

## TAGESKARTE BIS 18 UHR

### SUPPEN

<b>Kartoffel-Selleriecreme Suppe<sup>2,8</sup></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Arche Noah Krabbensuppe<sup>1,2,8</sup></b>	<b>10,50 €</b>

### VORSPEISEN

<b>Arche Noah Knoblauchbrot</b> mit Sour Cream <sup>2</sup> oder Knoblauchdip	<b>7,90 €</b>
<b>Arche Noah Anti Pasti<sup>1,8</sup></b>	<b>19,90 €</b>
<b>Arche Noah Anti Pasti</b> rein vegetarisch <sup>2</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>Caprese von Büffelmozzarella<sup>8</sup></b> auf Tomaten und Pesto	<b>13,50 €</b>

### SALATE

<b>Großer gemischter Salat</b> mit Karotte, Chicorée, Rucola, Paprika und Hausdressing	<b>11,00 €</b>
<b>- Kleine Portion -</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Mais-Hühnchen Brust</b> in Tandoori <sup>1,8</sup> Marinade auf gemischtem Salat	<b>17,00 €</b>
<b>- Kleine Portion -</b>	<b>13,50 €</b>

### PASTA

<b>Penne all' arrabbiata</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Penne Nordsee</b> mit Krabben <sup>2</sup> und Muscheln	<b>16,50 €</b>
<b>Linguine aglio e olio</b> mit Riesengarnelen	<b>18,90 €</b>

### FISCHGERICHTE

<b>Rotbarbe</b> auf Blattspinat, Bratkartoffeln, Ingwer-Senf Sauce	<b>18,50 €</b>
<b>Fischteller</b> mit Riesengarnele, Rotbarsch, Kabeljau und Zander dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat	<b>21,90 €</b>
<b>Riesengarnelen Teller</b> gebratene Riesengarnelen auf Rucola mit Lauchzwiebel und Cherrytomaten, geschwenkt in einer Cognac-Weißweinsauce <sup>2,3</sup>	<b>25,50 €</b>

### FLEISCHGERICHTE

<b>Arche Noah Currywurst</b> (50% Kalbsfleisch) <sup>7,4</sup> mit Pommes und hausgener Currysauce <sup>1,2</sup>	<b>11,90 €</b>
<b>Schnitzel Wiener Art</b> vom Schwein mit Pommes und gemischtem Salat <sup>8</sup>	<b>15,50 €</b>
<b>Arche Noah Cheeseburger<sup>8</sup></b> mit 230g reinstem Rinderhack und Pommes Frites	<b>15,00 €</b>
<b>Portion Pommes XL<sup>11</sup></b>	<b>5,50 €</b>
<b>Portion Pommes</b> mit Trüffel-Öl <sup>4</sup> und geriebenem Parmesan <sup>8</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Mayonnaise<sup>1,2,3</sup> oder Ketchup<sup>1,2</sup></b>	<b>je 0,30 €</b>

### STEAKS

<b>Australisches Rumpsteak</b> ca. 300g	<b>29,90 €</b>
<b>US-Rib-Eye-Steak</b> ca. 350g	<b>39,90 €</b>

*Alle Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet und mit Sauerrahm<sup>8</sup>-Ofenkartoffel, Café de Paris Butter<sup>8</sup>, Salat und Pfeffersauce serviert.*

### DESSERT

<b>Milchreis<sup>8</sup></b> mit Roter Grütze	<b>7,90 €</b>
<b>Schoko-Brownie<sup>2,3,4,11</sup></b> lauwarm serviert mit Summerberrykompott und Früchten	<b>10,90 €</b>
<b>Arche Noah Kaiserschmarrn<sup>8</sup></b> mit Vanilleeis <sup>1,2,8</sup> , Beerenkompott und Apfelkompott ca. 25 Minuten Zubereitungszeit	<b>15,50 €</b>

### EISCREME

<b>Mövenpick Eiscreme</b> - für die Kleinen gerne mit Smarties -	<b>2,50 € je Kugel</b>
<b>Sorten:</b>	
<b>Vanille</b>	<b>Stracciatella</b>
<b>Erdbeer</b>	<b>Schokolade</b>
<b>Joghurt</b>	<b>Smartie-Eis<sup>1,2,8</sup></b>

### WAFFELN

<b>Frisch gebackene Waffel</b> mit Puderzucker <sup>8</sup>	<b>5,50 €</b>
<b>Frisch gebackene Waffel</b> mit Vanilleeis <sup>1,2,8</sup> , heißen Kirschen und Sahne <sup>8</sup>	<b>8,50 €</b>

*Da unsere Waffeln frisch zubereitet werden, kann es zu einer Wartezeit von bis zu 10 Minuten kommen.*

### KUCHEN

<b>Mandarinenkuchen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Apfel Streuselkuchen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Käsekuchen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Pflaumen Streuselkuchen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Portion Sahne<sup>8</sup></b>	<b>1,00 €</b>

*Eine Speisekarte mit „Allergenauszeichnung“ erhalten Sie*

*auf Nachfrage beim Servicepersonal*

*1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe,  
 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker,  
 5 = geschwefelt, 8 = Milcheiweiß, 11 = Süßungsmittel*

# GETRÄNKEKARTE

## WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Grauburgunder</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Weissburgunder</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Grauburgunder</b> , Schneider, Pfalz, Deutschland		34,50 €
<b>„Vom muscheligen Kalk“</b> - Cuveé - Weissburgunder/Grauburgunder, Rheinhessen, Deutschland		45,50 €
<b>Pinot Jermann</b> , Friaul, Italien		44,50 €
<b>Sansibar Riesling</b> , Reingau, Deutschland		45,00 €
<b>Weedenborn Terra Rossa</b> Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Deutschland		48,00 €
<b>Chablis</b> , Chardonnay, Frankreich		49,50 €
<b>Riesling</b> , Künstler, Rheingau, Deutschland		59,50 €

## ROTWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Primitivo / Syrah</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Shiraz / Cabernet Sauvignon</b>	8,50 €	29,90 €
<b>TUR-TUR</b> Schneider, Merlot / Syrah, Pfalz	9,50 €	33,50 €
<b>Black Print</b> Schneider, Cabernet Sauvignon/Merlot, Pfalz, Deutschland		49,00 €
<b>La Massa</b> , Cabernet Sauvignon/Merlot, Italien		49,00 €
<b>Jester</b> , Shiraz, Australien		49,50 €
<b>Kaapzicht, „Cuvée Anna“</b> Shiraz, Kapstadt, Südafrika		49,50 €

## ROSÉWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Leichtigkeit des Seins</b> Grenache, Frankreich	8,50 €	29,90 €
<b>Weinschorle</b>	6,50 €	

## APERITIF

<b>Sansibar Prosecco</b> Glas 0,1 l	5,00 €
<b>Lillet Wildberry</b> Glas 0,2 l	8,00 €
<b>Aperol Spritz<sup>1</sup></b> Glas 0,2 l	8,00 €
<b>Rhasecco</b> Glas 0,2 l Prosecco mit Rhabarbernektar und frischer Minze	8,00 €
<b>Hugo</b> mit frischer Minze und Limette Glas 0,2 l	8,00 €
<b>Sansibar Prosecco</b> (Borgo Santo) Spumante Brut 0,75 l	35,00 €

## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon „Brut Impérial“</b> Glas 0,1 l	14,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Brut Rosé“</b> Glas 0,1 l	15,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Ice Impérial“</b> auf Eis, Glas 0,1 l wahlweise mit frischer Minze, Limette oder Orange	15,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Brut Impérial“</b> 0,75 l	99,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Brut Rosé“</b> 0,75 l	110,00 €
<b>Moët &amp; Chandon „Ice Impérial“</b> 0,75 l	110,00 €

## KROMBACHER BIERE

<b>Bier / Alster</b> 0,25 l	3,90 €
<b>Bier / Alster</b> 0,4 l	4,90 €
<b>Krombacher alkoholfrei</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Weizen vom Fass</b> 0,3 l	4,50 €
<b>Weizen vom Fass</b> 0,5 l	5,50 €
<b>Weizen alkoholfrei</b> 0,5 l	5,50 €
<b>Krombacher Dunkel</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Corona Bier</b> 0,33 l Flasche	5,50 €

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	3,30 €
<b>Becher Kaffee</b>	3,90 €
<b>Becher heiße Schokolade</b>	4,10 €
- mit Sahne -	4,60 €
<b>Espresso</b>	3,30 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,90 €
<b>Cappuccino</b>	3,90 €
<b>Milchkaffee</b>	4,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,50 €
<b>Frischer Minztee</b>	4,90 €

## MIT ALKOHOLO

<b>Irish Coffee</b>	5,90 €
<b>Pharisäer</b>	5,90 €
<b>Lumumba</b> Heiße Schokolade mit Brandy und Sahnehaube	5,90 €
<b>Schoko Libre</b> Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube	5,90 €
<b>Grog vom Rum</b>	4,90 €

## KALTE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> <sup>1,4,6,10</sup> , <b>Coca Zero</b> <sup>1,4,6,10</sup> 0,3 l	3,90 €
<b>Spezi</b> <sup>1,4,6,10</sup> , <b>Fanta</b> <sup>1,4,6</sup> , <b>Sprite</b> <sup>1,4,6</sup> 0,3 l	3,90 €
<b>Vita Malz</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Granini Säfte</b> 0,3 l	3,90 €
Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Kirsch-, Bananen-, Maracujasaft <i>Alle Säfte sind zum gleichen Preis auch als Schorle erhältlich!</i>	
<b>Thomas Henry</b> 0,3 l	3,90 €
Tonic Water <sup>11</sup> , Ginger Ale <sup>11</sup> , Bitter Lemon <sup>11</sup>	
<b>Magnus Mineralwasser / Stilles Wasser</b> 0,3 l	3,90 €
<b>Magnus Mineralwasser / Stilles Wasser</b> 0,75 l	7,50 €

## SCHWARZER TEE

<b>Classic Darjeeling</b>	3,70 €
<b>Earl Grey</b>	3,70 €
<b>Chai</b>	3,70 €

## GRÜNER TEE

<b>Moroccan Mint</b>	3,70 €
<b>Morgentau</b>	3,70 €

## KRÄUTERTEE

<b>Ayurveda</b>	3,70 €
<b>Wellness</b>	3,70 €
<b>Rooibos Orange</b>	3,70 €

## FRÜCHTETEES

<b>Sweet Berries</b>	3,70 €
<b>Lemon Fresh</b>	3,70 €

*Weitere Getränke auf Anfrage.*

*Bei unseren Weinempfehlungen kann es aufgrund von Lieferengpässen des Winzers / Weinlieferanten zu Abweichungen kommen.*

*1 = Farbstoff, 4 = Säuerungsmittel, 6 = Süßstoffe, 10 = Koffeinhaltig, 11 = Chininhaltig, 17 = Taurin*

# ABENDKARTE

## AB 18 UHR

### SUPPEN

<b>Avocado-Kürbiscreme Suppe<sup>2,8</sup></b>	<b>10,50 €</b>
<b>Arche Noah Fischsuppe<sup>1,2</sup></b>	<b>13,90 €</b>

### VORSPEISEN

<b>Caprese von Büffelmozzarella<sup>8</sup></b> auf Tomaten und Pesto	<b>13,50 €</b>
<b>Arche Noah Anti Pasti<sup>1,8</sup></b>	<b>19,90 €</b>
<b>Arche Noah Anti Pasti</b> rein vegetarisch <sup>2</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>Ziegenkäse</b> auf Avocado-Himbeer-Feigenmousse	<b>15,90 €</b>
<b>Duo vom Rinder- und Oktopuscarpaccio<sup>8</sup></b>	<b>17,50 €</b>

### SALATE

<b>Großer gemischter Salat</b> mit Karotte, Chicorée, Rucola, Paprika und Hausdressing	<b>11,00 €</b>
<b>- Kleine Portion -</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Mais-Hühnchen Brust</b> in Tandoori <sup>1,8</sup> Marinade auf gemischtem Salat	<b>17,00 €</b>
<b>- Kleine Portion -</b>	<b>13,50 €</b>

### PASTA

<b>Pappardelle Toscana</b> mit Rinderfiletspitzen in feiner Tomatensauce	<b>18,50 €</b>
<b>Trofie</b> mit Flusskrebse in Hummer-Krabben-Sud	<b>17,50 €</b>
<b>Linguine ai frutti di mare</b> frische Meeresfrüchte in feiner Tomatensauce <sup>1,2</sup>	<b>19,90 €</b>
<b>Ravioli</b> gefüllt mit Spinat und Ricotta <sup>2,8</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>Safranrisotto</b> mit Riesengarnelen	<b>22,50 €</b>

### FISCHGERICHTE

<b>Loup de mer</b> in Kräuterbutter gebraten dazu mediteranes Gemüse und Salat <sup>2</sup>	<b>29,50 €</b>
<b>Seekabeljau</b> auf Limetten-Risotto <sup>2,5</sup> , Safransauce <sup>8</sup>	<b>29,50 €</b>
<b>Riesen Mittelmeer Gambas vom Grill</b> auf Rucola und Cherrytomaten	<b>35,50 €</b>
<b>Nordsee-Seezunge</b> mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat <sup>8</sup>	<b>37,00 €</b>

### FLEISCHGERICHTE

<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Kartoffelpüree <sup>8</sup> und Gurkensalat <sup>2,8</sup>	<b>23,00 €</b>
<b>Lammkarree mit Kräuterkruste</b> im Ganzen gebraten mit Süßkartoffelpüree <sup>8</sup> und Portwein-Schalotten	<b>29,90 €</b>
<i>Unser Lamm beziehen wir von Donald Russell aus Schottland.</i>	

### STEAKS

<b>Australisches Rumpsteak</b> ca. 300g	<b>29,90 €</b>
<b>US-Rib-Eye-Steak</b> ca. 350g	<b>39,90 €</b>
<b>US-Rinderfiletsteak</b> ca. 300g	<b>42,00 €</b>
<i>Alle Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet und mit Sauerrahm<sup>8</sup>-Ofenkartoffel, Café de Paris Butter<sup>8</sup>, Salat und Pfeffersauce serviert.</i>	

### DESSERT

<b>Crème brûlée<sup>8</sup></b> mit Vanilleeis <sup>1,2,8</sup> und Beerenkompott	<b>10,90 €</b>
<b>Schoko-Brownie<sup>2,3,4,11</sup></b> lauwarm serviert mit Summerberrykompott und Früchten	<b>10,90 €</b>
<b>Arche Noah Kaiserschmarrn<sup>8</sup></b> mit Vanilleeis <sup>1,2,8</sup> , Beerenkompott und Apfelkompott ca. 25 Minuten Zubereitungszeit	<b>15,50 €</b>

### EISCREME

<b>Mövenpick Eiscreme</b> - für die Kleinen gerne mit Smarties -	<b>2,50 € je Kugel</b>
<b>Sorten:</b>	
<b>Vanille</b>	<b>Stracciatella</b>
<b>Erdbeer</b>	<b>Schokolade</b>
<b>Joghurt</b>	<b>Smartie-Eis<sup>1,2,8</sup></b>

*Eine Speisekarte mit „Allergenauszeichnung“ erhalten Sie auf Nachfrage beim Servicepersonal*

*1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe,  
 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker,  
 5 = geschwefelt, 8 = Milcheiweiß, 11 = Süßungsmittel*

# GETRÄNKEKARTE

## WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Grauburgunder</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Weissburgunder</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Grauburgunder</b> , Schneider, Pfalz, Deutschland		34,50 €
<b>„Vom muscheligen Kalk“</b> - Cuveé - Weissburgunder/Grauburgunder, Rheinhessen, Deutschland		45,50 €
<b>Pinot Jermann</b> , Friaul, Italien		44,50 €
<b>Sansibar Riesling</b> , Reingau, Deutschland		45,00 €
<b>Weedenborn Terra Rossa</b> Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Deutschland		48,00 €
<b>Chablis</b> , Chardonnay, Frankreich		49,50 €
<b>Riesling</b> , Künstler, Rheingau, Deutschland		59,50 €

## ROTWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Primitivo / Syrah</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Shiraz / Cabernet Sauvignon</b>	8,50 €	29,90 €
<b>TUR-TUR</b> Schneider, Merlot / Syrah, Pfalz	9,50 €	33,50 €
<b>Black Print</b> Schneider, Cabernet Sauvignon/Merlot, Pfalz, Deutschland		49,00 €
<b>La Massa</b> , Cabernet Sauvignon/Merlot, Italien		49,00 €
<b>Jester</b> , Shiraz, Australien		49,50 €
<b>Kaapzicht, „Cuvée Anna“</b> Shiraz, Kapstadt, Südafrika		49,50 €

## ROSÉWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Leichtigkeit des Seins</b> Grenache, Frankreich	8,50 €	29,90 €
<b>Weinschorle</b>	6,50 €	

## APERITIF

<b>Sansibar Prosecco</b> Glas 0,1 l	5,00 €
<b>Lillet Wildberry</b> Glas 0,2 l	8,00 €
<b>Aperol Spritz<sup>1</sup></b> Glas 0,2 l	8,00 €
<b>Rhasecco</b> Glas 0,2 l Prosecco mit Rhabarbernektar und frischer Minze	8,00 €
<b>Hugo</b> mit frischer Minze und Limette Glas 0,2 l	8,00 €
<b>Sansibar Prosecco</b> (Borgo Santo) Spumante Brut 0,75 l	35,00 €

## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon „Brut Impérial“</b> Glas 0,1 l	14,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Brut Rosé“</b> Glas 0,1 l	15,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Ice Impérial“</b> auf Eis, Glas 0,1 l wahlweise mit frischer Minze, Limette oder Orange	15,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Brut Impérial“</b> 0,75 l	99,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Brut Rosé“</b> 0,75 l	110,00 €
<b>Moët &amp; Chandon „Ice Impérial“</b> 0,75 l	110,00 €

## KROMBACHER BIERE

<b>Bier / Alster</b> 0,25 l	3,90 €
<b>Bier / Alster</b> 0,4 l	4,90 €
<b>Krombacher alkoholfrei</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Weizen vom Fass</b> 0,3 l	4,50 €
<b>Weizen vom Fass</b> 0,5 l	5,50 €
<b>Weizen alkoholfrei</b> 0,5 l	5,50 €
<b>Krombacher Dunkel</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Corona Bier</b> 0,33 l Flasche	5,50 €

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	3,30 €
<b>Becher Kaffee</b>	3,90 €
<b>Becher heiße Schokolade</b>	4,10 €
- mit Sahne -	4,60 €
<b>Espresso</b>	3,30 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,90 €
<b>Cappuccino</b>	3,90 €
<b>Milchkaffee</b>	4,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,50 €
<b>Frischer Minztee</b>	4,90 €

## MIT ALKOHOL

<b>Irish Coffee</b>	5,90 €
<b>Pharisäer</b>	5,90 €
<b>Lumumba</b> Heiße Schokolade mit Brandy und Sahnehaube	5,90 €
<b>Schoko Libre</b> Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube	5,90 €
<b>Grog vom Rum</b>	4,90 €

## KALTE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> <sup>1,4,6,10</sup> , <b>Coca Zero</b> <sup>1,4,6,10</sup> 0,3 l	3,90 €
<b>Spezi</b> <sup>1,4,6,10</sup> , <b>Fanta</b> <sup>1,4,6</sup> , <b>Sprite</b> <sup>1,4,6</sup> 0,3 l	3,90 €
<b>Vita Malz</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Granini Säfte</b> 0,3 l	3,90 €
Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Kirsch-, Bananen-, Maracujasaft <i>Alle Säfte sind zum gleichen Preis auch als Schorle erhältlich!</i>	
<b>Thomas Henry</b> 0,3 l	3,90 €
Tonic Water <sup>11</sup> , Ginger Ale <sup>11</sup> , Bitter Lemon <sup>11</sup>	
<b>Magnus Mineralwasser / Stilles Wasser</b> 0,3 l	3,90 €
<b>Magnus Mineralwasser / Stilles Wasser</b> 0,75 l	7,50 €

## SCHWARZER TEE

<b>Classic Darjeeling</b>	3,70 €
<b>Earl Grey</b>	3,70 €
<b>Chai</b>	3,70 €

## GRÜNER TEE

<b>Moroccan Mint</b>	3,70 €
<b>Morgentau</b>	3,70 €

## KRÄUTERTEE

<b>Ayurveda</b>	3,70 €
<b>Wellness</b>	3,70 €
<b>Rooibos Orange</b>	3,70 €

## FRÜCHTETEES

<b>Sweet Berries</b>	3,70 €
<b>Lemon Fresh</b>	3,70 €

Weitere Getränke auf Anfrage.

Bei unseren Weinempfehlungen kann es aufgrund von Lieferengpässen des Winzers / Weinlieferanten zu Abweichungen kommen.

1 = Farbstoff, 4 = Säuerungsmittel, 6 = Süßstoffe,  
10 = Koffeinhaltig, 11 = Chininhaltig, 17 = Taurin