

---

# SPEISEKARTE

---

*Hatari* the  
corner  
cafe restaurant bar

---

# TAGESKARTE

---

## SMOOTHIES:

„i love pink“ 0,4 l 5,20  
himbeere, erdbeere,  
banane, rote beete, açai

„get your greens“ 0,4 l 5,20  
ananas, banane, salat,  
spinat, minze, weizengras

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN:

himbeere, zitrone, minze 0,4 l 4,20

erdbeere-rhabarber 0,4 l 4,20

---

10 - 15 h

## FRÜHSTÜCK:

(wir verwenden ausschließlich eier vom biohof osterheide)

„sweet“	6,20
rosmarin-ricotta, hausgemachte marmelade, nutella & honig, croissant, brötchen & bauernbrot	
„mixed“	7,70
luftgetrockneter italienischer landschinken, pikante italienische salami, gekochter schinken, manchego & emmentaler käse, hausgemachte marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot	
„vegetarisch“	7,60
tomate-avocado smash, rosmarin-ricotta, manchego & emmentaler käse, hausgemachte marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot	
„vegan“	7,90
sweet chili räuchertofu, tomate-avocado smash, hausgemachter rote beete-meerrettich aufstrich, hausgemachte marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot	

„the brunch“	15,50 / für 2 Pers. 24,-
egg benedict royal/florentin nach Wahl mit kleinem salat, knuspriges vollkornmüsli mit bio-joghurt, honig & fruchten, luftgetrockneter italienischer landschinken, pikante italienische salami, gekochter schinken, manchego & emmentaler käse, rosmarin-ricotta, tomate-avocado smash, hausgemachte marmelade, croissant, brötchen, vollkorn & bauernbrot	

## GERICHTE MIT EI:

(mit 2 pochierten bio-eiern auf geröstetem bauernbrot, leichter hollandaise & kleinem salat)

„egg benedict“	7,90
gekochter schinken, spinat, tomate	
„egg royale“	8,60
geräucherter lachs, spinat, tomate	
„egg florentine“	7,70
spinat, tomate, getrocknete tomate	

## EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK:

- frisch gepresster o-saft	3,20	- tomate-avocado	2,80
- pochiertes bio-ei	1,60	- rosmarin-ricotta	2,30
- knuspriges vollkornmüsli mit bio-joghurt, honig & fruchten	5,80	- räucherlachs	2,30
- rote beete-meerrettich-aufstrich	2,80	- hausgemachte marmelade	2,30
- sweet chili-räuchertofu	2,80	- nutella, honig, brot, brötchen	je 1,-
		- croissant	1,50

10 - 17 h

### **BREAKY DAY STACKS:**

(gegrilltes bauernbrot,  
üppig belegt, schicht für  
schicht)

„avocadostack“	7,30
avocado smash, pochiertes bio-ei, getrocknete & frische tomaten, blattsalat in ahorn-limetten-dressing	
„veganstack“	8,20
sweet chili räuchertofu, sesamspinat, avocado smash, tomate, getrocknete tomate, salat in ahorn-limetten- dressing	
„salmonstack“	9,60
räucherlachs, wakame gurkensalat, pochiertes ei, avocado smash, tomate, blattsalat in ahorn- limetten-dressing	
„pulled pork stack“	9,60
organic bbq pulled pork (bioland-qualität, niedrig gegart), karamellisierte zwiebeln, rotweinemarmelade, tomate, blattsalat in ahorn- limetten-dressing	

### **LEBANESE BREAD ROLL:**

(dünnes arabisches weizenbrot,  
gefüllt & gegrillt)

„beirut fusion“	6,90
hummus, mango-chutney, avocado, babymais, tomate, chili-öl, salat	
„tex mex“	7,60
sour creme, chipotle-salsa, organic bbq pulled pork (bioland-qualität, niedrig gegart), avocado, roter wild- reis, kidney bohnen, tomate, salat, chili-öl, salat	
- mit kleinem beilagensalat	plus 2,-

12 - 17 h

### SWEETS:

halbflüssiges schokoküchlein mit vanilleeis & pflaumen- kompott	4,90
new york cheesecake mit blaubeerragout	4,50
ben & jerry`s icecream (verschiedene sorten, 150 ml)	3,50

### DAILY SALADS:

„little“ kleiner gemischter blatt- salat, balsamico-dressing	4,90
„caesar`s salad“ knackiger römersalat, parmesanhobel, geröstete landschinken chips, knusprige croutons, caesar`s dressing	8,90
- ohne schinken	8,50
„big“ großer gemischter blattsalat mit balsamico-dressing	8,-
- mit feta, kapern & oliven	9,-
- mit thuna & roten zwiebeln	9,-

### HEALTHY BOWLS:

„east asia bowl“ roter französischer wildreis mit tahin-orange-ingwer- sauce, wakame-gurkensalat, sweet chili räuchertofu, süss-saurer kürbis, sesamspinat, broccoli, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirschtomaten (vegan)	8,80
„california bowl“ roter französischer wildreis mit erdnuss-lemon-sauce, tomate-avocado smash, gebratene austernpilze, rosmarin-kartoffeln, sesamspinat, rote beete, goji beeren, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirsch- tomaten (vegan)	8,80
„mexico bowl“ roter französischer wildreis organic bbq pulled pork (bioland-qualität, niedrig gegart), chipotle-salsa, geraspelter cheddar, marinierter blattsalat, tortilla chips, tomate- avocado smash, rote zwiebeln, kidney bohnen, sour cream	9,50

---

# ABENDKARTE

---

ab 17 h

## VORSPEISEN:

„ziege“	7,10
gratinierter ziegenkäse an mariniertem rucola, süss-saurer kürbis, karamellisierter apfel	
kleiner gemischter blatt- salat, balsamico-dressing	5,80

---

## HAUPTSPEISEN:

„ziege groß“	10,70
gratinierter ziegenkäse an mariniertem rucola, süss-saurer kürbis, karamellisierter apfel	

---

## SALATE:

großer gemischter blattsalat, balsamico-dressing	10,20
- mit feta & olive	11,20
- mit thuna, kapern & roten zwiebeln	11,20
- mit gegrillten rinderstreifen	12,10
„caesar's salad“	11,-
knackiger römersalat, parmesanhobel, geröstete landschinken chips, knusprige croutons, caesar's dressing.	
- ohne schinken	10,50

---

## HEALTHY EVENING BOWLS:

„east asia bowl“	12,-
roter französischer wildreis mit tahin-orange-ingwer- sauce, wakame-gurkensalat, sweet chili räuchertofu, süss-saurer kürbis, sesam- spinat, broccoli, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirsch- tomaten (vegan)	
„california bowl“	12,-
roter französischer wildreis mit erdnuss-lemon-sauce, tomate-avocado smash, gebratene austernpilze, rosmarin-kartoffeln, sesamspinat, rote beete, goji beeren, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirsch- tomaten (vegan)	
„mexico bowl“	13,-
roter französischer wildreis, organic bbq pulled pork (bioland-qualität, niedrig gegart), chipotle-salsa, geraspelter cheddar, marinierter blattsalat, tortilla chips, tomate- avocado smash, rote zwiebeln, kidney bohnen, sour cream	

---

ab 17 h

### **EVENING STACKS:**

(gegrilltes bauernbrot,  
üppig belegt, schicht für  
schicht)

- „avocadostack“ 11,-  
avocado smash,  
pochiertes bio-ei,  
getrocknete & frische  
tomaten, blattsalat in  
ahorn-limetten-dressing
- „veganstack“ 11,80  
sweet chili räuchertofu,  
sesamspinat, avocado smash,  
tomate, blattsalat in ahorn-  
limetten-dressing
- „salmonstack“ 13,-  
räucherlachs,  
wakame-gurkensalat,  
pochiertes bio-ei, avocado  
smash, tomate, blattsalat in  
ahorn-limetten-dressing
- „pulled pork stack“ 13,-  
organic bbq pulled pork  
(bioland-qualität, niedrig  
gegart), karamellisierte  
zwiebeln, rotweinemarmelade,  
tomate, blattsalat in ahorn-  
limetten-dressing

### **ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** 19,80

mit kräuterbutter, jus &  
rosmarinkartoffeln, salat

### **ORGANIC BURGER:**

(ca. 180 gr bio-rind aus  
niedersachsen [bioland]  
dazu rosmarinkartoffeln)

- „the real black forest“ 12,90  
smokey bacon-jam, champignon-  
zwiebel-creme, kräuter-  
croutons, tomate, blattsalat  
mit ahorn-limetten-dressing

- „the alabama old style“ 12,90  
rotweinemarmelade,  
karamellisierte zwiebeln,  
gerösteter parmaschinken,  
fetakäse, friséesalat &  
dijonsenf-vinaigrette

### **AUSSERDEM:**

- „bbq pulled pork burger“ 13,50  
organic pulled pork  
(bioland, niedrig gegart),  
cheddar, karamellisierte  
zwiebeln, marinierte karotten &  
zucchini noodles, dazu  
rosmarinkartoffeln

- „the vegan alabama  
old style burger“ 12,90  
mariniertes seitan, rotwein-  
marmelade, karamellisierte  
zwiebeln, gurke, tomate,  
friséesalat & dijonsenf-  
vinaigrette, dazu  
rosmarinkartoffeln

ab 17 h

### PIZZA:

(mit cremigem mozzarella  
und fruchtiger tomatensugo)

„mager“ basilikum	8,40	„babe“ gegrillte aubergine, rosmarin-ricotta, kirschtomaten, waldhonig, rucola	11,20
„wurstig“ scharfe italienische salami	9,50	„ricola“ getrockneter italienischer landschinken, kirschtomaten, rosmarin-ricotta, rucola	11,50
„fischig“ thuna, rote zwiebeln	9,90	„zickig“ ziegenkäse, karamellisierter apfel, kirschtomaten, geröstete kürbiskerne, balsamicocreme	11,60
„saufischig“ sardellen, kapern	9,50	„auberge“ gegrillte aubergine, ziegenfrischkäse, kirschtomaten, knoblauchöl	11,60
„klassisch“ gekochter schinken, champignons, milde peperoni	10,40	„harry vegan“ gegrillte aubergine, kirschtomaten, karamellierte zwiebeln, rucola (kein käse)	10,80
„chefig“ scharfe italienische salami, taleggiokäse	11,20		
„parmaig“ getrockneter italienischer landschinken, rucola, parmesan	11,60		

### DESSERT:

halbflüssiges schokoküchlein mit vanilleeis & pflaumenkompott	6,50
new york cheesecake mit blaubeerragout	5,50



**HAUSGEMACHTE LIMONADE:**

himbeere, zitrone, minze	0,4 l	4,20
erdbeere, rhabarber	0,4 l	4,20

**SAFT / SCHORLEN:**

das geld hängt an den bäumen  
(gemeinnütziger saftproduzent)

apfelschorle samuel	0,33 l	3,30
apfeljohannisbeerschorle simon	0,33 l	3,30
apfelrhabarberschorle olaf	0,33 l	3,30

**CHARITEA:**

(kalter biotee, fairtrade)

rooibos / passionsfrucht	0,33 l	3,-
mate	0,33 l	3,-

**SOFTDRINKS:**

fritz kola	0,33 l	3,-
fritz kola ohne zucker	0,33 l	3,-
fritz orangenlimo	0,33 l	3,-
fritz zitronenlimo	0,33 l	3,-
fritz mischmasch	0,33 l	3,-

**GOLDBERG:**

tonic water	0,2 l	2,50
bitter lemon	0,2 l	2,50
intense ginger	0,2 l	2,50
ginger ale	0,2 l	2,50

**LEMONAID:**

(biolimo, fairtrade)

maracuja	0,33 l	3,-
limette	0,33 l	3,-
blutorange	0,33 l	3,-

**SÄFTE:**

apfel, banane, orange, cranberry, kirsch, rhabarber, maracuja	0,2 l	2,40
als schorle klein	0,2 l	2,30
als schorle groß	0,4 l	3,40

**WASSER:**

viva con agua laut / leise	0,33 l	2,40
viva con agua laut / leise	0,75 l	4,80

**APERITIFS:**

5,-

„inge“  
prosecco, ingwersirup, minze

„aperol spritz“  
prosecco, aperol

„harry kir royal“  
prosecco, cassis, lime juice

„sekt rhabarber“  
sekt, rhabarbersaft

„hugo“  
prosecco, holundersirup, minze

**FLASCHENBIER:**

„ratsherrn pilsener“ 0,33 l 3,30  
3 hopfensorten, leicht, blumig

„ratsherrn pale ale“ 0,33 l 3,50  
usa hopfen, aletypische malze,  
zitronig-beerige aromen

„brewdog punk ipa“ 0,33 l 5,30  
aus schottland, eine  
explosion von 4 verschiedenen  
premium hopfen, tropische früchte,  
scharf, bitter, ein geschmackserlebnis!!

„duvel“ 0,33 l 3,90  
belgisches starkbier 8,5%,  
2-3 monate in der flasche nachgereift.  
anklänge von äpfeln und birnen und  
feinperlig wie ein champagner

**BIERE VOM FASS:**

„ratsherrn zwickel“ 0,3 l 3,10  
naturtrüb, cremig, 0,4 l 3,60  
grasiger hopfen, sehr süffig

„lübzer pilsener“ 0,3 l 2,90  
klassisches pils, 0,4 l 3,40  
spritzig, frisch

„hopf hefeweizen aus miesbach“ 0,3 l 3,20  
unfiltriertes hefeweizen, 0,5 l 4,10  
2/3 weizen, 1/3 gerste

**CRAFTBIER:**

wechselndes craftbier, siehe flyer

**FLASCHENBIER:**

„lindemanns krieg“ 0,25 l 3,90  
belgisches lambic bier,  
mit zusatz von reifen, schwarzen  
kirschen, spritzig & stark  
moussierend, erfrischend fruchtig

„hopf dunkle hefe“ 0,5 l 4,10  
dunkles hefe aus  
dunklem weizen & gerste,  
herrlich süffig

„astra“ 0,33 l 2,40  
kultknolle aus st pauli.

„hopf alkfreies weissbier“ 0,5 l 4,10  
voller geschmack ohne alkohol,  
erfrischende fruchtnote

**SPECIAL COCKTAILS:** 8,50

- „4 parts mexico“  
tequila, mandarin napoleon,  
lime cordial, agave
- „kümmel baby!“  
kümmel (caraway spirit),  
ginger beer, basil smash, chili
- „the boss“  
gin, lemongras, lime cordial, muskat
- „harry & gretel“  
apple & apricot infused bourbon,  
mint smash, lemon, sugar

**CLASSIC COCKTAILS:** 7,50

- „gin fizz“  
gin, lemon, sugar
- „moscow mule“  
vodka, ginger beer, cucumber,  
lemon, angostura, celery bitter
- „whiskey sour“  
bourbon, lemon, sugar
- „new york sour“  
bourbon, red wine, lemon, sugar
- „white russian“  
vodka, kahlua, white cream, muskat  
(auch als „big lebowski“ mit milch)

**LONGDRINKS NACH WAHL:** 6,80

- gin tonic auch mit:
- tanqueray plus 0,50
- beefeater plus 0,50
- hendricks plus 1,50
- gin sul plus 2,50
- monkey 47 plus 2,50

**SEKT:**

- „scarpovino brut“ glas 3,80  
flaschengärung flasche 21,-
- „prosecco del re“, glas 3,70  
marca trevigiana, veneto flasche 20,50

**CIDER:**

- (hausgemachter bio-cider aus dem norden)
- „elbler ebbe“ 2,5% vol. 0,33 l 3,60
- „elbler flut“ 5,0% vol. 0,33 l 3,60

**WEIN:**

- landwein, trocken glas 3,70  
(rot oder weiß) 1/2 liter 8,50  
1 liter 17,-
- weissweinschorle 0,2 l 3,40
- weissweinschorle auf eis 0,35 l 4,40

## WEISSWEINE:

„grauburgunder trocken“                    glas 4,70  
schäffer & zeter, pfalz    1,0 l flasche 22,-  
schlank, lebendig mit klarer frische  
und floralen noten. im geschmack  
zeigen sich fruchtnoten von birne,  
apfel und etwas quitte. der grau-  
burgunder ist säurearm und zergeht  
angenehm auf der zunge.

„chardonnay del veneto“                    glas 4,60  
corte-giara, venetien    0,75 l flasche 15,50  
intensives bouquet mit blumigen noten  
und pikanter frucht. saftig und aus-  
drucksvoll im aroma, delikat und  
frisch bei ausgewogener säure, von  
beständiger struktur.

„gavi“    glas 4,70  
araldica, piemont            0,75 l flasche 15,80  
eleganter und frischer weißwein mit  
balancierten aromen nach zitrusfrüch-  
ten und grünen beeren. mineralische  
sekundäraromen und ein gefälliges,  
erfrischendes und trockenes finale.

„riesling trocken“                            glas 4,70  
weingut steffen mugler,    1,0 l flasche 22,-  
pfalz  
ein saftiger riesling mit reintöniger  
frucht. guter körper und ansprechende  
aromatik. anklänge von apfel & pfirsich.

„sauvignon terra noble“                    glas 5,60  
chile    0,75 l flasche 19,-  
schlanker und rassiger sauvignon blanc  
mit typischen aromen nach frischen  
pfirsichen, ananas und geschnittenem  
gras, sehr frisch und belebend.

## ROSÉ:

„cape bridge rosé“                            glas 4,70  
costal region,                    0,75 l flasche 15,80  
südafrika

lachsrote farbe. aromen von roten  
waldbeeren und himbeeren. dezente  
fruchtsüße am gaumen. ein leichter,  
frischer rosé aus der pinotagetraube  
mit dezenter säure.

---

## FLASCHENWEINE WEISS:

„sauvignon blanc“                            0,75 l flasche 23,-  
oliver zeter, pfalz  
reintönige konzentrierte frucht  
mit betörendem duft. stachelbeere,  
maracuja und holunderblüte zeigen  
sich in schönster harmonie.  
ein großer wein!

„sancerre blanc“                            0,75 l flasche 29,-  
domaine chatelain, loire  
rassig und frisch mit dem unverwech-  
selbaren charakter, fein, elegant und  
finessenreich. aromen von grapefruit  
und stachelbeere, wunderbare  
mineralität.

„viognier trocken“                            0,75 l flasche 27,-  
oliver zeter, pfalz  
viognier erbringt nur sehr geringe  
erträge. daher zeigt der wein eine  
feine und verschwenderische kon-  
zentration. charakteristisch sein  
duft, der an aprikosen pfirsiche und  
blumen erinnert. im nachhall lang und  
schmelzig.

---

## ROTWEINE:

„primitivo di manduria“                    glas 4,50  
apulien, italien                    0,75 l flasche 15,20

am gaumen reife, tiefe frucht von  
pflaumen und kompott, aromenreich  
mit pfeffrigen noten und anklängen  
von schokolade. im glas tiefdunkel,  
sehr füllig.

„ancient temps“                    glas 4,60  
languedoc, roussillon                    0,75 l flasche 15,50

50% cabernet sauvignon/50% syrah  
ein vollmundiger rotwein mit einem  
bouquet von schwarzen johannisbeeren  
und leichten noten von vanille und  
pfeffer.

„le rocche“ rubicone,                    glas 4,70  
emilia romana, italien, 0,75 l flasche 15,80  
merlot & sangiovese

intensives bouquet nach roten beeren  
und dunklen früchten. aparte frucht  
am gaumen, süßwürzig, harmonisch, mit  
angenehmen bittertönen im nachhall.

„anarkos“                    glas 4,70  
racemi, italien                    0,75 l flasche 15,80

ein körperreicher tropfen aus dem  
tiefen süden italiens. der wein ist  
vollmundig und sehr harmonisch.  
die frucht reif, samtig und schoko-  
ladig unterlegt. ein interessantes  
cuveé aus den alten rebsorten malvasia  
nera, negroamaro und nero d'avola.

„campo castillo d.o.“                    glas 4,60  
bodegas borsao,                    0,75 l flasche 15,50  
campo de borja

eine gelungene cuvée aus den reben  
garnacha und tempranillo - kraftvoll,  
weich und beerig.

## FLASCHENWEINE ROT:

„altavilla rosso“                    0,75 l flasche 21,50  
nero d'avola cabernet-sauvignon,  
firriato, sizilien

feines aroma von heidelbeeren  
und schwarzen johannisbeeren.  
körperreich, samtig und weich  
(7 monate barrique), lang im abgang.

„ceppitaino val di cornia doc“                    0,75 l  
russo, maremma, toskana                    flasche 24,-

vollmundiger wein, der sich durch  
seinen duft nach johannis- und  
himbeeren auszeichnet. weich und  
geschmeidig zeigt dieser wein mit  
seiner ungewöhnlichen cuveé aus  
sangiovese und verschiedenen  
autochtonen reben eine breite  
aromenvielfalt. super zu allen  
fleischgerichten!

„amarone della valpolicella“                    0,75 l  
campagnola, venetien                    flasche 43,-

duft nach reifen schwarzen kirschen  
und pflaumen, ummantelt von kakao  
und vanille dabei würzig mit etwas  
cassis. samtig und weich im geschmack  
mit nuancen von tabak und backpflau-  
men, sehr intensiv und beständig, mit  
wunderbar eingebundenen tanninen.

„julian madrid“                    0,75 l  
rioja reserva,                    flasche 31,-

bodegas primicia, rioja  
schönes brillantes kirschrot, feine  
aromen nach reifen dunklen früchten,  
cassis und leder sowie vanille und  
süßholz. trotzdem kräftig und an-  
spruchsvoll. extreme selektion der  
besten barriques.

**SHOTS:** 2cl 2,70

jäger, helbing,  
rhabbi, frangelico

---

**GIN:**

finsbury 4 cl 3,70  
beefeater 4 cl 4,60  
tanqueray 4 cl 4,60  
hendricks 4 cl 5,30  
monkey 4 cl 5,60  
gin sul 4 cl 5,60

---

**VODKA:**

russian standard 2 cl 2,70 / 4 cl 4,-  
vodka  
grasovka vodka 2 cl 2,70 / 4 cl 4,-

---

**WHISKY:**

dean's, 4 cl 3,70  
scotch whisky  
evanwilliams, black, 4 cl 4,10  
bourbonwhiskey  
tullamore dew, 4 cl 4,20  
irish whisky  
southern comfort 4 cl 4,60  
jura, 4 cl 6,40  
single malt scotch, 10 y

---

**BRANDY:**

103 blanca 4 cl 4,-  
veterano 4 cl 4,-  
cardinal mendoza 4 cl 5,50  
calvados 4 cl 4,20

---

**ANDERE:**

grappa riserva 2 cl 3,80  
obstbrand, 2 cl 3,10  
schladerer, schwarzwald  
himbeergeist, 2 cl 3,10  
schladerer, schwarzwald  
sierra tequila 2 cl 2,70 / 4 cl 4,-  
silver  
sierra tequila 2 cl 2,70 / 4 cl 4,-  
reposado  
martini 4 cl 3,60  
pastis 4 cl 3,80  
sherry 4 cl 3,60  
(trocken, halbtrocken)  
delaforce portwein 4 cl 3,60  
(ruby/white)  
aperol 4 cl 3,60  
campari 4 cl 3,60  
averna 2 cl 2,70 / 4 cl 3,90  
ramazzotti 2 cl 2,70 / 4 cl 3,90  
fernet branca 2 cl 2,70 / 4 cl 3,90  
fernet mentha 2 cl 2,70 / 4 cl 3,90  
sambuca 2 cl 2,80 / 4 cl 4,-  
sambuca caffè 2 cl 2,80 / 4 cl 4,-  
amaretto 4 cl 3,90  
kaluha 4 cl 3,90  
baileys 4 cl 4,20  
licor 4 cl 3,70  
ron varadero cuba 3 anos 4 cl 4,-  
ron abuelo panama 7 anos 4 cl 4,80

---