WOLKENLOS
coffeehouse · barbecue · lounge
SPEISEKARTE

VORWEG

Bruschetta VEGETARISCH — € 6,90
mit geröstetem Ciabatta [a, k]

Tapas-Teller — € 20,50
mit Riesengarnelen [m], Datteln im Speckmantel [1, 3], Schafskäse [c], Chili-Rindfleischbällchen [a, d], Schinken und Melone, gefüllte Mammut Oliven [3], kandierte Tomaten, Tapenade, Feigensenf [g]

GRÜNZEUG

Caesar´s Salad — € 7,90
Römersalatherzen mit Kirschtomaten, Parmesan [g], Brotchips [a], Caesardressing [c, f, n]

mit gebratener Tandoori-Maishähnchenbrust [c, d, e, i, 9] — € 19,00

mit 5 Riesengarnelen [b, m, 9] — € 22,50

Wolkenlos-Salat
Feldsalat mit Himbeervinaigrette [c, i], Weintrauben, Speck, Pinienkerne, Fetakäse [g]

klein — € 8,90

groß — € 12,50

gratinierter Ziegenkäse [c, g] VEGETARISCH — € 11,90
mit Feige, Blütenhonig, Feigensenf [g] und Brotchips [a]

SUPPEN

Linsen-Mangosuppe [b, i, g, 1, 5, 6] — € 7,50
mit geräuchertem Speck, Tomatenwürfel und Fenchel

Kokos-Hühnersuppe [c, i, 4] — € 8,90
mit Marktgemüse, Chili und frischem Koriander

AUF HOHER SEE

gebratenes Lachsfilet [a, c, d, m, 1, 2 , 13] — € 23,90
Pasta an grünem Spargel, Knoblauch und Chili in einer Krustentier-Rahm-Sauce

gebratenes Dorschfilet [a, c, d, g, 13] — € 22,90
mit Mangold, Kirschtomaten, Knoblauch, Blumenkohl-Parmesan-Püree
und Chili in einer Krustentier-Rahm-Sauce

gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste [a, c, d, g, 1, 2] — € 23,90
Melonen-Salsa mit Zitronenmelisse, Basilikum-Mayonnaise und Knoblauchbaguette

AUF LANDGANG

gebratenes Schweinenackensteak [a, c, 1, 2] — € 17,50
leicht scharfes Apfel-Zwiebel-Chutney und Kartoffelgratin

geschmorter Schweinebauch [c, h, i, j, 1, 2] — € 17,90
in Soja und Teriyaki geschmort, Pak Choi-Pinienkernen-Granatapfel-Gemüse und
Kartoffel-Koriander-Püree

geschmorte Kalbsbacke [a, c, q, 2, 13] — € 22,00
Wasabi-Mango-Kohl und Kartoffel-Koriander-Püree

Geflügelroulade im Baconmantel [a, c, g, 2] — € 22,90
mit Pilzen gefüllt, an Mangold-grünen Spargel und Blumenkohl-Parmesan-Püree

BURGER

Burger „Wolkenlos“ a, c, d, e, g, 1, 2 — € 19,50
mit 100% Black Angus, Bacon, Mozzarella, Strauchtomate, Römersalatherzen, Apfel-Zwiebel-Chutney, Vollkornbrötchen und Süßkartoffel-Pommes

ALLES VEGGIE VEGETARISCH

Veggie Burger a, c, e, g, i, 2 — € 18,50
Ziegenkäse, Basilikummayonnaise, getrocknete Tomaten, Mangold, Vollkornbrötchen, Feldsalat mit Granatapfel und Himbeervinaigrette oder Süßkartoffel-Pommes

Miso-Aubergine a, i, 1, 2 VEGAN — € 15,90
gebratene Aubergine an Couscous-Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Zitronenmelisse-Pesto Kartoffelstroh

Zucchini „Mediterran“ a, c, g, i, l, 2 — € 17,50
gratinierte Zucchini mit getrockneten Tomaten, Feta, Feldsalat mit Himbeervinaigrette, Pinienkernen und Knoblauchbaguette

Ofen-Schafskäse c, 2 — € 16,90
mit Knoblauch, Oliven[3], Kirschtomaten, jungen Rosmarin-Kartoffeln und kleinem Salat

DESSERT VEGETARISCH

Crema Catalana c, d, g, h, i — € 7,90
an Haselnuss-Eis und Sahne

Hausgemachtes Baklava a, c, h, i — € 8,50
an Orangen-Parfait

lauwarmes Schokoladenküchlein a, c, d, h, i, 1 — € 9,00
an Vanille-Eis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Waterkant

0,30 l	€ 3,60
0,75 l	€ 7,50

Mineralwasser (still/medium/klassik)

Softdrinks

0,2 l Glas	€ 3,50
0,4 l Glas	€ 5,90

Coca Cola [4, 5, 11]

Fanta [3, 5]

Sprite

Spezi [3, 4, 5, 11]

Schweppes

0,2 l Glas	€ 3,90

Bitter Lemon [3, 10]

Tonic Water [10]

Ginger Ale [5]

SÄFTE

Rauch

0,3 l Glas	€ 4,50
0,5 l Glas	€ 5,90

Kiba [3]

Apfelsaft

Orangensaft

Kirschsaft

Maracujasaft

Rhabarbersaft

Bananennektar

Tomatensaft

Satower Sandornsaft

Saftschorlen

0,3 l Glas	€ 3,90
0,5 l Glas	€ 5,50

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Darboven [11]	€ 2,90
Grosse Tasse [11]	€ 3,90
Espresso [11]	€ 2,60
Doppelter Espresso [11]	€ 3,90
Cappuccino [11]	€ 3,50
Latte Macchiato [11]	€ 3,90
Café au lait [11]	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,20
White Chocolate	€ 3,20

FRUCHTIGE WOLKENLOS LIMONADE

Himbeer-Limonade € 7,00
Himbeer / Lime-Juice [9] / Soda / Minze

Mango- Limonade € 7,00
Mango / Ginger Ale [5] / Lime-Juice [9]/ Minze

Heidelbeer-Limonade € 7,00
Heidelbeer / Lime-Juice [9] / Soda / Minze / Limette

TEE

Tasse Tee € 3,20

Sorten:
Darjeeling, Assam, Persischer Apfel
Grün Matinee, Sencha Supreme,
Toffee Rooibush, Fancy Chamomile,
Milde Minze , Fruit Berry

FASSBIERE [13]

0,3 l	€ 4,50
0,5 l	€ 5,90

Veltins Pils
Alster
Störtebeker Schwarzbier
Maisel's Hefeweizen

FLASCHENBIERE [13]

0,5 l	€ 5,90

Maisel's Hefe-Weißbier Kristall
Maisel's Hefe-Weißbier Dunkel
Maisel's Alkoholfreies Hefeweizen

0,33 l	€ 4,50

Veltins Alkoholfrei

0,5 l	€ 5,90

Störtebecker Porter
Störtebecker Strandräuber
(Naturradler mit Sanddorn)

DIGESTIFS [13]

2 cl	
Ramazzotti	€ 2,70
Averna	€ 2,70
Jägermeister	€ 2,70
Vodka	€ 2,70
Lehment Doppelkümmel	€ 2,70
Lehment Küstenbrise	€ 2,70
Lehment Aquavit	€ 2,70
Grappa Chardonnay	€ 4,50
Grappa Nonino	€ 6,50
Hennessy VSOP	€ 5,50
Bella Bomba	€ 3,50
Hirschrudel	€ 4,50

OBSTBRÄNDE [13]

2 cl	€ 5,90

Kirschbrand
Christ Birnenbrand
Himbeerbrand
Apfel & Quittenbrand

COCKTAILS

Campari Orange [5] € 8,50

Long Island Ice Tea € 13,00
Gin,Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Cola [4, 5, 11, 13] und Orangensaft

Tocco-Rosso € 8,50
Campari [5] ,Grenadine [5, 13] , Minze Holunderblütensirup [13] und Prosecco

Martini Jigger [2] € 8,50
Martini Dry [2] und Bitter Lemon [3, 10, 13]

Pina Colada € 9,50
Weißer Rum, Kokossirup [13], Sahne [14] und Ananassaft

Mojito € 9,00
Havana, Limetten [9], Minze, Rohrzucker [13], Soda-Water

Sex on the Beach € 9,50
Pepino Peach, Vodka, Grenadine [5, 13], Cranberrynektar, Orangensaft

Caipirinha [13] € 9,00
Pitu, Limetten [9] und Rohrzucker [13]

Miameè [13] € 8,50
Rouge oder Orange, Lime-Juice [9], weißer Schokoladensirup, Prosecco, Rosmarinzweig, gefrorene Himbeeren

Tiojito [13] € 7,00
Tio Pepe Sherry, Zitronenlimonade, Minze

Wolke IV [13] € 8,50
Aperitivo Rosato, Lime Juice [9], Basilikum, Prosecco

Sonne XII [3, 10, 13] € 8,50
Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, Minze, Zitrone

SEKT & APERITIF

IV Jahreszeiten Sekt
trocken

0,1 l Glas	€ 4,90
0,75 l Flasche	€ 29,00

Mio Prosecco
trocken

0,1 l Glas	€ 4,50
0,75 l Flasche	€ 22,50

Aperol Spritz [5, 10]
Prosecco, Soda und Orange

0,2 l	€ 8,50

Hugo [13]
Prosecco mit Hollunderblüte, Soda und Minze

0,2 l	€ 8,50

Martini [2]
Bianco, Fiero, Dry

5 cl	€ 7,00

González Byass Tío Pepe Fino Sherry
trocken (Extra Dry)

5 cl	€ 7,00

González Byass Cristina Sherry
medium

5 cl	€ 7,00

CHAMPAGNER

Taittinger

0,75 l Flasche	€ 99,00

Taittinger

0,1 l Glas	€ 13,00

Taittinger Rosé

0,1 l Glas	€ 15,00

WEINKARTE

WEISSWEINE IN FLASCHEN

Grauburgunder Kabinett „Oktav“ € 46,00
Weingut Heger, Baden
trocken, fruchtig, frische Melone mit feinem Honigaroma, zartherbe Note

Blauschiefer Riesling € 34,00
Weingut Markus Molitor, Mosel
trocken, elegantes Bouquet, klare Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen Äpfeln

Aufwind Sauvignon Blanc € 35,00
Weingut Hensel, Pfalz
trocken, Aufwind treffen saftige, schwarze Cassis Beeren auf knackig-grüne Johannisbeerblätter

ROSÉWEINE IN FLASCHEN

Klumpp Rose Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Spätburgunder € 36,00
Weingut Blaufränkisch, Baden
trocken, Duft nach Erdbeeren und Kräutern, Nuancen von Blüten und Früchten umspielen harmonische Fruchtsüße

Dreissigacker Rosé Spätburgunder, St.Laurent € 39,00
Weingut Dreissigacker Rheinhessen
trocken, Duft von Mandarine, weicher Melone und etwas Schwarzkirsche, Lachsrot in der Farbgebung

ROTWEINE IN FLASCHEN

Fabelhaft Tinto Douro € 44,00
Niepoort, Douro Portugal
trocken, rubinrote Farbe, Aroma von Wildobst und Teeblättern mit guter Säure und weichen Tannine

Tempranillo € 48,00
Weingut Baron de Ley, Rioja
trocken, 20 mon. Barriquereife und 24 mon. Flaschenreife, funkelndes Rubinrot, dunkle Beerenfrucht, von Brombeere und Heidelbeere, Nuancen von Vanille, Toffee und Nüssen

Kaiken Malbec € 33,00
Weingut Montes, Mendoza
trocken, tiefdunkle bis schwarz-violette Farbe, opulentes Bukett von Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren, Aromen von Schokolade, Mokka, Vanille und Kaffee, komplex, safte Tannine

OFFENE WEISSWEINE IN FLASCHEN

Aufwind Weißburgunder & Chardonnay € 28,00
Weingut Hensel, Pfalz
trocken, Cuvée aus weißen Burgunder und Chardonnay, Aromen nach frischer Banane

Weißer Burgunder € 28,00
Weingut Manz, Rheinhessen
feinherb, satte Frucht, mineralische Restsüße

Riesling € 28,00
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz
Aromen von Grapefruit, Aprikose, Limetten, grünem Apfel

Grauburgunder € 46,00
Weingut Heger, Baden
trocken, Aromen von reifen Birnen, Mirabellen, Äpfeln und Walnüsse

Wolkenlos-White Grauburgunder € 28,00
Weingut Manz, Rheinhessen
trocken, lebendige Frucht mit schönem Nachhall, feinmineralisch

OFFENE ROSÉWEINE IN FLASCHEN

WOLKENLOS-ROSE
Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder € 28,00
Weingut Manz, Rheinhessen
trocken, frisch, feinmineralisch, Aroma an frische Erdbeeren und Himbeeren erinnert

OFFENE ROTWEINE IN FLASCHEN

Merlot Tannat
Fleur de d´ Artagnan, Piemont, Languedoc € 28,00
Weingut Rigal, Côtes de Gascogne, Frankreich
trocken, 70% Tannat, pralle dunkle Beeren-frucht, feine Pfefferwürze, weich, saftig, seidiges Tannin

Skaapveld Syrah € 26,00
Weingut MAN Vintners, Stellenbosch, South Africa
trocken, komplexe, aromatische schwarze Johannisbeere, 14 mont. Faßreife, feine Tannin im Abgang

WOLKENLOS BLACK HOLE
Merlot und Dornfelder € 28,00
Weingut Manz, Rheinhessen
trocken, nach Herzkirschen duftendes Cuvée

OFFENE WEISSWEINE

Aufwind Weißburgunder & Chardonnay
Weingut Hensel, Pfalz
trocken, Cuvée aus weißen Burgunder und Chardonnay, Aromen nach frischer Banane

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 18,90

Weißer Burgunder
Weingut Manz, Rheinhessen
feinherb, satte Frucht, mineralische Restsüße

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 18,90

Riesling
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz
Aromen von Grapefruit, Aprikose, Limetten, grünem Apfel

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 18,90

Grauburgunder
Weingut Heger, Baden
trocken, Aromen von reifen Birnen, Mirabellen, Äpfeln und Walnüsse

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 18,90

Wolkenlos-White Grauburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen
trocken, lebendige Frucht mit schönem Nachhall, feinmineralisch

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 18,90

OFFENE ROSÉWEINE

Klumpp Rose Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Spätburgunder
Weingut Blaufränkisch, Baden
trocken, Duft nach Erdbeeren und Kräutern, Nuancen von Blüten und Früchten umspielen harmonische Fruchtsüße

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 19,50

WOLKENLOS-ROSE
Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen
trocken, frisch, feinmineralisch, Aroma an frische Erdbeeren und Himbeeren erinnert

Glas 0,2 l € 7,20 Karaffe 0,5 l € 18,00

OFFENE ROTWEINE

Dornfelder Q.b.A
Weingut Villa Palatina, Pfalz
halbtrocken, kräftig im Geschmack, gehaltvoll, angenehm fruchtig, reifes Tannine

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 18,90

Merlot Tannat
Fleur de d´ Artagnan, Piemont, Languedoc
Weingut Rigal, Côtes de Gascogne, Frankreich
trocken, 70% Tannat, pralle dunkle Beerenfrucht, feine Pfefferwürze, weich, saftig, seidiges Tannin
Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 19,50

Skaapveld Syrah
Weingut MAN Vintners, Stellenbosch, South Africa
trocken, komplexe, aromatische schwarze Johannisbeere, 14 mont. Faßreife, feine Tannin im Abgang

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 18,90

WOLKENLOS BLACK HOLE
Merlot und Dornfelder
Weingut Manz, Rheinhessen
trocken, nach Herzkirschen duftendes Cuvée

Glas 0,2 l € 7,80 Karaffe 0,5 l € 19,50

EISKARTE

EISGETRÄNKE

Vanilleshake a, c, d, e, h, 1 — € 6,50
Vanilleeiscreme mit kalter Milch gemixt und Schlagsahne

Erdbeershake a, c, d, e, h, 1 — € 6,50
Erdbeereiscreme, Erdbeersauce mit kalter Milch gemixt und Schlagsahne

Schokoshake a, c, d, e, h, 1 — € 6,50
Schokoeiscreme, Schokoladensauce mit kalter Milch gemixt und Schlagsahne

Eisschokolade a, c, d, e, h, 1 — € 6,80
Vanilleeiscreme mit kalter Schokolade aufgefüllt und Schlagsahne

Eiskaffee a, d, e, h, 1 — € 6,80
Vanilleeiscreme mit kaltem Kaffee aufgefüllt und Schlagsahne

EISKREATIONEN

Kaffee-Krokant-Genuss* a, c, d, e, h, 1, 9, 13 — € 8,50
Haselnusseiscreme, Stracciatella-Eiscreme, Sahne, Kaffeelikör* und Krokant

Walnussbecher a, c, d, e, h, 9, 13 — € 8,50
Walnussnusseiscreme, karamellisierte Walnüsse, Sahne und Ahornsirup

Schwarzwälder-Becher* a, c, d, e, h, 1, 9, 13 — € 8,50
Schokoladeneiscreme, Vanilleeiscreme, Kirschen, Kirschlikör*, Schokosauce und Sahne

Schweden-Becher* a, c, d, e, h, 1, 9, 13 — € 8,50
Vanilleeiscreme mit Apfelkompotte, Eierlikör* und Sahne

** Eisbecher enthalten Alkohol*
Auf Wunsch servieren wir auch ohne Alkohol

Kugel Eis a, c, d, e, h, 1, 9 — € 1,80
Vanille, Schoko, Erdbeere, Stacciatella, Hasselnuss, Walnuss

Kugel Sorbet c, d, e — € 3,00
Mango oder Cassis

HINWEISE FÜR ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen in Nahrungsmitteln stehen Ihnen unser Personal zur Verfügung und gibt Ihnen gern Auskunft über unsere Produkte und Speisen.

a. glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
b. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
c. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
d. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
g. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
h. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
i. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pinienkerne, Muskatnuss, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
k. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt/Sulfite
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 gewachst
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 enthält eine Phenylalaninquelle
12 mit Süßungsmittel
13 mit Alkohol
A Kennzeichnung: siehe zusätzliche Allergenkarte