WÜMMEBLICK HÖFTDEICH

SUPPEN UND VORSPEISEN

Wümmeblicker Hochzeitssuppe (A, C, L)
mit Eierstich, Gemüsestreifen, Hühnerfleisch und Klößchen — € 7,90

Suppe der Saison
bitte sprechen Sie unseren Service an — € 7,90

Unsere Suppen servieren wir mit Baguette (A)

Carpaccio von der Roten Beete (M, N)
mit Birne & Walnuss garniert und Olivenöl-Dressing — € 12,80

Gambo-Pfanne ~ 8 Stück ~ (A, B, D)
in Knoblauchöl gebraten mit Sambal Oelek, Weißwein und Baguette — € 18,50

Gebackener Ziegenkäse (A, G)
mit Rosmarin, Honig und buntem Salat
- **als Vorspeise** — € 14,50
- **als Hauptgang** — € 18,80

Bruschetta ~ 4 Scheiben Baguette ~ (A)
von der Tomate „mediterran" — € 9,50
„nordisch" mit Lachs und Matjes Tatar (D, M) — € 14,80
Kürbis — € 12,80

BUNTE SALATBOOTE

Großes Salatboot (A, M) — € 14,50
mit Hausdressing, Sonnenblumenkernen, Blattsalat, Paprika, Mais, Tomate, Gurke, Karotte etc.
dazu Baguette

wahlweise mit

Hirtenkäse und Oliven (G)	plus	€ 4,80
Hähnchenstreifen	plus	€ 7,50
Thunfisch und Ei (C, D)	plus	€ 7,50
Garnelen ~ 6 Stück ~ (B)	plus	€ 9,50
Rinderstreifen	plus	€ 11,50

„Kleiner" Beilagensalat im Boot — € 5,80
wie das große Boot nur „kleiner" und nicht mit Beilagen-wählbar

oder als Gurkensalat — € 5,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(NUR FÜR GÄSTE BIS 12 JAHRE)

Milchreis (G) — € 7,80
mit Apfelkompott und Zimt & Zucker

Piratenschatzteller (A, C) — € 9,80
5 Chicken Nuggets mit Pommes

Kinder Cheeseburger vom Rind (A, G)
mit Tomate, Gewürzgurke, Käse- und Ketchup-Sauce, serviert mit Pommes — € 13,90

Kleines Schweinekrustenfilet (A, C, F, R)
mit Pommes und buntem Gemüse — € 13,90

Gegrillter Lachs (D, G, A)
mit Salzkartoffeln, Hollandaise und Erbsen-Möhrengemüse — € 14,90

Pommes -solo-
- **im kleinen Boot** — € 4,50
- **oder großem Boot** — € 6,50

Portion Ketchup oder Mayonnaise (C, L) — € 0,80

oder Neu: „Joppie" Sauce (C, M) — € 1,20
Curry, Zwiebeln, Mayonnaise

VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE

Großes Salatboot (A, M) — € 14,50
mit Hausdressing, Sonnenblumenkernen, Blattsalaten, Paprika, Mais, Tomate, Gurke, Karotte etc.
dazu Baguette

wahlweise mit

Hirtenkäse und Oliven (G)	plus	€ 4,80

Kohlrouladle gefüllt mit Tofu (F, M, L, 4) — € 19,90
dazu Petersilienkartoffeln in eigener Sauce

Gemüseauflauf nach Art des Hauses (A, C, G) — € 16,50
dazu ein bunter Salat und Kräutersenchan

Vegane Curry-„Wurscht" (A, F)
mit hausgemachter Currysauce und Pommes — € 13,50

Veganer Burger mit Beyond Meat (A, M) — € 19,90
mit Roter Beete, roten Zwiebeln, Salat und kanadischer Senf-Mayonnaise, serviert mit Pommes und einem Beilagensalat

Pilzragout (A) — € 18,90
in Rahm und mit Spätzle

Kürbispfanne mit gegrilltem Gemüse (A, G) — € 15,90
dazu Kräuter Schmand und Baguette

wahlweise mit

Camembert (G)	plus	€ 2,00

WÜMMEBLICK BURGER

Unsere Wümme-Burger werden an einer Salatecke serviert mit Pommes

Lachs-Burger (A, D, G, C) — € 19,50
mit gegrilltem Lachs, Remoulade, Radieschen und Blattsalat

Wildschwein-Burger (A, H, G, M) — € 23,50
mit Camembert, Preiselbeeren, roten Zwiebeln und Blattsalat

Knipp-Burger (A, M, S) — € 19,50
„Krosses Knipp" mit Apfelkompott, Tomate, Gewürzgurke und Blattsalat

Cheeseburger vom Rind (A, G, M) — € 19,50
mit Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Blattsalat und Käsesauce

Veganer Burger mit Beyond Meat (A, M) — € 19,90
mit Roter Beete, Roten Zwiebeln, Salat und Kanadischer-Senf-Mayonnaise, serviert mit Pommes und einem Beilagensalat

Portion Ketchup oder Mayonnaise (C, L) — € 0,80

oder Neu: „Joppie" Sauce (C, M) — € 1,20
Curry, Zwiebeln, Mayonnaise

DEFTIGES

Bremer Knipp (A, S) — € 18,50
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelkompott

Sülze -hausgemacht aus der Region- (L, M, S, C) — € 18,50
mit Bratkartoffeln und Remoulade

Curry „Wurscht" XXL (3) — € 13,50
mit hausgemachter Currysauce und Pommes

Roastbeef -kalt aufgeschnitten- (C, G) — € 24,50
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

AUS DEM MEER UND FLUSS

Gebratene Kutterscholle (D, S, G) — € 28,90
belegt mit Speck, Petersilienkartoffeln und einem Gurkensalat

Matjesfilets ~ 2 Stück ~ (D, M) — € 18,90
Holländischer Doppelfilets, nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln

Fjordlachs mit Kräuter-Walnuss-Parmesan Kruste (D, H, G, M) — € 21,90
mit einer Joghurtsauce, dazu Petersilienkartoffeln und einem Bunten Salatboot

Zander auf der Haut gebraten (D, G, M) — € 21,90
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Speckbohnen

SCHNITZELVARIATIONEN

VOM SCHWEIN, HÄHNCHEN ODER KALB

Schnitzel vom Schwein ~ 250 g ~ (A, C, G, L, M) — € 19,50
„Wiener Art"

Schnitzel vom Hähnchen ~ 200 g ~ (A, C) — € 17,50
„Wiener Art"

Schnitzel „Hawaii" vom Hähnchen (G) — € 21,80
mit Ananas und Käse überbacken

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ~ 250 g ~ (A, C, M) — € 26,50
mit Preiselbeeren

Wir servieren dazu einen Salat, als weitere Beilage können Sie wählen zwischen:
Bratkartoffeln (G) / **Petersilienkartoffeln / Pommes / Kroketten**

wählbare Saucen:

Champignon-Rahmsauce (G, C)	plus	€ 4,50
Käsesauce (G)	plus	€ 4,50
Hollandaise (C, G, L)	plus	€ 3,90
Pfeffersauce (G, D)	plus	€ 3,90
scharfe Hollandaise (C, G, L)	plus	€ 3,90

ALLES VOM LAND

„Wümmeblicker"-Grillteller (O, G, S, M) — € 29,90
ein Rumpsteak ~ 150g ~, eine Wildbratwurst und ein Schweinemedaillon im Speckmantel mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Preiselbeer-Senf, dazu ein bunter Salat

Rumpsteak ~ 250 g ~ mit Kräuterbutter (G) — € 32,50
mit buntem Salat und Bratkartoffeln

Schweinemedaillons in der Pfanne (M, A, G, O) — € 24,50
mit Champignonrahmsauce Kroketten und buntem Salat

Rinderrouladen hausgemacht (M) — € 32,50
mit Rotkohl, kräftiger Sauce und Petersilienkartoffeln

DESSERTKARTE ZUM SCHLEMMEN

Creme Brûlée -Vanille Creme- (G) — € 8,50
mit flambiertem Zucker

Schokokücheln (A, C, G) — € 9,50
mit flüssigem Kern und einer Kugel Stracciatella-Eis

Schokokuchen (A)
mit Fruchtsorbet — € 8,50

Milchreis (G) — € 7,80
mit Apfelkompott und Zimt und Zucker

Warmer Apfelstrudel (A, C, G) — € 9,50
mit Vanillesauce und eine Kugel Vanilleeis

UNSERE EISAUSWAHL

Coup Dänemark (G, C) — € 8,50
2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Schokosauce und Eierlikör

Eisclown für unsere „kleinen" Gäste (C, G) — € 6,80
2 Kugeln Eis mit Sahne, Schokosauce, Streusein und einer Überraschung

Gelato Originale Italiano (G) — **je Kugel** € 1,80
Erdbeere / Vanille / Schokolade / Stracciatela / Walnuss

Sorbet — **je Kugel** € 2,00
verschiedene Sorten Sprechen Sie gerne unsern Service an!

Die detaillierte Angabe von Allergenen finden Sie zusätzlich in der separaten Kennzeichnungskarte und Allergenmerkmachnungsliste, für Rückfragen sprechen Sie unseren Service an!

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A= Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte ,I= Sellerie, M= Senf, N= Sesam,O= Schwefeldioxid/Sulfit, P= Lupin, R= Weichtiere

Höftdeich 11 | 28865 Lilienthal | Telefon +49 4292 95 16 | www.wuemmeblick.de | info@wuemmeblick.de

Höftdeich 11 | 28865 Lilienthal | Telefon +49 4292 95 16 | www.wuemmeblick.de | info@wuemmeblick.de

Höftdeich 11 | 28865 Lilienthal | Telefon +49 4292 95 16 | www.wuemmeblick.de | info@wuemmeblick.de

Höftdeich 11 | 28865 Lilienthal | Telefon +49 4292 95 16 | www.wuemmeblick.de | info@wuemmeblick.de

Ick glöw, dor achter de Knick, dor ligt de Wümmeblick!

To'n DRINKEN um worm to werden geeft dat.....

WÜMMEBLICK HÖFTDEICH

Hot Aperol 6,00 €
Orangensaft, Zimt, Weißwein -trocken-,Aperol und Zitrone

Wümme „Jäger" 5,00 €
2 cl Jägermeister mit Apfelsaft erwärmt

Calvados 5,00 €
2 cl mit Apfelsaft erwärmt

Grog 5,00 €
4 cl Meyer's Rum heiß aufgegossen

Glühwein -solo- 0,2 l 3,00 €

Glühwein mit Schuss 2 cl: Amaretto oder Meyer's Rum 5,00 €

Eierpunsch „Verpoorten" mit Eierlikör 5,00 €
mit oder ohne Sahne

Baileys Hot Chocolate 5,00 €
mit oder ohne Sahne

„Kinderpunsch" -alkoholfrei- Heidelbeere 3,00 €

Tee 3,80 €
Darjeeling / Earl Grey / Friesentee / Kräuterharmonie / Pfefferminze / Rooibusch Vanille / Waldbeere / Kamille

Kaffee (2) **(auch entkoffeiniert erhältlich)**

Tasse (klein) 3,50 €

Pott (groß) 4,90 €

Espresso

Einfach 3,00 €

Doppelt 5,50 €

Cappuccino 3,80 €

Latte Macchiato 4,50 €

Milchkaffee 4,80 €

Karamellsirup (4) plus 0,50 €

Aperitifs

Campari (4) 7,80 €
Orange

Martini Bianco 5,50 €
auf Eis 5 cl

Sekt „Knallköm,, Piccolo 6,50 €
feinstes „Kribbelwater"
Rosé oder Klar 0,2 l

Flasche im Eiskübler serviert.... 0,75 l 26,50 €

Prosecco 4,50 €
Hausmarke -trocken- 0,1 l

„43 FRITZ" 7,80 €
Vanille trifft auf Rharbarber 0,2 l

Likör 43 7,80 €
mit Fritz Rharbarschorle 0,2 l

NEU: Canonita de Mallorca Spritz 7,80 €
mit Orangen aus dem Süden 0,2 l
aufgefüllt mit Prosecco – einfach lecker

Aperol Spritz (4,8) 7,80 €
mit Orangenscheibe, Prosecco, Mineralwasser 0,2 l

Weißweine

Baden, Grauer Burgunder 7,50 €
K. & K Königschaffhausen-Kiechlinsbergen, 0,2 l
-trocken- 1,0 l 34,50 €

Pfalz, Riesling 7,50 €
Faber Minheimer Rosenberg -trocken- 0,2 l
0,75 l 25,90 €

Mosel, Rivaner 7,50 €
Weingut Irene Faber, fruchtig -trocken- 0,2 l
0,75 l 25,90 €

Chile, Chardonnay 7,50 €
Alpaca -trocken- 0,2 l
0,75 l 25,90 €

Veneto Italien, Pinot Grigio 0,2 l 7,50 €

Weinschorlen 0,2 l 5,20 €

ROTWEINE

Paar Südafrika, Shiraz 7,50 €
MAN Family Wines -trocken- 0,2 l
0,75 l 25,90 €

Italien, Montepulciano d´Abruzzo 7,50 €
Nobile Delle Rocche -trocken- 0,2 l
0,75 l 25,90 €

Rheinhessen, Dornfelder 7,50 €
Schlossmühlenhof -halbtrocken- 0,2 l
0,75 l 25,90 €

Chile, Merlot 7,50 €
ALpaca -trocken- 0,2 l
0,75 l 25,90 €

Zweigelt -Österreich- 7,50 €
Burgenland, Weingut Thomas Sattler Langenbach 0,2 l
-trocken- 0,75 l 25,90 €

Roséwein

Rose aus der Pfalz -feinherb- 7,50 €
K. & K Königschaffhausen-Kiechlinsbergen 0,2 l
0,75 l 25,90 €

Kaltes Sprudeliges

Vilsa Gourmet 2,90 €
Medium und Naturelle 0,25 l
0,75 l 6,80 €

FRITZ (Flaschen)

Kola Original (7,1) 0,33 l 3,80 €

Kola classic Light 0,33 l 3,80 €

Kola super Zero 0,33 l 3,80 €

Limo Orange 0,33 l 3,80 €

Mischmasch 0,33 l 3,80 €

Ingwer Limette 0,33 l 3,80 €

Honigmelone 0,33 l 3,80 €

Bio-Apfelsaftschorle 0,33 l 3,80 €

Bio-Traubensaftschorle 0,33 l 3,80 €

Bio Ananas-limette 0,33 l 3,80 €

Rharbarber 40 % Saft 0,33 l 3,80 €

Lütts Landlustvolle Pulle HEIMAT

Quitte 0,33 l 3,80 €

Schwarze Johannesbeere 0,33 l 3,80 €

Saftiges... Pur -Klindworth-

Apfelsaft (naturtrüb) (3) 0,4 l 4,90 €
100 % Fruchtgehalt

KiBA -Banane Kirsch- 0,4 l 4,90 €

Bananennektar (3) 0,4 l 4,90 €
mind. 25 % Fruchtgehalt

Sauer Kirschnektar 0,4 l 4,90 €
mind. 35 % Fruchtgehalt

Maracujanektar (3) 0,4 l 4,90 €
mind.25 % Fruchtgehalt

Orangensaft 0,4 l 4,90 €
100 % Fruchtgehalt

Biere vom Fass...

Haake Beck Pils 0,3 l 3,90 €
Pur oder als Alster 0,4 l 4,90 €

Haake Beck Krausen 0,3 l 4,50 €
Die naturtrübe, nordische Bierspezialität 0,4 l 5,50 €
mit feiner, gelber Opalescenz!

WÜMMEBLICKER dunkel 0,3 l 4,20 €
Pur oder als Alster 0,4 l 5,20 €

Franziskaner Hefeweizen 0,3 l 3,90 €
auch mit Banane, Kirsch oder Sprudel 0,5 l 5,50 €

... aus der Flasche

Vita Malz (4) 0,33 l 3,90 €
alkoholfrei

Becks Blue 0,33 l 3,90 €
alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen 0,5 l 5,50 €
alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen Dunkel 0,5 l 5,50 €

Berliner Weiße -Rot oder Grün- (4) 0,33 l 4,80 €

Absacker / Liköre - 2 cl -

Amaretto 3,50 €

Baileys (4,7) 4,20 €

Bommerlunder 3,50 €

Bullenschluck 4,00 €

Fernet Branca 4,00 €

Gran Manier (4) 3,50 €

Grappa di Chardonnay 5,20 €

Jan Torf 3,20 €

Jägermeister 4,00 €

Jubiläums Aquavit 4,00 €

Linie 4,00 €

Klarer Korn 38 % 2,80 €

Malteser 4,50 €

Obstler 4,50 €

Ouzo „12" 4,00 €

Ramazotti 4,50 €

Sambucca 4,00 €

Tequilla Silver 4,00 €

Unterthurner Obstbrände -Privatbrennerei- je 4,90 €
Williams Birne / Waldler Himbeere /
Bauernmuskel (4) / Marille

„Wümmemlümmel" 3,50 €
Kräuterschnaps

Rum / Wodka / Gin - 4 cl -

Barcardi Superior 5,00 €

Havanna Club 5,00 €

Meyer Jamaica Rum (4) 5,00 €

Smirnoff Wodka 5,00 €

Gordon´s Dry Gin 5,00 €

Whisky, Scotch u. Bourbon / Cognac u. Weinbrand - 4 cl -

Jim Beam – Bourbon Whisky 5,00 €

Ballantines – Scotch Whisky 5,00 €

Johny Walker Red Label – Schottland 5,00 €

Southern Comfort – Amerikanischer Whisky Likör 5,00 €

Jack Daniel´s Tennessee Whisky 5,00 €

Asbach Uralt 4,00 €

als Longdrink.....

mit O-Saft, Fritz Kola (4,7) 8,90 €

Fritz Orange (3,4) 8,90 €

Bitter Lemon (3,8) 8,90 €

Tonic Water (8) 8,90 €

Ginger Ale (4,8) 8,90 €

oder oder oder...

Die detaillierte Angabe von Allergenen finden Sie zusätzlich in der separaten Kennzeichnungskarte und Allergenkennzeichnungsliste, für Rückfragen sprechen Sie unseren Service an!

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= Koffeinhaltig, 8 = Chininhaltig, 9= geschwärzt,10= enthält Phenylalaninquelle

Allergene: A= Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte ,I= Sellerie, M= Senf, N= Sesam,O= Schwefeldioxid/Sulfit, P= Lupin, R= Weichtiere

Höftdeich 11 | 28865 Lilienthal | Telefon +49 4292 95 16 | www.wuemmeblick.de | info@wuemmeblick.de
Höftdeich 11 | 28865 Lilienthal | Telefon +49 4292 95 16 | www.wuemmeblick.de | info@wuemmeblick.de
Höftdeich 11 | 28865 Lilienthal | Telefon +49 4292 95 16 | www.wuemmeblick.de | info@wuemmeblick.de
Höftdeich 11 | 28865 Lilienthal | Telefon +49 4292 95 16 | www.wuemmeblick.de | info@wuemmeblick.de