



V I E L M E E R

K Ü H L U N G S B O R N



SO VIEL IST SICHER-  
REISEN TUT IMMER GUT.

*Voltaire*



*Willkommen am Meer...*





DAS MEER IST KEINE LANDSCHAFT,  
ES IST DAS ERLEBNIS DER EWIGKEIT.

*Thomas Mann*

---

## STARTER

---

- Meersalzkartoffeln** 11,50 €  
Drillinge frisch aus dem Ofen  
mit Kräutercreme und hausgemachter Mojo
- Gebackener Ziegenkäse** 16,50 €  
auf Rote Bete-Carpaccio mit Honig-Paprika-Dipp,  
karamellisierten Walnüssen & Trüffel-Ciabatta
- Beef-Tatar** 15,90 €  
vom Uckermärker Rind mit Miso-Crème,  
Wasabinüssen, gebackener Kaper & Röstbrot
- Vitello!** 15,90 €  
Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème,  
Gurkenchutney, Senfkaviar, Röstbrot
- Crispy Shrimps** 15,90 €  
Knusprige Garnelen im Tempuramantel  
mit Asia-Mayo, Wasabisesam & Limette
- Back-Hähnchen "Karaage"** 16,90 €  
Zartes Fleisch aus der Oberkeule, knusprig  
ausgebacken auf Erdnusspinat mit Teriyakijus,  
Miso-Aioli & Schnittlauch
- VIELMEER Tapas** 24,90 €  
Gegrillte Garnelen & Pimentos mit Meersalzflöcken,  
fein angemachtes Beef-Tatar vom Uckermärker Rind  
gebackener Ziegenkäse & ofenfrisches Baguette

---

## SUPPKULTUR

---

- Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis** 10,90 €  
klassisch mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen  
& Baguette
- Karibische Fischsuppe** 12,90 €  
Unser Klassiker mit Fisch & Meeresfrüchten,  
Banane, Ananas, Curry & geröstetem Kokos  
Seit 2005 auf unserer Speisekarte!

---

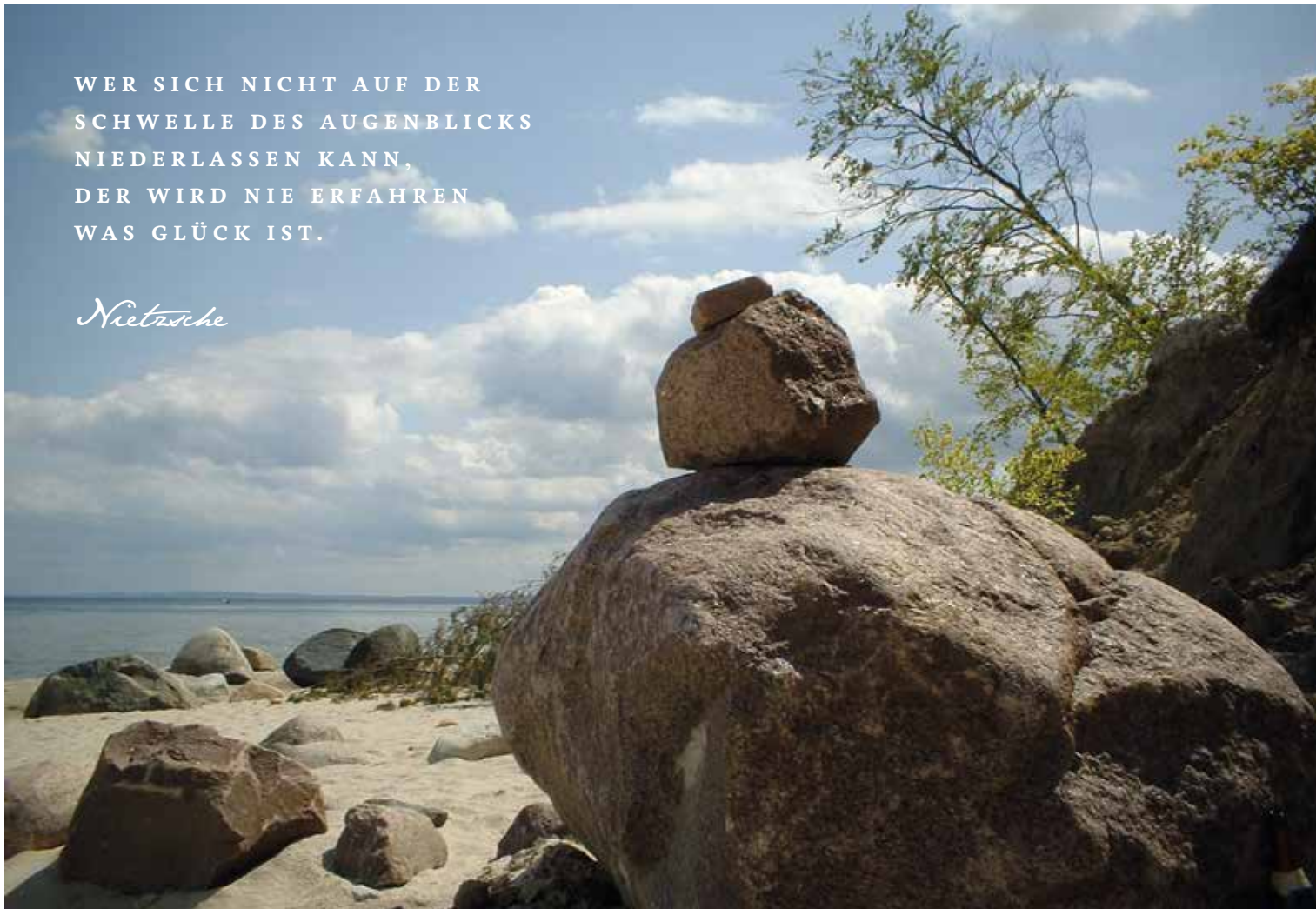
## KLASSIKER

---

- Backfisch »Royal«** 21,90 €  
vom Seelachs - mit Limette & Meersalzflöcken,  
knusprigen Pommes, Sauce Tartare & kleinem Salat
- VIELMEER Burger** 20,50 €  
Uckermärker Beef, Brioche-Bun, Tomate,  
rote Zwiebel, Cheddar, weiße Barbecuesauce  
mit Pommes Frites & Trüffelmayo
- Wiener Kalbsschnitzel** 29,90 €  
knusprig paniert - mit Kartoffel-Gurkensalat,  
Wildpreiselbeeren & Wiener Garnitur

WER SICH NICHT AUF DER  
SCHWELLE DES AUGENBLICKS  
NIEDERLASSEN KANN,  
DER WIRD NIE ERFAHREN  
WAS GLÜCK IST.

*Nietzsche*



## HAUPTSACHEN

<b>Das Senf-Ei</b> Freiland-Eier vom Hof Bredenkamp in Bastorf, Senfrahmsauce, getrüffeltes Kartoffelpüree, Rote Bete, Spinat & Röstzwiebeln	19,90 €	<b>Wok-Huhn</b> Knusprig gebackenes Hähnchen auf frischem Wokgemüse mit Edamame, Jasminreis, Erdnuss-Saté & Koriander	24,50 €
<b>Summer Bowl<sup>vegan</sup></b> Avocado, Mango, Rotkraut & Edamame auf mariniertem Reis mit Chilimayo & Pankocrunch	15,50 €	<b>Baby Back Ribs (ca. 450g)</b> Saftige Spareribs vom Kräuterschwein mit Honey-Barbecue-Marinade, Pimentos, Kirschtomaten & grillierter Avocado	24,90 €
dazu: vegane Teriyaki-Filetstreifen gebackene Garnelen knuspriges Hähnchen	+7,00 € +7,50 € +7,50 €	<b>Zwiebelrostbraten</b> geschmortes Roastbeef in kräftiger Zwiebelsauce mit sautiertem Marktgemüse, Gemüsechips & Kartoffel-Kräuterpüree	27,90 €
<b>Frische Miesmuscheln</b> im Weißwein-Sauerrahmsud mit Gemüse-Julienne, knusprigen Pommes oder Baguette	23,90 €	<b>Tranchierte Gänsebrust</b> auf Rahmwirsing mit glasierten Maronen, Kartoffelklößen mit Pankocrumble & herzhafter Bratensauce	29,90 €
<b>Lachsfilet "Teriyaki"</b> auf der Haut gebraten mit frischem Wokgemüse, Edamame, Jasminreis, geröstetem Sesam & Beurre Blanc	26,50 €	<b>Halbe ofenfrische Flugente</b> sous-vide gegart & knusprig gebacken mit Apfelrotkohl, Spinatknödeln & Honig-Portweinjus	32,90 €
<b>Der König der Ostsee</b> Kabeljaufilet mit Pfifferlingskruste, Rahmwirsing, Kräuter-Kartoffelpüree & Pommery-Senfsauce	29,00 €		





MAN VERSTEHT NUR  
WAS MAN LIEBT.

*Marc Chagall*

## NACHTISCH

- Crème Brûlée** 11,90 €  
von der Tonkabohne  
mit Erdbeer-Sorbet  
& Spekulatius-Crumble
- Hot-Chocolate  
Törtchen** 11,90 €  
mit marinierten Kirschen,  
Vanilleeis & Haselnusskrokant
- Kaiserschmarrn** 14,90 €  
frisch aus der Pfanne mit  
Rum, Rosinen, Vanilleeis  
& Zwetschgenröster

## KUCHEN & CO.

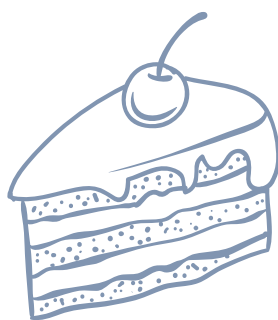
- Ofenfrischer  
Streuselkuchen** 4,50 €  
mit Apfel
- Apfelstrudel** 7,50 €  
mit Vanillesauce,  
Rosinen & Sahne
- Hausgebackene  
Waffel** 7,50 €  
mit Vanilleschaum  
& Sahne

## FLÜSSIGES DESSERT

- Café Bruno** 7,90 €  
Doppelter Espresso &  
Licor43 auf Eis
- Espresso Martini** 9,90 €  
Espresso, Absolut Vodka,  
Kahlua Kaffeelikör
- Deadhead Dark  
Chocolate** 2cl 4,50 €  
Mexikanischer Rum –  
verfeinert mit geröstetem  
Kakao

## EISCREME

- Aus der IceGuerilla  
Eismanufaktur  
in Beeskow** je Kugel 2,50 €  
Meister-Vanille  
Edelmond-Schokolade  
Erdbeer-Sorbet



DAS LEBEN IST KURZ.  
BRICH DIE REGELN, VERZEIHE SCHNELL,  
KÜSSE LANGSAM, LIEBE WAHRHAFTIG,  
LACHE HEMMUNGSLOS UND BEDAURE  
NIEMALS ETWAS, DAS DICH ZUM  
LÄCHELN GEBRACHT HAT.

*Mark Twain*

## SPARKLING

<b>Prosecco Col Sandago</b> Spumante DOC	0,1 0,75	7,00 € 45,00 €
<b>Chandon Garden Spritz</b> Sparkling Wine Bitter Aperitif	0,15 0,75 1,5	9,90 € 49,00 € 89,00 €
<b>Wildbacher Brut Rosé</b> Spumante VSQ	0,75	47,50 €
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial	0,375 0,75	49,00 € 95,00 €
<b>Moët &amp; Chandon</b> Ice Impérial	0,75 1,5	115,00 € 210,00 €
<b>Moët &amp; Chandon</b> Ice Impérial Rosé	0,75	119,00 €
<b>Ruinart</b> Brut Rosé	0,75	125,00 €
<b>Dom Pérignon Vintage</b> Luminous Label	0,75	265,00 €

## APÉRO

<b>Aperol Spritz</b> Aperol gespritzt mit Prosecco	9,00 €
<b>Sarti Spritz</b> Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette	9,50 €
<b>Sanddorn Spritz</b> Andalö Sanddornlikör, gespritzt mit Prosecco	9,50 €
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Zitrone, Minze	9,50 €
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Limette, Minze & Prosecco	9,50 €
<b>Hugo Black</b> Schwarze Johannisbeere, Limette, Minze & Prosecco	9,90 €
<b>Pink Spritz</b> Gordons Pink Gin, Zitronenlimonade & Prosecco	9,90 €

WENN DU EIN SCHIFF BAUEN WILLST,  
DANN TROMMLE NICHT MÄNNER ZUSAMMEN,  
UM HOLZ ZU BESCHAFFEN, AUFGABEN ZU VERGEBEN  
UND DIE ARBEIT EINZUTEILEN, SONDERN LEHRE  
DIE MÄNNER DIE SEHNSUCHT NACH DEM WEITEN,  
ENDLOSEN MEER.

*Antoine de Saint-Exupéry*

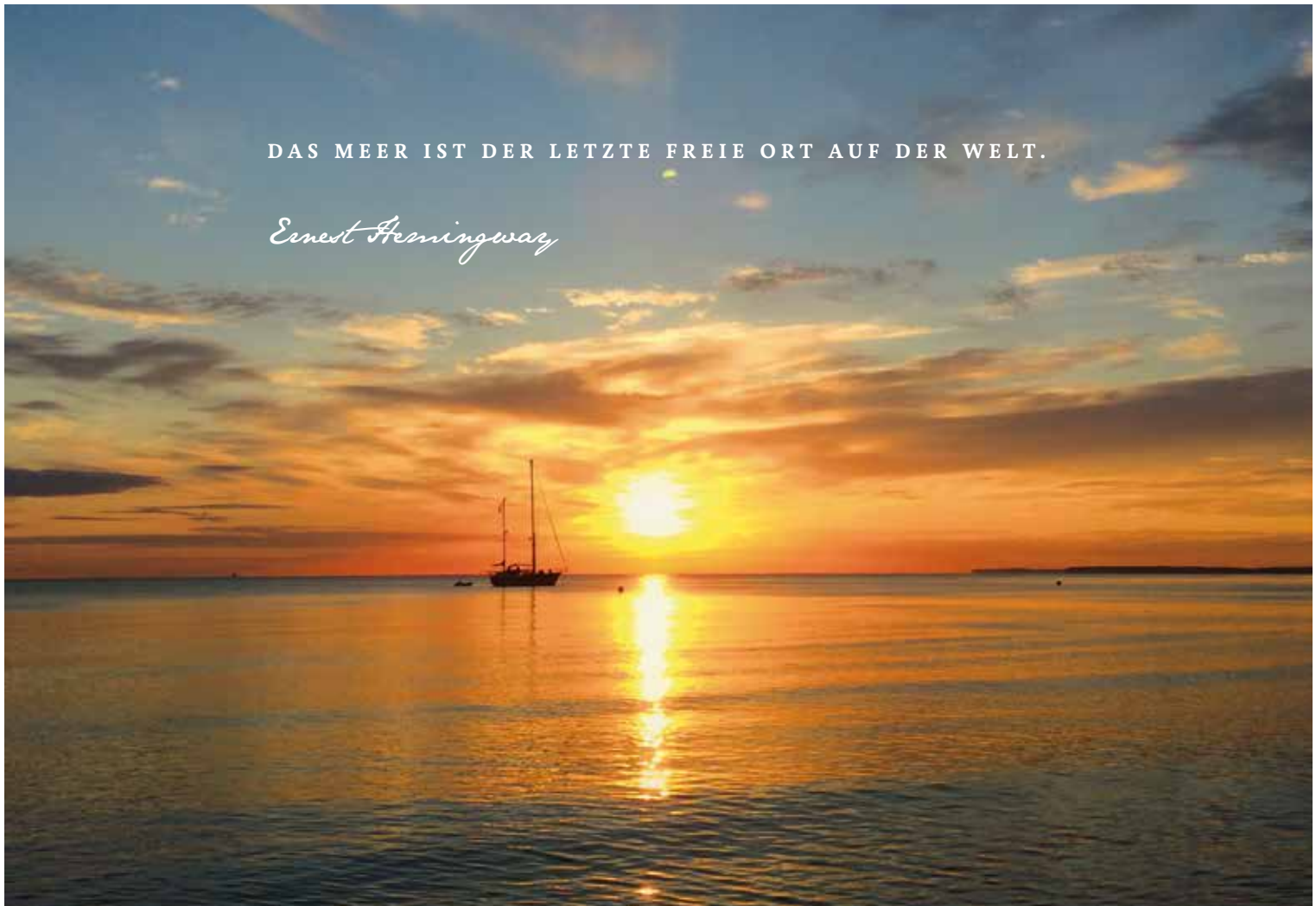


## WEISSWEINE

<b>VIELMEER Hafenliebe</b> <i>Riesling / Ellermann-Spiegel / Pfalz</i> Typisch Riesling: Duftig, frisch, leicht mineralisch. Aromen von saftigem Pfirsich & reifer Aprikose.	0,2 9,00 € 0,75 32,00 €	<b>Kaitui</b> <i>Sauvignon Blanc / Markus Schneider / Pfalz</i> Exotische Stachelbeer- & Grapefruit-Aromen, dezente Kräuternoten, intensiv im Abgang	0,75 44,00 €
<b>Pinot Grigio</b> <i>Cantina di Custoza / Venezien / Italien</i> Ein Wein der „Dolce Vita“ an die Ostsee bringt. Feine Exotik & angenehme Säure	0,2 8,50 € 1,0 39,00 €	<b>Lugana</b> <i>Turbiana / Cà dei Frati / Italien</i> Knackige Frische, leidenschaftlich & fein strukturiert. Ein toller Begleiter zur leichten Küche.	0,75 47,00 €
<b>Aufwind</b> <i>Grauburgunder / Th. Hensel / Pfalz</i> Frische Exotik in der Nase & gute Frucht-Säure-Balance	0,75 36,00 €	<b>Chardonnay</b> <i>Terrazas de los Andes / Mendoza / Argentinien</i> Fruchtbetontes Bouquet von reifen Pfirsichen & Aprikosen. Durch die Fasslagerung komplex und weich im Charakter.	0,75 42,00 €
<b>Landpartie</b> <i>Bio-Cuvée / Riegel / Rheinhessen</i> Bereitet unbeschwertes Vergnügen: Fruchtig, süffig, wenig Säure	0,75 33,00 €	<b>Am Berg – Grüner Veltliner</b> <i>Bernhard Ott / Wagram / Österreich</i> Ein lässiger Veltliner: Elegant, unkompliziert & stur auf Qualitätsschiene unterwegs.	0,75 49,00 €
<b>Einstern*</b> <i>Weißburgunder / Markus Molitor / Mosel</i> Eleganter & ausgewogener Pinot Blanc von den berühmten Schiefer-Steillagen der Mosel. Exzellent zum Fisch!	0,75 49,00 €	<b>Cloudy Bay</b> <i>Sauvignon Blanc / Marlborough / Neuseeland</i> Fruchtiges Bukett von Zitrus- & Grapefruitaromen, feine mineralische Noten, lange anhaltendes Finale. Ein Sauvignon Blanc zum Verlieben!	0,75 55,00 €

DAS MEER IST DER LETZTE FREIE ORT AUF DER WELT.

*Ernest Hemingway*



## ROSÉWEINE

<b>„Windrosé“ VIELMEER Edition</b>	0,2 9,50 €
<i>Ellermann-Spiegel / Pfalz</i>	0,75 33,00 €
Saftig, spritzig & elegant. Aromen von Erdbeere & Feigen.	
<b>Studio by Miraval</b>	0,75 39,00 €
<i>Château de Miraval / Côtes de Provence</i>	1,5 74,00 €
Urlaubsfeeling mit einem Hauch von Hollywood: feinfruchtig, moderate Säure, passt für jeden Anlass!	
<b>Rosa dei Frati</b>	0,75 47,00 €
<i>Cà dei Frati, Lombardei</i>	
Erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Feinruchtig & mineralisch, gut eingebundene Säure	
<b>AIX Rosé</b>	0,75 44,00 €
<i>Maison Saint AIX / Coteaux d'Aix-en-Provence</i>	1,5 84,00 €
Inspirierend & knackig, dezente Süße & Säure.	
Ein Rosé par excellence!	3,0 164,00 €
	6,0 320,00 €
<b>Rock Angel</b>	0,75 49,00 €
<i>Château d'Esclans / Côtes de Provence</i>	1,5 94,00 €
Ausgewogen, belebende Frische. Subtile Mineralität & reiche Frucht.	
<b>Château Galoupet - Cru Classé -</b>	0,75 65,00 €
<i>Château Galoupet / Côtes de Provence</i>	
Fantastische Balance & samtige Frucht. Ein weltweit geschätzter Spitzenrosé	

## ROTWEINE

<b>Bordeaux</b>	0,2 9,00 €
<i>Chateau La Freynelle / Bordeaux / Frankreich</i>	0,75 32,00 €
Fruchtig & aromatisch mit harmonischer Tanninstruktur	
<b>Tempranillo „Pi“</b>	0,2 11,00 €
<i>Bodegas Langa / Calatayud / Spanien</i>	0,75 39,00 €
Ein eleganter Tempranillo mit viel schwarzer Beerenfrucht und saftigen Tanninen.	
<b>Black Print</b>	0,75 42,00 €
<i>Markus Schneider / Pfalz</i>	1,5 80,00 €
Unkompliziert & anspruchsvoll zugleich. Üppiges Bukett von Kirsche & Cassis mit langem Nachhall.	
<b>The Chocolate Block</b>	0,75 59,00 €
<i>Boekenbouts kloof / Südafrika</i>	
Ein Juwel Südafrikas: Vielschichtige Aromen von dunkler Schokolade & reifen, roten Früchten	
<b>Alexander vs. THE HAM FACTORY</b>	0,75 65,00 €
<i>Casa Rojo / Ribera del Duero</i>	
Coole Flasche, Power-Wein! Wunderbar kraftvoll, reif & trotz seiner muskulösen Opulenz, bestens ausbalanciert	





DAS ALTER IST WIE DIE WOGGE IM MEER.  
 WER SICH VON IHR TRAGEN LÄSST,  
 TREIBT OBENAUF. WER SICH DAGEGEN  
 AUFBÄUMT, GEHT UNTER.

*Gestrand von Le Fort*



## APERITIF

<b>Negroni</b>	9,90 €
Tanqueray Gin, Campari, Martini rosso, Orange	
<b>Aperol Sour</b>	9,50 €
Aperol, Orangensaft, Zuckersirup, Zitronensaft	
<b>Rossini</b>	9,00 €
Prosecco mit Erdbeerpüree	
<b>Lillet White Peach</b>	9,90 €
Lillet Rosé, White Peach, Orange & Beeren	
<b>Lillet Wild Berry</b>	9,90 €
Lillet Blanc, Wild Berry, Orange & Beeren	
<b>VIELMEER Fee</b>	11,00 €
Triple Sec, Gin, Peach Tree, Prosecco & Hibiskusblüte	

## SHORT DRINKS

<b>Amaretto Sour</b>	9,50 €
Amaretto, Apfelsaft, Zucker, Zitrone, Zimt	
<b>The Great Gatsby</b>	9,50 €
Absolut Vodka, Lillet Blanc, Pink Grapefruit, Rosmarin	
<b>Whiskey Sour</b>	9,50 €
Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Rhabarber Gin Sour</b>	9,90 €
Rhubarb Gin, Sake, Apfelsaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Pisco Sour</b>	10,90 €
Barsol Pisco Quebranta, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Aromatic Bitters	
<b>Thomas P.</b>	10,90 €
Ron Botucal, Limette, Zuckersirup, Aromatic Bitters, Golden Falernum	

## MOCKTAILS

<b>Venezia-No</b>	8,90 €
Italian Bitter Aperitif, Orange, Scavi & Ray Alkoholfrei	
<b>Hugo Light</b>	8,90 €
Holunderblüte, Limette, Minze, Scavi & Ray Alkoholfrei	
<b>Crodino Spritz</b>	8,90 €
Crodino Aperitivo, Soda, Orange	
<b>O'Pomelo</b>	9,90 €
Tanqueray alkoholfrei, Martini Floreale, Limettensaft, Grapefruit, Meersalz	
<b>VirGin-Tonic</b>	11,50 €
Seedlip Spice 94, Thomas Henry Botanical Tonic	
<b>Coconut Beach</b>	9,90 €
Undone No. 1 Not Rum, Ananas, Sahne, gerösteter Kokos	

VIEL ZU SPÄT BEGREIFEN VIELE,  
DIE VERSÄUMTEN LEBENSZIELE.  
FREUDE, SCHÖNHEIT DER NATUR,  
GESUNDHEIT, REISEN UND KULTUR.  
DARUM MENSCH, SEI ZEITIG WEISE.  
HÖCHSTE ZEIT IST'S: REISE, REISE!

*Wilhelm Busch*

## GIN & TONIC

<b>Hendrick's</b> <i>Schottland Dry Gin (7cl)</i> Thomas Henry Tonic Water	14,00 €
<b>Malfy Blood Orange</b> <i>Distilled Italian Gin (7cl)</i> Thomas Henry Tonic Water	14,00 €
<b>Malfy Rosa</b> <i>Distilled Italian Gin (7cl)</i> Thomas Henry Tonic Water	14,00 €
<b>Gin Mare</b> <i>Mediterranean Gin (7cl)</i> Thomas Henry Botanical Tonic	14,50 €
<b>Gin Sul</b> <i>Hamburg Dry Gin (7cl)</i> Thomas Henry Botanical Tonic	14,50 €
<b>Brockmans</b> <i>England Premium Gin (7cl)</i> Thomas Henry Botanical Tonic	15,00 €
<b>VIELMEER</b> <i>Golden Gin (7cl)</i> Thomas Henry Tonic Water	15,00 €

## CLASSICS

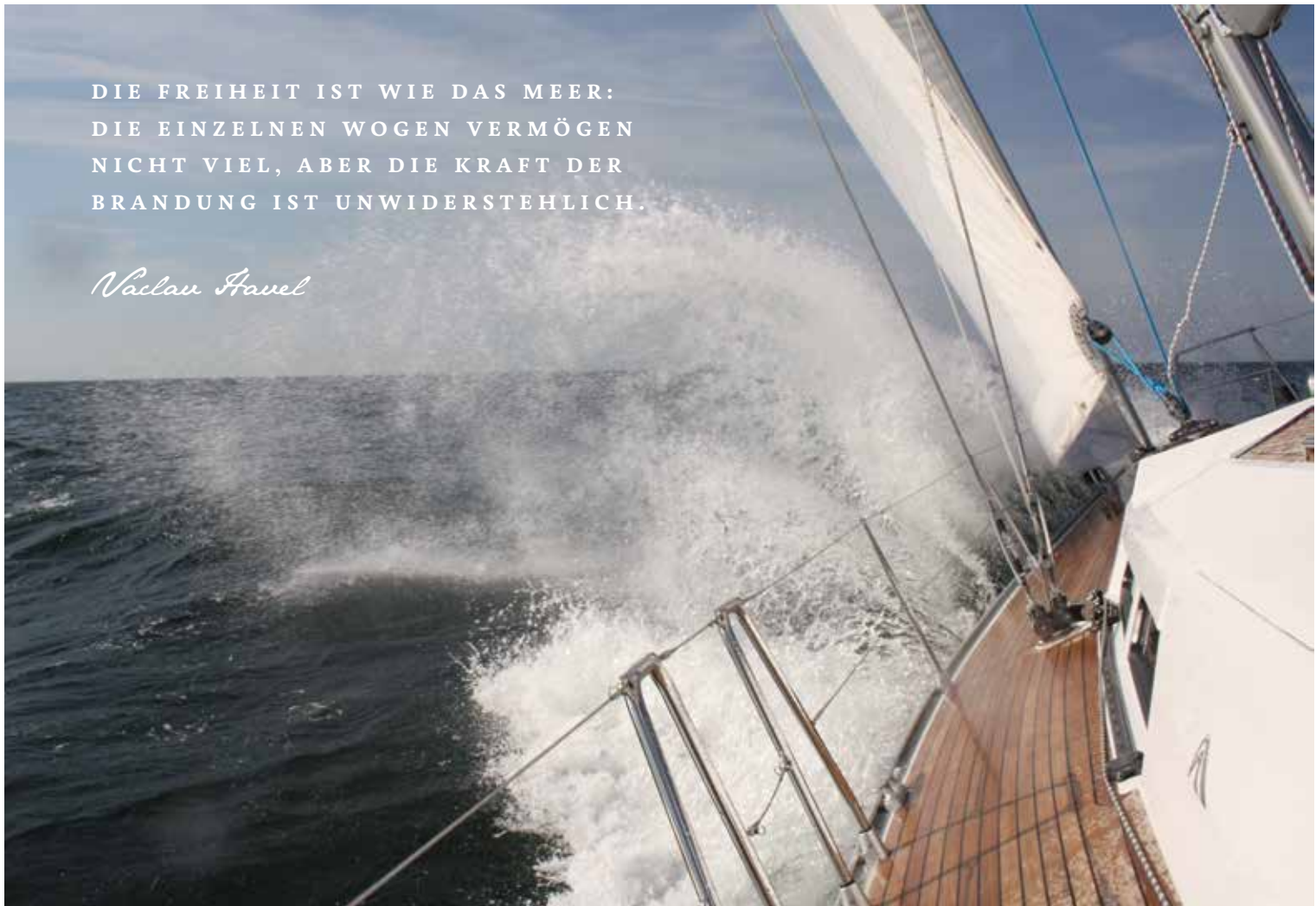
<b>Rucola Island</b> Absolut Vodka, Maracujasaft, Cocossirup, frischer Rucola	9,90 €
<b>Berry Gin Fizz</b> Brockmans Gin, Zitrone, Zucker, Sodawasser	9,90 €
<b>Espresso Martini</b> Absolut Vodka, Kahlua Kaffeelikör, frischer Espresso	9,90 €
<b>Moscow Mule</b> Original Smirnoff Vodka, Limettensaft, Gurke & Ginger Beer	9,90 €
<b>Blaubeer Mojito</b> Havana Añejo 3 Años, Blaubeeren, Limette, Blaubeersirup, frische Minze	9,50 €
<b>Frozen Erdbeer Daiquiri</b> Havana Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Erdbeerpüree & crushed ice	10,90 €

## CARIBBEAN

<b>Piña Colada</b> Havana Club Rum, Captain Morgan Dark Rum, Cocos, Sahne, Ananassaft	10,90 €
<b>Strawberry Colada</b> Havana Club Rum, Cocos, Sahne, Ananassaft & Erdbeerpüree	10,90 €
<b>Sex on the Beach</b> Absolut Vodka, Peach Tree, Zitronensaft, Cranberry- & Maracujasaft	11,00 €
<b>VIELMEER Punch</b> Havana & Captain Morgan Dark Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	11,50 €
<b>Mai Tai</b> Viel Rum, Triple Sec, Mandel, Orangen-, Limetten- & Ananassaft	13,50 €
<b>Long Island Iced Tea</b> Gin, Tequila, Vodka, Rum, Triple Sec, Limettensaft, Cola	14,90 €

DIE FREIHEIT IST WIE DAS MEER:  
DIE EINZELNEN WOGEN VERMÖGEN  
NICHT VIEL, ABER DIE KRAFT DER  
BRANDUNG IST UNWIDERSTEHLICH.

*Vaclav Havel*



---

## BIER VOM FASS

---

<b>Rostocker Pils</b>	0,3	4,20 €
<b>Rostocker Dunkel</b>	0,3	4,30 €
<b>Rostocker Zwickel</b>	0,3	4,30 €
<b>Schöfferhofer Weizen naturtrüb</b>	0,5	5,50 €
<b>Alster/Radler naturtrüb</b>	0,3	3,90 €



---

## CRAFT BEER

---

<b>1664 Blanc</b>	0,334	4,70 €
Wheat Beer / Kronenbourg, Elsass		
<b>Atlantik Ale</b>	0,33	4,90 €
Pale Ale / Störtebeker Braumanufaktur		
<b>Punk IPA</b>	0,33	4,90 €
India Pale Ale / BrewDog Berlin		

---

## ALKOHOLFREI

---

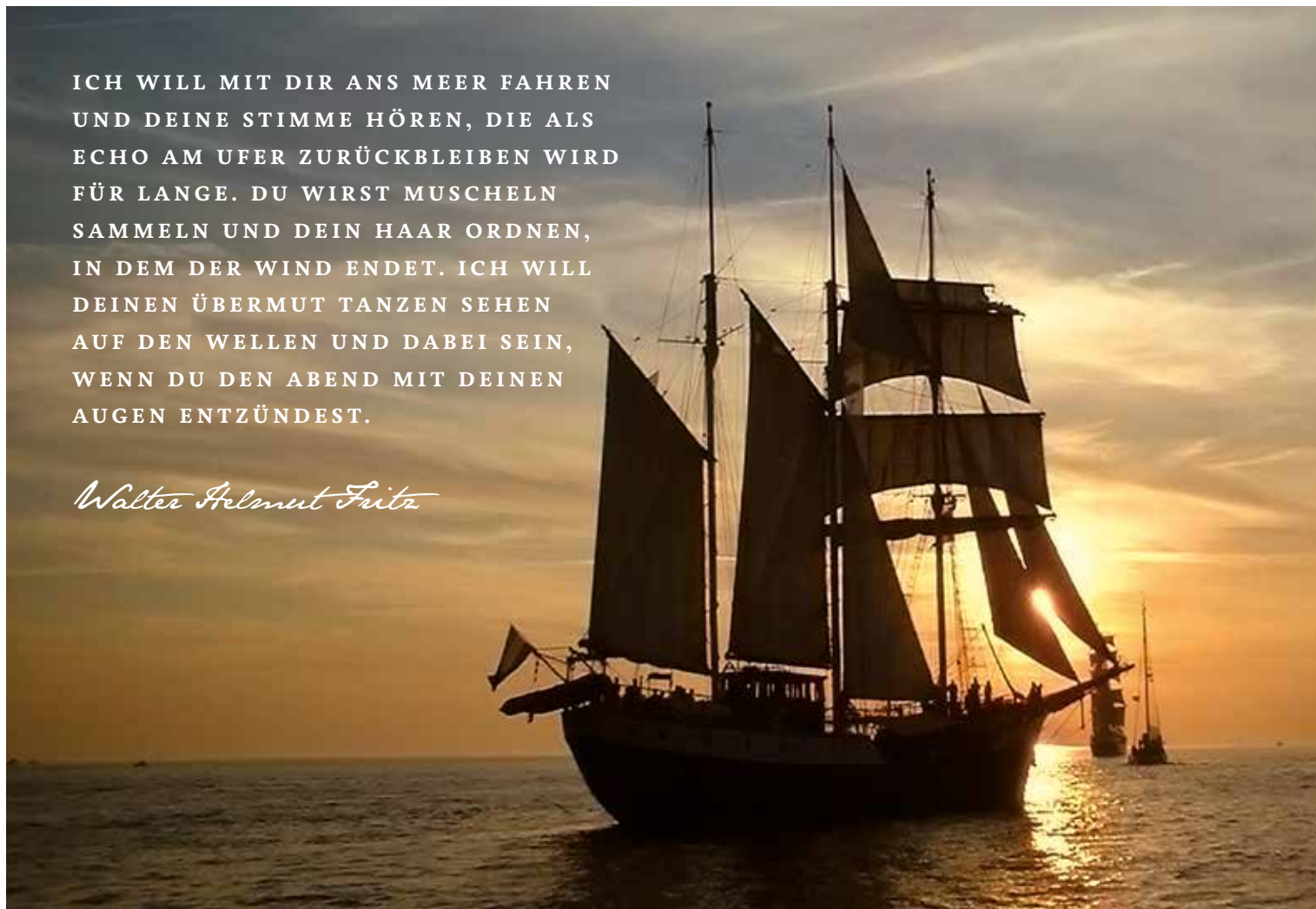
<b>Jever Fun</b>	0,33	4,10 €
Alkoholfrei		
<b>Störtebeker Frei-Bier</b>	0,33	4,80 €
Alkoholfrei, Bio		
<b>Schöfferhofer</b>	0,5	5,20 €
Alkoholfrei		
<b>Jever Fun Lemon</b>	0,33	4,10 €
Radler alkoholfrei		

---

---

ICH WILL MIT DIR ANS MEER FAHREN  
UND DEINE STIMME HÖREN, DIE ALS  
ECHO AM UFER ZURÜCKBLEIBEN WIRD  
FÜR LANGE. DU WIRST MUSCHELN  
SAMMELN UND DEIN HAAR ORDNET,  
IN DEM DER WIND ENDET. ICH WILL  
DEINEN ÜBERMUT TANZEN SEHEN  
AUF DEN WELLEN UND DABEI SEIN,  
WENN DU DEN ABEND MIT DEINEN  
AUGEN ENTZÜNDEST.

*Walter Helmut Fritz*



## WASSER & SOFT

<b>Güstrower</b>	0,25	3,00 €
<b>Schlossquell</b>	0,75	7,50 €
classic oder still		
<b>Pepsi-Cola</b>	0,3	4,00 €
<b>Coca Cola</b>	0,2	4,00 €
<b>Coca Cola Zero</b>	0,2	4,00 €
<b>7Up</b>	0,3	4,00 €
<b>Mirinda</b>	0,3	4,00 €
<b>Fentimans Rose Lemonade</b>	0,2	4,50 €
<b>Thomas Henry</b>	0,2	4,00 €
Premium Mixer aus Berlin		
<b>Tonic Water</b>		
<b>Botanical Tonic</b>		
<b>Bitter Lemon</b>		
<b>Ginger Ale</b>		
<b>Spicy Ginger</b>		
<b>Red Bull</b>	0,25	4,50 €

## DURSTLÖSCHER

<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,3	5,90 €
<b>Lässig Lemon</b> Limette Minze		
<b>Very Berry</b> Rhabarber Waldfrucht		
<b>Hausgemachter Eistee</b>	0,4	6,00 €
<b>Pura Vida</b> Orange-Zitrone-Earl Grey		
<b>Sonne Asiens</b> Maracuja-Ingwer-Grüner Tee		

## SÄFTE & NEKTARE

<b>Satower Mosterei</b>	0,3	4,00 €
Ananas		
Apfel		
Banane		
Cranberry		
Maracuja		
Orange		
Rhabarber		
Sanddorn		
Sauerkirsche		

*Alle Säfte auch als Schorle*



NUN SÄNFTIGT SICH DIE SEE WIEDER  
UND ATMET MIT DEM BLAUEN TAG,  
UND DURCH DIE AUFERSTANDNEN GLIEDER  
POCHT FRISCHEN BLUTS ERSTARKTER SCHLAG.

WIR SITZEN PLAUDERND SEIT AN SEITE  
UND FÜHLEN UNSER HERZ VEREINT;  
GEWALTIG STREBT DAS BOOT INS WEITE  
UND WIR, WIR AHNEN, WAS ES MEINT.

*Christian Morgenstern*

## CAFÉ & ESPRESSO

<b>Café Crème</b>	3,50 €
<b>Espresso</b>	2,90 €
<b>Espresso double</b>	4,50 €
<b>Affogato al caffè</b>	5,50 €
<b>Flat White</b>	4,80 €
<b>Cappuccino</b>	4,80 €
<b>Milchkaffee</b>	4,80 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,80 €
<b>Vanille Macchiato</b>	5,00 €
<b>Caramel Macchiato</b>	5,00 €
<b>Baileys Macchiato</b>	7,90 €



Für unseren Kaffee nutzen wir ausschließlich  
Bohnen aus Peru & Honduras – fair gehandelt  
& aus zertifiziertem, ökologischem Anbau

Alle Kaffees auch  
mit Hafermilch

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Eiskaffee</b> Bio-Café, Vanilleeis & Sahne	6,90 €
<b>Café Bruno</b> Doppelter Espresso mit Licor43 auf Eis	7,90 €
<b>Espresso Martini</b> Espresso, Absolut Vodka, Kahlua	9,90 €

## RONNEFELDT TEE

<b>Earl Grey</b>	3,90 €
<b>Morgentau Grüntee</b>	3,90 €
<b>Rooibos Cream Orange</b>	3,90 €
<b>Bergkräuter (Bio)</b>	3,90 €
<b>Ayurveda-Kräutertee</b>	3,90 €
<b>Sweet Berries</b>	3,90 €
<b>Frischer Minztee</b>	4,50 €
<b>Frischer Ingwertee</b>	4,50 €

## PUNSCH & SCHOKOLADE

<b>Glühwein</b> + 4cl Rum oder Amaretto	4,00 € +2,50 €
<b>Sanddornpunsch</b> + 4cl Rum oder Amaretto	4,00 € +2,50 €
<b>VIELMEER Glüh-Gin</b> Die ginvolle Glühwein-Alternative	7,90 €
<b>Hausgemachter Eierpunsch</b> mit Eierlikör, Rum & Sahne	8,50 €
<b>Heiße Bio-Schokolade</b>	4,50 €

WIE ANZIEHEND, WIE FESSELND SIND DOCH MEER UND STRAND!  
WIE VERLIERT MAN SICH IN IHRER EINFACHHEIT, JA, IN IHRER LEERE!

*Walt Whitman*



#### VODKA 4cl

<b>Absolut Vodka</b>	6,00 €
<b>Belvedere</b>	7,00 €

#### AQUAVITE 4cl

<b>Mann un Fru</b>	6,60 €
<b>Doppelkorn</b>	6,60 €
<b>Jubilaeums Akvavit</b>	6,00 €
<b>Linie Aquavit</b>	6,00 €

#### OBSTBRÄNDE 4cl

<b>Grappa Marzadro</b>	9,00 €
<b>Schwechower</b> Birne oder Sanddorn	8,00 €

#### LIKÖRE 4cl

<b>Berliner Luft</b>	5,00 €
<b>Sambuca Molinari</b>	7,00 €
<b>Baileys Irish Cream</b>	7,00 €

#### KRÄUTER 4cl

<b>Ramazzotti</b>	6,00 €
<b>Jägermeister Manifest</b>	7,00 €
<b>Roter Hengst</b>	7,00 €

#### COGNAC 4cl

<b>Hennessy V.S.O.P.</b>	10,00 €
--------------------------	---------

#### RUM 4cl

<b>Deadhead</b> Dark Chocolate	9,00 €
<b>Don Papa Baroko</b>	8,00 €
<b>Plantation</b> Barbados XO	10,00 €
<b>Ron Zacapa 23</b>	10,00 €

#### WHISKEY 4cl

<b>Jameson</b>	7,00 €
<b>Bulleit Bourbon</b>	7,00 €
<b>Jack Daniels</b>	7,00 €
<b>Glenfiddich</b>	8,00 €
<b>Oban</b>	10,00 €





LIKE & FOLLOW US



Seit April 2019 tragen wir das  
Greentable Siegel. Mehr Infos  
über unser nachhaltiges  
Handeln finden Sie auf  
[www.vielmeer.com/nachhaltigkeit](http://www.vielmeer.com/nachhaltigkeit)

