



## UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

### **Lammrücken/Kräuterkruste**

Ratatouille/ Kartoffelgratin

*24,50 €*

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

Apfelscheiben/Röstzwiebeln /Kartoffelpüree

*17.90 €*

### **Gratin von Rote Bete**

Datteln/Rucola/Nüsse/Ziegenkäse

*14.50 €*

### **Geschmorte Ochsenbacke**

Buttermöhrrchen/Steckrüben-Kartoffelstampf

*21.50 €*

## UNSERE LIEBLINGE

### **„Klinkerburger“**

200 gr. Rinderhack vom Aberdeen Angus im Sesambrötchen  
mit Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, Steakhouse-Frites  
und 2erlei Dip

*12.50 €*

-als Cheeseburger mit Bacon

*13.80 €*



## VORSPEISEN

**Datteln** im Speckmantel an kleinem Salat

*7.90 €*

**Lachstatar/Räucherlachsgratin/Hummersüppchen**

*15.90 €*

**Carpaccio vom Rind**

Parmesan/Vinaigrette/Rucola/Pinienkerne

*9.90 €*

## AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Steinpilzrahmsuppe

*5.90 €*

Orangen-Tomatensuppe

*5.90 €*

Hokkaido-Kürbiscremesuppe

*5.90 €*



## SALATE

**Kleiner Salat mit Sprossen und Kernen**

*6.90 €*

**Marinierte Hähnchenbruststreifen an frischen Blattsalaten**

*12.80 €*

(zu allen Salaten reichen wir Ihnen Baguette und Butter)

## Pasta und Vegetarisch

**Knackiges Gemüse aus dem Wok an Asiasauce mit Reis**

*11.40 €*

**Bandnudeln mit Frühlingslauch und Lachsstreifen in Krebssauce**

*14.50 €*

**Tagliatelle mit Champignons in Steinpilzsauce  
gehobelter Parmesan**

*11.80 €*

**Maultschen mit Waldpilzen & Parmesan**

*10.50 €*



## HAUPTGERICHTE

**Spitzen vom Rinderfilet** Nusschampignons /

Champagnerseifenrahmsauce

/ dazu Tagliatelle /Salatteller

*24.90 €*

### **Rinderfilet**

Kräuterbutter/gebratenen Pilzen/ Bohnenbündchen/

Folienkartoffel /Kräuter-Creme Fraîche

*28.80 €*

### **Zarter Tafelspitz**

Meerrettichsauce/Bohnen/Kartoffelstampf

*18.90 €*

### **Pfeffersteak**

Whisky-Pfeffersauce/Bohnenbündchen/

Kartoffelgratin

*29.50€*



### **„Kutscherpfanne“**

2 Schweinemedallions mit Speckstreifen, Kräuterbutter,  
frischem Gemüse und Bratkartoffeln

*17.50 €*

### **„Friesensteak“**

2 Schweinemedallions belegt mit Schinken, Tomaten,  
Krabben, Kresse und Sc. Hollandaise,  
dazu Bratkartoffeln und Salatteller

*20.90 €*

### **„Chili-Filet“**

2 Schweinemedallions mit Ziegenkäse und Chilisauce  
gratiniert auf mediterranem Gröstl

*18.90 €*

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

in Butter gebraten, mit Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln,  
frische Blattsalate

*22.90 €*

AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

**KLINKERBURG**  
*Das Geniesser-Restaurant im Bahnhof*

## **Aus dem Netz und von der Angel**

### **Garnelenpfanne/knackiges Gemüse**

/ steigende Kräuterbutter/ Salatteller/Aioli / Baguette

*22.90 €*

### **Zander**/Temerairesenf/Estragonrahmkraut/

Kartoffelstampf

*19.50 €*

### **St.Petersfisch**/Krebsbutter/Gemüwestreifen

Pasta

*21.90 €*

### **Dialog** /Lachs/Zander/St.Petersfisch/Garnele

Gemüse in Safran-Chablisbutter

Schlosskartoffelchen

*27.90 €*

## **DESSERTS**

Nordische Rote Grütze  
Vanilleeis/Sahne

*5.50 €*

Crème Brûlée/Tonkabohneneis  
7.50 €

Amarettini-Mousse  
Rotweinpflaumen

*7.90 €*

Zimtpflaumen/Walnußeis  
5.90 €





Eis

Bourbon-Vanille

Walnusseis

Joghurteis

Schokoeis

Erdbeereis

Erdbeersorbet

(Kugel 1.50 €)



## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Azul Café Creme 2,50 €

Kännchen Azul Kaffee 4,20 €

I-O Cappuccino 2,50 €

Cappuccino mit Vanille, Macadamia, Karamellsirup 2,90 €

I-O Café au lait – Milchkaffee 3,20 €

I-O Café au lait, Vanille, Macadamia, Karamell-Sirup 3,50 €

I-O Latte macchiato 3,30 €

I-O Latte macchiato, Vanille, Macadamia, Karamell-Sirup 3,70 €

I-O Espresso 2,20 €

I-O Espresso doppio 3,40 €

I-O Espresso macchiato 2,60 €

I-O Espresso doppio macchiato 3,60 €

Becher heiße Schokolade 2,60 €

Becher heiße Schokolade mit Sahne 2,90 €

## UND NOCH MEHR HEISSES

Amaretto Latte 4,20 €

Amaretto (4 cl), 1 Espresso, Milchschaum

Bailey Latte 4,50 €

Baileys (4 cl), 1 Espresso, Milchschaum

Baileys Coffee 4,50 €



Baileys (4 cl), 1 Kaffee, Sahnehaube

Russische Schokolade 4,60 €  
mit Rum und Sahnehäubchen

Glühwein 2,70 €

Grog von Rum 3,60 €

## TEESPEZIALITÄTEN

Darjeeling, Earl Grey, Kräutertee, Früchtetee, Rooibos Vanille, Grüner Tee  
2,70 €

### Unsere Empfehlung

Ostfriesentee  
5,40 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33 l 2,70 €

Bitter Lemon 0,2 l 2,60 €

Ginger Ale 0,2 l 2,60 €

Tonic Water 0,2 l 2,60 €

Gerolsteiner Wasser 0,25 l 2,30 € 0,75 l 5,60 €

Stille Quelle 0,25 l 2,30 € 0,75 l 5,60 €

Fachinger 0,2 l 2,30 €

San Pellegrino 0,5 l 4,90 €

BIONADE, Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange 2,70 €



## SÄFTE

Apfelsaft 0,2 l 2,40 €

Apfelschorle 0,3 l 2,90 €

Johannisbeerschorle 0,3 l 2,90 €

Rhabarberschorle 0,3 l 2,90 €

Orangensaft 0,2 l 2,50 €

Kirsch-Banane, Banane, Kirsch, Pfirsich, Rote Traube, Johannisbeersaft, Tomatensaft  
0,2 l 2,60 €

## APERITIFS

Martini weiß & rot 3,50 €

Portwein 3,50 €

Sherry Tio Pepe 3,50 €

Sherry Medium 3,50 €

Kir Royal 5,90 €

„Hugo“ 5,90 €

Aperol Spritz 5,90 €

## LONGDRINKS 4CL

Campari Soda 5,50 €

Campari Orange 5,90 €

Wodka Lemon 5,50 €

Bacardi Cola 5,50 €

Jack Daniel's Cola 6,50 €



Asbach Cola 4,50 €

Wodka mit Red Bull 6,50 €

Bellini 5,90 €

## BIERE VOM FASS

König Pilsener & Jever Pils

0,2 l 2,00 €

0,3 l 2,70 €

0,4 l 3,50 €

## BIERE AUS FLASCHEN

König Pilsener alkoholfrei 0,33 l 2,80 €

Jever Fun alkoholfrei 0,33 l 2,80 €

Vita Malz 0,33 l 2,80 €

Erdinger Hefe Weizen dunkel 0,5 l 3,60 €

Erdinger Hefe Weizen hell 0,5 l 3,60 €

Erdinger Hefe Weizen alkoholfrei 0,5 l 3,60 €

## SPIRITUOSEN

Underberg Fl. 2,40 €

Asbach Uralt 2 cl 2,70 €

Metaxa 5\* 2 cl 2,80 €

Metaxa 7\* 2 cl 3,00 €

Glenfiddich 12 Jahre 2 cl 3,90 €

Glenfiddich 15 Jahre 2 cl 4,50 €

Glenfiddich 18 Jahre 2 cl 5,80 €

Rémy Martin 2 cl 3,60 €



Bushmills Malt 16 Jahre 2 cl 6,00 €  
Balvenie Founders 10 Jahre 2 cl 4,20 €  
Balvenie Double Wood 12 Jahre 2 cl 6,00 €  
Tequila Silla silver 2 cl 2,50 €  
Calvados Chat Du Breuil 2 cl 4,70 €  
Dettling Kirsch Reserve 2 cl 4,40 €  
Bon Père Birne 2 cl 3,80 €  
Baileys 2 cl 2,60 €  
Amaretto 2 cl 2,70 €  
Drambuie-Liqueur 2 cl 3,50 €  
Amaro Averna auf Eis 2 cl 2,80 €  
Ramazotti 2 cl 2,90 €  
Fernet-Branca 2 cl 2,60 €  
Jägermeister 2 cl 2,60 €  
Sambuca 2 cl 2,70 €  
Malteser Aquavit 2 cl 2,60 €  
Linie Aquavit 2 cl 2,80 €  
Jubiläums Aquavit 2 cl 3,10 €  
Rum 2 cl 2,30 €  
Korn 2 cl 2,00 €  
Fürst Bismarck 2 cl 2,30 €  
Kreuzritter Kräuter Bitter 2 cl 4,10 €  
Alter Hullmann 2 cl 2,60 €  
Herz Dame Liqueur 2 cl 4,10 €

## WEISSWEINE

Chardonnay d' Ardeche / Burgund

Chardonnay / trocken

Maison Louis Latour - Frankreich

goldgelb mit grünlichen Reflexen. Bouquet mit Noten von frischen Äpfeln und Gewürzen. Komplex am Gaumen mit zartem Schmelz, der die Struktur sehr elegant und harmonisch abrundet und das lang anhaltende Finale



begleitet-

0,2 l 8,50 €

0,75 l 30,50 €

#### Agneau Blanc Bordeaux AOC Frankreich

Dieses Cuvée besteht aus 60 % Semillion und 40 % Sauvignon Blanc.

Wunderschön erfrischend präsentiert sich dieser weiße Agneau mit saftigen Aromen und einem herrlichen Säurespiel.

Reifer Abgang mit feinen Fruchtaromen, ausgewogener Jahrgang Baron Philippe de Rothschild

0,2 l 6,80 €

0,75 l 25,50 €

#### Sauvignon Blanc / Chile

Brillantes gelb, frische Aromen von Zitrusfrüchten und reifen Pfirsichnoten.

Der Wein präsentiert sich frisch-fruchtig mit einer guten Säurestruktur.

Insgesamt sehr lebendig und harmonisch.

0,2 l 7,00 €

0,75 l 26,50 €

## ROSE

#### Gorilla Pink IGT / Apulien

Pinot Noir - trocken

Salento / trocken - Gorilla Wines - Italien

Der rosafarbene Verführer aus dem Süden Italiens. Herrliche Fruchtaromen, die keine Wünsche offen lassen. Artenschutzbeitrag für Berggorillas

0,2 l 5,60 €

0,75 l 21,50 €

## ROTWEIN

**KLINKERBURG**  
Das Geniesser-Restaurant im Bahnhof



Pinot Noir AOC / Burgunder Simonnet-Febvre-Frankreich

Dunkle, intensive Farbe. Auf der Zunge eine ganz feine Würze von Himbeer- und Brombeeraromatik sowie rote Johannisbeere, aromatisch dicht und vollmundig mit wunderschöner Balance

0,2 l 5,90 €

0,75 l 21,90 €

Chianti Vino Rosso -Italien-

Dieser weinige, samtige Rotwein wird angebaut in der sonnenverwöhnten Region Toscana. Rubinrot in der Farbe, mit einer Duftnote an Veilchenaroma erinnert, präsentiert sich dieser trockene Rotwein in einer harmonischen, leicht tanninhaltigen geschmeidigen Geschmacksrichtung.

0,2 l 5,80 €

0,75 l 21,50 €

Primitivo del Tarantino Vermiglio IGT Apulien

Primitivo / trocken

Vinicola Savese Pichierri-Italien

Ausgezeichneter Primitivo von rubinroter Farbe, das leicht würzige Bouquet ist geprägt von roten Beerenfrüchten. Der harmonische Geschmack ist erdig, dabei samtig und von gewisser Eleganz mit leichtem Tannin und sanftem Finale

0,2 l 5,60 €

0,75 l 21,00 €

Syrah Sicilia IGT Sizilien

Syrah / trocken-Gorilla Wines Italien

Der Elegante. Unaufdringlich sinnlich und überragend geschmeidig präsentiert sich diese Kulttraube aus einer gewohnten Region. Artenschutzbeitrag für Berggorillas

0,2 l 5,40 €

0,75 l 19,50 €

Zinfandel Vinter´s Blend / Sanoma County

Zinfandel / trocken-ravenswood-Kalifornien

Von glänzendem Dunkelrot. In der Nase reife Fruchtaromen von Pflaumen, Kirschen und Beeren mit einer feinen Pfeffernote. Am Gaumen harmonisch integriertes Tannin und wieder viel aromatisch-würzige Frucht, die lange nachhält

0,75 l 33,50 €





Malbec / Mendoza

Malbec / trocken-Alpamanta-Argentinien

Intensives und sehr dunkles tintiges Rot mit rubinfarbenden Rand. Die Aromen duften sehr markant nach Brombeeren, Pflaume, Kaffee, Gewürzen und Eiche. Im Geschmack sehr fleischig, erfrischende Säure, ausgewogenen Tannine, sehr gute Länge.

0,75 l 145,50 €

## OFFENE WEINE

0,2 L

## WEISSWEINE

Riesling - halbtrocken 4,50 €

Müller Thurgau, Franken 5,20 €

Chardonnay delle Venezie 4,50 €

Riesling - trocken 4,90 €

Grauer Burgunder - trocken 5,90 €

Weinschorle 4,20 €

Weißer Burgunder 5,40 €

Spätburgunder Weißherbst 5,50 €

Gorilla Pink 5,60 €

## ROTWEINE

Sangreno - lieblich 4,50 €

Merlot delle Venezie 4,50 €

Dornfelder - trocken 5,20 €

Bordeaux - Rothschild - trocken 6,90 €

Primitivo del Tarantino 5,60 €

Chianti 5,80 €

