

# WOLKENLOS

coffeehouse · barbecue · lounge

SPEISEKARTE

## VORWEG

### Bruschetta

mit geröstetem Ciabatta <sup>a,k</sup>

€ 8,00

### Räucherlachs-Tatar <sup>f,h,1,2,4</sup>

mit Avocado, Charlotten, Paprika mariniert an Wasabi-Creme  
Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette <sup>c,i</sup>

€ 15,90

### Gratinierter Ziegenkäse <sup>c,g</sup>

mit Feige, Blütenhonig, Feigensenf <sup>g</sup> und Brotchips <sup>a</sup>

€ 11,90

## GRÜNZEUG

### Caesar's Salad

Römersalatherzen mit Kirschtomaten, Parmesan <sup>g</sup>, Brotchips <sup>a</sup>, Caesar-Dressing <sup>c,f,n</sup>

€ 8,90

mit gebratener Tandoori-Maishähnchenbrust <sup>c,d,e,i,9</sup>

€ 19,00

mit 5 Riesengarnelen <sup>b,m</sup>

€ 22,50

### Wildkräutersalat

Wildkräuter mit Himbeervinaigrette <sup>c,i</sup>, Birnen, Walnüsse <sup>i</sup>, Blauschimmelkäse <sup>c</sup>

Klein

€ 10,90

Groß

€ 17,90

## SUPPEN

### Linsen-Mango-Suppe <sup>b,i,g,1,5,6</sup>

mit geräuchertem Speck, Tomatenwürfel und Fenchel

€ 8,50

### Steckrüben-Karotten-Suppe <sup>4</sup>

mit Bacon<sup>1,3</sup> & Garnelenstücken <sup>b,m</sup>

€ 10,50

## AUF HOHER SEE

### Gebrautes Lachsfilet <sup>a, c, d, f, i</sup>

Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce & Babyblattspinat, Knoblauch & Chili € 25,90

### Gebrautes Dorschfilet <sup>a, c, f, h, 1, 2, 4</sup>

mediterranen Bulgur mit Kirschtomaten, Babyblattspinat € 26,90  
Knoblauch, Chili & Kräuterschaum

### Gebrautes Zanderfilet <sup>a, c, f, i, 1, 2, 4</sup>

Kimchi, Knoblauch, Chili & Erbsen-Wasabi-Stampf & Kräuterschaum € 26,90

## AUF LANDGANG

### Gebrautes Schweinefilet <sup>a, i, c, d, 1, 2, 3, 4</sup>

Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Bacon in Rahmsauce € 22,90

### Geschmorte Schweinroulade <sup>a, c, g, h, i, 1, 2, 4</sup>

auf Teriyaki-Pilzen & Kartoffelstampf € 20,90

### Geschmorte Kalbsbacke <sup>a, c, h, i, 1, 4</sup>

Wasabi-Mango-Kohl & Kartoffel-Koriander-Stampf € 23,90

### Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste <sup>a, c, i</sup>

Marktgemüse & Kräuterbaguette € 26,90

## BURGER

### Burger „Wolkenlos“ <sup>a, c, d, e, 1, 2</sup>

mit 100% Rindfleisch, Bacon, Cheddarkäse, Strauchtomate,  
Römersalatherzen, Preiselbeer-Zwiebel-Confit,  
geräucherte Tomaten - Mayonnaise  
Brioche-Brötchen & Kartoffel-Dippers

€ 20,90

## ALLES VEGGIE

### Veggie- Burger <sup>a, c, e, g, i, 2</sup>

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

€ 18,50

### Bulgur-Con Carne <sup>a, i, c, 1, 4</sup>

mediterranes Gemüse, Koriander & Wildkräutersalat  
mit Himbeervinaigrette

€ 15,90

### Kokos-Gemüse-Curry <sup>VEGAN 1, 4</sup>

mit saisonalem Gemüse & Basmatireis

€ 16,90

### Ofen-Schafskäse <sup>c, 2</sup>

mit Knoblauch, Oliven<sup>3</sup>, Kirschtomaten, jungen Rosmarin-Kartoffeln  
& kleinem Salat

€ 16,90

## DESSERT

### Crema Catalana <sup>c, d, i, 1, 4</sup>

an Haselnuss-Eis & Sahne

€ 8,50

### Rotweinbirne <sup>a, c, 13</sup>

an Vanille-Mascarpone & Schokoladencrumble

€ 9,90

### Zitronen-Cheesecake <sup>a, c, d, i</sup>

mit Keks-Honig-Boden & Früchten

€ 10,50

# 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 <sup>4,5,11</sup>

Sprite

Spezi <sup>3,4,5,11</sup>

### Schweppes

0,2 l Glas

Bitter Lemon <sup>3,10</sup> € 3,90

Tonic Water <sup>10</sup>

Ginger Ale <sup>5</sup>

## SÄFTE

### Rauch

0,3 l Glas € 4,50

0,5 l Glas € 5,90

Kiba<sup>3</sup>

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 <sup>11</sup>	€ 3,50
Grosse Tasse <sup>11</sup>	€ 4,50
Espresso <sup>11</sup>	€ 2,90
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	€ 3,90
Cappuccino <sup>11</sup>	€ 3,90
Latte Macchiato <sup>11</sup>	€ 4,50
Café au lait <sup>11</sup>	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,50
White Chocolate	€ 4,50

## FRUCHTIGE WOLKENLOS LIMONADE

### Himbeer-Limonade

Himbeer / Lime-Juice <sup>9</sup> / Soda  
Minze

€ 8,00

### Mango- Limonade

Mango / Ginger Ale / Lime-Juice <sup>9</sup>  
Minze

€ 8,00

### Heidelbeer-Limonade

Heidelbeer / Lime-Juice <sup>9</sup>  
Soda / Minze / Limette

€ 8,50

## TEE

### Glas Tee

€ 3,90

### Sorten:

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

## FASSBIERE<sup>13</sup>

0,3 l € 4,90

0,5 l € 5,90

Veltins Pils

Alster

Störtebeker Schwarzbier

Maisel's Hefeweizen

## FLASCHENBIERE<sup>13</sup>

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

## DIGESTIFS<sup>13</sup>

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<sup>13</sup>

2cl

€ 6,20

Christ Birnenbrand

Himbeerbrand

Apfel &

Quittenbrand

Kirschbrand



## COCKTAILS

<b>Campari Orange</b> <sup>5</sup>	€ 8,50
<b>Long Island Ice Tea</b> Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Cola <sup>4, 5, 11, 13</sup> und Orangensaft	€ 13,00
<b>Tocco-Rosso</b> Campari <sup>5</sup> , Grenadine <sup>5, 13</sup> , Minze Holunderblütensirup <sup>13</sup> und Prosecco	€ 8,50
<b>Martini Jigger</b> <sup>2</sup> Martini Dry <sup>2</sup> , Bitter Lemon <sup>3, 10, 13</sup>	€ 8,50
<b>Pina Colada</b> Weißer Rum, Kokossirup <sup>13</sup> , Sahne <sup>14</sup> , Ananassaft	€ 9,50
<b>Mojito</b> Havana, Limetten <sup>9</sup> , Minze, Rohrzucker <sup>13</sup> , Soda-Water	€ 9,50
<b>Sex on the Beach</b> Pepino Peach, Vodka, Grenadine <sup>5, 13</sup> , Cranberrynektar, Orangensaft	€ 9,00
<b>Caipirinha</b> <sup>13</sup> Pitu, Limetten <sup>9</sup> und Rohrzucker <sup>13</sup>	€ 8,50
<b>Miameè</b> <sup>13</sup> Rouge oder Orange, Lime-Juice <sup>9</sup> , weißer Schokoladensirup, Prosecco, Rosmarinzweig, gefrorene Himbeeren	€ 8,50

<b>Tiojito</b> <sup>13</sup> Tio Pepe Sherry, Zitronenlimonade, Minze	€ 7,00
<b>Wolke IV</b> <sup>13</sup> Aperitivo Rosato, Lime Juice <sup>9</sup> Prosecco, Basilikum	€ 8,50
<b>Sonne XII</b> <sup>3, 10, 13</sup> Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, Prosecco, Minze, Zitrone	€ 8,50

## SEKT & APERITIF

**IV Jahreszeiten Sekt** € 4,90  
trocken € 29,00  
0,1l Glas  
0,75 l Flasche

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

**Aperol Spritz** <sup>5,10</sup> € 8,90  
Prosecco, Soda und Orange  
0,2 l

**Hugo** <sup>13</sup> € 8,90  
Prosecco mit  
Holunderblüte, Soda und  
Minze  
0,2 l

**Martini** <sup>2</sup> € 7,00  
Bianco, Fiero,  
Dry 5 cl

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

**González**  
**Byass** € 7,00  
**Cristina**  
**Sherry**  
medium  
5 cl

## CHAMPAGNER

**Taittinger** € 109,00  
0,75 l Flasche

**Taittinger** € 15,00  
0,1 l Glas

**Taittinger** € 18,00  
**Rosé**  
0,1 l Glas

WEINKARTE



## WEISSWEINE IN FLASCHEN

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

Blauschiefer Riesling  
Weingut Markus Molitor, Mosel trocken,  
elegantes Bouquet, klare Aromen von € 46,00  
Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen  
Äpfeln

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

## 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 € 36,00  
harmonische Fruchtsüße

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

## 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

## WEISSWEINE IN FLASCHEN

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

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

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

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

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

## ROSÉWEINE IN FLASCHEN

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

## ROTWEINE IN FLASCHEN

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, € 28,00  
seidiges Tannin

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

Wolkenlos Black Hole  
Merlot und Dornfelder  
Weingut Manz,  
Rheinhessen trocken,  
nach Herzkirschen € 28,00  
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

Klump 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 € 7,80      Karaffe 0,5 l € 18,00



## OFFENE ROTWEINE

### Dornfelder & Portugieser QbA

#### Weinhaus Flick , Rheinhessen

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 Beeren- frucht, 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** <sup>a, c, d, e, h, 1</sup> € 6,50  
Vanilleeiscreme mit kalter Milch  
gemixt und Schlagsahne

**Erdbeershake** <sup>a, c, d, e, h, 1</sup> € 6,50  
Erdbeereiscreme, Erdbeersauce mit  
kalter Milch gemixt und Schlagsahne

**Schokoshake** <sup>a, c, d, e, h, 1</sup> € 6,50  
Schokoeiscreme,  
Schokoladensauce,  
mit kalter Milch gemixt und  
Schlagsahne

**Eisschokolade** <sup>a, c, d, e, h, 1</sup> € 6,80  
Vanilleeiscreme mit kalter  
Schokolade aufgefüllt und  
Schlagsahne

**Eiskaffee** <sup>a, d, e, h, 1</sup> € 6,80  
Vanilleeiscreme mit kaltem  
Kaffee aufgefüllt und  
Schlagsahne

## EISKREATIONEN

**Kaffee-Krokant-Genuss\*** <sup>a, c, d, e, h, 1, 9, 13</sup> € 8,50  
Haselnusseiscreme, Stracciatella-  
Eiscreme, Sahne, Kaffeelikör\* und  
Krokant

**Walnussbecher** <sup>a, c, d, e, h, 9, 13</sup> € 8,50  
Walnusseiscreme, karamellisierte  
Walnüsse, Sahne und Ahornsirup

**Schwarzwälder-Becher\*** <sup>a, c, d, e, h, 1,</sup> € 8,50  
Schokoladeneiscreme,  
Vanilleeiscreme Kirschen,  
Kirschlikör\*, Schokosauce und Sahne

**Schweden-Becher\*** <sup>a, c, d, e, h, 1, 9, 13</sup> € 8,50  
Vanilleeiscreme, Apfelkompotte,  
Eierlikör\* und Sahne

*\* Eisbecher enthalten Alkohol*

*Auf Wunsch servieren wir auch ohne  
Alkohol*

**Kugel Eis** <sup>a, c, d, e, h, 1, 9</sup> € 1,80  
Vanille, Schoko, Erdbeere,  
Stracciatella, Haselnuss, Walnuss

**Kugel Sorbet** <sup>c, d, e</sup> € 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 |

