

# Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

## Abendkarte

( ab 17:00 Uhr )



### Salate & Vorspeisen

<b>Hausgemachter Gurkensalat</b> nach „Oma Anna“, süßsauer abgeschmeckt & mit frischem Dill	3,90 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> mit Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten, Gurken, Parmesan und unserem Balsamico-Hausdressing (G, I)	4,60 €
<b>Bunt gemischter Blattsalat</b> mariniert mit Balsamico-Hausdressing, Kirschtomaten, Gurke und Radieschen (I)	7,90 €
... zusätzlich mit gebratener <b>Hähnchenbrust</b> „Sweet Chili“	10,90 €
<b>Carpaccio vom Argentinischen Weiderind</b> mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Orangenfilets	11,90 €
<b>„Baltic Hills Anti Pasti Platte“</b>	9,40 € (1 Pers.)
mit hausgemachtem Grillgemüse, Mailänder Salami, Serranoschinken, Fetakäse, gefüllte Peperoni und frischem Basilikum (G, I, J)	17,00 € (2 Pers.)

### Suppen

<b>Pikante Rindergulaschsuppe</b> mit Paprika & Champignons (A, H)	5,50 €
<b>Tomatensüppchen</b> mit Kräutercroûton und Schnittlauch (A, I)	4,90 €

### Pasta

<b>Spaghetti „Aglio Olio“</b> mit Olivenöl, Knoblauch, Chilli, Kirschtomaten, Parmesan und Basilikum (A, G, I)	8,60 €
<b>Penne-Nudeln mit hausgemachter Orangen-Bolognese</b> mit Parmesan und frischem Basilikum (A, G, I)	10,40 €

#### Kennzeichnung von Allergenen:

A— Glutenhaltiges Getreide, B— Weich- u. Krustentiere, C—Eier, D—Fisch, E—Erdnüsse, F—Sojabohnen,  
G—Milch (Laktose), H— Sellerie, I—Senf, J—Sesamsamen, L—Schalenfrüchte, M—Nitrit (Pökelsalz)

# Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

## Abendkarte

( ab 17:00 Uhr)



### Fleischgerichte

<b>Gebratenes Schweineschnitzel</b> mit Rahmchampignons und Pommes Frites (A, C, G, I)		16,90 €
<b>300 g Kotelett vom Duroc-Schwein</b> serviert mit Grillgemüse, einer Backkartoffel und Kräuterquark (A, C, G,)		16,80 €
<b>Zartes Lammragout mit Safran gegart</b> , Speckbohnen, Kartoffelstampf und frischen Kräutern (A, G, H, J)		16,60 €
<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Basmatireis und einem kleinem Salatbouquet (A)		10,90 €
<b>Entrecôte</b> mit Kräuterbutter und kleinem, gemischten Salat (G)	200 g	22,90 €
	300 g	27,00 €
<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter und kleinem, gemischten Salat (G,)	200 g	18,60 €
	300 g	23,60 €
<b>Hähnchenbrust</b> mit Kräuterbutter und kleinem, gemischten Salat (G)	120 g	12,90 €
	240 g	16,90 €

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

### Hausgemachte Rindfleisch-Burger (alle Burger min 200 g)

<b>Birdie Burger à la „Baltic Hills“</b> mit knackigem Salat, Tomate, Spreewald-Gurke, roten Zwiebeln, Barbecue-Sauce & Pommes (A, C, J)	11,90 €
<b>Cheese Burger à la „Baltic Hills“</b> mit knackigem Salat, Tomate, Spreewald-Gurke, roten Zwiebeln, Käse, Barbecue-Sauce & Pommes (A, C, G, J)	12,90 €

# Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

## Abendkarte

( ab 17:00 Uhr)



### Fischgerichte

<b>3 pikante Matjesfilets auf hausgemachte Hausfrauenremoulade</b> dazu deftige Bratkartoffeln (D, G, I, J)	10,80 €
<b>Gebratenes Schollenfilet</b> auf sautiertem Blattspinat dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Krustentiersauce (A, B)	14,60 €
<b>Gebratene Seehechtfilets „Müllerin“</b> an Kartoffelkroketten, Brokkoliröschen mit Röstmandeln und Kräuterbutter (G)	14,80 €
<b>Fischteller „Baltic Hills“</b> Zander-, Lachs- und Schollenfilet gebraten mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Gurkensalat (A, G)	16,80 €

### Zwergenkarte

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

#### Kennzeichnung von Allergenen:

A— Glutenhaltiges Getreide, B— Weich- u. Krustentiere, C—Eier, D—Fisch, E—Erdnüsse, F—Sojabohnen,  
G—Milch (Laktose), H— Sellerie, I—Senf, J—Sesamsamen, L—Schalenfrüchte, M—Nitrit (Pökelsalz)

# Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

## Abendkarte

( ab 17:00 Uhr)



### Desserts

<b>Crème brûlée</b> mit Champagner-Eis und marinierten Beeren	6,20 €
<b>Erdbeer-Minze-Parfait</b> auf Schokosauce	5,90 €
<b>Erdbeereisbecher</b> mit frischen Erdbeeren, jeweils einer Kugel Erdbeer- und Vanilleeis und Schlagsahne	5,00 €
<b>Schwedeneisbecher</b> mit 2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	5,50 €
<b>„Eis &amp; Heiß“</b> mit Vanilleeis, warmen Beerenfrüchten und Schlagsahne	5,20 €
<b>Biene Maja</b> Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis & Schlagsahne (G)	3,00 €
<b>Bunter Clown</b> 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne (G)	3,00 €

# Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

## Getränkekarte



### Kaffeespezialitäten & 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

Baltic Hills „Golfer“	0,2 l—2,40 €	04,1—4,00 €
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 (Orangen-, Grapefruit-, Ananas- u. Zitronensaft, Grenadine)	5,00 €
Ipanema (Schweppes Ginger Ale, Limette, Brauner Zucker)	5,00 €

# Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

## Getränkekarte



### Alkoholfreie Getränke

#### Granini Säfte (auch als Schorle erhältlich)

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 €
Kiba	0,2 l—2,40 €	0,4 l—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 €
Johannisbeersaft	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	0,3 l— 2,90 €	0,5 l—4,50 €
Lübzer Alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Erdinger Weizen (Naturtrüb, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei)	0,3 l— 2,90 €	0,5 l—4,50 €
Berliner Weiße (rot oder grün)	0,33 l	2,90 €

#### Aperitif

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

#### Grappa & Grappagedeck

Nonino Chardonnay	2 cl	4,20 €
Nonino Prosecco	2 cl	4,20 €
Nonino Antica Cuvée	2 cl	6,50 €

# 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 €
STUDER Poire Williams	2 cl	4,00 €

#### Liköre

Ramazotti	2 cl	2,30 €	4 cl	4,50 €
Baileys	2 cl	2,30 €	4 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €	4 cl	4,30 €
Baltic Hills Fireball (Feuerwasser)	2 cl	2,20 €		
Baltic Hills Green Birdie (Pfefferminzlikör)	2 cl	2,00 €	4 cl	3,90 €

#### Mixgetränke & Longdrinks

Aperol Prosecco (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)	0,2 l	6,50 €
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 €
Gin Tonic		
mit Gordon's London Dry Gin	0,2 l	6,50 €
mit Bombay Sapphire	0,2 l	7,50 €
mit Hendrick's	0,2 l	8,50 €
Vodka Lemon	0,2 l	6,00 €
Vodka Cola	0,2 l	6,00 €
Whiskey Cola	0,2 l	6,00 €
Cuba Libre		6,50 €
Caipirinha (Pitu, Limette, Rohrzucker)		6,50 €
Mojito (Havanna Club, Minze, Limette, Rohrzucker)		7,00 €

# Café & Restaurant „Sonnenterrasse“

## Getränkekarte



### Alkoholische Getränke

#### Vodka – Aquavit - Korn

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,30 €	4 cl	4,10 €
Moskowskaya Vodka	2 cl	2,30 €	4 cl	4,10 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €	4 cl	4,50 €
Baltic Hills Bogey Man (Aquavit)	2 cl	2,20 €	4 cl	4,00 €
Rostocker Kümmel	2 cl	2,20 €	4 cl	4,00 €

#### Bourbon - Scotch - Malt Whiskey

Jim Beam	4 cl	4,00 €
Ballantines Scotch	4 cl	4,80 €
Bushmills 10 Jahre	4 cl	7,00 €
Talisker 10 Jahre	4cl	8,00€
Laphroaig 10 Jahre	4 cl	8,00€
Lagavulin 16 Jahre	4 cl	9,00 €

#### Rum

Havanna Rum (3 anos)	2 cl	3,00€
Havanna Rum (7anos)	2 cl	3,50€
Myers's Rum	2 cl	2,80€
Old Pasca 73%	2 cl	3,20€
Rum Malecon (12 anos)	2 cl	5,00 €
Rum Malecon (15 anos)	2 cl	7,00 €
Rum Malecon (18 anos)	2 cl	9,00 €
Rum Malecon (21 anos)	2 cl	11,00 €
Rum Malecon (25 anos)	2 cl	13,00 €

#### Malecon Probier-Menü

20,00 €

(Probieren Sie jeden unserer Malecon Rums 12 – 25 Jahre alt und kosten Sie die Komplexität dieser herrlichen Tropfen, Sie erhalten jeweils 1 cl)

#### Weinhaltige Mix - Getränke

Weißweinschorle	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

**2016 Riesling QbA, trocken** 33,00 €

Weingut Robert Weil, Rheingau  
viel Frucht, sehr gut ausbalanciert

**2016 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

**2016 Grauer Burgunder Kabinett, trocken** 24,50 €

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

#### Südafrika

**2017 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

**2016 Chardonnay Classic, trocken** 26,00 €

Weingut Beringer, Kalifornien

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

### Flaschenweine (rot)

#### Österreich

**2014 Zweigold vom Heideboden, trocken** 25,50 €

Weingut Goldenits

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

#### Italien

**2016 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

**2013 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

**2015 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

**2015 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