

Handwerkliche Kochkunst

Herzlich willkommen in unserer Bar

1899

Kleinigkeiten

GROßER SALATTELLER

Himbeeressigdressing, geröstete Sonnenblumenkerne, Radieschen-Sprossen
mit gebratenen Champignons 9,90 € / als größere Portion 11,90 €
mit Geflügelstreifen 13,90 €
mit gebackenem Hirtenkäse 13,90 €
mit Rumpsteak 24,80 €

GEKOCHTES EI UND RAUHLACHS

mit Frankfurter Grüner Sauce auf Blattsalaten und Brotcroutons
11,50 € / als größere Portion mit Röstkartoffeln 16,50 €

FLAMMKUCHEN „BAR 1899“

mit Kirschtomaten und Champignons, Sauerrahm und Zwiebeln
10,90 € / mit hauchdünnem Küstenschinken 12,90 €

Suppen

CURRY-JOGHURTCREMESUPPE

6,50 € / als große Tasse mit Brotkorb 8,50 €

SPARGEL-KOKOSNUSS-SUPPE

mit krossem Bauern-Speck
6,90 €
als große Tasse mit kleinem Brotkorb
8,90 €

Handwerkliche Kochkunst

Fisch & Fleisch

CURRYWURST

mit hausgemachtem Gin-Ketchup „father & son“,
grünem Thai-Curry und Dicken Fritten

9,90 €

SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL

mit Pilzrahmsauce, Pommes und Salat

17,50 €

GEBRATENE POULARDENBRUST

mit Kokosnuss-Bananen-Kruste auf Curry-Joghurtsauce,
mit Reis und Salatteller

18,50 €

SCHWEINEFILETSPITZEN

mit Weinbrand flambiert in einer Pilzrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und Salat

18,50 €

SEEWOLFFILET IN EIHÜLLE

mit Mandeln gebraten, auf Gemüseallerlei, dazu eine Rieslingsauce
und Kräuterkartoffeln

22,90 €

CUXHAVENER FISCHFEINGERICHT

Edelfischfiletwürfel, Nordseekrabben in Spargel-Genusssauce, Spargelstücke,
Kirschtomaten und Zucchini, dazu ein Salatteller und Reis

22,90 €

RUMPSTEAK MIT GRILLPFEFFER GEBRATEN (230 G)

mit mediterraner Kräuterbutter, Gin-Ketchup „father & son“, Fritten und
Rauchpaprika, dazu ein Salatteller

25,50 €

Handwerkliche Kochkunst

Vegetarisch

GNOCCIA LA ROMANA
auf Tomaten-Paprika-Kompott mit Bärlauch-Pesto
16,90 €

Dessert

ROTE GRÜTZE mit Schlagsahne oder Vanilleeis
5,50 €

SOLVEIGS AZUBI-PRÜFUNGSDESSERT
Bayerische Creme mit Erdbeer-Granité, Saaner Bretzeli und Knusperminze
7,90 €

PFEFFERMINZHALBGEFRORENES an warmer Schokoladensauce
7,90 €

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 3,30 €
DOPPELTER ESPRESSO 4,90 €
CAPPUCCINO 3,80 €
MILCHKAFFEE 4,50 €
LATTE MACCHIATO 3,80 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

TASSE KAFFEE mit Bananenlikör und geschlagener Sahne
6,50 €

Handwerkliche Kochkunst

Biere

RATSHERRN
PILS

3,30 € (0,3 l vom Fass)

RATSHERRN
ROTBIER

3,30 € (0,3 l vom Fass)

RATSHERRN
ZWICKEL

3,30 € (0,3 l vom Fass)

ALSTER

3,30 € (0,3 l vom Fass)

RATSHERRN
SAISONBIER

3,30 € (0,3 l / Flasche)

MAISEL'S WEISSE
WEIZENBIER

4,50 € (0,5 l / Flasche)

MAISEL'S WEISSE
ALKOHOLFREI

4,50 € (0,5 l / Flasche)

JEVER FUN
ALKOHOLFREI

3,30 € (0,33 l / Flasche)

Handwerkliche Kochkunst



Weißwein-Schoppen

2015ER
RIESLING „VIER JAHRESZEITEN“
PFALZ
dezente Frucht
harmonisch pikant
halbtrocken
Glas 5,50 € (0,2 l)

2015ER
STEITZ GRAUBURGUNDER
RHEINHESSEN
ausgewogener Weißwein
wenig Säure
trocken
Glas 6,90 € (0,2 l)

2015ER
RIESLING REICHSGRAF VON KESSELSTATT
MOSEL
klare Frucht
reintöniges Rieslingbouquet
trocken
Glas 6,40 € (0,2 l)

Handwerkliche Kochkunst

Rotwein-Schoppen

2016ER

LEIMENER MANNABERG

BADEN

Portugiese, süffig, harmonisch

halbtrocken

Glas 5,10 € (0,2 l)

2013ER

SONATE NR. 1

BADEN

Cuvée aus Schwarzriesling, Lemberger und Dornfelder

feinherb

Glas 5,90 € (0,2 l)

2015ER

WEINGUT HUMMEL

REGENT

rote Früchte, Blaubeere, Brombeere

trocken

Glas 8,70 € (0,2 l)

2016ER

INCOGNITO

PFALZ

Cuvee aus Dornfelder, Merlot und Regent

trocken

Glas 6,80 € (0,2 l)