

KAFFEE

Americano	€ 3,20
Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 4,00
Doppelter Espresso Macchiato ^(G)	€ 4,50
Espresso Macchiato ^(G)	€ 2,90
Café Crema	€ 3,20
Milch Café ^(G)	€ 3,50
Pot Kaffee	€ 4,20
Cappuccino ^(G)	€ 3,50
Latte Macchiato ^(G)	€ 3,80
Matcha Latte ^(G)	€ 4,90
Chai Latte	€ 4,90
Flat White	€ 3,80
Pistazien-Latte Macchiato ^(G)	€ 5,90
Pumpkin Spice Latte ^(G)	€ 5,90
Heiße/Kalte Sanddorn	€ 4,00
heißer Eierlikör ^(G)	€ 3,00
Grog Rum & brauner Zucker	€ 5,90
Affogato al caffè	€ 5,00
Espresso Doppio mit Vanilleeis ^(G)	
Vanilla Frappé mit einem Espresso ^(G)	€ 5,20
Eiskaffee mit Vanilleeis ^(G)	€ 5,00
Iced Latte mit Eiswürfel	€ 4,50
Heiße Schokolade ^(G)	€ 3,30
+ Sahne ^(G)	€ 0,50
+ Marshmallow	€ 0,50
Milchsorten zur Auswahl	
+ Lactosefreie Milch ^(G)	€ 0,30
+ Hafermilch	€ 0,50
AROMA Karamell, Vanilla	€ 0,50
EXTRASHOT	€ 1,00
Baileys, Rum, Gin, Amaretto, Eierlikör, Vodka ^(C)	

TEE

Tee mit frischer Minze	€ 3,90
Frische Ingwertee - mit Honig	€ 3,00
Teahouse Exclusive	€ 3,90
Darjeeling, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee	

hausgebackener KUCHEN

Tagesauswahl am Tresen. Wenn aus, dann aus!

Kuchen des Tages^(A)

fragen Sie nach der aktuellen Auswahl!

+ Sahne^(G) € 0,50

+ Vanilleeis^(G) € 1,50

frische, süße WAFFELN

Waffeln mit Puderzucker^(A) € 4,50

+ Sahne^(G) € 0,50

+ Vanilleeis^(G) € 1,50

+ Apfelsmus € 0,80

+ Schoko-Topping € 0,50

+ Himbeer-Topping € 0,50

KAFFEEBRISÉ

BALTIC BARISTA

TAGESKARTE

SMOOTHIE

Berry Mix 0,3L € 5,50

Erdbeere, Blaubeere, Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Acai, Banane, Hanfprotein, Baobab, Apfelsaft

Green Mix 0,3L € 5,50

Spinat, Brokkoli, Avocado, Mango, Weizengras, Gerstengras, Spirulina

Tropical Mix 0,3L € 5,50

Mango, Ananas, Kokosnuss, Passionsfrucht, Acerola, Apfelsaft

LIMONADE

Frisch zubereitet, ohne Zusatzstoffe, alkoholfrei

Aranchata € 5,90

Frische Orange, Zitronensaft^(z), Aranchata-Sirup, Sprudelwasser, Orangenchips

Pfirsich-Lemongras-Basilikum € 5,90

Pfirsichpüree, Zitronensaft^(z), Lemongras, frischer Basilikum, Sprudelwasser

Sunbiter Passionsfrucht-Brombeere € 5,90

Pfirsichpüree, Passionsfrucht, Brombeeren, Zitronensaft^(z), frischer Basilikum, Sprudelwasser

EISBECHER

Schweden-Eisbecher € 7,50

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne^(C G)

SchwarzwälderKirsch-Eisbecher € 7,50

Vanilleeis, Kirschen, Kirschlikör, Schlagsahne^(G)

Früchte-Eisbecher € 7,50

Vanilleeis, Obst, Schlagsahne^(G)

kalte GETRÄNKE

Mineralwasser 0,25l € 1,90

Still/Medium/Sprudel

Coca Cola / Light / Zero 0,3l € 3,00

Rhabarber Schorle 0,33l € 3,50

Johannisbeer Schorle 0,33l € 3,50

Apfelsaft Schorle 0,33l € 3,50

Zitrone Bio-Limo 0,33l € 3,50

Eistee Zitrone / Pfirsich 0,33l € 3,50

Orange Bio-Limo 0,33l € 3,50

SPEISEN

Croissant^(A) natur € 1,50

+ Marmelade € 0,50

Schokocroissant^(A) € 1,90

Brezel^(A) gefüllt mit Butter € 2,90

Zimtschnecke^(A) € 2,90

Brioche mit Bergkäse^(A G) € 3,90

Brioche mit Olive und Grana Padano^(A) € 3,90

(Rosmarin-Topping)

Brioche mit Speck und Käse^(A G) € 3,90

Müsli-Bowl^(A) € 6,90

mit griechischer Joghurt, Chiasamen, Kokosraspeln und saisonalem Obst

Beeren-ACAI-Bowl^(A) € 8,90

mit Apfelsaft, Acai, Banane, Guarana, Granola und Agarvendicksaft, saisonalem Beeren

Frühstücksplatte für 2 € 24,90

2 gekochte Eier, kleine Auswahl von Käse,^(C G) Aufschnitt, Obst und Gemüse, Butter, Konfitüre und Brot^(A)

2 fluffige Rühreier Natur € 6,50

+ Feta-Käse & Tomaten^(G) € 2,00

Stulle mit 2 Rührei und Guacamole^(A C) € 7,90

+ Feta-Käse & Tomaten^(G) € 2,00

+ Putenbrust € 1,20

+ Lachs^(D) € 2,80

Warme Focaccia mit Putenbrust^(A) € 8,50

Gouda^(G), Salat, Tomate, dazu Burger- und Trüffelsauce

Warme Focaccia mit Camembert^(A G) € 8,50

Salat, Tomate, dazu Burger- und Trüffelsauce

Warme Focaccia mit Lachs^(A D) € 9,50

Salat, Tomate, dazu Honig-Senf-Sauce^(U)

Burrata Stulle^(A) € 7,90

mit Pesto aus Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Fleischtomate^(G)

Avocado Stulle^(A) € 7,90

mit Frischkäse, Rucola, Tomaten und Avocado:

+ gekochtes Ei^(C) € 1,50

+ Putenbrust € 1,20

+ Lachs^(D) € 2,80

Mediterrane Stulle^(A) € 7,90

mit hausgemachter Tomatensalsa, Rucola, Oliven, getr. Tomaten, Feta-Käse^(G)

APERITIV

Sandorn Spritz 0,2l € 8,00

Andalö, Prosecco^(U), Soda, Orange^(U)

Aperol Spritz^l 0,2l € 8,00

Aperol, Prosecco, Soda, Orange^(U)

Campari Spritz 0,2l € 8,00

Campari, Prosecco, Soda, Orange^(U)

Canonita Pink 0,2l € 7,50

Canonita, Prosecco^(U), Pink Grapefruit^(U), Orange^l, Minze

Gin Tonic € 7,50

Thomas Henry Tonic Water, Humboldt-Gin

Prosecco^(U) 0,15l / Flasche € 5,50 / € 29,00

Banquet von Scavi & Ray

Prosecco^(U), Trocken, aus Italien

WEIßWEIN

Pinot Grigio / Masi € 6,90 / € 21,00

trocken l 0,2l / Flasche - 0,75l

Italien / Venetien

Sauvignon Blanc Organic / Marques de Riscal € 6,90 / € 21,00

trocken l 0,2l / Flasche - 0,75l

Spanien / Elciego

Leichtigkeit des Seins / Blanc de Noir € 6,00 / € 19,50

trocken l 0,2l / Flasche - 0,75l

Frankreich / Languedoc

Weißweinschorle l trocken € 5,50

ROSÈWEIN

Whispering Angel € 9,00 / € 35,00

trocken l 0,2l / Flasche - 0,75l

Frankreich / Provence

X Rose / Mirabeau € 6,90 / € 21,00

trocken 0,2l / Flasche - 0,75l

Frankreich / Provence

ROTWEIN

Primitivo Salento € 7,50 / € 24,00

halbtrocken l 0,2l / Flasche - 0,75l

Aromatisch geprägt von Waldbeeren, Kirschen und einem Hauch Vanille

Italien / Salento

BIER

Lübzer Alkoholfrei 0,3l € 3,30

Erdinger Alkoholfrei 0,5l € 4,50

Edinger Weißbier 0,5l € 5,20

Lübzer Pils 0,5l € 4,70

Lübzer Radler Zitrone 0,3l € 3,20

Lübzer Radler Grapefruit 0,3l € 3,20

Carlsberg 0,3l € 3,40

Inselpils 0,3l € 3,80

Allergeninformation: In unseren Speisen und Getränken können nachfolgende Allergene enthalten sein. Diese sind in der Karte durch Buchstaben (A–N) gekennzeichnet.
Legende: A – Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) / B – Krebstiere / C – Eier / D – Fische / E – Erdnüsse / F – Soja
G – Milch (einschließlich Laktose) / H – Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew) / I – Sellerie / J – Senf / K – Sesamsamen / L – Schwefeldioxid und Sulfite
M – Lupinen / N – Weichtiere (z.B. Muscheln, Tintenfisch)
Trotz sorgfältiger Zubereitung können wir Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausschließen. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an – wir helfen gerne weiter.

KAFFEE

Americano	€ 3,20
Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 4,00
Doppelter Espresso Macchiato ^(G)	€ 4,50
Espresso Macchiato ^(G)	€ 2,90
Café Crema ^(G)	€ 3,20
Milch Café ^(G)	€ 3,50
Pot Kaffee	€ 4,20
Cappuccino ^(G)	€ 3,50
Latte Macchiato ^(G)	€ 3,80
Matcha Latte ^(G)	€ 4,90
Chai Latte	€ 4,90
Flat White	€ 3,80
Pistazien-Latte Macchiato ^(G)	€ 5,90
Pumpkin Spice Latte ^(G)	€ 5,90
Heiße/Kalte Sanddorn	€ 4,00
heißer Eierlikör ^(G)	€ 3,00
Grog Rum & brauner Zucker	€ 5,90
Affogato al caffè	€ 5,00
Espresso Doppio mit Vanilleeis ^(G)	
Vanilla Frappé mit einem Espresso ^(G)	€ 5,20
Eiskaffee mit Vanilleeis ^(G)	€ 5,00
Iced Latte mit Eiswürfel	€ 4,50
Heiße Schokolade ^(G)	€ 3,30

+ Sahne ^(G)	€ 0,50
+ Marshmallow	€ 0,50
Milchsorten zur Auswahl	
+ Lactosefreie Milch ^(G)	€ 0,30
+ Hafermilch	€ 0,50
AROMA Karamell, Vanilla	
€ 0,50	
EXTRASHOT	
Baileys, Rum, Gin, Amaretto, Eierlikör, Vodka ^(C)	€ 1,00

TEE

Tee mit frischer Minze	€ 3,90
Frische Ingwertee - mit Honig	€ 3,00
Teahouse Exclusive	
Darjeeling, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee	€ 3,90

kalte GETRÄNKE

Mineralwasser 0,25l	€ 1,90
Still/Medium/Sprudel	
Coca Cola / Light / Zero 0,3l	€ 3,00
Rhabarber Schorle 0,33l	€ 3,50
Johannisbeer Schorle 0,33l	€ 3,50
Apfelsaft Schorle 0,33l	€ 3,50
Zitrone Bio-Limo 0,33l	€ 3,50
Eistee Zitrone / Pfirsich 0,33l	€ 3,50
Orange Bio-Limo 0,33l	€ 3,50

KAFFEEBRISSE
BALTIC BARISTA
ABENDKARTE

BIER

Lübzer Alkoholfrei 0,3l	€ 3,30
Erdinger Alkoholfrei 0,5l	€ 4,70
Edinger Weißbier 0,5l	€ 4,70
Lübzer Pils 0,5l	€ 4,70
Lübzer Radler Zitrone 0,3l	€ 3,20
Lübzer Radler Grapefruit 0,3l	€ 3,20
Carlsberg 0,3l	€ 3,40
Inselpils 0,3l	€ 3,80

WEIßWEIN

Pinot Grigio / Masi	
trocken l 0,2l / Flasche - 0,75l	€ 6,90 / € 21,00
Italien / Venetien	
Sauvignon Blanc Organic / Marques de Riscal	
trocken l 0,2l / Flasche - 0,75l	€ 6,90 / € 21,00
Spanien / Elciego	

Leichtigkeit des Seins / Blanc de Noir	
trocken l 0,2l / Flasche - 0,75l	€ 6,00 / € 19,50
Frankreich / Languedoc	

Weißweinschorle l trocken	€ 5,50
---------------------------	--------

ROSÈWEIN

Whispering Angel	
trocken l 0,2l / Flasche - 0,75l	€ 9,00 / € 35,00
Frankreich / Provence	
X Rose / Mirabeau	
trocken 0,2l / Flasche - 0,75l	€ 6,90 / € 21,00
Frankreich / Provence	

ROTWEIN

Primitivo Salento	
halbtrocken l 0,2l / Flasche - 0,75l	€ 7,50 / € 24,00
Aromatisch geprägt von Waldbeeren, Kirschen und einem Hauch Vanille	
Italien / Salento	

SPEISEN

Warme Focaccia mit Putenbrust ^(A)	€ 8,50
Gouda ^(G) , Salat, Tomate, dazu Burger- und Trüffelsauce	

Warme Focaccia mit Camembert ^(A G)	€ 8,50
Salat, Tomate, dazu Burger- und Trüffelsauce	

Warme Focaccia mit Lachs ^(A D)	€ 9,50
Salat, Tomate, dazu Honig-Senf-Sauce ^(U)	

Antipasti-Auswahl klein l groß	
Wurst / Gemüse	€ 9,50 / € 16,50

Artischockenherzen, Auberginen Scheiben, Balsamico-Zwiebel, getrocknete Tomaten, Banchetto Antipasto Misto, Rohschinken, Salami und luftgetrockneter Schweinenacken

Schale Oliven	
Kalamata-Oliven	€ 4,50

Frischer Tomatensalat mit Feta und Zwiebeln ^(G)	€ 6,00
--	--------

Pasta Ragu ^(A)	
Rind/Schweinehackfleisch, Tomate, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch	€ 11,50

Pasta Pesto ^(A)	
Grüner Pesto, Basilikum,	€ 8,50
+ Burrata ^(G)	€ 3,00

Pasta mit Antipasti-Gemüse ^(A)	€ 9,50
---	--------

Kuchen des Tages ^(A)	€ 4,50
fragen Sie nach der aktuellen Auswahl!	
+ Sahne ^(G)	€ 0,50
+ Vanilleeis ^(G)	€ 1,50

Kaiserschmarrn ^(A)	€ 7,50
mit Apfelmuss	

Brezel ^(A) gefüllt mit Butter	€ 2,90
Brioche mit Bergkäse ^(A G)	€ 3,90
Brioche ^(A) mit Olive und Grana Padano (Rosmarin-Topping)	€ 3,90
Brioche mit Speck und Käse	€ 3,90

APERITIV

Sandorn Spritz	€ 8,00
Andalö, Prosecco, Soda, Orange ^(U)	

Aperol Spritz ^(U)	€ 8,00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange ^(U)	

Campari Spritz	€ 8,00
Campari, Prosecco, Soda, Orange ^(U)	

Canonita Pink	€ 7,50
Canonita, Prosecco, Pink Grapefruit, Orange ^(U) , Minze	

Gin Tonic	€ 7,50
Thomas Henry Tonic Water, Humboldt-Gin	

Prosecco ^(U) 0,15l / Flasche	€ 5,50 / € 29,00
Banquet von Scavi & Ray	
Prosecco, Trocken, aus Italien	

COCKTAILS

Whiskey Sour	€ 8,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey ^(B) , Zitronensaft ^(Z)	
Zuckersirup, Angostura Bitter, Eiweiss ^(E)	

Aperol Sour	€ 8,00
Aperol ^(B S) , Beefeater London Dry Gin ^(B)	
Martini Rosso ^(B S) , Eiweiss ^(E)	

Ammareto Sour	€ 8,00
Campari, Prosecco ^(B) , Soda, Orange	

Margarita	€ 8,00
Jose Cuervo Especial Silver Tequila ^(B)	
Triple Sec ^(B) Zuckersirup, Limettensaft ^(Z)	

Negroni	€ 8,00
Campari ^(B) , Beefeater London Dry Gin ^(B)	
Martini Rosso ^(B S)	

Espresso Martini	€ 8,00
Vodka ^(B) , Kaffeeelikör ^(B K) , Vanillesirup ^(M) , Espresso ^(K)	

LIMONADE

Frisch zubereitet, ohne Zusatzstoffe, alkoholfrei

Aranchata	€ 5,90
Frische Orange, Zitronensaft ^(Z) , Aranchata-Sirup, Sprudelwasser, Orangenchips	

Pfirsich-Lemongras-Basilikum	€ 5,90
Pfirsichpüree, Zitronensaft ^(Z) , Lemongras, frischer Basilikum, Sprudelwasser	

Sunbiter Passionsfrucht-Brombeere	€ 5,90
Pfirsichpüree, Passionsfrucht, Brombeeren, Zitronensaft ^(Z) , frischer Basilikum, Sprudelwasser	

SMOOTHIE

Berry Mix 0,3l	€ 5,50
Erdbeere, Blaubeere, Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Acai, Banane, Hanfprotein, Baobab, Apfelsaft	

Green Mix 0,3l	€ 5,50
Spinat, Brokkoli, Avocado, Mango, Weizengras, Gerstengras, Spirulina	

Tropical Mix 0,3l	€ 5,50
Mango, Ananas, Kokosnuss, Passionsfrucht, Acerola, Apfelsaft	

Bitte bestellen
Sie direkt am
Tresen.
Vielen Dank!

Allergeninformation: In unseren Speisen und Getränken können nachfolgende Allergene enthalten sein. Diese sind in der Karte durch Buchstaben (A–N) gekennzeichnet.
Legende: A – Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) / B – Krebstiere / C – Eier / D – Fisch / E – Erdnüsse / F – Soja
G – Milch (einschließlich Laktose) / H – Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew) / I – Sellerie / J – Senf / K – Sesamsamen / L – Schwefeldioxid und Sulfite
M – Lupinen / N – Weichtiere (z.B. Muscheln, Tintenfisch)
Trotz sorgfältiger Zubereitung können wir Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausschließen. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an – wir helfen gerne weiter.