



Das Leben ist schön !

Geschichte

The history

Herzlich willkommen im Restaurant „Glück Auf“

- | | |
|------|--|
| 1720 | Erster Gastwirt ist vermutlich Christopher Lichtenberg.
Er betreibt die Gaststätte als Bierausschank und Viktualienmarkt. |
| 1786 | Gastwirt Christoph Ude führt das Gasthaus „Undern Gasthof ohne Schild“. |
| 1871 | Die Gaststätte wird unter dem Namen „Zum Kronprinz“ geführt. |
| 1890 | Der Saalbau wird geplant und innerhalb von sechs Monaten fertiggestellt. |
| 1927 | Die Marktkirchengemeinde Clausthal pachtet das Haus und richtet darin ihr neues Gemeindehaus ein. |
| 1934 | Kauf des Grundstücks durch die Kirche. |
| 1939 | Die Kirche verkauft das Grundstück an den ehemaligenn Steward H. Lenk. |
| 1940 | Jacob Imig pachtet das Grundstück und betreibt eine Gaststätte. |
| 1941 | Nutzung der Räume durch die Familie Leybold aus Köln,
die als kriegswichtiger Betrieb hier angesiedelt wird. |
| 1948 | Am 01.12. Wiedereröffnung der Gaststätte durch Jacob Imig,
der Saal wird kultureller Mittelpunkt der Bergstadt. |
| 1965 | Schließung des Saals |
| 1988 | Verkauf des Grundstücks. Die städtische Brauerei übernimmt den
Gastronomiebetrieb, die Bergstadt den Saal. |
| 1995 | Beginn der Bau- und Renovierungsarbeiten des Saals und
des Gaststättentrakts. |
| 1996 | Gaststätte und Saal sind wieder eine Einheit,
den Betrieb führt eine Familie Marzoll. |
| 2000 | Pächterwechsel: Familie Scheibner übernimmt das Gasthaus. |
| 2006 | Pächterwechsel: Familie Wellentin übernimmt das Gasthaus. |
| 2007 | Pächterwechsel: Seitdem führt Familie Eine das Restaurant und den Saal. |



Das Leben ist schön !

Wir über uns

About us

Fleischerei

Eine

Harzerisch

Seit über 60 Jahren in Clausthal-Zellerfeld in 2. Generation familiengeführt sind wir ein stolzer Teil der Tradition unserer Stadt.

Natürlich

Bewährte Aufzucht, artgerechte Tierhaltung und traditionelle Schlachtung sind bei uns selbstverständlich.

Regional

Wir arbeiten hauptsächlich mit Bauern aus dem Harzer Umland und verarbeiten die feinsten Produkte täglich frisch.

Unsere Philosophie

Es gibt viele Arten von Gastronomie. Alle sind gut, wenn sie für denjenigen, der sie betreibt, gut ist. Wir unterscheiden grundsätzlich zwei Arten. Die lukrative und die Passions-Gastronomie.

Wir haben uns für die Gastronomie des Gleichgewichts entschieden. In unserem Leben stellen wir fest, dass „Geben“ Freude bereitet. Es hat uns immer fasziniert, wie „leicht“ es ist, einen Gast zu verwöhnen.

Man bekommt nicht immer alles zurück, was man gibt. Wir sind jedoch mit dem Gefühl zufrieden, unsere Persönlichkeit zu bewahren – das stellt auch einen Gewinn dar. Ein Lächeln kostet wenig! Wenn es von Herzen kommt, hat man selbst Freude daran.

Das „Glück Auf“ ist ein traditionsreiches Haus, jeder ist sich sicher darüber bewusst, aber keiner weiß eigentlich genau, wie es entstanden ist. Wir haben diese Gastronomie gewählt, weil wir für uns eine weitere Herausforderung in unserem Leben gesucht haben.

Dass das „Glück Auf“ noch heute hoch im Kurs steht, beruht darauf, dass an einem Ort des Zusammentreffens immer der Wunsch entsteht, hierher wiederzukommen. Das spiegelt sich auch durch die ständige Bewegung in diesem historischen Haus wieder, zum Beispiel durch das Auswechseln von Bildern, das Umdekorieren von Accessoires oder immer anderen Blumen-Arrangements. All dies vermittelt dem Gast das Gefühl, stehts neuen, lebendigen Raum zu betreten.

Wir vergleichen dieses Ambiente mit Champagner: So lange er prickelt, ist es Champagner, wenn er keine Perlage mehr hat, wird er zu Wein und davon gibt es viele.



Das Leben ist schön !

Vorspeisen & Snacks

Starters & snacks

Bruschetta (vegetarisch) A1,I **6,90 €**

Knuspriges Weißbrot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

Crusty white bread with diced tomatoes, garlic, basil and olive oil

Gegrillte Paprikaschoten A1,G,I **9,90 €**

mit grobem Meersalz, Salatboquet und geröstetem Baguette

grilled peppers with coarse sea salt, salad boquet and toasted baguette

Antipasti-Auswahl **13,90 €**

mit Kräuterbaguette

Selection of antipasti with herb baguette

Büffel-Mozzarella und Rote Beete (vegetarisch) G,I **15,90 €**

mit gehobeltem Sommertrüffel und Rucola Walnussöl

Buffalo mozzarella and beetroot with slices of summer truffles and rucola-walnut oil

Carpaccio vom Harzer Hirschkalbsfilet G,I **16,90 €**

mit feinem Olivenöl und Parmesano Grana Padano

Carpaccio from venison calf tenderloin with olive oil and parmesan cheese

Rinderfilet Carpaccio von der Urban Färse G,I **16,90 €**

mit feinem Olivenöl und Parmesano Grana Padano

Carpaccio of pomeranian beef tenderloin with olive oil and parmesan cheese

Burrata auf Tomaten Rucola A1,G,I **16,90 €**

mit hausgemachtem Harzer Hirschschinken und Kräuterbaguette

Burrata on tomato rocket with homemade venison ham and garlic baguette

Beef Tatar 150g aus dem Urban Färsenfilet A1,D,I **26,90 €**

fertig angemacht mit Gewürzen, Kapern und Sardellen, dazu reichen wir Schalotten, ein gebratenes Wachtelei und frisches Brot

150g beef tatar of pomeranian beef tenderloin with spices, capers, anchovies, red wine scallions, fried quail egg and fresh bread



Das Leben ist schön !

Salat

Salad

Kleiner Beilagensalat G,I,J

mit frischen Salaten der Saison

Small side salad with fresh salads of the season

6,90 €

Bauernsalat G,I,J

Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen, Hirtenkäse, Kräuterchampignons und Balsamico-Olivenöl-Dressing

Farmer's salad, fresh salads of the season with fried stripes of turkey, herder's cheese, herbal mushrooms and a dressing of balsamico and olive oil

16,90 €

Vegetarischer Bauernsalat G,I,J

Salat der Saison, Hirtenkäse, Kräuterchampignons und Balsamico-Olivenöl-Dressing

Farmer's salad, fresh salads of the season, herder's cheese, herbal mushrooms and a dressing of balsamico and olive oil

15,90 €

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Suppen

Soups

Minestrone ^{3,4}

mit frischem Gemüse der Saison

Minestrone with fresh vegetables of the season

6,90 €

Französische Zwiebelsuppe ^{3,4}

mit Käsecroûtons

French onion soup with cheese croutons

6,90 €

Tomate-Basilikumsuppe ^{3,4}

mit Ziegenkäse und einem Hauch von Chili

Tomato basil soup with goat cheese and a touch of chili

6,90 €

Ochsenschwanzsuppe ^{3,4,A1}

von der Urban Färsen, mit Sahnehaube und Sherry verfeinert

Oxtail soup from urban heifer with cream topping and sherry

8,90 €

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Informationen

Dem Gast das Beste

Hinter diesem Slogan steht ein Qualitätsanspruch, dem wir uns immer verpflichtet fühlen. Unser Fleisch wird täglich aus unserer hauseigenen Fleischerei frisch angeliefert.

Wir verarbeiten ausschließlich Fleisch von Qualitätsmarken:

- Kikok Geflügel
- Urban Färsen
- Leinekrone Schweinefleisch
- Wildfleisch aus dem Forstamt Clauthal und dem Nationalpark Harz

Bester Geschmack fängt bei der Herkunft an

Beim Konsum von tierischen Produkten steht Tierwohl an oberster Stelle. Deshalb kann das Kikok-Geflügel zu stattlichem Geflügel heranwachsen. Diese artgerechte Haltung sowie die Verwendung bester Zutaten schmeckt man auch bei unseren leckeren Kikok-Menüs!

Anstoßen, um Großes anzustoßen

Bei unserem Glück-Auf-Biobier, hell und dunkel, gehen Genuss und Nachhaltigkeit Hand in Hand: In jeder Flasche steckt eine Scheibe aussortiertes Bierbrot und damit auch ein Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung. So lässt es sich direkt noch besser genießen!

Wir mögen es Grün!

Bei uns gibt es Genuss auch in Bio, vegetarisch und vegan.

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Hauptgerichte

Main dishes

Grubenteller ^{3,4}

35,90 €

Rodizio (Fleischspieß), Urban Färsensteak, Leinekrone Schweinefilet mit geschwenkten Bohnen, frischen Champignons und Harzer Knüste

Meat skewer, heifer steak, fillet of pork with mashed potatoe

Fuhrherrenschnitzel ^{3,4,A1,C}

23,90 €

Schnitzel vom Leinekrone Schwein mit frischen Champignons auf Waldpilzrahm, gemischtem Salat und Harzer Knüste, wahlweise mit Paprika-Zigeunersoße

Schnitzel (organic pork) with fresh white mushrooms, mixed salad and roast potatoes also available with paprika-onion-sauce

Hirtenteller ^{2,3,4,5,G}

26,90 €

Zarter Schweinenackenspieß mit Gyros-Marinade, gegrillter Lamm-Rinderhackspieß auf Tomaten-Mais-Reis, gemischter Salat der Saison, Knoblauch-Dip und Steakhouse Pommes

Tender pork neck skewer with gyros marinade, grilled lamb and beef mince skewer on tomato and corn rice, mixed seasonal salad, garlic dip and steakhouse fries





Das Leben ist schön !

Hauptgerichte

Main dishes

Köhlerliesel ^{3,4,I}

25,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust vom Kikok Huhn auf mediterranem Gemüse und Risotto

Roasted Kikok corn-fed chicken breast on mediteranean vegetables and risotto

Vegetarische/Vegane Trilogie ^{3,4,A1,F}

25,90 €

vegane Frikadelle, veganes Schnitzel, vegane Falafelbällchen mit gemischtem Salat und Süßkartoffelstampf

Veggie burger, crunchy celery schnitzel, falafel balls with mixed salad and mashed sweet potatoes

Brockenblick ^{3,4}

26,90 €

Zarte Schweinelachsspieße mit Mango Chili Marinade, gebackenen Zwiebelringen, gemischtem Salat, Champignons in knackiger Panade, Knoblauch-Dip und Steakhouse Pommes

Skewer with tender pork loin with mango-chili-marinade, fried onion rings, mushrooms in crispy breadcrumb coating and garlic dip and steakhouse frites





Das Leben ist schön !

Hauptgerichte

Main dishes

Studentenpfanne _J

27,90 €

Gebratene Schweinefilet-Medaillons vom Leinekrone Schwein auf feinem Waldpilzrahm, geschwenkte Bohnen mit Speck und Zwiebeln und Harzer Knüste

Roasted medaillons of tenderloin (organic pork) delicate cream sauce of wild mushrooms, beans tossed in olive oil with bacon and onions served with roast potatoes

Oberharzer Wilddieb XXL _{3,A1,G,J}

32,90 €

Pulled Pork vom Harzer Wildschwein auf Spitzkohlsalat, Frischkäse, Tomate, Röstzwiebeln, Barbecue Soße und französischem Olivenbaguette

Pulled pork from the Harz boar served on pointed cabbage with cream cheese, tomato, fried onions, BBQ sauce and french baguette

Schalkeblick _J

32,90 €

Zarte Kalbsleberscheiben vom Urban Kalb, Süßkartoffelstampf, Äpfel und Zwiebeln

Slices of tender veal liver from Urban calf, mashed sweet potatoes, apples and onions

Jagdherrenteller _{3,J}

34,90 €

Hirschkalbsrückensteaks aus Harzer Wäldern auf feinem Waldpilzrahm, mediterranes Gemüse und hausgemachten Rösti

Venison saddle steaks (from the Harz forests) cream sauce of wild mushrooms, mediterranean vegetables and homemade hash browns

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Hauptgerichte

Main dishes

Gourmet Currywurst ^{2,3,4,7}

16,90 €

Currywurst mit Steakhouse Pommes, gemischtem Salat, hausgemachter Currysoße und Mayonnaise

Our much-loved classic Currywurst with steakhouse fries, side salad, home-made curry sauce and mayonnaise

Wild Currywurst ^{2,3,7}

17,90 €

Currywurst vom Harzer Rot- und Rehwild, gemischter Salat, hausgemachter Brombeerketchup und Steakhouse Pommes

Currywurst from local deer and roe deer, salad, home-made blackberry ketchup and steakhouse fries

Vegane Currywurst ^{2,3,4,7}

16,90 €

Currywurst mit Steakhouse Pommes, gemischtem Salat, hausgemachter Currysoße und Mayonnaise

Our much-loved classic Currywurst with steakhouse fries, side salad, home-made curry sauce and mayonnaise

Wahlweise bekommen Sie unsere Gerichte auch als Seniorenteller, hierfür reduziert sich der Preis um 1,50 € pro Menü.

All our dishes are also available as servings for senior citizens at a price reduced by 1,50 € per dish

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Nudelspezialitäten

Pasta

Fettuccine Royal 3,4,A1,B

Hausgemachte Bandnudeln, gebratene Garnelen, Hummersoße, Zwiebeln, Kirschtomaten

Homemade tagliatelle, fried prawns, lobster sauce, onions, cherry tomatos

22,90 €

Getrüffelttes Nudelduett 3,4,A1,B

Gefüllte Ravioli mit Steinpilzen, Mezzalune gefüllt mit Blattspinat, Garnelensauce und geraspeltem Rosmarinschinken

Filled ravioli with porcini mushrooms, mezzalune filled with leaf spinach, prawn sauce and grated rosemary bacon

22,90 €

Gefüllte Ravioli (vegetarisch) 3,4

mit Steinpilzen und feiner Tomatensoße

Filled ravioli with porcini mushrooms and delicate tomato sauce

20,90 €

Spaghetti Napoli (vegetarisch) 3,4,

in feiner Tomatensoße geschwenkt

Spaghetti tossed in a delicious tomato sauce

13,90 €

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Wir lieben Fleisch !

We love meat !

Unsere Steak Menüs

Unsere Steak Menüs enthalten eine Bruschetta als Vorspeise, einen frischen Salat der Saison, Steakhouse Pommes, geschmorte Champignons und Zwiebeln und Calvados-Pfefferrahm-Sauce. Auf Wunsch reichen wir Kräuterbutter dazu.

Our steak-menu contains bruschetta, a fresh salad of the season, roasting potatoes, scorches champignon. If you wish, we can serve it with herb butter.

Als wir 2006 das Restaurant „Glück Auf“ eröffneten

war es unser Bestreben den Gästen immer etwas Besonderes zu bieten. Die Urban Färsen sind ein Bestandteil des Besonderen. Mit neuer Trockenreifung wird unser Rindfleisch 16 Wochen am Knochen in einem speziellen Reiferaum gelagert, dabei verliert das Fleisch 25% an Gewicht und der Fleischsaft geht in das Fleisch über.

Ein zusätzlicher Gewichtsverlust wird durch das Parieren verursacht. Nur wenige Unternehmen produzieren nach dieser aufwendigen Methode, die zu dieser einzigartigen geschmacklichen Fleischqualität führt.

Für unser Restaurant werden nur die besten und edelsten Urban Färsen mit höchster Qualität ausgesucht. Sie sind der ganze Stolz unserer Bauern.

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Steakgerichte

Steak dishes

Gegrilltes aus dem Beefer

Beefer setzt dem Fleisch die Krone auf. Der Beefer karamellisiert die Oberfläche des Fleisches bei 800 Grad Celsius in Sekunden und zaubert so Kurzgebratenes 2.0 !

Rumpsteak „Glück Auf“^{3,4}

34,90 €

Von der Urban Färs, mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, gewürzt mit unserem Spezial Glück Auf Steakpfeffer, 200-250 Gramm, kernig und zart

Tender round steak (200-250 g) with small rim of fat

Steigersteak (rib eye)^{3,4}

39,90 €

Zwischenrippenstück von der Urban Färs, gut marmoriert, gewürzt mit unserem Spezial Glück Auf Steakpfeffer, mit kleinem Fettauge, deshalb so saftig und zart

Entrecôte steak 250-300 Gramm

Entrecôte steak (250-300 g), well-marbled, with small portion of fat therefore juicy and tender

Filet Köhlermeiler^{3,4}

49,90 €

200-250 Gramm aus dem zartesten Teilstück von der Urban Färs, gewürzt mit unserem Spezial Glück Auf Steakpfeffer – einfach ein Genuss!

Beef tenderloin (200-250 g local breed) seasoned with our special steak pepper – simply delightful!

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Fischspezialitäten

Fish

Forelle Müllerin 3,4,D,H1,J

mit Mandelbutter, Harzer Knüste und gemischtem Salat

Roastes trout with almond butter, fried potatoes and mixed salad

24,90 €

Niedersächsischer Flusszander 3,4,D

an mediterranem Gemüse und Lachs-Kartoffelrösti

Freshwater pikeperch from Lower Saxony with mediterranean vegetables and salmon-potato rösti

25,90 €

Frische Scholle Finkenwerder Art 3,4,D

Gebratene Scholle mit hausgemachtem Speckkartoffelsalat und gemischtem Salat

Fried plaice with homemade bacon potato salad and mixed salad

26,90 €

Für Informationen zu Speisen, Zutaten und Allergenen scannen Sie bitte einfach den QR-Code oder sprechen Sie gern das Servicepersonal an.





Das Leben ist schön !

Für unsere kleinen Gäste

For kids

Robin Hood 2,3,4,A1,C

10,90 €

Panierte Schnitzelsticks vom Leinekrone Schwein
mit mediterranem Gemüse und Steakhouse Pommes

Breaded escalope sticks, mediterranean vegetables and steakhouse fries

Bob der Baumeister 2,3,4,A1,C

10,90 €

Hähnchennuggets mit mediterranem Gemüse, Waldpilzrahm
und Steakhouse Pommes

Chicken nuggets, mediterranean vegetables, cream sauce and steakhouse fries

Schneeweißchen und Rosenrot 2,3,4,A1

10,90 €

Spaghetti in feiner Tomatensoße

Spaghetti in delicate tomato sauce

Käpt'n Blaubär 2,3,4,A1,D

10,90 €

Fischstäbchen mit Süßkartoffelpüree

Fish fingers with mashed sweet potatoes





Das Leben ist schön !

Dessertkarte

Desserts

Gemischtes Eis 1,G **je Kugel 2,40 €**

Banane, Vanille, Joghurt, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Zitrone

Mixed ice cream – banana, vanilla, yoghurt, strawberry, chocolate, stracciatella, lemon

Eiszwerg 1,4,G **7,90 €**

Vanilleeis, Schokoladeneis, bunte Smarties und Schlagsahne

Ice Dwarf – vanilla ice cream, chocolate ice cream, decorated with smarties and whipped cream

Erdbeerbecher 1,4,G **8,90 €**

Vanilleeis, Krokant, Erbeeren, Schlagsahne und Erdbeersoße

Strawberry Tub – vanilla ice cream, chopped and caramelized nuts, fresh strawberries strawberry sauce and whipped cream

Amarenabecher 1,4,G **8,90 €**

Vanilleeis, Amarenaeis, Krokant, Schlagsahne und Amarenasoße

Amarena Tub – vanilla ice cream, chopped and caramelized nuts, amarena sauce and whipped cream

Schwarzwälder Kirschbecher 1,4,G **8,90 €**

Schokoladeneis, Amarenaeis, Sauerkirschen, Schlagsahne, Kirschlikör, Schokoladenstreusel und Soße

Strawberry Tub – chocolate ice cream, Amarena ice cream, sour cherries, whipped cream, cherry liqueur, chocolate sprinkle and sauce

Heidelbeerbecher 1,4,G **8,90 €**

Vanilleeis, Joghurteis, Erdbeersoße, Krokant und Heidelbeeren

vanilla ice, yoghurt ice, strawberry sauce, chopped and caramelized nuts and blueberries

Bananen oder Erdbeer Milchshake XXL 1,4,G **9,90 €**

Vollmilch und Bananen oder Erdbeer Eis

Banana or Strawberry Milk Shake XXL – whole milk and banana or strawberry ice cream



Das Leben ist schön !

Dessertkarte

Desserts

Eisschokolade XL 1,4,G Trinkschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Iced Chocolate XL - Drinking Chocolate with vanilla ice and whipped cream</i>	8,90 €
Eiskaffee XL 1,4,G Espresso mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Iced Coffee XL – Espresso with of vanilla ice cream and whipped cream</i>	8,90 €
Pflaumenstreuselkuchen mit Sahne 1,6,A,C,G <i>Plum crumble cake with cream</i>	6,90 €
Aprikosen-Käsekuchen mit Sahne 1,6,A,C,G <i>Apricot cheesecake with cream</i>	6,90 €
Heidelbeerpuddingkuchen mit Sahne 1,6,A,C,G <i>Blueberry pudding cake with cream</i>	6,90 €
Apfelgriespuddingkuchen mit Sahne 1,6,A,C,G <i>Apple semolina pudding cake with cream</i>	6,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 1,6,A,C,G <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream and cream</i>	8,90 €
Schokoladen Soufflé 1,6,A,C,G mit schmelzendem Kern, Vanilleeis und Sahne <i>Chocolate soufflé with melting center, vanilla ice cream and whipped cream</i>	12,90 €
Mousse Variationen Teller 6,G <i>Mousse variations</i>	8,90 €



Das Leben ist schön !

Unsere Kaffeespezialitäten

Our coffee specialties

Genießen Sie Kaffeespezialitäten von unserem Barista Team

Das Wort „Kaffee“

Die Entwicklung fand aus der Bezeichnung für die äthiopische Provinz „Kaffa“ statt. Wahrscheinlicher ist die Abstammung vom arabischen Begriff „quahwah“ bzw. dem türkischen „kahve“.

Die Herkunft

Alle Coffea-Arten stammen ursprünglich aus Afrika, wahrscheinlich Äthiopien. Ab dem 11 Jh. bis 16 Jh. breitete sich Kaffee als Heilmittel anschließend als Genussmittel über den arabischen Raum und das osmanische Reich aus. Anfang des 16 Jh. gelangt Kaffee durch Eroberungen der Türken auch ins süd-östliche Europa. Handelsreisende brachten Kaffeebohnen im 17 Jh. in europäische Hafenstädte und machten Kaffee populär. 1673 öffnete in Bremen das erste Kaffeehaus auf deutschem Boden. Von den Kolonialmächten wurde die Kaffeepflanze in alle Gebiete der Erde gebracht, die für den Kaffee-Anbau geeignet waren. Um 1850 ist Kaffee zum Volksgetränk geworden. Mittlerweile ist der Kaffee das am meisten konsumierte Getränk in Deutschland.

20-25 Mio. Menschen beteiligen sich an der Produktion von Kaffee. Insgesamt schätzt man, dass 100 Mio. Menschen am Anbau, der Verarbeitung und dem Handel beteiligt sind. Kaffee befindet sich im Welthandel an zweiter Stelle nach Erdöl. Kaffee wächst zwischen dem 23.–25. Breitengrad südlich des Äquators. Rohkaffee wächst auf Sträuchern und gedeiht als Unterwuchs in kühlen, schattigen Wäldern in Höhenlagen von 0-1800 m über dem Meeresspiegel.

Pflanzenfamilie Coffea

Zu dieser Pflanzenfamilie gehören ca. 500 Gattungen mit über 6000 Arten. Nur zwei Kaffeearten sind von wirtschaftlicher Bedeutung.

Coffea Arabica

61% der Weltkaffeeproduktion, erster systematischer Anbau im 15. Jhd. in Südjemen, Anbau zwischen dem 23. Grad nördlicher und 25. Grad südlicher Breite in Amerika, Afrika, Asien und Ozeanien. Abbaugelände 600 bis 1200 m über dem Meeresspiegel.

Coffea Canephora (Robusta genannt)

39% der Weltkaffeeproduktion, erster systematischer Anbau um 1900 auf Java, Anbau zwischen dem 10. Grad nördlich und südlich des Äquators (kälteempfindlicher als Arabica), Anbaugelände 300 bis 800 m über dem Meeresspiegel.

Rösten

Je nach Gegebenheiten beginnt der Röstvorgang bei einer Röstguttemperatur von 100 °C und endet bei 200 bis 260 °C. Das in den Bohnen enthaltene Wasser verdampft, durch den Überdruck werden die Bohnen auf etwa das Doppelte ihres ursprünglichen Volumens aufgebläht. Das äußere Kaffeehäutchen löst sich und fällt ab. Farbwechsel über Zartgrün, Gelb, Gelbbraun, Hellbraun zu Dunkelbraun. Durch chemische Reaktionen bildet sich das spezifische Kaffeearoma.

Unsere Kaffeespezialitäten werden ausschließlich von unserem Barista Team mit einer italienischen Siebträgermaschine zubereitet. Also ist das reine Handarbeit.



Das Leben ist schön !

Unsere Kaffeespezialitäten

Our coffee specialties

Caffé Espresso		3,30 €
Caffé Ristreto		3,30 €
Caffé Espresso doppio		4,90 €
Caffé Espresso Macchiato _G		3,30 €
Caffé Cappuccino _G		4,50 €
Caffé Latte Macchiato _G		4,90 €
Caffé Crema Pott		4,50 €
Caffé au lait _G		4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube _G		4,90 €
Glühwein Glas		5,90 €
Grog von Pott Rum (54%)	4cl	6,90 €



Das Leben ist schön !

Tee Kultur von Samova, das Original seit 2002

Tea culture from Samova, the original since 2002

Tee, serviert in der Teekanne

6,90 €

Für uns bedeutet Tee trinken mehr als die Zubereitung eines Heißgetränks.
Tee ist – wie sonst nur Musik – ein Bestandteil aller Kulturen dieser Welt.

Master Mint Bio Pfefferminze  

Reine Pfefferminze

Smooth Operator Bio Kamillenblüten  

Ganze Kamillenblüten

English Breakfast Bio Schwarztee  

Schwarztee aus Indien und Sri Lanka

High Darling Bio Darjeeling  

Schwarzer Tee Darjeeling (100 %)

Lazy Daze Bio Schwarztee/Minze  

Schwarzer Tee, Zitronenschale und natürliches Bergamotöl

Istanbul Nights Bio Schwarztee/Minze  

Schwarzer Tee (Ceylon und Darjeeling), Krauseminze, Anis, Hibiskus, Ingwer,
Gewürznelken, Zimt, Kümmel, Kardamom, Pfeffer, Koriander, natürliches Aroma

Straight Forward Bio Assam  

Schwarzer Tee Assam (100 %)

Jasmine Green Bio Grüntee Jasmin  

Grüner Tee Jasmin

Low Rider Bio Grüntee Jasmin  

Reiner Grüntee

Alberta Rodeo Bio Grüntee China  

Schwarztee Assam, Brombeerblätter, Tomate, Guaranasamen, Cranberry,
Rhababer, Rosenblütenblätter, natürliches Aroma

Team Spirit Bio Kräutertee/Grüntee  

Grüner Tee, Lemongrass, Karottenflocken, Weißer Tee, Pfefferminztee,
Orangenschale, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten, Basilikum, Hibiskus



Das Leben ist schön !

Tee Kultur von Samova, das Original seit 2002

Tea culture from Samova, the original since 2002

Orange Safari Bio Roiboos/Vanille/Orange.....  

Roiboos, Vanillestücke und Saflorblütenblätter

Maybe Baby Bio Früchtetee 

Hibiskusblüte, Sultaninen, Rote Beete Würfel, Ananaswürfel, Apfelstücke,
Karottenflocken, Hagebutte, Süßholzwurzel und Erdbeerstücke

Garden Party Bio Früchtetee  

Apfel, Mango, Ananaswürfel, Apfeltrester, Krauseminze, Gojibeeren,
Lemongrass, natürliche Aromen, Ringelblume, Kornblumenblüten

Heidi's Delight Bio Kräutertee  

Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfelstücke, Karottenflocken, Frauenmantelblätter,
Rosmarinblätter, Färberdistel- und Kornblumenblüten

Scuba Garden Grüner Roiboos/Spirulina 

Grüner Roiboos, Cranberrystücke, Orangenschalen, Spirulina, Armoa

Inner Light Bio Grüntee/Kräuter  

Grüner Tee, Lemongrass, Ingwer, Lemonmyrte und Ananaswürfel

Space Cookie Bio Gewürz/Kräutertee  

Kakaoschale, Fenchel, Ingwer, Süßholzwurzel, Anis, Zimt, Kardamon,
schwarzer Pfeffer und Gewürznelke

Gin Soul Kräutertee (alkoholfrei)  

Wacholderbeeren, Zitronengras, Zimt, Zitronenschale, Koriander,
Piment, Lavendel und Rosenblütenblätter

 aus kontrolliert
biologischem Anbau

 mit Teein

 ohne Teein



Das Leben ist schön !

Sekt, Aperitif und Digestif

SEKT

Hausmarke Glück Auf, halb trocken	0,75 l	25,90 €
Glas Sekt	0,1 l	3,90 €
Charles Heidsieck Brut Reserve	0,75 l	68,00 €

APERITIF UND DIGESTIF

Champari mit Orangensaft	4 cl	8,90 €
Sherry Sandemann medium dry	4 cl	7,90 €
Sherry Sandemann dry	4 cl	7,90 €



Das Leben ist schön !

Spírituosen

SPIRITUOSEN alles 2cl

Harzer Hausbrand	40%	2,90 €
Marsala fine	18%	2,90 €
Kirschwasser	40%	3,90 €
Williams Birne	40%	3,90 €
Fürst Bismark	38%	2,90 €
Grappa Cellini Oro	38%	2,90 €
Sambuca Molinaro	40%	3,90 €
Vodka Gorbatschow	37%	2,90 €
Malteserkreuz	40%	2,90 €
Bommerlunder	38%	2,90 €
Vecchia Romania	38%	3,90 €
Mariacron	36%	2,90 €
Baileys	17%	2,90 €
Pott Rum	54%	3,90 €
Ramazotti	30%	3,90 €
Schierker Feuerstein	35%	2,90 €
Amaretto Disaronno	28%	3,90 €
Jägermeister	35%	2,90 €
Fernet Branca	40%	3,90 €

BALLANTINE'S

Scotch Whiskey	40%	5,90 €
Jim Beam White Bourbon	40%	5,90 €



Das Leben ist schön !

Spírituosen

Spírits

BARRIQUE BRÄNDE

Fassbind Kirsche	40%	2cl	6,90 €
Fassbind Aprikose	40%	2cl	6,90 €
Fassbind Birne	40%	2cl	6,90 €
Fassbind Pflaume	40%	2cl	6,90 €
Fassbind Apfel	40%	2cl	6,90 €
Fassbind Himbeere	40%	2cl	6,90 €

EDLE GRAPPA

Grappa Afinata in Botti DA Rum	42%	2cl	9,90 €
Grappa Afinata in Botti DA Whiskey	42%	2cl	9,90 €
Grappa Afinata in Botti DA Rum Porto	42%	2cl	9,90 €
Grappa Afinata in Botti DA Massala	42%	2cl	9,90 €
Grappa Afinata in Botti DA Picoli	42%	2cl	9,90 €
Vecchia Grappa di Prosecco	42%	2cl	6,90 €
Nonino Grappa Chardonnax Barrique	42%	2cl	6,90 €
Bonollo Grappa of Amarone	42%	2cl	18,90 €



Das Leben ist schön !

Cocktaïlkarte

Cocktails

Caipi

9,90 €

Cachaca, Limetten-Likör, Rohrzucker, Limettensaft, Eis

Cachaca, lime liqueur, cane sugar, lime juice, ice

14,1% Alk. vol.

Mojito

9,90 €

Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze, Eis

White rum, lime-mint liqueur, lemon juice, lime juice, fresh mint, ice

14,1 Alk. vol.

Wild Passion Fruit

9,90 €

Weißwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze, Eis

White wine, passion fruit syrup, passion fruit juice, lime juice, fresh mint, ice

8,0 Alk. vol.

Pink Grapefruit

9,90 €

Weißwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft,

Guarana-Extrakt, frische Grapefruit, Eis

White wine, pink grapefruit juice, lemon juice, orange juice, guarana extract, fresh grapefruit, ice

8,0 Alk. vol.

Espresso Martini

9,90 €

Espresso, Kahlúa, Vodka

White rum, lime-mint liqueur, lemon juice, lime juice, fresh mint, ice

14,1 Alk. vol.

Hugo

0,25 l

9,90 €

Aperol Sprizz

0,25 l

9,90 €

Bergstadt Rausch

0,25 l

9,90 €

Heidelbeerlikör und Prosecco



Das Leben ist schön !

Bier und Softgetränke

Beer and soft drinks

FASS- UND FLASCHENBIERE

	0,3 l	0,5 l
Glück Auf vom Fass hell oder dunkel ^{A3}	3,90 €	5,90 €
Alsterwasser mit Zitrone ^{A3}	3,90 €	5,90 €
Alsterwasser Alkoholfrei ^{A3}		5,90 €
Krombacher Hefenweizen ^{A3}		5,90 €
Schöfferhofer Kristallweizen ^{A3}		5,90 €
Krombacher Hefeweizen dunkel ^{A3}		5,90 €
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei ^{A3}		5,90 €
Schöfferhofer Grape ^{A3}	0,33 l	3,90 €
Krombacher Pilsener alkoholfrei ^{A3}	0,33 l	3,90 €
Vita Malz	0,33 l	3,90 €

BIER UND SOFTGETRÄNKE

Coca Cola normal oder light ^{1,6}	0,2 l	2,90 €
Orangenlimonade ^{1,6}	0,2 l	2,90 €
Zitronenlimonade ^{1,6}	0,2 l	2,90 €
Spezi ^{1,6}	0,2 l	2,90 €
Apfelschorle ^{1,6}	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft ³	0,2 l	3,30 €
Tafelwasser Eine heimische Quelle	0,2 l	3,30 €
Tafelwasser Eine heimische Quelle	0,75 l	8,90 €
Orangensaft ³	0,2 l	3,30 €
Tonic Water ⁹	0,2 l	3,30 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,30 €
Ginger Ale ⁹	0,2 l	3,30 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,30 €
Bananensaft	0,2 l	3,30 €
Traubensaft ³	0,2 l	3,30 €
Ananassaft	0,2 l	3,30 €