

# Snacks zum Wein

*Wir freuen uns, dass Sie uns auf unserer Terrasse besuchen!  
Bitte bestellen Sie Ihre Speisen und Getränke an unserer  
Theke, wir bringen es Ihnen an den Tisch.*

Unser Cajun- Nussmix (Mandel, Cashew, Haselnuss, Kürbiskern)	3,5
Hausmarinierte Riesen- Oliven & Rosmarincracker	7
Brot und Butter vom Bäcker Liedtke	5
Baba Ghanoush mit hausgebackenem Naan Brot	7,5
Dreierlei von regionalen Schinken mit Brot <sup>10</sup>	17
Trüffel Croque Monsieur	20*
<i>Liedtke Brot mit Käse von Käse Kober und Schinken von Seifermanns Bauernhof</i>	

## KONSERVENS PASS:

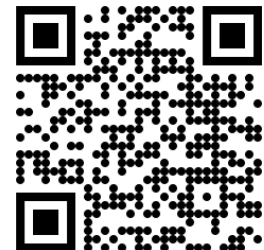
La Brújula No. 30 – <i>kleine handgelegte Sardinen mit Brot</i>	13,5
La Brújula No. 60 – <i>Bauchfleisch vom Yellowfin Thunfisch mit Brot</i>	17
Santa Catarina Thunfisch mit Molho Cru Sauce & Brot	13,5
<i>Bauchfleisch vom handgeangelten Thunfisch in Azorischer Sauce</i>	
Anchoas del Cantabrico – <i>Feinste spanische Sardellen in Olivenöl mit Brot</i>	19

## KÄSE KOBER SPEZIAL:

200g (perfekt zum Teilen)	28
100g	22,5

\*Diesen warmen Snack servieren wir nur bis 22:00 Uhr.

Scannen Sie den QR Code, um unsere  
Wein- & Getränkekarte aufzurufen.



# Snacks

*Thank you for visiting our terrace!  
Please order you food and drinks at our counter,  
we will bring them to your table.*

Our Special Cajun Flavoured Mix of Nuts & Seeds (almonds, cashew, hazelnut, pumpkinseed)	3,5
Home Marinated Olives & Rosemary Crackers	7
Bread from Bakery Liedtke & Butter	5
Baba Ghanoush with Homebaked Naan Bread	7,5
Trio of regional cured ham with bread	17
Truffle Croque Monsieur	20*

## Catch of the day from the tin:

La Brújula No. 30 – <i>Sardines with bread</i>	13,5
La Brújula No. 60 – <i>Yellowfin Tuna with Bread</i>	17
Santa Catarina Tuna with Molho Cru Sauce & Bread	13,5
Anchoas del Cantabrico – Best Quality Spanish Anchovies with Bread	19

## Maison Kober Cheese Special:

*Served with Bread*

200g (perfect for sharing)	28
100g	22,5

\* *This warm snack is served until 10:00pm.*

Scan the QR Code to See Our Wine & Drinks List

