



WOLKENLOS
coffeehouse · barbecue · lounge

SPEISEKARTE

VORWEG

Bruschetta VEGETARISCH

mit geröstetem Ciabatta ^{a, k}

€ 6,90

Tapas-Teller

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

€ 20,50

GRÜNZEUG

Caesar´s Salad

Römersalatherzen mit Kirschtomaten, Parmesan ^g, Brotchips ^a, Caesardressing ^{c, f, n}

mit gebratener Tandoori-Maishähnchenbrust ^{c, d, e, i, 9}

mit 5 Riesengarnelen ^{b, m, 9}

€ 7,90

€ 19,00

€ 22,50

Wolkenlos-Salat

Feldsalat mit Himbeervinaigrette ^{c, i}, Weintrauben, Speck, Pinienkerne, Fetakäse ^g

klein

groß

€ 8,90

€ 12,50

€ 11,90

gratinierter Ziegenkäse ^{c, g} VEGETARISCH

mit Feige, Blütenhonig, Feigensenf ^g und Brotchips ^a

SUPPEN

Linsen-Mangosuppe ^{b, i, g, 1, 5, 6}

mit geräuchertem Speck, Tomatenwürfel und Fenchel

€ 7,50

Kokos-Hühnersuppe ^{c, i, 4}

mit Marktgemüse, Chili und frischem Koriander

€ 8,90

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 LANGANG

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}

mit 100% Black Angus, Bacon, Mozzarella, Strauchtomate, Römersalatherzen, Apfel-Zwiebel-Chutney, Vollkornbrötchen und Süßkartoffel-Pommes

€ 19,50

ALLES VEGGIE VEGETARISCH

Veggie Burger^{a, c, e, g, i, 2}

Ziegenkäse, Basilikummayonnaise, getrocknete Tomaten, Mangold, Vollkornbrötchen, Feldsalat mit Granatapfel und Himbeervinaigrette oder Süßkartoffel-Pommes

€ 18,50

Miso-Aubergine^{a, i, 1, 2} VEGAN

gebratene Aubergine an Couscous-Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Zitronenmelisse-Pesto Kartoffelstroh

€ 15,90

Zucchini „Mediterran“^{a, c, g, i, 1, 2}

gratinierte Zucchini mit getrockneten Tomaten, Feta, Feldsalat mit Himbeervinaigrette, Pinienkernen und Knoblauchbaguette

€ 17,50

Ofen-Schafskäse^{c, 2}

mit Knoblauch, Oliven³, Kirschtomaten, jungen Rosmarin-Kartoffeln und kleinem Salat

€ 16,90

DESSERT VEGETARISCH

Crema Catalana^{c, d, g, h, i}

an Haselnuss-Eis und Sahne

€ 7,90

Hausgemachtes Baklava^{a, c, h, i}

an Orangen-Parfait

€ 8,50

lauwarmes Schokoladenküchlein^{a, c, d, h, i, 1}

an Vanille-Eis und Sahne

€ 9,00

GETRÄNKEKARTE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Waterkant

0,30 l € 3,60

0,75 l € 7,50

Mineralwasser (Ebbe/ Flut / Sturmflut)

Softdrinks

0,2 l Glas € 3,60

0,4 l Glas € 5,90

Coca Cola ^{4,5,11}

Sprite

Spezi ^{3,4,5,11}

Schweppes

0,2 l Glas

Bitter Lemon ^{3,10} € 3,90

Tonic Water ¹⁰

Ginger Ale ⁵

SÄFTE

Rauch

0,3 l Glas € 4,50

0,5 l Glas € 5,90

Kiba ³

Apfelsaft

Orangensaft

Kirschsft

Maracujasaft

Bananennektar

Tomatensaft

Satower -

Sandornsaft

Saftschorlen

0,3 l Glas € 3,90

0,5 l Glas € 5,50

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Darboven ¹¹	€ 3,50
Grosse Tasse ¹¹	€ 4,50
Espresso ¹¹	€ 2,90
Doppelter Espresso ¹¹	€ 3,90
Cappuccino ¹¹	€ 3,90
Latte Macchiato ¹¹	€ 4,50
Café au lait ¹¹	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,50
White Chocolate	€ 4,50

FRUCHTIGE WOLKENLOS

LIMONADE

Himbeer-Limonade	€ 8,00
Himbeer / Lime-Juice ⁹ / Soda / Minze	
Mango- Limonade	€ 8,00
Mango / Ginger Ale / Lime-Juice ⁹ / Minze	
Heidelbeer-Limonade	€ 8,50
Heidelbeer / Lime-Juice ⁹ / Soda / Minze / Limette	

TEE

Tasse Tee

€ 3,90

Sorten:

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

FASSBIERE¹³

0,3 l € 4,90

0,5 l € 5,90

Veltins Pils

Alster

Störtebeker Schwarzbier

Maisel's Hefeweizen

FLASCHENBIERE¹³

0,5 l € 5,90

Maisel's Hefe-Weißbier Kristall

Maisel's Hefe-Weißbier Dunkel

Maisel's Alkoholfreies Hefeweizen

0,33 l € 4,90

Veltins Alkoholfrei

0,5 l € 5,90

Störtebecker Porter

Störtebecker Strandräuber
(Naturradler mit Sanddorn) € 5,90

DIGESTIFS¹³

2 cl

Ramazotti € 2,90

Averna € 2,90

Jägermeister € 2,90

Vodka € 2,90

Lehment Doppelkümmel € 2,90

Lehment Küstenbrise € 2,90

Lehment Aquavit € 2,90

Grappa Chardonnay € 4,50

Grappa Nonino € 6,50

Hennessy VSOP € 6,50

Bella Bomba € 4,50

Hirschrudel € 5,50

OBSTBRÄNDE 2CL¹³

Kirschbrand € 6,20

Christ Birnenbrand

Himbeerbrand

Apfel &

Quittenbrand

COCKTAILS

Campari Orange⁵

€ 8,50

Long Island Ice Tea

Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec,
Cola^{4,5,11,13} und Orangensaft

€ 13,00

Tocco-Rosso

Campari⁵, Grenadine^{5,13}, Minze
Holunderblütensirup¹³ und Prosecco

€ 8,50

Martini Jigger²

Martini Dry² und Bitter Lemon^{3,10,13}

€ 8,50

Pina Colada

Weißer Rum, Kokossirup¹³, Sahne¹⁴
und Ananassaft

€ 9,50

Mojito

Havana, Limetten⁹, Minze,
Rohrzucker¹³, Soda-Water

€ 9,00

Sex on the Beach

Pepino Peach, Vodka, Grenadine^{5,13},
Cranberrynektar, Orangensaft

€ 9,50

Caipirinha¹³

Pitu, Limetten⁹ und Rohrzucker¹³

€ 9,00

Miameè¹³

Rouge oder Orange, Lime-Juice⁹,
weißer Schokoladensirup, Prosecco,
Rosmarinweig, gefrorene Himbeeren

€ 8,50

Tiojito¹³

Tio Pepe Sherry, Zitronenlimonade,
Minze

€ 7,00

Wolke IV¹³

Aperitivo Rosato, Lime Juice⁹, Basilikum,
Prosecco

€ 8,50

Sonne XII^{3,10,13}

Aperitivo Rosato, Bitter Lemon,
Minze, Zitrone

€ 8,50

SEKT & APERITIF

IV Jahreszeiten Sekt

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

Mio Prosecco

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

Aperol Spritz ^{5,10}

Prosecco, Soda und Orange	
0,2 l	€ 8,90

Hugo ¹³

Prosecco mit Holunderblüte, Soda und Minze	
0,2 l	€ 8,90

Martini ²

Bianco, Fiero, Dry	
5 cl	

González Byass

Tío Pepe Fino Sherry	€ 7,00
trocken (Extra Dry)	
5 cl	

González Byass Cristina Sherry

medium	€ 7,00
5 cl	
	€ 7,00

CHAMPAGNER

Taittinger

0,75 l Flasche	€ 109,00
----------------	----------

Taittinger

0,1 l Glas	€ 15,00
------------	---------

Taittinger Rosé

0,1 l Glas	€ 18,00
------------	---------

WEINKARTE



WEISSWEINE IN FLASCHEN

Grauburgunder Kabinett „Oktav“
Weingut Heger, Baden
trocken, fruchtig, frische Melone
mit feinem Honigaroma, zarterbe
Note

€ 46,00

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

€ 34,00

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

€ 35,00

ROSÉWEINE IN FLASCHEN

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

€ 36,00

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

€ 39,00

ROTWEINE IN FLASCHEN

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

€ 44,00

Tempranillo
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

€ 48,00

Kaiken Malbec
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

€ 33,00

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 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 18,90

Weißer Burgunder
Weingut Manz, Rheinhessen
feinherb, satte Frucht, mineralische Restsüße
Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 18,90

Riesling
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz
Aromen von Grapefruit, Aprikose, Limetten,
grünem Apfel
Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 18,90

Grauburgunder
Weingut Heger, Baden
trocken, Aromen von reifen Birnen, Mirabellen,
Äpfeln und Walnüsse
Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 18,90

Wolkenlos-White Grauburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen
trocken, lebendige Frucht mit schönem
Nachhall, feinmineralisch
Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 18,90

OFFENE ROSÉWEINE

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

Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 19,50

WOLKENLOS-ROSE
Cabernet Sauvignon, Merlot und
Spätburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen
trocken, frisch, feinmineralisch, Aroma an
frische Erdbeeren und Himbeeren erinnert
Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 18,00

OFFENE ROTWEINE

Dornfelder Q.b.A

Weingut Villa Palatina, Pfalz

halbtrocken, kräftig im Geschmack, gehaltvoll,
angenehm fruchtig, reifes Tannine

Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 18,90

Merlot Tannat

Fleur de d' Artagnan, Piemont, Languedoc

Weingut Rigal, Côtes de Gascogne, Frankreich

trocken, 70% Tannat, pralle dunkle Beeren-
frucht, feine Pfefferwürze, weich, saftig,
seidiges Tannin

Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 19,50

Skaapveld Syrah

Weingut MAN Vintners, Stellenbosch,
South Africa

trocken, komplexe, aromatische schwarze
Johannisbeere, 14 mont. Faßreife, feine Tannin
im Abgang

Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 18,90

WOLKENLOS BLACK HOLE

Merlot und Dornfelder

Weingut Manz, Rheinhessen

trocken, nach Herzkirschen duftendes Cuvée

Glas 0,2l € 7,80 Karaffe 0,5l € 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 | 1 mit Farbstoff |
| b. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | 2 mit Konservierungsstoff |
| c. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose) | 3 mit Antioxidationsmittel |
| d. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | 4 mit Geschmacksverstärker |
| e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | 5 geschwefelt/Sulfite |
| f. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | 6 geschwärzt |
| g. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | 7 mit Phosphat |
| h. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse | 8 gewachst |
| i. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pinienkerne, Muskatnuss, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse | 9 koffeinhaltig |
| j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | 10 chininhaltig |
| k. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse | 11 enthält eine Phenylalaninquelle |
| l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg | 12 mit Süßungsmittel |
| m. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 13 mit Alkohol |
| n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | A Kennzeichnung: siehe zusätzliche Allergenkarte |