

ONKEL JOHNNY'S

# KOMBÜSEN-LOGBUCH



Besteck

FÜR MITTENDRIN &amp; ZWISCHENDURCH

Kurs

# STRANDKARTE

VON 12 BIS 17 UHR

<b>POMMES</b> .....	4,50 €
Mayo oder Ketchup .....	0,50 €
Aioli .....	2 €
<b>KNOBIBROT</b> .....	6,20 €
<b>TAGESEINTOPF // TAGESSUPPE</b> .....	Siehe Tagesempfehlung
für hungrige Seeleute, wechselt nach Kurs & Wetterlage	
<b>GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE</b> .....	12,50 €
<b>HAPPY-LIFE-CURRYWURST</b> mit Onkel Johnny's hausgemachter Salsa	
mit Pommes .....	12 €
mit Brot .....	8 €
<b>SARDINEN</b> in der Büchse .....	14,50 €
Handgefertigt aus Galizien und mit Brot serviert	
<b>GRATINIERTER SCHAFSKÄSE</b> .....	16,50 €
Oliven - getrocknete Tomaten - Pepperoni	
<b>GARNELEN-PFÄNNCHEN</b> .....	18,50 €
Sherrytomaten - Frühlingszwiebeln - Chili - Knoblauch	
<b>ROASTBEEF</b> vom heimischen Weiderind .....	18,50 €
Homemade Remoulade - Brot	
<b>TAPAS-TELLER</b> .....	22 €
Oliven - getrocknete Tomaten - Chorizo - Serrano	
marinierte Garnelen - Manchego - Aioli - Brot	
<b>MILCHREIS VON TANTE MARTA</b> .....	7,50 €
Zimt & Zucker	

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

Besteck

FÜR MITTENDRIN & ZWISCHENDURCH

Kurs

# STRANDKARTE

VON 12 BIS 17 UHR

**INGELEGTER SCHAFSKÄSE** ..... 15,50 €  
Kartoffeln - Pesto - Salat

**KARTOFFELPUFFER** ..... 18,50 €  
Lachs - Sour Cream - Honig-Senf-Dill-Sauce

**OJ BURGER** ..... 18,50 €  
Brioche Bun - Beef - Salat - Burger Sauce - Zwiebelringe - Gurken - Cheddar Cheese - Bacon  
Pommes

**BEYOND BURGER** vegan ..... 19 €  
Veganes Bun - veganes Pattie - Salat - Avocadocreme - Gurken  
Pommes

**PASTA BOLOGNESE** ..... 18,50 €

**GOOD-LIFE-BOWL** ..... 16 €  
Salate - eingelegtes & frisches Gemüse - Obst - saisonales Gedöns  
Gartenkräuter-Topping

**VEGETARISCHES KARTOFFEL-BLUMENKOHLCURRY** ..... 15,50 €

**ROTES THAICURRY** ..... 14,50 €  
Gemüseries - Kokosmilch - Paprika - Ananas - Datteltomaten

.....  
**UPGRADE FÜR GOOD-LIFE-BOWL & THAICURRY**

PLUS Hähnchenfilet ..... 7,50 €

PLUS Rinderfiletstreifen ..... 11,50 €

PLUS Garnelen ..... 9,50 €

PLUS Schafskäse ..... 6,50 €  
.....

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

Besteck

WATT KLEINES AUFN TELLER

Kurs

# VORNEWECH

<b>KNOIBROT</b> .....	6,20 €
<b>GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE</b> .....	12,50 €
<b>SARDINEN</b> in der Büchse .....	14,50 €
Handgefertigt aus Galizien und mit Brot serviert	
<b>VEGETARISCHES KARTOFFEL-BLUMENKOHLCURRY</b> .....	15,50 €
<b>GRATINIERTER SCHAFSKÄSE</b> .....	16,50 €
Oliven - getrocknete Tomaten - Pepperoni	
<b>CARPACCIO</b> .....	16,50 €
Salat - getrocknete Tomaten - Parmesan	
<b>GARNELEN-PFÄNNCHEN</b> .....	18,50 €
Sherrytomaten - Frühlingszwiebeln - Chili - Knobli	
<b>ROASTBEEF</b> vom heimischen Weiderind .....	18,50 €
Homemade Remoulade - Brot	
<b>TAPAS-TELLER</b> .....	22 €
Oliven - getrocknete Tomaten - Chorizo - Serrano marinierte Garnelen - Manchego - Aioli - Brot	

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

AUS'M MEER & VON DER WIESE

# ABENDKARTE

**FISH & CHIPS** à la Onkel Diedel vom Nordsee-Kabeljau ..... 21,50 €  
Homemade Remoulade - Pommes

**MATJESFILET** ..... 24 €  
Hausfrauensauce - Bratkartoffeln

**JOHNNY'S PANNFISCH** ..... 26,50 €  
Pommery-Senf-Sauce - Bratkartoffeln - Gurkensalat

**GEBRATENE SCHOLLENFILETS** ..... 26,80 €  
Chimichurri - Dill-Gurkensalat - Bratkartoffeln

**DORADENFILETS VOM GRILL** ..... 28,50 €  
Mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln - Aioli - gebratene Garnelen

**ROASTBEEF** vom heimischen Weiderind ..... 24,50 €  
Homemade Remoulade - Salatvariation - Bratkartoffeln

**KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN** ..... 28,50 €  
Kräuterbutter - mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln

**IBERICO BÄCKCHEN** ..... 28,50 €  
Zart geschmorte Schweinebäckchen - gebratene Pilze - Bechamelkartoffeln

**SURF & TURF** ..... 44,50 €  
Heimisches Rinderfilet - Garnelen - Jus - mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln

**TURF ONLY** ..... 38 €  
Heimisches Rinderfilet - Jus - Gartengemüse - Rosmarinkartoffeln

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

Besteck

FÜR DIE LÜTTE CREW & DEN SÜSSEN ABGANG

Kurs

## FÜR DIE LÜTTEN

<b>PASTA BOLOGNESE</b> .....	12,50 €
<b>NUGGETS</b> .....	14,50 €
Hähnchen Nuggets - Pommes	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> à la Onkel Diedel vom Nordsee-Kabeljau .....	16,50 €
Homemade Remoulade - Pommes	
<b>KINDERBURGER</b> .....	12,50 €
Brötchen - Beef - Salat - Senf - Ketchup Pommes	
<b>MILCHREIS VON TANTE MARTA</b> .....	6 €
Zimt & Zucker	

## ZUM SCHLUSS

<b>EINE KUGEL EIS</b> .....	3,50 €
Vanille oder Cappuccino	
<b>ROTE GRÜTZE</b> .....	8,90 €
Vanillesauce	
<b>MILCHREIS VON TANTE MARTA</b> .....	7,50 €
Zimt & Zucker	
<b>GIN BASIL SMASH</b> .....	9,50 €
Himbeerschaum	
<b>WARMER SCHOKOKUCHEN</b> .....	9,50 €
Vanillesoße - Rote Grütze	
<b>KUCHENAUSWAHL je Stück</b> .....	3,50 €
Sahne .....	1,50 €

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

Besteck

WAT HEISSES

Kurs

# HEISSE GETRÄNKE

Café Crème .....	3,80 €
Espresso // Doppelter Espresso .....	3,40 € // 6,20 €
Espresso Macchiato // Doppelter Espresso Macchiato .....	3,80 € // 6,40 €
Cappuccino .....	4,50 €
Milchkaffee .....	5 €
Latte Macchiato .....	5,20 €
Aufpreis Hafermilch.....	0,50 €
Tee von KEO .....	4,50 €
Assam // Pfefferminz // Rooibos-Vanille // Waldbeere Grüner Tee // Insel der Sinne (Ayurveda-Kräuter)	
Frischer Ingwer-Tee .....	5 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum // mit Sahne .....	4,80 € // 5 €

## MIT DAMPF AUF'M KESSEL

Grog .....	7 €
Lumumba .....	7,40 €
Irish Coffee .....	7,40 €
Pharisäer .....	7,40 €

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

Besteck

WAT ZUM ZISCHEN

Kurs

# BIER & WASSER & BRAUSE & SAFT

## VOM FASS

Veltins vom Faß ...0,3L .....	4,50 €
Veltins vom Faß ...0,5L .....	6,40 €
Alsterwasser mit Zitronenlimonade ...0,3L.....	4,50 €
Alsterwasser mit Zitronenlimonade ...0,5L.....	6,40 €
Maisel's Weizenbier ...0,5L.....	6,80 €

## AUS DER BUDEL

Veltins alkoholfrei ...0,33L.....	4,50 €
Maisel's Weizenbier alkoholfrei ...0,5L.....	6,80 €

## WATT ERFRISCHENDES

Magnus Mineralwasser (feinperlig, still) ...0,25L.....	4 €
Magnus Mineralwasser (feinperlig, still) ...0,75L.....	7,80 €
Sylter Tafelwasser, Karaffe ...0,5L.....	5 €
Sylter Tafelwasser, Karaffe ...1L .....	7,50 €
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix ...0,2L.....	4 €
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix ...0,4L.....	6,50 €
Thomas Henry: Bitter Lemon, Tonic Water ...0,2L.....	4 €
VIO Rhabarberschorle ...0,3L.....	4,80 €
VIO Johannisbeerschorle ...0,3L.....	4,80 €
Apfelschorle ...0,2L // 0,4L.....	3,80 € // 6,40 €
Maracujaschorle ...0,2L // 0,4L.....	3,80 € // 6,40 €
Orangensaft ...0,2L // 0,4L.....	4 € // 7,20 €
Apfelsaft naturtrüb ...0,2L // 0,4L.....	4 € // 7,20 €
Maracujasaft ...0,2L // 0,4L.....	4 € // 7,20 €
FUZE TEA Zitrone ...0,3L.....	4,80 €

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.



Besteck

WAT ZUM GENIESSEN

Kurs

# OFFENE WEINE

APERITIFS &amp; CHAMPAGNER

## WEISS 0,2L

Grauburgunder „OJ“ - Markus Pfaffmann - Pfalz .....	7,80 €
Weißburgunder „OJ“ - Thomas Hensel - Pfalz .....	8,90 €
Nordkommission Weiß - Weißburgunder/Chardonnay - Steuer/Schwarz - Burgenland .....	7,80 €
Riesling trocken „Silberberg“ - Karl Pfaffmann - Pfalz .....	9 €

## ROSÉ 0,2L

Liquid Beachvibes - Merlot Rosé - Markus Pfaffmann - Pfalz .....	7,80 €
Windrosé - Burgunder Rosé - Daniel Mattern - Rheinhessen .....	7,80 €
Nordkommission Rosé - Conny Steuer / Hans Schwarz - Burgenland .....	7,80 €

## ROT 0,2L

Merlot „Großer Sylter“ - Andreas Bender - Pfalz .....	8 €
Primitivo - Mannara - Apulien .....	8,50 €

## PRICKELNDES

Prosecco Spumante „Vivo“, Mionetto ...0,1L // 0,75L.....	8 € // 36 €
Sekt Rosé de Blanc et Noir brut, Karl Pfaffmann ...0,1L // 0,75L .....	8,50 € // 38 €
Champagne Alfred Gratien Brut ...0,1L // 0,75L .....	14 € // 85 €
Champagne Alfred Gratien Rosé Brut ...0,75L.....	89 €
Ruinart Champagne, Blanc de Blanc ...0,75L .....	140 €
Ruinart Champagne, Rosé ...0,75L.....	140 €
Ruinart Champagne, Rosé ...1,5L .....	260 €

## APERITIFS

Aperol Sprizz ...0,2L .....	9 €
Sanddorn Sprizz ...0,33L .....	9,50 €
Limoncello Dicapri Sprizz...0,2L.....	9 €
Gin Tonic // Gin Tanqueray Blackcurrant - Tonic ...4cl.....	12,50 €
Lillet Wild Berry ...0,2L .....	10,50 €

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt. JAHRGANGSWECHSEL BEI DEN WEINEN VORBEHALTEN.

Besteck

FLASCHENWEINE

Kurs

**WEISS** 0,75L**DEUTSCHLAND**

2022 Grauburgunder „OJ“ - Markus Pfaffmann - Pfalz ..... 27,50 €

2021 Grauburgunder „OJ“ - Markus Pfaffmann - Pfalz ...3L ..... 118 €

2021 Grauburgunder „OJ“ - Markus Pfaffmann - Pfalz ...5L ..... 202 €

2021 Grauburgunder „S“ - Emrich-Schönleber - Nahe ..... 48 €

2021 Weißburgunder „OJ“ - Thomas Hensel - Pfalz ..... 29,50 €

2020 Weißer Burgunder - Poss - Nahe ..... 38 €

2017 Weißburgunder Großes Gewächs „Herrenberg“ - Peffingen - Pfalz ..... 68 €

2018 Pinot Blanc „Einstern“ - Markus Molitor - Mosel ..... 38 €

2020 Chardonnay „Selection“ - Karl Pfaffmann - Pfalz ..... 32 €

CAPTAIN'S TABLE - 2020 Auxerrois - Markus Klumpp - Baden ..... 42 €

Eine ungemein rare Delikatesse. Frühlingsfrisch, strahlend, licht, hell und heiter.

Einfach nur cooler Stoff – so locker wie lässig!

2020 Riesling trocken „Silberberg“ - Karl Pfaffmann - Pfalz ..... 31 €

2016 Riesling Kabinett „Bernkasteller Badstube“ - J.J. Prüm - Mosel ..... 58 €

2019/20 Riesling GG „Niersteiner Orbel“ - St. Antony - Rheinhessen ..... 52 €

2016 Scharzhofberger Riesling GG - Van Volxem - Saar ..... 79 €

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt. JAHRGANGSWECHSEL BEI DEN WEINEN VORBEHALTEN.

# WEISS 0,75L

## ÖSTERREICH

2021 Grüner Veltliner - L+T Dürnberg - Niederrösterreich ..... 26,50 €

2018 Nordkommission Weiß - Conny Steuer / Hans Schwarz - Burgenland ..... 27,50 €

## ITALIEN

2021 Lugana, Bianco - Trebbiano - Cà dei Frati - Lombardei ..... 44 €

## SÜDAFRIKA

2019 Sauvignon Blanc - Buitenverwachting - Stellenbosch ..... 36 €

## NEUSEELAND

2019 Sauvignon Blanc - Cloudy Bay - Marlborough ..... 72 €

# ROSÉ 0,75L

## DEUTSCHLAND

2021 Liquid Beachvibes - Merlot Rosé - Markus Pfaffmann - Pfalz ..... 27,50 €

2019 Windrosé - Burgunder Rosé - Daniel Mattern - Rheinhessen ..... 28,50 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt. JAHRGANGSWECHSEL BEI DEN WEINEN VORBEHALTEN.

Besteck

## FLASCHENWEINE

Kurs

# ROT 0,75L

### DEUTSCHLAND

2016 Merlot „Silberberg“ - Karl Pfaffmann - Pfalz ..... 38 €

### ÖSTERREICH

2017/19 „Nordkommission“ Zweigelt/Cabernet Sauvignon - Steuer / Schwarz - Burgenland ..... 26,50 €

### ITALIEN

2021 Primitivo - Mannara - Apulien ..... 29 €

2018 when we dance - Chianti Classico - Sting - Toskana ..... 34 €

2019 Le Volte - Sangiovese - Ornellaia - Toskana ..... 58 €

### SPANIEN

2011 Gran Reserva - Tempranillo - Bodegas LAN - Rioja ..... 48 €

### SÜDARFIKA

2018 Shiraz - Allesverloren - Swartland ..... 46 €

### SÜDAMERIKA

2019 OJ Red Schooner „Voyage 9“- Malbec - Caymus - Argentinien / Napa Valley ..... 105 €

### AUSTRALIEN

2019 „Koonunga Hills“ - Shiraz/Cabernet - Penfolds - South Australia ..... 38 €

### FRANKREICH

1993 Château Pichon Comtesse / Pauillac - Bordeaux ..... 240 €

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt. JAHRGANGSWECHSEL BEI DEN WEINEN VORBEHALTEN.

Besteck

MIT REICHLICH DAMPF IM GLAS

Kurs

# SPIRITUOSEN

## LONGDRINKS 4cl

Gin Tonic ..... 12,50 €

Gin Tanqueray Blackcurrant - Tonic ..... 12,50 €

Havana - Cola ... 3 Años // 7 Años..... 11,50 € // 14 €

Wodka - Lemon // Wodka - O Saft ..... 10,50 €

J&B Scotch // Jack Daniels Bourbon - Cola ..... 11 €

## KLAR 2cl

Weizenkorn ..... 3 €

Helbing Kümmel ..... 3,50 €

Linie Aquavit ..... 4 €

Wodka ..... 3,50 €

## KRÄUTER

Ramazotti ...2cl // auf Eis 4cl..... 3,80 € // 7 €

Averna ...2cl // auf Eis 4cl ..... 3,80 € // 7 €

Fernet Branca ...2cl..... 3,80 €

Jägermeister ...2cl ..... 3,80 €

Underberg ...2cl ..... 3,80 €

## RUM 2cl

Havana ... 3 Años // 7 Años..... 7,50 € // 10 €

Manöver

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.

**BRÄNDE** 2cl

Osborne Vatarano Brandy .....	5,50 €
Cardenal Mendoza Brandy .....	7,50 €
Grappa Bianca Aqua di Vita - Alexander .....	6 €
Grappa Il Prosecco „Monovitigno“ - Nonino .....	8,50 €

**WHISKEY** 4cl

J&B Rare - Scotch .....	8,50 €
Jack Daniels - Bourbon .....	8,50 €
Tullamore Dew - Irish .....	8,50 €

**OBST** 2cl

## EMIL SCHEIBEL - SCHWARZWALD

Obstler Premium .....	6 €
Williams Premium .....	6,50 €
Himbeere Premium .....	6,50 €
Mirabelle Premium .....	6,50 €
Altes Pflümle Premium .....	7 €
Haselnuß Edles Faß .....	7,50 €

**LIKÖRE**

Baileys ...2cl // auf Eis 4cl .....	4 € // 7 €
Amarula ...2cl // auf Eis 4cl .....	4 € // 7 €
Molinari Sambuca ...2cl .....	4 €
Friesengeist ...2cl .....	5 €
Eierlikör ...2cl .....	3,50 €
Amaretto ...2cl .....	3,50 €
Lemon Cheesecake...2cl .....	3,50 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Fragt gerne unser Service-Team, wenn ihr Infos über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe in unseren Speisen haben wollt.