



# HAUS AM SEE

Bremervörde

53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## *Spieskort*

### **Öffnungszeiten Restaurant**

Montag - Dienstag Ruhetag

Mittwoch - Samstag ab 17.30 Uhr

Warme Küche bis 21 Uhr

Sonntag ab 11.30 Uhr

Warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr und  
von 17.30 bis 21 Uhr

### **Öffnungszeiten Biergarten**

geöffnet bei gutem Wetter mit gesonderter Karte

Freitag - Samstag ab 14 Uhr

Sonntag ab 12 Uhr



**HAUS AM SEE**

Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## *Över dat Hus am See*

Als im Jahr 1973 mit der Ausbaggerung der Wiesen im Norden Bremervördes begonnen wurde, konnte niemand ahnen, was sich aus diesem ersten Schritt einmal ergeben würde. In fünf Bauabschnitten entstand bis Ende der 1970er Jahre eine 43 Hektar große Wasserfläche.

Im Laufe der Jahre entwickelte sich der See zu einem rund 100 Hektar großen Freizeit- und Erlebnispark. Besonders mit der im Jahr 1991 in Bremervörde stattgefundenen zweiten Landesausstellung „Natur im Städtebau“ erhielten die Naherholung, der Tourismus und die Umweltbildung weitere und vor allen Dingen nachhaltige Impulse. Der Natur- und Erlebnispark bildet mit seinen blühenden Gärten, den weitläufig angelegten Grünflächen und den vielfältigen Einrichtungen das Herzstück der Stadt Bremervörde.

Im Jahre 1986 wurde ein abgebautes Niedersachsenhaus mit Reetdach am Ufer des Vörder Sees wieder aufgebaut. Es handelt sich um das im Jahre 1861 errichtete Fachwerkhaus Tietjen in Ostendorf, Hof Nr. 1. Neben dem Haupthaus wurden die Remise und die Scheune ebenfalls originalgetreu erstellt. Später wurde das Ensemble um ein Backhaus erweitert und ein Gebäudeflügel an das Haupthaus angebaut.

Diese typisch niedersächsische Hofstelle erhielt den Namen "Haus am See" und beherbergt heute unser Restaurant.

Wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team vom „Haus am See“



**HAUS AM SEE**  
Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## Smachtmooker

Prosecco Frizzante Piufizz IGP (1, 9)	0,1 l	4,50
Aperol Spritz (1, 3, 5)	0,2 l	6,90
Orange Spritz alkoholfrei (5, 6)	0,2 l	6,90
Hugo (1)	0,2 l	6,90
Lillet Wild Berry (1, 7, 9)	0,2 l	6,90

## Vörwech

Vörder Hochzeitssuppe mit Gemüseeinlage, Mettbällchen und hausgemachtem Eierstich (A, B)		6,90
Tagessuppe		6,90
2 Bruschetta Gehackte Tomaten, Zwiebelwürfel, Knoblauch (K) und Basilikum auf gekrostem Baguette (L)		6,90

## Solat

Kleiner gemischter Salat Gemischte Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen, wahlweise mit Limetten-Vinaigrette, Honig-Senf-Dressing (B, I, 6, 7) oder Caesar-Dressing (A, K)		6,90
Großer bunter Salatteller Gemischte Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen, wahlweise mit Limetten-Vinaigrette, Honig-Senf-Dressing (B, I, 6, 7) oder Caesar-Dressing (A, K)		11,90
dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen		4,90
dazu hausgebeizter Wacholder-Lachs (C)		6,90
Caesar Salad Römersalat, Kirschtomaten und hausgemachtes Caesar Dressing (A, K)		11,90
dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen		4,90
dazu 3 gegrillte Black Tiger Garnelen (D)		7,90



**HAUS AM SEE**  
Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## Greuntüch

Gefüllte Ravioli Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung (A, B, L) aus der Nudeleri Bevern in Zitronengras-Soße (B, H, 1) mit geschmorten Kirschtomaten, krossem Rucola und Grana Padano-Hobeln (B)	21,90
dazu 3 gegrillte Black Tiger Garnelen (D)	7,90
Rotes Thai Curry vegan (K), mit Kokos-Milch, Gemüse der Saison und Duftreis	15,90
dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen	4,90
dazu 3 gegrillte Black Tiger Garnelen (D)	7,90
dazu gebratene Rinderstreifen	7,90

## Ut'n See und ut'n Meer

Vörder Pannfisch 2 gebratene Fischfilets (C) mit Dijon- Senfsauce (B, H, I, 1), Bratkartoffeln und Gurkensalat (B)	24,90
Matjes nach Hausfrauenart 2 Matjesdoppelfilets (C), hausgemachte Sahneseße (B, 6, 7) mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken (6), dazu Bratkartoffeln	17,90
Wacholder-Lachs Hausgebeizter norwegischer Lachs (C) mit Kartoffelpuffern (6, 7) und Schmand-Gurken (B)	23,90

## Von'n Buurnhoff

Schweinefilet mit Pfeffersoße 3 Schweinefilet-Medaillons mit Pfeffersoße (B), geschmortem Weißkohl und Bratkartoffeln	24,90
Schnitzel Wiener Art Paniertes Schnitzel vom Schwein (A, L) mit Fritten	16,90
dazu Champignons in Rahmsoße (B)	2,90
dazu Pfeffersoße (B)	3,50
dazu geschmorte Zwiebeln und Champignons	2,90
dazu ein Spiegelei und hausgebeizter Wacholder-Lachs (A, C)	4,90
dazu ein Spiegelei (A)	1,50



## HAUS AM SEE

Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Bauernknipp Kross gebratene Hafergrützwurst (O) vom Schwein, Apfelkompott, Gewürzgurke (6) und Bratkartoffeln	16,90
Schlossberg Frikadelle Hausgemachte Frikadelle aus gemischtem Hackfleisch (A, I, L) mit dunkler Schlossberg Bräu-Soße (1) Bratkartoffeln und geschmortem Weißkohl	17,90
Oste Burger 180 g Rindfleisch, Salat der Saison, Tomate, rote Zwiebeln und hausgemachte Burgersoße (A, H, I, 6, 7) im Brioche-Burgerbrötchen (A, B, L) mit Fritten	16,90
dazu Bacon (H, 6, 7, 8)	1,90
dazu Cheddar-Käse (B)	1,90
Crispy Chicken Burger 160 g knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet (A, L), Salat der Saison, Tomate, rote Zwiebeln und Sweet-Chili-Soße (K) im Brioche-Burgerbrötchen (A, B, L) mit Fritten	14,90
Salmon Burger Hausgebeizter Lachs auf einem Kartoffelrösti, Salat der Saison, Schmandgurken (B) und rote Zwiebeln im Brioche-Burgerbrötchen (A, B, L) mit Süßkartoffelfritten	17,90

## *För'n lütten Smacht*

Vörder Currywurst Currywurst (A, B, I, H, 8) vom lokalen Fleischer mit hausgemachter Currysoße (2, 5, 6, 7, 13), Fritten und Trüffelmayonnaise (A, B, Z, 6, 7)	9,90
Strammer Max 2 Spiegeleier (A) auf Roggenbrot (M) mit geräuchertem Schinken (H, 6, 7, 8) und Gewürzgurke (6)	9,90
Strammer Moritz 2 Spiegeleier (A) auf Roggenbrot (M) mit Cheddar-Käse (B) und Gewürzgurke (6)	9,90
Dicke Knolle Ofenkartoffel vom Kartoffelbauern Kaiser mit Kräuterquark (B, K) und Salatbeilage	10,90
dazu geschmorte Zwiebeln und Champignons	2,90
dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen	4,90
dazu hausgebeizter Wacholder-Lachs (C)	6,90
dazu Matjesstreifen (C)	5,90



**HAUS AM SEE**  
Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## *För de Görn*

Kleines Schnitzel (A, L) mit Sauce Hollandaise (A, B, H, 6) und Fritten	10,50
Chicken Nuggets (A, L) mit Fritten	6,90
Räuberteller, Teller und Besteck zum Räubern bei den Eltern	0,00

## *För Leckermuul's*

Vanilleeis (B) mit Kürbiskernkrokant und Kürbiskernöl	7,90
Vanilleeis (B) mit heißen Himbeeren	6,90
Angie's Himbeerträumchen	
Süßer Sahne-Quark (B) mit Himbeeren und Baiser (A)	6,90



**HAUS AM SEE**  
Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## *Eine Auswahl unserer regionalen Lieferanten*

### **Familienbäckerei Peters**

Die Bäckerei Peters wurde 1905 in Ebersdorf gegründet und befindet sich seitdem in Familienhand. Seit der Gründung werden leckere Back- und Konditorwaren hergestellt und am Hauptsitz Ebersdorf und mehreren Filialen verkauft.

### **Fleischerei Topp**

Fleischermeister Friedrich Topp führt das Unternehmen in 4. Generation. Er stellt in seiner seit 120 Jahren bestehenden und traditionsreichen Fleischerei in Gnarrenburg mit Leidenschaft beste Wurst- und Fleischererzeugnisse her. Das Fleisch wird von heimischen, in der Regel hiesigen Bauernhöfen bezogen.

### **Edelfisch-Kontor**

Das Edelfisch-Kontor mit Sitz in Bremerhaven wurde im Jahre 2004 von Christian Albus übernommen und hat sich als Partner der gehobenen Gastronomie, der Hotellerie und des Fischhandels bis weit über die Stadtgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Besonders geschätzt werden die erstklassige Qualität der Ware und die absolute Zuverlässigkeit im Service.

### **Kaiserkartoffeln**

Die aromatischen Kartoffeln sind aus eigenem Anbau vom Hof Kaiser. Die Kartoffeln werden auf großen Flächen in Ebersdorf angebaut. Regionalität steht dabei an erster Stelle. Unsere Lieblingsknollen Venezia und Gunda kommen aus erster Hand mit täglich frischer Schälung.

### **Königs-Hof Stremelheide**

Der Hof in Hipstedt-Heinschenwalde wird mittlerweile in 3. Generation betrieben und liefert uns frische Eier aus Boden- und Freilandhaltung. Auf ca. 60h werden Acker- und Grünflächen bewirtschaftet. Die Erzeugnisse dienen als Nahrungsquelle für die Tiere des Hofes.

### **Nudelei-Werner**

Die Nudelei von Franziska und Swen Werner steht für mehr als 20 Jahre Nudelproduktion in eigener Manufaktur. Produziert wird ausnahmslos handgemacht, in zertifizierter BIO-Qualität. Alle Produkte finden ihren Ursprung in Bevern, dem heutigen Produktionssitz der Nudelei.

### **Spargelhof Werner**

Das Herzstück des Unternehmens ist die Hofstelle in Deinste mit einem Fachwerkhaus aus dem Jahre 1848. Im Jahr 1984 wurde das erste Spargelfeld angelegt. Nach dem Unternehmensmotto „Eine Idee frischer...“ liefert Werner feldfrischen Spargel sowie aromatische Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Kirschen.

### **Wild aus der Region**

Unsere lokalen Jäger kennen wir persönlich. Sie liefern uns Wild aus den Wäldern von Bremervörde und umzu. Die Verarbeitung der Rehe, Hirsche und Wildschweine erfolgt durch unsere erfahrenden Köche. So können wir immer Qualität und Frische garantieren.



HAUS AM SEE

Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## Wasser

Tafelwasser still, medium, classic	0,20 l	2,50
	0,70 l	6,50

## Softdrinks

Coca-Cola <sup>(5)</sup> , Coca-Cola Zero <sup>(5, 2)</sup> , Fanta <sup>(5, 7)</sup> , Sprite	0,20 l	2,80
	0,40 l	4,50
Schweppes Tonic <sup>(3)</sup>	0,20 l	3,70
Schweppes Bitter Lemon <sup>(3, 7)</sup>	0,20 l	3,70
Schweppes Ginger Ale <sup>(5)</sup>	0,20 l	3,70
Schweppes Wild Berry <sup>(7)</sup>	0,20 l	3,70
Lütts Schorle Holunderblüte	0,33 l	4,10
Lütts Schorle Johanna	0,33 l	4,10
Lütts Schorle Rhabarber	0,33 l	4,10
Apfelsaft	0,20 l	2,90
	0,40 l	5,10
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,90
Orangensaft	0,20 l	2,90
	0,40 l	5,10
Orangensaftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,90
Maracujasaft	0,20 l	2,90
	0,40 l	5,10
Maracujasaftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,90
Bananensaft <sup>(7)</sup>	0,20 l	2,90
	0,40 l	5,10
Kirschsaff	0,20 l	2,90
	0,40 l	5,10
Kirschsafftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,90



HAUS AM SEE

Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## *Biere vom Fass*

Schlossberg Bräu Bremervörde (1)	0,20 l	2,90
Beck's (1)	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,60
Alster (1)	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,60
Kloster Andechs Weißbier hell (1)	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,60
Spaten Münchner Hell (1)	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,60

## *Flaschenbiere*

Beck's alkoholfrei (1)	0,33 l	3,90
Kloster Andechs Weißbier hell (1)	0,50 l	5,60
Kloster Andechs Export dunkel (1)	0,50 l	5,60
Kloster Andechs Weißbier alkoholfrei (1)	0,50 l	5,60
Vitamalz (5)	0,33 l	4,00

## *Liköre*

Vörder Seefee (1)	0,02 l	3,10
Apfel-Zimt-Likör Bruns (1)	0,02 l	3,10
Brombeer-Likör Bruns (1)	0,02 l	3,10
Hagebutten-Likör Bruns (1)	0,02 l	3,10
Quitten-Likör Bruns (1)	0,02 l	3,10
Marillen-Likör Bruns (1)	0,02 l	3,10
Osteland-Likör Haselnuss-Krokant (1)	0,02 l	3,10
Eierlikör Bruns (1, A)	0,02 l	3,10
Berliner Luft (1)	0,02 l	2,50
Mackenstedter Vodka-Kirsch/Waldmeister/Maracuja (1)	0,02 l	2,50
Sambuca (1)	0,02 l	2,90
Jägermeister (1)	0,02 l	2,90
Ramazotti (1)	0,04 l	4,90
Fernet Branca (1)	0,02 l	2,90
Averna (1)	0,02 l	2,90
Underberg (1)	0,02 l	3,20
Amaretto Disaronno (1)	0,02 l	2,90
Baileys (1, 2, 5)	0,04 l	5,50



HAUS AM SEE  
Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## *Spirituosen*

Jubiläums-Aquavit (1)	0,02 l	3,10
Linie Aquavit (1)	0,02 l	3,20
Osteland Aquavit Ulex (1)	0,02 l	3,10
Fürst Bismarck (1)	0,02 l	3,00
Mackenstedter Weizenkorn (1)	0,02 l	2,70
Weizenkorn Eichenfassgereift (1)	0,02 l	3,70
Grappa d'oro Walcher (1)	0,20 l	3,90
Pircher Williams Christbirne (1)	0,02 l	3,60
Helbing Kümmel (1)	0,02 l	2,70
Havana 3 (1)	0,04 l	6,50
Bacardi (1)	0,04 l	6,50
Gin Sul (1)	0,04 l	7,90
Spitzmund Gin (1)	0,04 l	7,50
Hendrick's Gin (1)	0,04 l	7,40
Gordon's Gin (1)	0,04 l	5,90
Jack Daniel's (1)	0,04 l	6,50
Johnny Walker Red Label (1)	0,04 l	5,70
Osborne Veterano (1)	0,04 l	5,70
Absolut Vodka (1)	0,04 l	5,80
Pushkin Vodka (1)	0,04 l	5,20

## *Aperitive*

Prosecco Frizzante Piufizz IGP (1, 9)	0,10 l	4,50
Jülg, Crémant Rosé brut (1, 9)	0,10 l	5,50
Aperol Spritz (1, 3, 5)	0,20 l	6,90
Orange Spritz alkoholfrei (5, 6)	0,20 l	6,90
Hugo (1)	0,20 l	6,90
Lillet Wild Berry (1, 7, 9)	0,20 l	6,90
Campari Orange (1, 5)	0,20 l	6,10
Campari Soda (1, 5)	0,20 l	5,80



HAUS AM SEE

Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## Heißgetränke

Tasse Filterkaffee (2)	2,40
Kännchen Filterkaffee (2)	4,90
Espresso (2)	2,50
Doppelter Espresso (2)	4,00
Café Crema (2)	2,90
Milchkaffee (2, B)	4,20
Cappuccino (2, B)	3,60
Latte Macchiato (2, B)	4,40
Heiße Schokolade (2, B)	3,90
Chocciato (2, B)	3,90
Heiße Milch (B)	2,60
Darjeeling Tee (2)	3,90
Earl Grey Tee (2)	3,90
Grüntee Sonne Asiens (2)	3,90
Rooibos Vanilla	3,90
Pfefferminztee	3,90
Sommerbeerentee	3,90
Germelmann Rumgrog (1)	4,10
Portion Schlagsahne (B)	0,50



**HAUS AM SEE**  
Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## Schaumweine

<b>Frizzante Piufizz IGP</b> (1, 9)	0,10 l	4,50
	0,75 l	25,00

Terra Serena, Venetien, Italien

Eine feine Restsüße und die belebende Frische machen diesen Frizzante zu einem unkompliziertem Weingenuss, ob pur, mit Eis oder Aperol - immer ein Genuss.

<b>Am Meer Eiskalt Spumante</b> (1, 9)	0,10 l	4,50
	0,75 l	25,00

Terra Serena, Venetien, Italien

Herrlich aromatischer Spumante mit fruchtigen Nuancen von gelben Früchten, Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen angenehm frisch mit lebhafter Perlage, unterlegt mit dezenter und harmonischer Süße.

<b>Crémant Rosé brut</b> (1, 9)	0,10 l	5,50
	0,75 l	34,50
	1,50 l Magnum	68,00

Weingut Jülg, Pfalz

Saftige Frische, ein sehr elegantes Mousseux, die perfekt im Munde balanciert und schmeichelt. Im Geschmack ist er cremig mit sehr viel roter Beerenfrucht und einer feinen Mineralik.

## Weißweine

<b>Am Meer, Grauburgunder QbA trocken</b> (1, 9)	0,20 l	6,50
	0,75 l	21,50

Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz

Das elegante Gesicht des Grauburgunders mit seinen frischen Zitrusnoten sowie saftigen Apfelaromen und einem Hauch Wiesenkräuter sind in diesem Wein perfekt ausgeprägt. Ein Grauburgunder geht immer!

<b>Am Meer, Sauvignon Blanc QbA trocken</b> (1, 9)	0,20 l	6,50
	0,75 l	21,50

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Die warmen Sommer der letzten Jahre verleihen dem Sauvignon Blanc besonders exotische Aromen wie Lychee und Mandarine neben der wohlbekanntesten und beliebtesten, klaren Maracujanote. Aber auch heimische Fruchtaromen prägen den Sauvignon mit reifer Stachelbeere, einem Hauch Williams Christbirne und frischem grünen Apfel.



## HAUS AM SEE

Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

<b>Am Meer, Chardonnay &amp; Weißburgunder QbA</b> (1, 9)	0,20 l	6,50
	0,75 l	21,50

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Der trockene und fruchtige Chardonnay & Weißburgunder ist ein herrlicher Cuvée und überzeugt von Anfang bis Ende mit viel Frische, Saft und Kraft am Gaumen.

Der Wein schmeckt immerzu nach Mee(h)r.

<b>Riesling "Glimmerschiefer" feinherb</b> (1)	0,20 l	8,00
	0,75 l	26,50

Weingut Loersch, Mosel

Herrlich fruchtig und feinhefig würzig, vibrierend rassig und von einer beeindruckenden Mineralität. Sehr zu empfehlen zu Fischgerichten, Currys, Suppen, Salaten, Käse, Salzgebäck und Brotzeit mit Salzigem - also zu allem!

Ein wunderbarer Sommer- und Terrassenwein mit moderaten 10% Alkohol.

<b>Chardonnay trocken</b> (1,9)	0,20 l	7,90
	0,75 l	25,00

Julia Schittler, Rheinhessen

Ein harmonischer Chardonnay von besonderer Eleganz. Sein feines Aroma von reifen Früchten wie Birne und Quitte mit einem zarten Hauch von Vanille spielt perfekt mit der leckeren Würze und dem cremigen Mundgefühl zusammen.

## *Roséweine*

<b>Am Meer, Rosé trocken</b> (1, 9)	0,20 l	6,50
	0,75 l	21,50

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Von außen filigran, aber von innen schön kräftig und intensiv im Geschmack.

Feine Noten von Himbeere, Erdbeere und Cassis werden von einer saftigen Säure abgerundet. Einfach ein toller Rosé zum Entspannen und Feiern.

<b>Rosé BIO trocken</b> (1, 9)	0,20 l	7,90
	0,75 l	25,00

Weingut Klumpp, Baden

Der Klumpp Rose strahlt intensiv mit leicht rötlichen Reflexen. In der Nase sehr fordernd, eher würzig mit schöner Kirschfrucht und Nuancen von Erdbeere und Hagebutte. Am Gaumen wirkt der Wein fruchtig. Ein toller Rosé, der auch eigenständig präsent ist und begeistert.



**HAUS AM SEE**  
Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## Rotweine

<b>Passo Perfetto Rosso Terre di Chieti IGT</b> <small>(1, 9)</small>	0,20 l	7,20
	0,75 l	22,50

Conti Sani, Abruzzen, Italien

Ein üppiges Bouquet mit Noten von Schattenmorellen und Blaubeeren. Angenehm weich am Gaumen. Ein Teil der Trauben wird an den Reben zum Trocknen hängen gelassen. Der andere Teil wird für zwei Monate im Holzfass ausgebaut und dann mit dem Rest, nach Gärung und Ausbau, wieder vermählt. So entsteht ein fülliger und körperreicher Rotwein. Der Passo Perfetto ist geschmacksintensiv und geht immer!

<b>Merlot trocken</b> <small>(1, 9)</small>	0,20 l	7,90
	0,75 l	25,00

Weingut Schittler Becker, Rheinhessen

Dieser Wein präsentiert sich tiefrot im Glas mit intensiven Aromen von dunklen, reifen Früchten und Heidelbeeren, die im Einklang mit sanften Tanninen am Gaumen für einen langen Abgang sorgen.

<b>Spätburgunder trocken QbA</b> <small>(1, 9)</small>	0,20 l	7,50
	0,75 l	24,00

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Ein herzhaft fruchtiger Spätburgunder, der dank der Reifung im Edelstahltank ganz unbeeinflusst seine Fruchtpower mit saftigen an Wildkirsche und Johannisbeere erinnernde Noten zeigt. Ein zartes Mandelaroma sowie eine leichte kühle Würze präsentieren das Finale, welches sich lang am Gaumen anschmiegt.

<b>Ragazzo Primitivo Appassimento IGT</b> <small>(1, 9)</small>	0,20 l	7,90
	0,75 l	25,00

Camivini, Apulien, Italien

Der Ragazzo ist die moderne Interpretation des Appassimento-Verfahrens bei dem die Trauben schon am Rebstock getrocknet werden. Er präsentiert sich trocken, voll, üppig und samtig. Dezente Fruchtsüße, würzig nach Pflaumen, Kirschen und Cassis.

<b>Salice Salentino Rosso DOC</b> <small>(1, 9)</small>	0,75 l	26,50
---	--------	-------

L'Antesi, Puglia, Italien

Ein toller Cuvée mit intensivem Rot, satten Noten von Brombeeren und Schwarzkirsche, Vanille und Tabak. Er zeichnet sich aus durch Weichheit und gleichzeitig viel Fülle mit konzentrierter Frucht, typisch für die Aufsteigerregion Salice Salentino.



## HAUS AM SEE

Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

<b>AN/2</b> (1, 9)	0,75 l	39,00
	1,50 l Magnum	77,00

Ànima Negra, Mallorca, Spanien

Mit sorgfältiger Handlese aus den autochthonen, mallorquinischen Rebsorten Callet, Mantonegro und Fogoneu vinifiziert und 13 Monate in Barriques aus französischer (80%) und amerikanischer (20%) Eiche gereift. Schon in der satten kirschroten Robe deutet er sein Potenzial an. Der Duftstrauß zaubert Aromen von reifen Waldbeeren, Röstnoten, Kaffee und Kräutern hervor. Besonders am Gaumen weiß dieser Wein zu gefallen: wunderbar reife Tannine, frisch, würzig und lang. Ein echter Prachtkerl!

<b>Black Print Rotweincuvée trocken</b> (1, 9)	0,75 l	35,00
	1,50 l Magnum	69,00

Weingut Markus Schneider, Pfalz

St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah sind für die tiefrote Farbe, die schon fast ins Schwarze gleitet, verantwortlich. Dunkle rote Beerenaromen dominieren den Black Print aus der Pfalz. Kirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Begleitet werden die Fruchtaromen von Schokolade, Vanille und Kräuternoten. Ein wildes Cuvée - schwer und doch samtweich.



**HAUS AM SEE**  
Bremervörde  
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

## Allergenkennzeichnung

A	Eier
B	Milch & Laktose
C	Fisch
D	Krebstiere
E	Weichtiere
F	Lupinen
G	Sojabohnen
H	Sellerie
I	Senf
J	Sesamsamen
K	Knoblauch
L	Weizen
M	Roggen
N	Gerste
O	Hafer
P	Dinkel
Q	Erdnüsse
R	Mandeln
S	Haselnüsse
T	Walnüsse
U	Pecannüsse
V	Cashewnüsse
W	Paranüsse
X	Macadamianüsse
Y	Pistazien
Z	Schwefeldioxid und Sulfite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## Zusatzstoffe

1	alkoholhaltig
2	koffeinhaltig
3	chininhaltig
4	taurinhaltig
5	mit Farbstoff
6	mit Konservierungsstoff
7	mit Antioxidationsmittel
8	mit Geschmacksverstärker
9	geschwefelt
10	geschwärzt
11	gewachst
12	mit Süßungsmitteln
13	mit Phosphat