



## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag geschlossen  
Mittwoch - Sonntag: 12:00 - 24:00  
DO - SO 12:00 - 17:00 SELF SERVICE

## KÜCHENZEITEN

Snackkarte: 12:00 - 17:00  
Clubkarte: 15:00 - 22:00 / Roastbeef-Schnitzel-Burger-Currywurst **12-22:00**  
Abendkarte: 17:00 - 22:00  
Seglerkarte, Stullen, Hausgemachte Kuchen, 12:00 – 22:00  
Pizza: 15:00 - 22:00  
NRV Lunch: Mittwoch 12:00 - 15:00

Krosses Freiland Grillhähnchen Sonntag 12:00 - sie alle verkauft sind vom Hof Bimöhlen. Honig-Zitronengras-Limette mariniert, kleiner Salat, Joghurt-Zitronendressing, Pommes, hausgemachtes Ketchup: 15,50

---

## NRV Lunch am Mittwoch

16.09.20

12:00 - 15:00 Uhr ( gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen )

GEBRATENER OSTSEE KABELJAU/ GESCHMORTE  
PAPRIKA / QUINOTTO / KERBEL- VELOUTÉ **15,00**

CREME BRULEE **5,50**

ODER  
EIS NACH TAGESANGEBOT  
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN  
oder  
TARTE TATIN | VANILLEEIS

**LUNCH MENÜ, 2 Gänge 19,50**

## KONTAKT & RESERVIERUNGEN

---

040 55 77 99 52 80 oder kontakt@oekonomie-nrv.com

# SNACKS & SEGLER & SALATE & STULLEN

## Snacks 12:00 - 17:00 Uhr

ZWIEBELKUCHEN   FERDERWEISSER	4,50   5,50
SUPPENBOWL DES TAGES	Tagespreis
TRAMEZZINI	
gekochter Schinken/Käse	4,50
Tomatenpesto/Käse	3,50

## Segler 12:00-22:00 Uhr

PORTION OLIVEN	4,00
POMMES FRITES mit Mayo und Ketchup	4,00
HAUSGEMACHTES GRANOLA, Joghurt, Früchte	7,50
FRIKADELLE mit Brot	3,00
+ mediterranem Kartoffelsalat	5,50

## Salate 12:00 - 22:00 Uhr

SAISONALE BLATTSALATE	9,50
Kürbiskerne, Tomaten, Vinaigrette	
+ gegrillte Hähnchenbrust oder gratiniertem Ziegenkäse	13,00
CAESAR SALAD - CESARE CARDINI STYLE	9,50
CAESAR SALAD - BROOKLYN STYLE	15,50
Hähnchenbruststreifen   Avocado   gekochtes Ei	

## Stullen 12:00 - 22:00 Uhr

Gaues Oxbrot	
ZIEGENKÄSE Apfel   Honig   Rosmarin	10,50
AVOCADO Feta   Sommersalat   Tomatenpesto	10,50

Weitere Speisen erfahren Sie auf unserer Tafel oder von unserem Service  
12:00 - 17:00 SELF SERVICE

# PIZZA

15:00 - 22:00 Uhr

## Rosso

- \*MARGHERITA Tomatensugo, Basilikum, Fior di Latte 9,00
- NAPOLI Tomatensugo, Sardellenfilets, Kapernäpfel, Taggiasca-Oliven 11,00
- PROSCIUTTO COTTO Tomatensugo, Gekochter Schinken, Portobello Champignon, Fior di Latte 12,50
- \*BURRATA Tomatensugo, Burrata, Basilikum, Rucola 11,50
- SAN DANIELE Tomatensugo, luftgetrockneter Schinken, Rucola, Parmesansplitter 13,50
- \*ANTI PASTI Tomatensugo, Peperonata, Zucchini, Aubergine, Scamorza - geräucherte Mozzarella 10,00
- MILANO Tomatensugo, Mailänder Salami, Fior di Latte, Basilikum 10,00

## Bianca

- PATATA Cremiger Ricotta, geräucherte Kartoffeln, Guanciale - ungeräucherter Speck aus dem Latium, Fior di Latte 13,00
- \*PORTO BELLO Cremiger Ricotta, Portobello Champignon, gerösteter Salbei, Scamorza-geräucherte Mozzarella 12,00

\*vegetarisch

# CLUBKARTE

15:00 - 22:00 Uhr / **12 - 22:00 UHR \*\*\*\*\***

<b>*****</b> WIENER SCHNITZEL VOM KALB		21,50
Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites		
	<b>1/2</b>	12,50
<b>*****</b> HOLSTEINER ROASTBEEF		17,00
Röstkartoffeln-Speck-Zwiebeln   hausgemachte Remoulade   Salat		
<b>RINDERTATAR</b> kurzgebraten oder roh mariniert	<b>90 gramm</b>	11,80
krosses Brot   Schalotten - Vinaigrette	<b>160 gramm</b>	19,50
<b>*****</b> NRV BURGER		
100% Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, Pommes + Speck und / oder geröstete Zwiebeln	<b>je</b>	12,00 0,50
<b>HAMBURGER PANNFISCH</b>		18,50
DREIERLEI FILET direkt vom Hamburger Fischmarkt Röstkartoffeln-Speck-Zwiebeln   Senfsauce   Salat		
<b>*****</b> BEYOND MEAT BURGER		16,50
Avocado   Pommes		
<b>*****</b> SALZBRENNER CURRYWURST		6,50
hausgemachte Currysauce   Pommes		
<b>STEAK FRITES - RIB EYE 350GR</b>		26,50
Rosmarin-Parmesan Pommes Frites   Sauce Bernaise		
<b>*****</b> Brathering „klassisch“		15,50
Hamburger Fischräucherrei Nottorf Kartoffel-Gurkensalat   Rote Zwiebeln		

## Dessert 12:00 – 22:00

CREME BRULEE		7,00
EIS nach Tagesangebot		2,80

Weitere Speisen erfahren Sie auf unserer Tafel oder von unserem Service  
12:00 - 17:00 SELF SERVICE

# ABENDKARTE

17:00 - 22:00 Uhr

LIEBE GÄSTE,  
UNSERE ABENDKARTE FINDEN SIE,  
TÄGLICH AKTUALISIERT,  
AUF DER TAFEL.  
SEHR GERN EMPFIEHLT IHNEN AUCH  
DER SERVICE TAGESAKTUELL  
UNSER ANGEBOT.

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Tagestafel

12:00 - 17:00 SELF SERVICE

# SCHÖN SÜSS

12:00 - 22:00

## Dessert

CREME BRULEE	7,00
EIS nach Tagesangebot	2,80
Hausgemachtes GRANOLA, griechischer Joghurt   Kreta Honig   frische Früchte	7,50

## Kuchen

APFELTARTE	4,00
KÄSEKUCHEN	4,00
BANANENBROT	2,50
GEDECKTE APFELTORTE	4,50
BLECHKUCHEN mit Obst der Saison	3,50
SAHNE	0,50
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADE weiß	4,50
dunkel	4,00

12:00 - 17:00 SELF SERVICE

# WEISSWEIN | ROSÉ

## Weisswein

0,2 L

0,75 L

EASY:

### fruchtig | leicht | säurearm

Kiefer Weissburgunder   Baden		25,50
Klumpff Auxerrois   Baden		26,00
Gröhl Gr. Burgunder   Rheinhessen	7,50	25,50
Cantina de Gregorio   Rahana   Inzolia   Sizilien	7,50	24,50

### spritzig | frisch

Pulverjunge Gröhl   Rheinhessen	6,80	23,50
Enk Riesling   Nahe	5,80	
Oliver Zeter Sauvignon blanc   Pfalz	5,80	

KÖRPERREICH:

### mineralisch | würzig

Künstler Riesling   Rheingau		25,00
Van Volxem Saar Riesling   Mosel		30,00
Gröhl Riesling - Sackträger Alte Reben   Rheinhessen		27,00
Dolle Gr. Veltliner Ried Gaisberg   Steiermark		27,00
Cantina de Gregorio   Dragonera   Grillo   Sizilien		28,50

### fruchtig | aromatisch

Knipser Chardonnay & Weissburgunder   Pfalz		29,00
Ca dai Lupi Falanghina   Kampanien		23,00
Ca dei Frati Lugana-Trebbiano   Veneto		30,00
Janus Sauvignon blanc   Pfalz		23,00
Mâcon Uchizy Chardonnay   Burgund		23,00

KRÄFTIG:

### aromatisch | schwer

Château Saint Estève Viognier   Rhône		30,50
Albert Bichot Pouilly-Fuissé   Burgund		49,00

## Rosé

Gröhl Sinnes Rausch   Rheinhessen		23,00
Opale Provence		23,00
Rosa dei Frati Veneto	6,80	30,00
Studio by Miraval	6,80	27,00
Château d'Esclans Rock Angel   Provence		56,50

# ROTWEIN | PERLWEIN

## Rotwein

0,2 L

0,75 L

EASY:

### fruchtig | mild

Confini Chianti DOCG Sangiovese | Toskana

6,00

21,50

### fruchtig | kräftig

Muriel Tempranillo | Rioja crianza

6,80

23,00

Gröhl Spätburgunder-Dahlheim | Rheinhessen

28,50

Waßmer Pinot Noir & Syrah | Baden

8,00

29,00

GEHALTVOLL:

### aromatisch | würzig

Château Pierrail Cab. Sav. / Merlot | Bordeaux

33,50

Oliver Zeter Spätburgunder | Pfalz

48,00

Antinori Villa Antinori Chianti Classico DOCG | Toskana

49,00

Torre d'Orti Corvina-Rondinella | Veneto

29,50

Saint Cosme Syrah | Rhône

24,00

Cantina de Gregorio | Dragonera | Nero d'Avola &

28,50

Merlot | Sizilien

KÖRPERREICH:

### wuchtig | saftig

Tenuta Biserno Insoglio | Toskana

55,50

Kaapzicht Shiraz | Stellenbosch

43,50

The Chocolate Block Südafrika

67,00

Terre di Campo Sasso Primitivo | Salento/Apulien

43,00

Cantina de Gregorio | Harris | Nero d'Avola

7,50

24,50

| Sizilien

### aromatisch | komplex

Il Poggione Brunello di Montalcino | Toskana

75,00

## Schaumwein

Cantina de Gregorio | La Stranizze brut | Grillo |

29,50

Sizilien

Gröhl Winzersekt-Riesling | Rheinhessen

27,50

Bouvet Ladubay Cremant rosé Tresor | Loire

45,50

Drappier Brut Réserve | Champagne

65,50

Ruinart blanc | Champagne

95,00

Ruinart rosé | Champagne

120,00



# APERITIF

Unsere Empfehlungen: Hausgemachte Limonaden & Drips aus erlesenen Spirituosen, Kräutern und Obstsorten finden Sie auf unserer Tafel

<b>Aperitif</b>			0,2 L
Weinschorle			5,50
Eimer			a. E. 6,00
Pulverjunge   Limette   Soda			
Sekt	0,1 L	5,00	a. E. 7,00
Cremant Rosé	0,1 L	7,00	a. E. 9,00
Bouvet Ladubay   Cremant De Loire			
Fino Sherry	5 cL		4,50
Don Zoilo			
Hugo	5 cL		7,00
Prosecco   Soda   Holunder   Minze   Limette			
Pampelle	5 cL		8,00
Prosecco   Ruby Aperol   Pampelmuse			
Andalö Sprizz	5 cl		8,00
Andalö   Sekt   Soda   Orange			
Aperol Spritz	5 cL		8,00
Prosecco   Aperol   Orange			
Lillet Vive	5 cL		8,00
Lillet Blanc   Tonic   Orange			

# BIER | ALKOHOLFREI

## Bier

### vom Fass:

Holsten	0,3 L / 0,4 L	3,50/4,50
Alsterwasser	0,3 L / 0,4 L	3,30/4,30
Augustiner Edelstoff	0,3 L / 0,5 L	3,70/5,70
Budweiser	0,3 L / 0,4 L	3,50/4,50
Brooklyn Lager	0,25 L	4,30
Angelo Pale Ale	0,25 L	3,50

### aus der Flasche:

Becks	0,33 L	3,80
Becks Alkoholfrei	0,33 L	3,80
Kehrwieder Brauerei   IPA Alkoholfrei	0,33 L	4,50
Tegernseer Hell	0,5 L	4,80
König Ludwig Weissbier	0,5 L	4,80
Erdinger Alkoholfrei	0,5 L	4,80

## Alkoholfrei

Hausgemachte Limonade saisonal auf der Tafel	0,4 L	5,50
Viva Con Aqua Laut   Leise	0,33 L / 0,75 L	3,00/6,80
Tafelwasser prickelnd   still	1 L	4,80
Säfte Bio Apfel trüb*   Rhabarber*   Orange*   Cranberry   Maracuja (* Lütauer Biosüßmosterei)	0,2 L	3,20
Bio Apfelschorle trüb	0,3 L / 0,5 L	3,00/ 4,50
andere Saftschorlen	0,3 L / 0,5 L	3,10/5,00
Spezi Ravilla	0,33 L	3,20
MAMA Bio Limo Zitrone   Orange   Mango   Passion	0,33 L	3,50
Fentimans Connoisseurs Tonic   Pink Grapefruit Tonic	0,125 L	3,80
Ginger Ale   Lemon   Cherry Coke   Tropical Soda   Ginger Beer	0,275 L	4,80
Coca Cola Coca Cola   Coca Cola Zero	0,20 L	2,90
Seitcha Matcha Yuzu, Ingwer, Minze   Bio	0,33 L	3,60
Schnick Schmack Traubenschorle weiss oder Rose	0,33 L	3,60

# LONGDRINKS | SPIRITUOSEN

## Longdrinks

Port-O-Tonic	7,50
Vodka Lemon   Tonic	8,00
Campari Orangensaft   Maracujasaft   Soda	8,00
Tanqueray Tonic	8,50
Cuba Libre Pampero Rum, Limette, Cola	9,00
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke	9,00
Gin Mare Pink Grapefruit Tonic	10,00
Tropical Soda Lamb's Navy Rum, Ananas	10,00

Alle weiteren Longdrinks bitte aus Spirituosen & Filler zusammenstellen

## Spirituosen

### GIN

Tanqueray	4 cL	5,50
Tanqueray No. Ten	4 cL	7,00
Dodd's	4 cL	8,00
Gin Sul	4 cL	8,50
Gin Mare	4 cL	8,00
Hendrick's	4 cL	8,50
Monckey 47	4 cL	8,50
Woodland NRV Navy Strength	4 cL	9,50
Brokers	4 cL	6,00
Studer Old Tom	4 cL	7,50

Viele weitere wechselnde Gin Sorten an der Bar

### VODKA

Absolut	4 cL	4,50
Bazic	4 cL	4,50
Bazic Fassgelagert	4 cL	12,00

# SPIRITUOSEN

## WHISKEY

Bulleit 96 Rye	4 cL	6,10
Elijah Craig Bourbon	4 cL	6,10
Ballentines Blended Malt Whiskey	4 cL	5,50
Talisker Malt 10 Jahre   Islay Single Malt Whiskey	4 cL	8,40
Lagavulin 16 Jahre   Single Malt Scotch Whiskey	4 cL	12,50

## TEQUILA

1800 Jose Cuervo Silver	4 cL	4,50
Agavita Anejo	4 cL	6,50

## KLARER

Linie Aquavit	2 cL	3,50
Helbing Kümmel	2 cL	3,00

## RUM

Pampero Especial 3 Jahre Venezuela	4 cL	4,40
Dos Madeiras Triple Aged Rum	4 cL	8,50
Ron Zacapa 23 Jahre Guatemala	4 cL	12,50

## OBSTBRAND

Williams Christ Scheibel	2 cL	5,00
Himbeergeist	2 cL	8,00
Marillenbrand	2 cL	8,50
Obstler Schladerer	2 cL	4,50
Haselnuss Edles Fass Scheibel	2 cL	9,50

# SPIRITUOSEN

## COGNAC | BRANDY | ARMAGNAC

Cardinal Mendoza	4 cL	5,50
Hine VSOP	4 cL	6,50
Domaine D'aurenson Armagnac 15 Ans	4 cL	12,00

## GRAPPA

Sibona La Grappa Piemontese Di Chardonnay	2 cL	4,50
Sibona Barolo Invecchiata 5 Anni	2 cL	6,00

## WERMUT/PASTIS

Noilly Prat	5 cL	4,50
Lillet Blanc	5 cL	4,50
Pastis 51	5 cL	5,50
Antica Formula	5 cL	6,00

## LIKÖR

Campari	4 cL	4,70
Aperol	4 cL	4,70
Averna	4 cL	4,50
Jägermeister	2 cL	3,50
Sambuca Molinari	2 cL	3,50
43er	4 cL	4,40
Pampelle Ruby l'Apéro   Ruby Red Grapefruit-Botanicals	4 cL	5,00

## Filler

Fentimans the only full natural and Brewed Lemonade	0,125L	3,80
Connoisseurs Tonic   Pink Grapefruit Tonic   Ginger Ale   Bitter Lemon   Cherry Coke   Tropical Soda   Ginger Beer	0,275L	4,80

# HEISS +

## Heissgetränke

**KAFFEE** NRV Hausröstung 45% Arabica, 55% Robusta

Espresso		2,40
Espresso Macchiato		2,80
Café Crème		3,20
Flat White		3,90
Cappuccino		3,40
Latte Macchiato		3,80
Alles kann auch mit doppeltem Espresso bestellt werden	zzgl .	1,00

**CHARITEA** Hamburg | Bio | Fair gehandelt

Masala Chai		3,50
African Earl Grey		3,50
African Summer Rooibus   Vanille   Orange		3,50
Mate Boost		3,50
Himalaya pure Green		3,50
Indischer Darjeeling		3,50
English Breakfast Assam Ceylon		3,50
Wildfruit Hagebutte   Apfel   Hibiskus		3,50
Good Night Kamille-Lavendel-Melisse		3,50
Oriental Nights Zimt   Apfel   Anis   Nelke   Feige   Ingwer		3,50
Frische Minze		3,50

## HEISS

Heisse Schokolade mit Sahne		3,80
Heisse Zitrone		3,50
Heisse Zitrone & Ingwer		4,00

## Schokolade

Hausgemachte Schokolade	Zartb.dunkel	4,50
mit gerösteten Mandeln. 50 gramm	weiss	4,80
Gesalzene Mandeln	100 gr	3,80