

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Tageskarte

(13:00—17:00 Uhr)



Süße Happen

Saftiges Stück Blechkuchen (wechselnde Tagesangebote)	2,50 €
Stück Torte (wechselnde Tagesangebote)	3,50 €
Portion Schlagsahne	1,00 €

Unsere Flammenkuchen

Flammkuchen „Elsass“ mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Schmand (A, G)	8,50 €
Flammkuchen „Schmusedom“ mit Räucherlachs, Champignons, Rucola und Schmand (A, G)	9,50 €
Flammkuchen „Baltic Hills“ mit Serranoschinken, Rucola, Peperoni, Paprika und Schmand (A, G)	10,70 €

Snacks

Undine's Chilli con Carne	5,50 €
Bunt gemischter Blattsalat mariniert mit Balsamico-Hausdressing, Kirschtomaten, Gurke und Radieschen	7,90 €
... zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust „Sweet Chilli“	10,90 €
... zusätzlich mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stck.)	19,90 €
Currywurst mit fruchtiger Currysauce und Pommes Frites	7,90 €
„Baltic Hills Anti Pasti Platte“ mit hausgemachtem Grillgemüse, Mailänder Salami, Serranoschinken, Fetakäse, gefüllte Peperoni und frischem Basilikum (G)	9,40 € (1 Pers.) 17,00 € (2 Pers.)

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Abendkarte

(ab 17:00 Uhr)



Salate & Vorspeisen

Hausgemachter Gurkensalat nach „Oma Anna“, süßsauer abgeschmeckt & mit frischem Dill	3,90 €
Kleiner gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten, Gurken, Parmesan und unserem Balsamico-Hausdressing (G)	4,60 €
Bunt gemischter Blattsalat mariniert mit Balsamico-Hausdressing, Kirschtomaten, Gurke und Radieschen	7,90 €
... zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust „Sweet Chilli“	10,90 €
... zusätzlich mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stck.)	19,90 €
Carpaccio vom Deutschen Wiesen-Fleckvieh mit gerösteten Pinienkernen, Rucola-Salat, Parmesan und Zitrusfrüchten (G)	12,40 €
„Baltic Hills Anti Pasti Platte“	9,40 € (1 Pers.)
mit hausgemachtem Grillgemüse, Mailänder Salami, Serranoschinken, Fetakäse, gefüllte Peperoni und frischem Basilikum (G)	17,00 € (2 Pers.)

Suppen

Deftige Gulaschsuppe „pikant scharf“ mit Paprika, Champignons und frischen Kräutern (A)	5,80 €
„Pomolino“ Tomatensuppe mit Knoblauch und Oregano-Chip	5,50 €

Pasta

Spaghetti „Aglio Olio“ mit Olivenöl, Knoblauch, Chilli, Kirschtomaten, Parmesan und Basilikum (A, G)	8,60 €
Penne-Nudeln mit hausgemachter Orangen-Bolognese mit Parmesan und frischem Basilikum (A, G)	10,40 €
Spaghetti mit Basilikum-Limetten.-Pesto , Kirschtomaten, Parmesan und 5 gebratenen Riesengarnelen (A, G)	18,80 €

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Abendkarte

(ab 17:00 Uhr)



Grill- und Pfanne

Gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Pommes Frites (G)		16,90 €
Entrecôte mit Kräuterbutter und kleinem, gemischtem Salat	200 g	22,90 €
	300 g	27,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter und kleinem, gemischtem Salat	200 g	18,60 €
	300 g	23,60 €
Hähnchenbrust mit Kräuterbutter und kleinem, gemischtem Salat	120 g	12,90 €
	240 g	16,90 €

Zu allen Steaks servieren wir wahlweise Pommes Frites, Kartoffelspalten
oder eine Ofenkartoffel mit Sourcream (G)

Fleisch vom „Bauern Lutz“

Schweinekotelett (250-300 g) gebraten auf hausgemachtem Grillgemüse dazu eine Ofenkartoffel (G)	18,40 €
Zartes Lammragout mit Safran gegart , Speckbohnen, Kartoffelstampf und frischen Kräutern (G)	16,60 €

Hausgemachte Rindfleisch-Burger (alle Burger min 200 g)

Birdie Burger à la „Baltic Hills“ mit knackigem Salat, Tomate, Spreewald-Gurke, roten Zwiebeln und Barbecue-Sauce	11,90 €
Cheese Burger à la „Baltic Hills“ mit knackigem Salat, Tomate, Spreewald-Gurke, roten Zwiebeln, Käse und Barbecue-Sauce (G)	12,90 €

Alle Burger gibt es wahlweise mit Kartoffelspalten oder Pommes Frites

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Abendkarte

(ab 17:00 Uhr)



Fischgerichte

3 pikante Matjesfilets auf hausgemachte Hausfrauenremoulade dazu deftige Bratkartoffeln (G)	10,80 €
Gebratene Kutterscholle „Finkenwerder Art“ mit deftigen Bratkartoffeln und Salatbeilage (G)	16,90 €
Gebratenes Dorschfilet in pikanter Eihülle gebraten auf glasierten Zuckerschoten, Krustentiersauce und dazu „pommersche“ Tüften (G, C)	17,40 €
Filet vom Haffzander auf der Haut gebraten , Brasseriespinat, Meerrettichsauce dazu Stampfkartoffeln (G)	18,90 €
Fischteller „nach Art des Strandfischers“ Zander-, Dorsch- und Schollenfilet gebraten auf hausgemachtem Grillgemüse, Limettenbutter und dazu Rosmarinkartoffeln (G)	19,60 €

Zwergenkarte

Dinoteller Hähnchenschnitzel mit Rahmchampignons und Pommes Frites (G)	7,50 €
Moby Dick Fischstäbchen mit cremigen Blattspinat und Kartoffelpüree (G)	6,50 €
Balu der Bär Penne-Nudeln mit Orangenbolognese und Parmesan	5,70 €
Charly Brown Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	2,70 €

Zwergen-Desserts

Biene Maja 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis & Schlagsahne (G)	3,00 €
Bunter Clown 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne & Gummibärchen (G)	3,00 €

Kennzeichnung von Allergenen:

A— Glutenhaltiges Getreide, B— Weich- u. Krustentiere, C—Eier, D—Fisch, E—Erdnüsse, F—Sojabohnen,
G—Milch (Laktose), H—Schalenfrüchte, L—Sellerie, M—Senf, N—Sesamsamen, O—Sulfite, P—Lupinen

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Getränkekarte



Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,30 €
Pott Kaffee	3,40 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Cappuccino	3,10 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

„Gerolsteiner Gourmet“	0,25 l	2,40 €
(Sprudel, Medium oder Naturell)	0,75 l	5,90 €

Softgetränke

Coca Cola	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Coca Cola light	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Fanta	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Sprite	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Spezi	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Vitamalz	0,33 l	2,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Exotic Dream	5,00 €
(Orangen-, Grapefruit-, Ananas- u. Zitronensaft, Grenadine)	
Ipanema	5,00 €
(Schweppes Ginger Ale, Limette, Brauner Zucker)	

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Getränkekarte



Alkoholfreie Getränke

Granini Säfte

Apfelschorle	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Apfelsaft	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Orangensaft	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Kirschsft	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Bananensaft	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Tomatensaft	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Grapefruitsaft	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
Rhabarbersaft	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €

Alkoholische Getränke

Bier

Lübzer Pils oder Alsterwasser	0,25 l—2,70 €	0,4 l—3,90 €
Lübzer Schwarzbier	0,5 l	4,10 €
Lübzer Alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Erdinger Weizen	0,5 l	4,10 €
(Naturtrüb, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei)		

Aperitif

Campari Orange	0,2 l	5,50 €
Vermouth Drapó	5 cl	4,50 €
(Bianco, Rosso oder Dry)		
Sandemann Sherry	5 cl	4,50 €
(trocken oder medium)		

Grappa & Grappagedeck

Nonino Chardonnay	2 cl	4,20 €
Nonino Prosecco	2 cl	4,20 €
Nonino Antica Cuvée	2 cl	6,50 €
Espresso mit einem Grappa Nonino, Grappa Chardonnay oder Grappa Prosecco		7,00 €

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Getränkekarte



Alkoholische Getränke

Obstler

Schladerer Williams	2 cl	2,80 €
Schladerer Himbeer	2 cl	2,80 €
Schladerer Obstwasser	2 cl	2,80 €

Liköre

Ramazotti	2 cl	2,30 €
Baileys	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Baltic Hills Fireball (Feuerwasser)	2 cl	2,20 €
Baltic Hills Green Birdie (Pfefferminzlikör)	2 cl	2,00 €

Mixgetränke & Longdrinks

Aperol Prosecco (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)	0,2 l	6,50 €
Aperol Lemon Spritz (Aperol, Schweppes Bittern Lemon)	0,2 l	5,50 €
Pimm's No. 1 Cup (Pimm's No. 1, Ginger Ale)	0,2 l	5,50 €
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Russian Berry)	0,2 l	5,50 €
Martini Etonic (Martini Bianco, Tonic Water)	0,2 l	5,50 €
Gin Tonic	0,2 l	6,00 €
Vodka Lemon	0,2 l	6,00 €
Whiskey Cola	0,2 l	6,00 €
Cuba Libre		7,00 €
Caipirinha (Pitu, Limette, Rohrzucker)		7,50 €
Mojito (Havanna Club, Minze, Limette, Rohrzucker)		8,00 €

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Getränkekarte



Alkoholische Getränke

Vodka – Aquavit - Korn

Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	3,90 €
Moskowskaya Vodka	4 cl	4,20 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Baltic Hills Bogey Man (Aquavit)	2 cl	2,30 €

Bourbon - Scotch - Malt Whiskey

Jim Beam	4 cl	4,00 €
Ballantines Scotch	4 cl	4,80 €
Bushmills 10 years old	4 cl	7,00 €
Lagavulin 16 years old	4 cl	9,00 €

Weinhaltige Mix - Getränke

Weißweinschorle	0,2 l	4,80 €
Rotweinschorle	0,2 l	4,80 €

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Weinkarte



Die Schlosskellerei Affaltrach & Baltic Hills

Seit vielen Jahren schätzen wir von Baltic Hills die **Schlosskellerei Affaltrach** als herausragenden Partner in Sachen Sekt & Wein.

Das Familienunternehmen, welches bereits in 4. Generation von Thomas Baumann und seiner Tochter Tanja Baumann geführt wird, gehört heute zu den bedeutendsten Sekt- und Weinkellereien Württembergs und wurde bereits zum 2. Mal infolge zum **Weingut Nr. 1** seines Bundeslandes gewählt. Zu den Besonderheiten des Hauses, welches 1254 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde, gehören die 15.000 Sekteigenmarken, die Affaltrach für die gehobene Gastronomie produziert.

Aus der gemeinsamen Liebe zum Wein heraus haben sich Thomas Baumann und Lutz Begrow zusammengeschlossen und **verschiedene Cuvées für Baltic Hills entwickelt**. Wir hoffen, Ihnen werden unsere Weine genauso viel Freude bereiten, wie uns!



Schloss Affaltrach Edition Baltic Hills

Riesling QbA halbtrocken

feinfruchtig, saftig mit dezenter Säure, vorzüglicher Speisebegleiter

Glas 0,2 l—4,20 €

Flasche —19,50 €
inkl. 1 Flasche Gerolsteiner

Samtrot Rosé QbA feinherb

fruchtig und frisch mit einer eleganten Süße. Ideal zum Fruchtdessert oder als Longdrink.

Glas 0,2 l—4,20 €

Flasche —19,50 €
inkl. 1 Flasche Gerolsteiner

Deutsche Rotweincuvée QbA feinherb

Farbe: rubinrot, Aroma erinnert an Kirschen, Erdbeeren und rote Johannisbeeren, raffinierte Harmonie zwischen feiner Herbe und spürbarer Süße

Glas 0,2 l—4,20 €

Flasche —19,50 €
inkl. 1 Flasche Gerolsteiner

Rosé Sekt „Baltic Hills“

Glas 0,1 l—3,90 €

Flasche—24,50 €

Schloss Affaltrach „Burg Löwenstein“ Sekt

extra trocken oder halbtrocken Sektkellerei Schloss Affaltrach

Glas 0,1 l—3,80 €

Flasche—23,50 €

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Weinkarte



Offene Weißweine

Deutschland

Müller Thurgau QbA, trocken 0,2 l 4,90 €

Alde Gott Winzer eG Sasbachwalden, Baden
fruchtig, ausgewogen

Grauer Burgunder Kabinett, trocken 0,2 l 5,50 €

Weingut Gillot, Rheinhessen
frisches Gelb, rassiger Duft von Haselnüssen, hellen Blüten
und Melone, animierende Säure, feiner Nachhall

Weißer Burgunder QbA, trocken 0,2 l 5,90 €

Weingut Meßmer, Pfalz
Klarer Duft von Blüten und Trauben, fruchtige Eleganz
und beschwingte Leichtigkeit

Robert Weil Riesling QbA, trocken 0,2 l 6,90 €

Weingut Robert Weil, Rheingau
leuchtendes hellgelb mit grünen Reflexen, frischer Duft von
Zitrusfrüchten, Aprikosen und Pfirsichen, saftige Fruchthülle,
lebendige Säure

L. Guntrum Scheurebe QbA, lieblich 0,2 l 5,90 €

Weingut Louis Guntrum, Rheinhessen
würziges Aroma, Kraft und Ausdruck, anregende Restsüße

Offene Rotweine

Deutschland

Dornfelder, trocken 0,2 l 5,50 €

Oppenheimer Herrengarten, Weingut Paul Rainer Gillot
Brombeeren- und Kirschnoten verleihen Ihnen persönlichen
Charakter, idealer Essbegleiter

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Weinkarte



Offene Rotweine

Schwarzriesling QbA, lieblich 0,2 l 5,50 €

Weingut Louis Guntrum, Rheinhessen
feiner Duft mit Kirschkernaromen, stoffig, angenehm mild, viel Frucht

Italien

Montepulciano d'Abruzzo „Larinum“, trocken 0,2 l 5,50 €

Weingut Larinum, Abruzzen
dichtes ziegelrot, kräftige Aromen von Waldbeeren, gepaart mit
Anklängen von Vanille, dichtes Fruchtbukett mit würzigem
Finale und angenehmer Länge

Flaschenweine (weiß)

Deutschland

2015 Riesling QbA, trocken 33,00 €

Weingut Robert Weil, Rheingau
viel Frucht, sehr gut ausbalanciert

2015 Riesling „Sommerpalais“ QbA, feinherb 25,50 €

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel
spritzig, saftig und einfach lecker, typischer Duft von gelbem
Pfirsich und einen Hauch von Exotik

2015 Grauer Burgunder Kabinett, trocken 24,50 €

Weingut Gillot, Rheinhessen
frisches Gelb, rassiger Duft von Haselnüssen, hellen Blüten
und Melone, animierende Säure, feiner Nachhall

Südafrika

2015 Sauvignon blanc, trocken 26,00 €

Weingut Neethlingshof Wine Estate
Feine Fruchtaromen von Stachelbeere & frischem grünen Gras,
angenehme Säure, lang anhaltender Geschmack

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Weinkarte



Flaschenweine (weiß)

USA

2015 Chardonnay Classic, trocken 26,00 €

Weingut Beringer, Kalifornien

Typisch cremige Anklänge von gelben Früchten, animierend,
fruchtintensiv, ein Klassiker der Spaß macht

Flaschenweine (rot)

Österreich

2015 Zweigold vom Heideboden, trocken 25,50 €

Weingut Goldenits

Rubingranat mit violetten Reflexen, reife Kirschnase, am Gaumen
opulentes Kirschenkonfit würzig unterlegt, tolle Länge

Italien

2015 Collepino, trocken 24,00 €

Sangiovese & Merlot,

Indicazione Geografica Tipica, Weingut Castello Banfi, Toskana
aromatisch frisch mit ausgeprägten Fruchtnoten von Johannisbeeren,
Himbeeren und Zwetschgen. Großartig umrahmt von einer zartsüßen
Tanninstruktur und einem schönen Abgang

Spanien

2012 Rioja Tinto Crianza Vina Real, trocken 28,00 €

Bodegas CVNE, Rioja

leuchtendes Granatrot, Aromen von dunklen Beeren und Pflaumen,
feinwürzige Noten mit delikaten Röstaromen, am Gaumen dicht,
gut strukturiert, sanft eingebundenes Tannin, feines Barrique

Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

Weinkarte



Flaschenweine (rot)

Südafrika

2013 Tinta Baroca, trocken 29,50 €

Weingut Allesverloren, Swartland
süßlicher Duft von Brombeeren und Pflaume, etwas torfig und leichte
Tabaknoten, Anklänge von Vanille und Minze, ausgewogene Frucht

USA

2013 Zinfandel Classic, trocken 26,00 €

Weingut Beringer, Kalifornien
Duft von schwarzen Johannisbeeren sowie feinwürzigen Aromen von
Vanille und einem Hauch von Rauch, saftig mit geschmeidigem Tannin
und guter Substanz

Champagner

Champagner Louis Roederer Premier Brut 65,00 €

Appellation Contrôlée
Champagne Louis Roederer
helles Gelb mit grünen Reflexen, zartwürziger Duft von Pfirsichen,
Äpfeln, Grapefruit, elegante reife Fruchthülle, lebendige Säure, stilvoll