			
Tempranillo Barrique DdO ^{5,L} - Spanien		0,2l	5,10 €
trocken dezente Frucht harmonisch	Flasche	1,0l	24,50 €
Großbottwarer Wunnenstein - Württemberg		0,2l	5,10 €
Trollinger mit Lemberger QbA ^{5,L}	Flasche	1,0l	24,50 €
trocken kräftig fruchtbetont			
Weiß- oder Rotweinschorle ^{5,L}		0,2l	4,70 €

Sekt

Sekt „Miramar“ ^{5,1}

trocken - harmonisch | frisch | prickelnd

sweet - edelsüß | erfrischend | spritzig

0,1 l 3,50 €
Flasche 0,75 l 24,00 €

Cocktails

Pina Colada ^{1,2,3,6} - lieblich

Havana | Kokossirup | Ananassaft | Sahne

7,00 €

Caipirinha ¹² - fruchtig | herb

Cachaça | Rohrzucker | Limette

7,00 €

Bahama Mama ^{1,2,3,13,14} - fruchtig

Havana | Kokossirup | Zitronensaft | Ananassaft | Orangensaft | Grenadine

7,00 €

Hurrican ^{1,2,3,13,14} - fruchtig

Havana | Ananassaft | Maracujanektar | Limetten | Mangosirup | Grenadine

7,00 €

Mojito ^{1,2,3} - erfrischend

Havana | Rohrzucker | Soda | Limettensirup | Limette | Minze

7,20 €

Moscow Mule ^{1,13,14} - fruchtig | herb

Wodka | Ginger Beer | Limette

7,50 €

Gin Melone ^{1,2,3,12,13} - erfrischend

Bombay Gin | Zitronensaft | Wassermelonensirup | Schweppes Wild Berry | Melone

7,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema ^{1,3,11,13} - erfrischend

Maracujanektar | Ginger Ale | Limette | Rohrzucker

6,00 €

Coconut Kiss ^{1,2,3,6} - cremig süß

Kirschnektar | Maracujanektar | Kokossirup | Sahne

6,00 €

Rio Grande ^{1,3,13} - fruchtig süß

Ananassaft | Bananennektar | Mangosirup | Blue Curacao-Sirup

6,00 €

Fruit Punch ^{1,3,13} - fruchtig

Maracujasaft | Orangensaft | Ananassaft | Zitronensaft | Grenadine

6,00 €

Freshmaker ^{1,3,13} - erfrischend

Ginger Ale | Rohrzuckersirup | Soda | Minze | Limette

6,00 €

Cinderella ^{1,2,3,13,14,6} - fruchtig

Orangensaft | Ananassaft | Kokossirup | Sahne | Grenadine

6,00 €

Longdrinks

Aperol Spritz ^{1,5,L} Aperol Sekt Soda Orangenscheibe	0,3 l	6,90 €
Hugo ^{4,5,13,L} Sekt Holundersirup Limette Minze Soda	0,3 l	6,90 €
Cuba Libre ^{1,13,17} Havana Cola Limette	0,3 l	6,70 €
Lillet Wild Berry ^{1,12,13,L} Erdbeeren ^{saisonal} Limette Lillet Schweppes Wild Berry	0,3 l	6,90 €
Gin Tonic ^{11,13,16} Dry Tonic Zitrone Gurke		
mit Gordons Gin	0,3 l	6,50 €
mit Bombay Gin	0,3 l	7,50 €

*Auf Wunsch mixen wir jede andere Spirituose als Longdrink.
Dazu berechnen wir zum 4 cl Spirituosenpreis für den Füller + 2,60 €.*

Spirituosen

Weinbrände | Cognac

Wilthener Feiner Alter – Deutschland	4 cl	4,20 €
Rémy Martin V.S.O.P. - Frankreich	4 cl	6,00 €

Obstler | Grappa | Obstbrände

Alpenschnaps Obstler - milder Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	4 cl	4,20 €
Grappa di Moscato - gebrannt aus Moscato-Trester, Mazzetti Altavilla, Piemont	4 cl	4,00 €
Grappa Chardonnay - gebrannt aus Chardonnay Trester, Villa Laviosa, Südtirol	4 cl	4,60 €
Weitblick Zibärtl - Wildpflaume, Schwarzwald	4 cl	5,50 €
Weitblick Williams Birnenbrand - Schwarzwald	4 cl	5,50 €
Weitblick Mirabelle - Schwarzwald	4 cl	5,50 €

Rum | Tequila

Tequila silver - premium Tequila aus Mexico	4 cl	4,20 €
Havana Club - kubanischer weißer Rum im Eichenfass gelagert	4 cl	4,60 €

Whisky | Whiskey

Johnnie Walker Red Label - Blended Scotch	4 cl	4,60 €
Jim Beam - Bourbon Whiskey	4 cl	4,60 €
John Jameson ¹ - Irish Whiskey	4 cl	4,60 €
Glen Grant - Speyside Malt Whisky	4 cl	4,60 €
Talisker Skye - Isle of Skye Single Malt Whisky	4 cl	5,90 €
Lagavulin 16 years - Islay Malt Whisky	4 cl	8,80 €



Kräuter | Bitter

Ramazotti - traditionsreicher italienischer Kräuterlikör	4 cl	4,40 €
Jägermeister - Kräuterlikör aus 56 Kräutern	4 cl	4,40 €
Becherovka - Kräuterlikör aus Tschechien	4 cl	4,40 €
Lauterbacher Grünbitter ¹ - Magenbitter aus dem Erzgebirge	4 cl	4,40 €
Aperol - Aperitif-Bitter	4 cl	4,40 €

Korn | Vodka | Aquavit

Echter Nordhäuser Doppelkorn - aus Roggen und Malz gebrannt	4 cl	4,20 €
Smirnoff Vodka	4 cl	4,40 €
Malteser Aquavit - nach dänischem Rezept	4 cl	4,50 €

Gin | Wermut

Martini Bianco - aus Wein gebrannt	5 cl	4,40 €
Gordens Gin - London Dry Gin aus exotischen Botanicals	4 cl	4,40 €
Bombay Gin - London Dry Gin aus exotischen Botanicals	4 cl	4,80 €

Liköre

Eierlikör ^C	4 cl	3,40 €
Kirschlikör	4 cl	3,40 €
Dooley's ^{1,G} - original Toffee Cream Likör	4 cl	4,20 €
Ouzo - griechische Anis-Spirituose	4 cl	4,40 €
Haselnusslikör ^{H1} - Haselnusslikör aus Südtirol	4 cl	4,40 €

Die 3 Chemnitzer – Aus Liebe zur Heimat

Chemnitzer Wurzeln - Kräuterlikör	4 cl	4,10 €
Heidelbeere - Fruchtsaftlikör	4 cl	4,10 €
Chemnitzer Mundwasser ¹ - „Der Himmelblau“ - Pfefferminzlikör	4 cl	4,10 €

Inhaltsstoffe

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoff | ³ mit Antioxidationsmittel | ⁴ mit Geschmacksverstärker | ⁵ geschwefelt | ⁶ geschwärtzt | ⁷ gewachst | ⁸ mit Phosphat | ⁹ mit Stärke | ¹⁰ mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | ¹¹ mit Süßungsmittel | ¹² mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | ¹³ mit Säuerungsmittel | ¹⁴ mit Stabilisatoren | ¹⁵ Phenylalaninquelle | ¹⁶ chininhaltig | ¹⁷ koffeinhaltig | ¹⁸ erhöhter Tauringehalt | ¹⁹ bestrahlt | ²⁰ mit Jodsalz | ²¹ genetisch verändert

Allergene

^A glutenhaltiges Getreide (Weizen^{A1} | Roggen^{A2} | Gerste^{A3} | Hafer^{A4} | Dinkel^{A5} | Kamut^{A6} | Hybridstämme^{A7})

^B Krebstiere | ^C Eier | ^D Fisch | ^E Erdnüsse | ^F Soja | ^G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

^H Schalenfrüchte (Mandel^{H1} | Haselnuss^{H2} | Walnuss^{H3} | Cashew^{H4} | Pecannuss^{H5} | Paranuss^{H6} | Pistazie^{H7} | Macadamianuss^{H8} | Queenslandnuss^{H9})


^I Sellerie | ^J Senf | ^K Sesamsamen | ^L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l | ^M Lupinen | ^N Weichtiere

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Vorweg & Zwischendurch

 Ofenfrisches Knoblauchbrot ^{A1,A3}	4,20 €
Treberbrot Knoblauchöl Meersalzflocken	
Würzfleisch vom Schwein ^{5,12,A1,A3,G,I}	7,20 €
Gouda ¹ Zitrone Steinofenbaguette	
große Portion zum satt werden	13,50 €
Hausgemachter Obatzter ^{A1,A3,G}	6,60 €
Brie Butter Einsiedler Weißbier rote Zwiebel Paprika Laugenbrezel	
Gehacktes vom Aktivstall Schwein - traditionell gewürzt ^{A1,A3,C,G}	11,50 €
Zwiebel Spreewaldgurken ¹¹ Eigelb Butter Treberbrot	
Die „Norwegische“ Brotzeit ^{A1,A3,D,G,J}	12,80 €
Treberbrot Meerrettichfrischkäse Wildsalat Kirschtomatensalat Edamame Ofenlachs Rauchlack ⁹ Sprossen Kresse	
Die „Leichte“ Brotzeit ^{A1,A3,G,J,K}	12,20 €
Treberbrot Rote Bete Hummus Wildsalat Tomate Hähnchenbrust Grana Padano Rauchlack ⁹ Sprossen Kresse	


Aus dem Suppentopf

 Kichererbseneintopf ^{A1,A3,I-vegan-}	5,60 €
Karotte Kichererbse Süßkartoffel ^{5,2} Koriander Steinofenbaguette	
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A1,A3,G,J,I}	6,20 €
Rindfleisch Paprika Kartoffel ^{2,3,5} Sauerrahm Knoblauchbrot	
große Portion zum satt werden	8,60 €



Gartenfrischer Salat

Kleiner Beilagen Salat ^{A1,A3,G,J}	4,50 €
Blattwerk Tomate Karotte Hausdressing Steinofenbaguette	
Hähnchen-Buddha-Bowl ^{A1,E,F,G,K}	12,20 €
Basmatireis Wildsalat Karotte Lauch Edamame schwarzer Sesam Erdnuss Sriracha Mayo ^{2,3,4,13} Erdnusstopping Hähnchenbrust Koriander	
Miramar Salat ^{A1,A3,C,G,J}	
Blattwerk Tomate Karotte Hausdressing Grana Padano Bacon ^{2,3} Croutons Steinofenbaguette	
wahlweise mit	
argentinischem Rumpsteak ^(250g)	17,80 €
Backhendl 2.0	15,20 €
ausgelöste Hähnchenkeule Pankokruste	

Fisch

 Filet vom Schwarzen Heilbutt ^{A1,D}	15,80 €
Sonnenweizen Tomatensugo Kräutersalsa	
kleine Portion	11,20 €
 Confiertes Lachsfilet ^{A1,D,G}	17,90 €
Blattspinat Rahm Rote Bete Gnocchi	

Fleischlos glücklich

 Green - Bowl mit veganem Hähnchen ^{H,F,K -vegan- leicht scharf}	11,80 €
Basmatireis Wildsalat Edamame Wakame Süßkartoffel ^{2,3,5} Avocado Zwiebel Kokoschips Sriracha Mayo ^{2,3,4,13}	
Bunte Weizen-Gemüse-Pfanne ^{A1,G,I -vegetarisch-}	12,30 €
Sonnenweizen Tomatensugo Grillgemüse Feta	
 Asiatische Gemüse-Pfanne mit veganem Hähnchen ^{G,I -vegan- leicht scharf}	12,80 €
Wok-Gemüse Kokosmilch Duftreis Koriander Sprossen Sriracha Mayo ^{2,3,4,13}	
kleine Portion	9,40 €
Der Jackie Burger ^{A1,G,J}	14,40 €
Jack Frucht-Bratling Blattsalat Fleischtomate Sprossen Avocado Wasabi Topping ¹ Sauerteigbrötchen Natur-Fritten	

Geschmortes & Gesiedetes

Knusprige Schweinshaxe vom Aktivstall Schwein ^{A1,A3,G,I,J}	15,90 €
Sauerkraut ^{2,3} Schwarzbiersoße Kartoffelklöße ⁵ Semmelbutter	
 Jeden Dienstag ist bei uns Haxen Tag!	13,00 €
Sauerbraten-Gulasch vom Rind ^{A1,I,J,G}	16,80 €
Wurzelgemüse Apfelrotkohl Kartoffelklöße ⁵ Semmelbutter	
kleine Portion	13,80 €
Gepökelte Rinderzunge ^{2,3,G,I}	15,20 €
Butter Erbsen Petersilienkartoffeln ⁵	
kleine Portion	12,20 €

Burger

Der Simmentaler Burger ^{A1,A3,G}	14,80 €
Simmentaler Rindfleisch ^(ca. 200g) Blattsalat Fleischtomate Gouda ¹ Gewürzgurke ¹¹ Zwiebel Speckstreifen ^{2,3} Burgersoße Sauerteigbrötchen Natur-Fritten	
Der Backhendl Burger ^{A1,A3,G,C}	14,80 €
ausgelöste Hähnchenkeule Zitronen-Chili Marinade Pankokruste Blattsalat Zwiebel Fleischtomate Obatzter Burgersoße Sauerteigbrötchen Natur-Fritten	
Der Pulled Lachs Burger ^{A1,A3,D,K}	14,60 €
Ofenlachs Blattsalat Zwiebel Fleischtomate Wakame Sriracha Mayo ^{2,3,4,13} Burgersoße Sauerteigbrötchen Natur-Fritten	

Aus der Pfanne & vom Grill

Postkutscher Schnitzel vom Susländer Schwein ^{(180g) A1,A3,C,I,J,Q}	16,50 €
Schweinerückenschnitzel Bautzner Senf Zwiebel Gewürzgurke ¹¹ Bratkartoffeln ⁵ Krautsalat	
Backhendl 2.0 ^{A1,A3,C,I}	15,60 €
ausgelöste Hähnchenkeule Zitronen-Chili Marinade Pankokruste Erdnuss Dip Natur-Fritten	
Zwiebel-Schnitzel vom Susländer Schwein ^{(180g) A,C,G,J}	15,90 €
Semmel-Zwiebel-Panade Kartoffelsalat ^{1,2} Zitrone Preiselbeere	
Schweinerückensteak „au four“ vom Susländer Schwein ^{(180g) A1,G,I}	17,20 €
Würzfleisch ^{5,12} Gouda ¹ Buttererbsen Natur-Fritten	
Zwiebelrostbraten ^{G,I,J}	23,50 €
argentinischer Rinderrücken ^(250g) Zwiebel Natur-Fritten Krautsalat	
Tomahawk Steak vom Aktivstall Schwein ^{(ca. 350g) J}	25,80 €
Rauch-Dip Grillgemüse Natur-Fritten Kräuter Salsa	

Aktivstall Schwein

Aktivstall für Schweine steht für mehr Tierwohl, Transparenz und kurze Transportwege und das vom Landwirt, über den Schlachthof bis zur Verarbeitung. Er bietet den Schweinen unterschiedliche Strohh- und Spaltenbodenbereiche, die sie selbst frei wählen können. Neben einem Fressbereich auf Spaltenboden und den Wühlbereichen mit Stroh, stehen den Tieren auch helle Stallbereiche mit Duschen und Spielzeugen, dunklere Ruhebereiche sowie Außenklimabereiche mit Nord-, Süd-, Ost- und Westterrassen zur Verfügung. So gibt es im Aktivstall besonders viel Bewegungsfreiheit über 1000 m² und Beschäftigungsmöglichkeiten (Bewegen, Wühlen, Duschen, Spielen, Baden, Ruhen, Suhlen) mit doppelt so viel Platz.

Susländer Schwein

Die Marke Susländer bietet das "reine" Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein in Deutschland. Regional und transparent. Die Tiere werden auf nur 5 Bauernhöfen geboren, aufgezogen und gehalten. Das Futter stammt aus einer Getreidemühle in der Nähe. Der Schlachtbetrieb ist ebenfalls schnell zu erreichen. Die anschließende Zerlegung findet in Hamburg statt.