



# 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 „Udern 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, stets 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

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Bruschetta (vegetarisch)</b> <small>A1,I</small>  | <b>6,90 €</b>  |
| Knuspriges Weißbrot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl<br><i>Crusty white bread with diced tomatoes, garlic, basil and olive oil</i>  |                |
| <b>Gegrillte Paprikaschoten</b> <small>A1,G,I</small>  | <b>9,90 €</b>  |
| mit grobem Meersalz, Salatboquet und geröstetem Baguette<br><i>grilled peppers with coarse sea salt, salad boquet and toasted baguette</i>   |                |
| <b>Antipasti-Auswahl</b>   | <b>13,90 €</b> |
| mit Kräuterbaguette<br><i>Selection of antipasti with herb baguette</i>  |                |
| <b>Büffel-Mozzarella und Rote Beete (vegetarisch)</b> <small>G,I</small>   | <b>15,90 €</b> |
| mit gehobeltem Sommertrüffel und Rucola Walnussöl<br><i>Buffalo mozzarella and beetroot with slices of summer truffles and rucola-walnut oil</i>   |                |
| <b>Carpaccio vom Harzer Hirschkalbsfilet</b> <small>G,I</small>  | <b>16,90 €</b> |
| mit feinem Olivenöl und Parmesano Grana Padano<br><i>Carpaccio from venison calf tenderloin with olive oil and parmesan cheese</i>   |                |
| <b>Rinderfilet Carpaccio von der Urban Färse</b> <small>G,I</small>  | <b>16,90 €</b> |
| mit feinem Olivenöl und Parmesano Grana Padano<br><i>Carpaccio of pomeranian beef tenderloin with olive oil and parmesan cheese</i>  |                |
| <b>Burrata auf Tomaten Rucola</b> <small>A1,G,I</small>  | <b>16,90 €</b> |
| mit hausgemachtem Harzer Hirschschenkel und Kräuterbaguette<br><i>Burrata on tomato rocket with homemade venison ham and garlic baguette</i>   |                |
| <b>Beef Tatar 150g aus dem Urban Färsenfilet</b> <small>A1,D,I</small>   | <b>26,90 €</b> |
| fertig angemacht mit Gewürzen, Kapern und Sardellen, dazu reichen wir Schalotten, ein gebratenes Wachtelei und frisches Brot<br><i>150g beef tatar of pomeranian beef tenderloin with spices, capers, anchovies, red wine scallions, fried quail egg and fresh bread</i> |                |



**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** <sup>3,4</sup>

mit frischem Gemüse der Saison

*Minestrone with fresh vegetables of the season*

**6,90 €**

### **Französische Zwiebelsuppe** <sup>3,4</sup>

mit Käsecroûtons

*French onion soup with chees croutons*

**6,90 €**

### **Tomate-Basilikumsuppe** <sup>3,4</sup>

mit Ziegenkäse und einem Hauch von Chili

*Tomato basil soup with goat cheese and a touch of chili*

**6,90 €**

### **Ochsenschwanzsuppe** <sup>3,4,A1</sup>

von der Urban Färse, 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 <sup>3,4</sup>

35,90 €

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

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

### Fuhrherrenschnitzel <sup>3,4,A1,C</sup>

23,90 €

Schnitzel vom Leinekroner 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 <sup>2,3,4,5,G</sup>

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*

### Steakhouse Pommes <sup>2,3,4,5,G</sup>

8,90 €

hausgemacht im „Glück Auf Style“

mit frischen roten Zwiebeln, Jalapeños, Sesam und Chili-Käse-Knoblauch-Creme

*Homemade in the „Glück Auf“ style with fresh red onions, jalapeños, sesame seeds and chili-cheese-garlic cream*

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

### **Köhlerliesel** <sup>3,4,I</sup>

Gebratene Maishähnchenbrust vom Kikok Huhn auf mediterranem Gemüse und Risotto

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

25,90 €

### **Vegetarische/Vegane Trilogie** <sup>3,4,A1,F</sup>

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*

25,90 €

### **Brockenblick** <sup>3,4</sup>

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*

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 !

## Hauptgerichte

Main dishes

### Studentenpfanne <sub>J</sub>

27,90 €

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

*Roasted medallions 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 <sub>3,A1,G,J</sub>

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 <sub>J</sub>

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 <sub>3,J</sub>

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 <sup>2,3,4,7</sup>

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 <sup>2,3,7</sup>

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 <sup>2,3,4,7</sup>

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** <sup>3,4,A1,B</sup>

Hausgemachte Bandnudeln, gebratene Garnelen, Hummersoße, Zwiebeln, Kirschtomaten

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

**22,90 €**

### **Getrüffeltes Nudelduett** <sup>3,4,A1,B</sup>

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)** <sup>3,4</sup>

mit Steinpilzen und feiner Tomatensoße

*Filled ravioli with porcini mushrooms and delicate tomato sauce*

**20,90 €**

### **Spaghetti Napoli (vegetarisch)** <sup>3,4</sup>

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 Färsche ist 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

Beefen 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“<sup>3,4</sup>

**34,90 €**

Von der Urban Färse, 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)<sup>3,4</sup>

**39,90 €**

Zwischenrippenstück von der Urban Färse, gut marmoriert, gewürzt mit unserem Spezial Glück Auf Steakpfeffer, mit kleinem Fettsauge, 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<sup>3,4</sup>

**49,90 €**

200-250 Gramm aus dem zartesten Teilstück von der Urban Färse, 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 <sup>3,4,D,H1J</sup>

mit Mandelbutter, Harzer Knüste und gemischtem Salat

*Roasted trout with almond butter, fried potatoes and mixed salad*

24,90 €

### Niedersächsischer Flusszander <sup>3,4,D</sup>

an mediterranem Gemüse und Lachs-Kartoffelrösti

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

25,90 €

### Frische Scholle Finkenwerder Art <sup>3,4,D</sup>

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

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Robin Hood</b> <small>2,3,4,A1,C</small><br>Panierte Schnitzelsticks vom Leinekroner Schwein<br>mit mediterranem Gemüse und Steakhouse Pommes<br><i>Breaded escalope sticks, mediterranean vegetables and steakhouse fries</i> | <b>10,90 €</b> |
| <b>Bob der Baumeister</b> <small>2,3,4,A1,C</small><br>Hähnchennuggets mit mediterranem Gemüse, Waldpilzrahm<br>und Steakhouse Pommes<br><i>Chicken nuggets, mediterranean vegetables, cream sauce and steakhouse fries</i>       | <b>10,90 €</b> |
| <b>Schneeweißchen und Rosenrot</b> <small>2,3,4,A1</small><br>Spaghetti in feiner Tomatensoße<br><i>Spaghetti in delicate tomato sauce</i>  | <b>10,90 €</b> |
| <b>Käpt'n Blaubär</b> <small>2,3,4,A1,D</small><br>Fischstäbchen mit Süßkartoffelpüree<br><i>Fish fingers with mashed sweet potatoes</i>  | <b>10,90 €</b> |

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 !

## Dessertkarte

### Desserts

- Gemischtes Eis** <sup>1,G</sup> **je Kugel 2,40 €**  
Banane, Vanille, Joghurt, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Zitrone  
*Mixed ice cream – banana, vanilla, yoghurt, strawberry, chocolate, stracciatella, lemon*
- Eiszwerg** <sup>1,4,G</sup> **7,90 €**  
Vanilleeis, Schokoladeneis, bunte Smarties und Schlagsahne  
*Ice Dwarf – vanilla ice cream, chocolate ice cream, decorated with smarties and whipped cream*
- Erdbeerbecher** <sup>1,4,G</sup> **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** <sup>1,4,G</sup> **8,90 €**  
Vanilleeis, Amarenaeis, Krokant, Schlagsahne und Amarenasoße  
*Amarena Tub – vanilla ice cream, chopped and caramelized nuts, amarena sauce and whipped cream*
- Schwarzwälder Kirschbecher** <sup>1,4,G</sup> **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** <sup>1,4,G</sup> **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** <sup>1,4,G</sup> **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

<b>Eisschokolade XL</b> <small>1,4,G</small> Trinkschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Iced Chocolate XL - Drinking Chocolate with vanilla ice and whipped cream</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Eiskaffee XL</b> <small>1,4,G</small> Espresso mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Iced Coffee XL – Espresso with of vanilla ice cream and whipped cream</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Pflaumenstreuselkuchen</b> mit Sahne <small>1,6,A,C,G</small> <i>Plum crumble cake with cream</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Aprikosen-Käsekuchen</b> mit Sahne <small>1,6,A,C,G</small> <i>Apricot cheesecake with cream</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Heidelbeerpuddingkuchen</b> mit Sahne <small>1,6,A,C,G</small> <i>Blueberry pudding cake with cream</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Apfelgriespuddingkuchen</b> mit Sahne <small>1,6,A,C,G</small> <i>Apple semolina pudding cake with cream</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne <small>1,6,A,C,G</small> <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream and cream</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Schokoladen Soufflé</b> <small>1,6,A,C,G</small> mit schmelzendem Kern, Vanilleeis und Sahne <i>Chocolate soufflé with melting center, vanilla ice cream and whipped cream</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Kaiserschmarren</b> mit hausger Vanillesauce u. Preiselbeeren <small>1,6,A,C,G</small> In der Pfanne serviert <i>Kaiserschmarren with homemade vanilla sauce and cranberries, served in a pan</i>	<b>14,90 €</b>



# 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 ursprünglichem 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*

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



# 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 €

### 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 !**

## **Spirituosen**

### **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 !**

## **Original Glück-Auf Limonade**

**Limonade**

### **HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADE**

**Mit frischen Früchten, Agavendicksaft und reinem Bio-Fruchtzucker**

*With fresh fruit, agave syrup and pure organic fructose*

**OHNE**

**Farbstoff, Aromastoff, Konservierungsstoff, Industriezucker**

*WITHOUT coloring, flavoring, preservative, refined sugar*

<b>Himbeer-Zitrone</b> <i>Raspberry-Lemon</i>	0,25 l	4,90 €
<b>Holunderblüten &amp; Zitronenmelisse</b> <i>Elderflowers and lemon balm</i>	0,25 l	4,90 €
<b>Pfirsich</b> <i>Peach</i>	0,25 l	4,90 €
<b>Inwer-Minze-Limette</b> <i>Ginger, mint, lime</i>	0,25 l	4,90 €
<b>Zitrone-Limette</b> <i>Lemon-Lime</i>	0,25 l	4,90 €
<b>Orange</b> <i>Orange</i>	0,25 l	4,90 €
<b>Grapefruit</b> <i>Grapefruit</i>	0,25 l	4,90 €



Das Leben ist schön !

## Cocktaïlkarte

### Cocktaïls

<b>Caipi</b> 14,1% Alk. vol. Cachaca, Limetten-Likör, Rohrzucker, Limettensaft, Eis <i>Cachaca, lime liqueur, cane sugar, lime juice, ice</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Mojito</b> 14,1% Alk. vol. Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze, Eis <i>White rum, lime-mint liqueur, lemon juice, lime juice, fresh mint, ice</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Wild Passion Fruit</b> 8,0% Alk. vol. Weißwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze, Eis <i>White wine, passion fruit syrup, passion fruit juice, lime juice, fresh mint, ice</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Pink Grapefruit</b> 8,0% Alk. vol. Weißwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, Guarana-Extrakt, frische Grapefruit, Eis <i>White wine, pink grapefruit juice, lemon juice, orange juice, guarana extract, fresh grapefruit, ice</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Espresso Martini</b> 14,1 Alk. vol. Espresso, Kahlúa, Vodka <i>White rum, lime-mint liqueur, lemon juice, lime juice, fresh mint, ice</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Pornstar Martini</b> 14,1 Alk. vol. Maracuja, Limette, Vanille, Vodka, echte Maracujakerne, Cidre, Eis <i>Passion fruit, lime, vanilla, vodka, real passion fruit seeds, cider, ice</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Hugo</b>	<b>0,25 l</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Aperol Sprizz</b>	<b>0,25 l</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Bergstadt Rausch</b> Heidelbeerlikör und Prosecco	<b>0,25 l</b>	<b>9,90 €</b>



**Das Leben ist schön !**

## **Bier und Softgetränke**

Beer and soft drinks

### **FASS- UND FLASCHENBIERE**

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Glück Auf vom Fass</b> hell oder dunkel <sup>A3</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Alsterwasser mit Zitrone</b> <sup>A3</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Alsterwasser Alkoholfrei</b> <sup>A3</sup>		<b>5,90 €</b>
<b>Krombacher Hefeweizen</b> <sup>A3</sup>		<b>5,90 €</b>
<b>Schöfferhofer Kristallweizen</b> <sup>A3</sup>		<b>5,90 €</b>
<b>Krombacher Hefeweizen dunkel</b> <sup>A3</sup>		<b>5,90 €</b>
<b>Krombacher Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>A3</sup>		<b>5,90 €</b>
<b>Schöfferhofer Grape</b> <sup>A3</sup>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Krombacher Pilsener alkoholfrei</b> <sup>A3</sup>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Vita Malz</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>

### **BIER UND SOFTGETRÄNKE**

<b>Coca Cola</b> normal oder light <sup>1,6</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Orangenlimonade</b> <sup>1,6</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>1,6</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1,6</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Apfelschorle</b> <sup>1,6</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Apfelsaft</b> <sup>3</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Tafelwasser Eine heimische Quelle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Tafelwasser Eine heimische Quelle</b>	<b>0,75 l</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Orangensaft</b> <sup>3</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>9</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Bitter Lemon</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>9</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>3,30 €</b>