

Unsere Tees...

...werden in Kännchen (0,4 l) und auf Stövchen serviert.

Wir verwenden dafür speziell enthärtetes Wasser.

Zur Entfaltung des vollen Aromas empfehlen wir, die Schwarz- und Grüntees nicht länger als 3 Minuten (Sanduhr) ziehen zu lassen.

Die Preise für das Kännchen variieren zwischen 3,00 und 4,20 EUR

Schwarzer Tee:

Friesenköppke (Ostfriesenmischung / Hausmarke)

Feinherb, kräftig, aromatisch, mit Kluntjes (weißer Kandis) und Sahnewolke

Ostfriesischer Sonntagstee (Assam-Blatt-Tee)

Enthält Vanillestückchen, mit Sahne u. braunem Kandis, lecker dazu: „Bohnsopp“

Queens Darling (Assam Manjushree, Second flush)

Würzig und aromatisch

Darjeeling Jungpana (First flush)

Einzigartige Blume, goldgelb im Aufguss, ein Spitzengewächs

Darjeeling Hausmarke (Second flush)

Aromatisch, mild und weich

„Indian Summer“ (Mischung aus Darjeeling- und Assam-Tee)

Würzig, kräftig, aromatisch

Kosakentrunk (Tarry Lapsang Souchong)

Russischer Rauchtee (auch für Nichtraucher!), traditioneller, großblättriger Karawanentee, prägnanter rauchiger Geschmack, dazu schmecken Rumkirschen

Grüner Tee:

Morning Dew Grüner Assam und japanischer Sencha

Mit Rosenblüten, Kornblumen- und Ringelblumenblüten, Natur-Aroma, blumig, duftig, zart

Genmaicha Japanischer Grüntee

Mit geschältem, geröstetem Reis, abgerundeter Geschmack

Earl Grey Grüner Assam

Mit natürlichem Bergamotte-Öl

Lotus-Tau Japanischer Grüntee (Bancha)
Geringer Teeingehalt, leicht herber Geschmack

Temple of Heaven Chinesischer Grüntee (Gunpowder)
Voller herb-süßlicher Geschmack

Windhauch Weißer Tee (China Pai Mu Tan spezial)
Nach uralter chin. Tradition hergestellter halbfermentierter Tee, sehr bekömmlich,
blumig-weich im Geschmack

Rooibus-Tee:

Honeybush pur, rot-goldene Tasse, mild im Geschmack

Schoko-Mint, erfrischend-aromatisch

Sanddorn-Sahne, fruchtig-mild

Früchte- / Kräutertee:

Hamborger Grüt’ Beerenfrüchtete

Heidel-, Holunder-, Johannisbeeren, Korinthen. Brombeerblätter, Hagebutten,
Hibiscus, Jasmin- und Rosenblütenblätter, Natur-Aroma

Teepunsch „Feuerzauber“ alkoholfrei, nur im Winter
Früchtete, Zimt, Ingwer, Nelken, Cardamom. Lorbeer, Natur-Aroma

Sommerkräuterte „Gute Laune“

Apfelstücke, Brombeer- und Erdbeerblätter, Fenchel, Hagebutten, Rittersporn-,
Ringelblumen-, Hibiscus- und Malvenblüten, Melisse, Orangenschale

Eistee „Kühle Brise“ Glas (0,25 l), kalt, nur im Sommer
Früchtete, Mangostücke, Orangenschalen, Nana-Minze, Natur-Aroma

Weitere heiße Getränke:

Trinkschokolade (Tasse) mit Sahne

Kaffee (frisch geröstet und gemahlen), 2 Tassen handgebrüht

Zur Auswahl stehen: -Hansekaffee (mild)

-Stralsunder Festtagsmischung (mittelkräftig)

-Afrikanischer Hochlandkaffee (kräftig)

Alle Sorten sind säurearm! Wir beziehen sie aus einer Stralsunder Rösterei.

Die Wetterkarte:

...je nach Wetterlage...
(also nicht immer alles)

„**Küstenwache**“ - Sanddornnektar, Glas (0,2 l), stärkt die Abwehrkräfte
Kalt oder heiß

„**Windgeheul**“ - Rum Tee, Kannchen
Assam Schwarztee, Mangostückchen, Natur-Aroma, auf Wunsch Rum (2cl) dazu

„**Hitzewelle**“ - Früchtetee (heiß im Winter oder kalt im Sommer)
Mit Lemongras, Zitronenschalen, Nana-Minze, Natur-Aroma

„**Sommermärchen**“ - Holunderblütenschorle, 0,2 l

„**Heiße Liebe**“ - Fliederbeersaft, Glas (0,2 l), regt den Kreislauf an

„**Rote Sünde**“ - Grog aus Fliederbeersaft mit Rum, Glas (0,2 l)

„**Gassenhauer**“ - Glühwein, Glas (0,2 l)

„**Knieper Kerl**“ - Grog (Rum mut, Zucker kann, Woter deit nich not) 0,2 l

„**Sanfter Engel**“ - Orangensaft mit Vanilleeis (Mövenpick)

„**Schwarzer Johann**“ - Johannisbeersaft mit Vanilleeis (Mövenpick)

„**Sandfee**“ – Sanddornnektar mit Vanilleeis (Mövenpick) und Sahne

„**Omas Liebling**“ - Heiße (H-)Milch mit Honig, Glas (0,2 l)

„**Mövenpick**“ – (das echte!) Eisportion

Wir lassen Sie nicht im Regen stehen!

Alkoholisches:

„**Störtebeker**“ – Pils, Flasche (0,5 l)

„**Kranich-Wasser**“ – Aquavit, 2cl

„**GorchFocker**“ – bittersüßer Aperol mit Wodka, 4cl

Likör – Sorte nach Jahreszeit, 4cl

Weinkarte (Auswahl)

Die Preise variieren zwischen 3,20 und 4,20 EUR pro Glas (0,2)

Bühler Rotwein 2011, Pfalz, Cuvée

trocken, säurearm, harmonisch mild

Spätburgunder Rotwein 2010, Kaiserstuhl

halbtrocken, elegant, braunrote Farbe, dezentes Karamellaroma

Nero d'Avola 2010, Sizilien

trocken, harmonisch-rund, Duft und Geschmack nach Rosinen

Rioja Castillo D Clavijo 2008, Spanien

trocken, kräftig, dunkel

Campo Lagaza Navarra 2010, Spanien

trocken, angenehm, Duft und Geschmack nach Datteln

Eximius Lisboa Landwein, Portugal

trocken, weich, rund, füllig, schöner Tischwein

Sasbacher Spätburgunder Weißherbst 2009, Kaiserstuhl

trocken, milde Säure, angenehm

Bühler Riesling 2011, Pfalz

trocken, angenehm milde Säure

Gelber Muskateller 2009, Österreich

trocken, harmonisch, schöne Muskatnote

Chardonnay Bixio Veneto 2011, Italien

trocken, leicht, säurearm, angenehm

Insolia Sicilia bianco 2011, Sizilien

trocken, leicht, milde Säure, Muskatduft

Conde Villar Vinho Verde 2009, Portugal

trocken, frisch, lebhaft, zarte Beerenaromen

Unser Gebäck...

...ist hausgemacht oder stammt überwiegend aus einheimischer Produktion.

Heidesand-Taler - idealer Begleiter zum Tee

Hefekuchen - leicht und bekömmlich

Rumkugel - der Klassiker

Hausgebackener Kuchen (nach Saison)

Pralinenteller (nicht im Sommer!), handgemacht

Mittwochs und Samstags ab 15.30 Uhr:

Cream Tea

Die Spezialität aus Südengland!

(Achtung: davon kann man süchtig werden...)

Gerne auch an anderen Tagen auf Vorbestellung!

Kleine Speisen und Snacks...

...bereiten wir überwiegend selber zu,
die Preise bewegen sich zwischen 2,50 und 4,50 EUR.

Wir bieten an:

Suppe, hausgemacht und lecker
wechselnd je nach Jahreszeit und Laune

Pikante Kuchen, hausgemacht und herzhaft
in jahreszeitlich wechselnden Varianten

Roggenschnitte, frisches Brot aus dem Holzofen
belegt mit Räucherlachs oder bestrichen mit hausgemachtem Schmalz

Käseauswahl, dazu frisches Brot und Butter
Mit Bio-Käse aus Bisdamitz/Rügen

Backcamembert mit Preiselbeeren und Toastbrot

Studentenfutter, das klassische