



REGIONALE GINS

„NO 1“ SANDDORN GIN & TONIC 11,50

REGIONAL - MIT FEIN HERBER SÄURE DER SANDDORNBEERE, AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

„NO 2“ HIMBEER - CHILI GIN & TONIC 11,50

REGIONAL - FEIN SÜSSLICH, FRUCHTIGE SCHÄRFE, AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

„NO 3“ MANGO - BLACK PEPPER GIN & TONIC 11,50

REGIONAL - KRÄFTIGER WACHOLDER MIT FRUCHTIGER MANGO UND LEICHTER SCHÄRFE,
AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

„NO 4“ DARSSER SOMMER GIN & TONIC 11,50

REGIONAL - SCHWARZE JOHANNISBEERE, LIMETTEN UND ORANGENGESCHMACK,
AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

„NO 5“ KÜSTENGIN & TONIC 11,50

REGIONAL - KRÄFTIG, KLASSISCH, MIT DOPPELT WACHOLDER
AUFGEFÜLLT MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

NASCHKARTE

Täglich bis 17:00 UHR

HAUSGEBACKENE WAFFELN ...

... MIT PUDERZUCKER 7

... MIT VANILLEEIS & SAHNE 8

... MIT KIRSCHGRÜTZE & SAHNE 8

... MIT APFELMUS & SAHNE 8,50

... MIT KIRSCHGRÜTZE, EIS & SAHNE 9,50



SUPPEN

KRÄFTIGE TOMATENSUPPE

EINE CREMIGE TOMATENSUPPE, GEKOCHT NUR MIT TOMATEN,
KRÄUTERN, SALZ & PFEFFER 8

ZINGSTER FISCH-SOJANKA

IN DIESEM REZEPT WIRD DIE KLASSISCHE SOJANKA
MAL NEU INTERPRETIERT,
ALS WÜRZIGE FISCHSOJANKA
MIT ZARTEM FISCHFILET UND VIEL PAPRIKA 9

CREMIGE BLUMENKOHLSUPPE MIT CROUTONS

EIN GEMÜSEKLASSIKER, CREMIG MIT SOJA-SAHNE
UND KRÄUTERÖL. 8

UNSERE SUPPEN REICHEN WIR MIT ZWEI SCHEIBEN BAGUETTE.

KLEINER BROTKORB EXTRA MIT SECHS SCHEIBEN BAGUETTE 3,50

FÜR DIE KLEINEN

BANDNUDELN MIT TOMATENSAUCE 9

MILCHREIS MIT APFELMUS (WAHLWEISE WARM ODER KALT) 8

KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS 8,50

KLEINES SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN 12

WIR ARBEITEN IN UNSEREN KÜCHEN MIT ALLERGENEN STOFFEN.
ÜBER DIE ALLERGEN UND ZUSATZSTOFFE, KÖNNEN SIE SICH BEIM PERSONAL ERKUNDIGEN.
ES LIEGT EINE KARTE ZUR EINSICHT AN UNSEREM TRESSEN AUS.
TROTZ GROSSER SORGFALT, KÖNNEN ALLERGENE STOFFE
IN ALLEN SPEISEN ENTHALTEN SEIN.

VORSPEISEN & SALATE

RÖSTBROTE

FRISCHES HELLES BAGUETTE MIT FRISCHEM,
WÜRZIGEN TOMATENSALAT
KNOBLAUCH UND ZWIEBELN 10

GRATINIERTER ZIEGEN-FETA-KÄSE

AUF RUCOLANEST MIT KNOBLAUCHÖL,
FRUCHTIGER HIMBEERVINAIGRETTE & CHERRYTOMATEN 17,50

„GARNELENNEST“

7 STÜCK SAFTIG GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN
IN KNOBLAUCHBUTTER GESCHWENKT,
AUF NUSSIGEM RUCOLA SALAT, MIT SÜSSEN CHERRYTOMATEN
UND FRUCHTIGER HIMBEER-VINAIGRETTE 19

SCHEUNEN SALAT

GENIESSEN SIE EINEN KNACKIGEN UND FRISCHEN SALAT
MIT GOLDIG GEBRATENEN UND ZARTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN,
KNACKIGEM EISBERGSALAT, FEINEM FELDSALAT,
WÜRZIGEM RUCOLASALAT
MIT TOMATEN, PAPRIKA, MAIS UND GURKEN 21,50

SALAT MIT FISCHFILET DES TAGES

FREUEN SIE SICH UNSER SAFTIGES FISCHFILET DES TAGES
AUF EINEM BLATTSALATMIX VON RUCOLA,
FELDSALAT UND EISBERGSALAT.
DAZU SÜSSE KIRSCHTOMATEN, PAPRIKA, MAIS UND GURKEN. 22

KLEINER BROTKORB

MIT SECHS SCHEIBEN FRISCHEM BAGUETTE. 3,50

ALLE SALATE SIND MIT UNSEREM HAUSDRESSING
MIT BALSAMICO, ÖL UND SENF.

PASTA

RÄUCHERLACHSPASTA

BREITE BANDNUDELN IN EINER CREMIGEN
UND WÜRZIGEN RÄUCHERLACHS-KÄSE-SAHNE-SAUCE
MIT SÜSSEN, KLEINEN KIRSCHTOMATEN. 21,50

GARNELENPASTA

GENIESSEN SIE BANDNUDELN IN EINER FRUCHTIGEN
UND LEICHT SCHARFEN ORANGEN-CHILI-SAUCE, MIT 7 STÜCK
GEBRATENEN BLACK TIGER GARNELEN UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS,
CHERRYTOMATEN, ZUCCHINI UND PAPRIKA. 21,50

HÄHNCHENPASTA

EINER UNSERER BESTSELLER.
PROBIEREN SIE ZARTES HÄHNCHENFLEISCH UND TAGLIATELLE
IN EINER CREMIGEN SAHNE-SAUCE MIT PFLANZLICHER SAHNE GEKOCHT.
FRISCHE CHAMPIGNONS, KNACKIGE PAPRIKA UND
SÜSSE CHERRYTOMATEN
RUNDEN DIESE CREMIGE KÖSTLICHKEIT AB. 21,50

VEGETARISCHE PASTA

KÖSTLICHE BANDNUDELN MIT GEBRATENEN MEDITERRANEM GEMÜSE
AUS ZUCCHINI, PAPRIKA UND CHAMPIGNONS
IN WÜRZIGER KÄSE-SAHNE-SAUCE MIT PFLANZLICHER SAHNE. 21,50

ZIEGENKÄSEPASTA

DIESES GERICHT IST ETWAS GANZ BESONDERES!
ZIEGEN-FETAKÄSE-WÜRFEL
IN EINER CREMIG VEGANEN SAHNESAUCE
MIT FEINEM BLATTSPINAT UND SÜSSEN KIRSCHTOMATEN
GETOPPT MIT WALNUSS-SPLITTERN. 21,50

VEGETARISCH & VEGANES

VEGETARISCHE NUDELPFANNE NACH „ART DES HAUSES“

GENIESSEN SIE UNSERE KÖSTLICHEN TAGLIATELLE,
VERFEINERT MIT PAPRIKA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS,
IN EINER CREMIGEN, VEGANEN KÄSE-SAHNE-SAUCE.
EIN GAUMENSCHMAUS. 21,50

ZIEGENKÄSEPASTA

DIESES GERICHT IST ETWAS GANZ BESONDERES!
ZIEGEN-FETAKÄSE-WÜRFEL
IN EINER CREMIG VEGANEN SAHNESAUCE
MIT FEINEM BLATTSPINAT UND SÜSSEN KIRSCHTOMATEN
GETOPPT MIT WALNUSS-SPLITTERN. 21,50

SONNENBLUMENBOLOGNESE

WIE LECKER VEGAN SEIN KANN:
HAUSGEMACHTE SONNENBLUMENBOLOGNESE
MIT CHAMPIGNONS, LAUCH, ZWIEBEL UND ZUCCHINI, UNSEREM EINZIGARTIGEM
SONNENBLUMENHACK, ITALIENISCHEN GEWÜRZEN UND TOMATENSAUCE.
DAZU GIBT VOLLKORN FUSSILI. 20,50

VEGANE GEMÜSE-NUDEL-PFANNE

VERWÖHNEN SIE SICH MIT UNSEREN VEGANEN SPIRELLI,
VERFEINERT MIT PAPRIKA, ZUCCHINI UND CHAMPIGNONS,
IN EINER FRUCHTIG, WÜRZIGEN TOMATENSAUCE.
EIN KLASSIKER FÜR ALLE,
WELCHE SICH PFLANZLICH ERNÄHREN MÖCHTEN. 20,50

SCHNITZEL VOM FELD

SAFTIGES GEMÜSESNITZEL IN KNUSPRIGER PANADE,
SERVIERT MIT KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN UND ABGERUNDET
MIT EINER KLEINEN SALATBEILAGE
UND UNSEREM KÖSTLICHEN SCHEUNENDRESSING. 19,50

TROTZ GROSSER SORGFALT KÖNNEN SPUREN VON TIERISCHEN PRODUKTEN ENTHALTEN SEIN.

FLEISCH

SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

MIT CHAMIGNONSAUCE

SAFTIGES SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN IN KNUSPRIGER
PANADE GEBRATEN UND MIT
CREMIGER CHAMIGNON-RAHM-SAUCE SERVIERT.
DAZU GIBT ES UNSERE BRATKARTOFFELN
AUS GANZEN, JUNGEN KARTOFFELN
UND EINE KLEINE SALATBEILAGE. 20,50

SCHNITZEL UND BRATKARTOFFELN

EIN KNUSPRIGES SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN, IN GOLDENER
PANADE GEBRATEN.

DAZU GIBT ES UNSERE BRATKARTOFFELN
AUS GANZEN, JUNGEN KARTOFFELN
UND EINE KLEINE SALATBEILAGE. 18,50

GULASCH WIE BEI MUDDING

ZARTES SCHWEINE- UND RINDFLEISCH
SCHMOREN IN EINER REICHHALTIGEN SAUCE
MIT PARIKA, ZWIEBELN UND GEWÜRZGURKEN UND VERLEIHEN DIESEM GERICHT
EINE UNVERWECHSELBARE NOTE.

DAZU SERVIEREN WIR UNSER CREMIGES KARTOFFELPÜRREE.
UND EINE KLEINE SALATBEILAGE. 19,50

MECKLENBURGER HACKBRATEN

EIN TYPISCH MECKLENBURGISCHER GENUSS.
HERZHAFT MIT EINEM HAUCH SÜSSE DURCH DIE
BACKPFLAUMEN IM INNEREN,
SERVIEREN WIR UNSEREN HACKBRATEN „HALB & HALB“.
DAZU GIBT ES CREMIGES KARTOFFELPÜRREE
UND EINE BRAUNE SCHMORSAUCE.
ABGERUNDET WIRD DIESE KÖSTLICHKEIT
DURCH EINEN KLEINEN BEILAGENSALAT. 19,5

UNSERE HIGHLIGHTS AUS DEM MEER

ZINGSTER FISCHPLATTE

EINE VARIATION VON KABELJAUFILET,
FISCHFILET DES TAGES UND ROTBARSCHFILET.

PRO PERSON GIBT ES DAZU
EINE KÖSTLICHE BLACK TIGER GARNELE.
ZUR FISCHPLATTE SERVIEREN WIR BRATKARTOFFELN
AUS KLEINEN, JUNGEN KARTOFFELN,
EINEN JOGHURT-DILL-DIPP
UND HERZHAFTEN KRAUTSALAT.



25



49

UNSERE EMPFEHLUNG ON TOP:
STÜCK GARNELE EXTRA 2

FÜR WEINLIEBHABER EMPFEHLEN WIR:

CHARDONNAY 0,2l
VILLA ALDA, VENETIEN, ITALIEN
LEICHT & TROCKEN,
MIT EINER ELEGANTEN, WEICHEN NOTE 8

„DÜNENFLIRT“
DAS „ZINGSTER SCHEUNE“
FISCHGERICHT 2024

GENIEßEN SIE EIN SAFTIGES
ROTBARSCHFILET
MIT GEBUTTERTEM
KARTOFFELPÜRREE,
ZARTEM PORREE-RAHM,
UND MIT FRISCHER
PETERSILIE VERFEINERT.
BESONDERE
MECKLENBURGER KÜCHE. 21,50

KÖNISBERGER FISCHKLOPSE

HAUSGEMACHTE GEKOCHTE FISCHFILET-KLOPSE,
IN EINER SCHMACKHAFTEN UND CREMIGEN KAPERNSAUCE
MIT BUTTRIGEM KARTOFFELPÜRREE
UND ROTE BETE SALAT.

TRADITIONELLE HAUSMANNSKOST VON`NER KÜSTE. 19,50

OMAS HERINGSTÖPFCHEN

ZARTE HERINGSHAPPEN,
MARINIERT IN EINER JOGHURT-KRÄUTER-SAUCE,
MIT GURKEN, ZWIEBELN UND DILL.
DAZU GIBT ES UNSERE KÖSTLICHEN BRATKARTOFFELN
DAZU REICHEN WIR EINE KLEINE SALATBEILAGE. 18,50

KABELJAUFILET

ZARTES, FESTES FILET VOM KABELJAU
IN BUTTERÖL GEBRATEN MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜRREE
UND FEINER, REGIONALER SANDDORNSAUCE.
DAZU REICHEN WIR EINE KLEINE SALATBEILAGE. 22,50

FISCHFILET DES TAGES

FREUEN SIE SICH AUF EIN GEBRATENES
FISCHFILET DES TAGES,
TÄGLICH AUSGEWÄHLT VON UNSEREM KÜCHENCHEF,
SERVIERT MIT GEBRATENEN KLEINEN, JUNGEN KARTOFFELN
NACH ART DES HAUSES,
EINER FEINEN REMOULADE
UND EINEM KNACKIGEN SALATNEST. 18,50

MATJESTELLER

FÜR DEN ECHTEN KÜSTENJUNG (UND DEERN) UNVERZICHTBAR:
ZWEI FEINE, IN ÖL EINGELEGT MATJESFILETS
NACH „NORDISCHER ART“
DAZU UNSERE KÖSTLICHEN BRATTÜFTEN
AUS KLEINEN, JUNGEN KARTOFFELN.
ABGERUNDET MIT REMOULADE, ZWIEBELRINGEN
UND EINER SALATBEILAGE. 19,50

DESSERT

FRUCHTIGE KIRSCHGRÜTZE MIT VANILLEEIS 6,50

SCHOKOPUDDING MIT VANILLEEIS 6,50

MINI VIENETTA

GESCHICHTETES VANILLEEIS MIT SCHOKOLADE,
SAHNE UND SCHOKOLADENSAUCE 7

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

MIT WEICHEM KERN, VANILLEEIS UND SAHNE 8,50

STÜCK BLECHKUCHEN 4,50

STÜCK TORTE 5,50

UNSER KUCHEN UND TORTENANGEBOT WECHSELT TÄGLICH.
EISKARTE IN DEN SOMMERMONATEN.

KAFFEEKLATSCH - TÄGLICH 12-17 UHR.

EIN STÜCK TORTE ODER KUCHEN NACH WAHL, DAZU...

1 TASSE KAFFEE 6,50

1 CAPPUCCINO 7,00

1 LATTE MACCHIATO ODER 1 MILCHKAFFEE 7,50

KAFFEEVARIANTEN & HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE 3

POTT KAFFEE 5

MILCHKAFFEE 5

CAPPUCCINO 3,50

CAPPUCCINO MIT SAHNE 4

LATTE MACCHIATO MIT VIEL MILCHSCHAUUM 5

ESPRESSO 3

ESPRESSO DOPPELT 4,50

KOFFEINFREIER KAFFEE 3

LATTE HASELNUSS 6

LATTE VANILLE 6

LATTE CARAMEL 6

IRISH COFFEE MIT SAHNE 7,50

BAILEYS COFFEE MIT SAHNE 7,50

HEISSE SCHOKOLADE 5

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 6

HEISSE SCHOKOLADE MIT BAILEYS UND SAHNE 7,50

HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM UND SAHNE 7,50

ALLE GETRÄNKE AUCH MIT HAFERMILCH MÖGLICH.

TEE GESCHWENDNER - IM GROSSEN TEEBECHER

DARJEELING FIRST FLUSH

KOMPOSITION ERLESENER BLATT TEE'S DER BESTEN TEEGÄRTEN
DARJEELINGS, FÜR EIN ZARTES, BLUMIGES AROMA.
SCHWARZER TEE AUS BIOLOGISCHEM ANBAU. 4

GRÜNER TEE JAPAN SENCHA BIO

WOHLTUENENDER GRÜNTEE MIT FRISCH-DUFTIGEM AROMA.
HELLE, GRÜNE TASSENFARBE. 4

ROOIBOS SAHNE CARMEL

AROMATISCHER ROOIBOS TEE MIT KÖSTLICH
SAHNIQ-SÜSSEM CARMELAROMA. 4

PFEFFERMINZTEE

DER DUFTIGE, ERFRISCHENDE KRÄUTERKLASSIKER.
ERLESENE MINZE AUS SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTEN KRÄUTERGÄRTEN. 4

FRÜCHTETE TEE HIMBEER & ERDBEER

FRUCHTIG, SPRITZIGER MIX AUS ERNTEFRISCHEN HIMBEEREN UND
ERDBEEREN ABGERUNDET MIT EINEM HAUCH VANILLE. 4

GOURMET KRÄUTERTEE

EINE MISCHUNG AUS LEMONGRAS, VERVEINE, DRACHENKOPFMELISSE,
HOLUNDERBLÜTEN UND VANILLESTÜCKEN.
MILD HARMONISCHES GESCHMACKSERLEBNIS. 4

ERFRISCHENDES

UNSERE DURSTLÖSCHER 0,4L

SANDDORN-ORANGE-SCHORLE 5,50

MINZE-HOLUNDERBLÜTE-SCHORLE 5,50

MANGO-MINZE-SCHORLE 5,50

KIRSCH-HOLUNDERBLÜTENSCHORLE 5,50

ORANGE-INGWER-SCHORLE 5,50

GLASHÄGER MINERALWASSER 0,25l 3

CLASSIC, MEDIUM, STILL 0,75l 7

COCA COLA / FANTA / SPRITE 0,3l 4

COCA COLA ZERO 0,3l 4

GLASHÄGER TONIC WATER / GINGER ALE 0,3l 4

SAFT 0,3L 4,50

APFELSAFT

ORANGENSAFT

BANANENNEKTAR

SAUERKIRSCH-NEKTAR

KIBA

SANDDORN-NEKTAR

WEISSWEIN

CHARDONNAY 0,2 l

VILLA ALDA, VENETIEN, ITALIEN, TROCKEN
EIN LEICHTER WEIN MIT EINER ELEGANTEN, WEICHEN NOTE 8

RIESLING 0,2 l

WEINGUT LEX AMBRÉ, MOSEL, HALBTROCKEN
EIN SPEISENBEGLEITER MIT NOTEN VON
TROPISCHEN FRÜCHTEN
UND DEZENT ANIMIERENDER RESTSÜSSE. 8

GRAUBURGUNDER 0,2 l

WEINGUT KARL PFAFFMANN, PFALZ, TROCKEN
FRUCHTIGER WEISSER MIT NOTEN VON APFEL,
APRIKOSE UND SAFTIGER SÄURE 8

ROSÉWEIN

VILLAMORA 0,2 l

ITALIEN, VENETIEN, TROCKEN
EIN SAFTIGER, FRUCHTIGER ROSÉ MIT DEM DUFT VON ERDBEEREN. 8

„FRÄULEIN ROSÉ“ 0,2 l

WEINGUT KESSELRING, CUVÉE, PFALZ,
TROCKEN UND HERRLICH FRUCHTIG.
WUNDERBARE AROMEN VON HIMBEEREN,
GRANATAPFEL UND KIRSCHEN.
FRISCH UND SAFTIG. 9

ROTWEIN

MERLOT 0,2L

VILLA ALDA, VENETIEN, ITALIEN

SAMTIG UND WEICH.

EIN TROCKENER ROTER MIT JOHANNISBEERAROMA. 8,50

BIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 0,2L

MONT ALBANO, ITALIEN, TROCKEN

VOLLMUNDIG MIT LEICHTER BLUMENNOTE.

TOSKANISCHES FLAIR. 9

DORNFELDER 0,2L

KARL PFAFFMANN, PFALZ HALBTROCKEN

DUNKEL UND MIT WÜRZIGER NOTE

NACH KIRSCHEN UND BROMBEERE,

MIT SAFTIGER SÜSSE. 9

ALLE WEINSCHORLE

0,2L 7,50

SPRITZIGES

„SCHEUNENFEUER“

SOMERSBY ORANGEN SPRITZ, APEROL, ORANGE, EIS 8,50

PROSECCO 6

PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTE 7

APEROL SPRITZ

GANZ KLASSISCH 8

HUGO

PROSECCO, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, MINZE, EIS 8

INGWER SPRITZ

PROSECCO, INGWERSIRUP, MINZE, SODA 8,50

SANDDORN-SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SANDDORNNEKTAR, EIS 8,50

BIER VOM FASS

LÜBZER PILS

0,5l 6

0,4l 5

0,3l 4

ALSTER MIT SPRITE / DIESEL MIT COCA COLA

0,5l 6

0,4l 5

0,3l 4

FLASCHENBIERE

LÜBZER „KÜSTEN HELL“ NEU!

EIN „HELLES“ FÜR DEN NORDEN! 0,5l 5,50

LÜBZER SCHWARZBIER 0,5l 6

ERDINGER HEFEWEISSBIER HELL 0,5l 6

STÖRTEBEKER HEFEWEISSBIER HELL 0,5l 6

ERDINGER HEFE ALKOHOLFREI 0,5l 5,50

LÜBZER ALKOHOLFREI 0,33l 4,50

SOMERSBY ORANGE NEU!

FRUCHTIGER CIDER MIT BITTERSÜSSEM ORANGEN GESCHMACK 0,33l 5,50

SPIRITUOSEN

REGIONALE & HAUSEIGENE SCHNÄPSE

KRANICHFEUER - KRÄUTERLIKÖR 35%	2 cl 4 cl	3,50 6
KÜSTENDORN - SANDDORNLIKÖR 18%	2 cl 4 cl	3,50 6
STRANDLOTSE - DOPPELKÜMMEL 38%	2 cl 4 cl	3,50 6
OSTSEELIEBE - HEIDELBEER-SCHOKO-LIKÖR 21%	2 cl 4 cl	3,50 6
FISCHLIEBE - BEEREN-KRÄUTERLIKÖR 40%	2 cl 4 cl	3,50 6
DON MARE	2 cl 4 cl	5 9
KARIBISCHER RUM BLEND 5J. MIT VANILLE & CAMEL 40%		
"NO 1" SANDDORN-GIN 40%	2 cl 4 cl	4,50 8
"NO 2" HIMBEER-CHILI-GIN 45%	2 cl 4 cl	4,50 8
„NO 3“ MANGO_BLACK PEPPER-GIN 45%	2 cl 4 cl	4,50 8
„NO 4“ DARSSER SOMMER-GIN 45%	2 cl 4 cl	4,50 8
MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE, LIMETTE, ORANGE		
„NO 5“ KÜSTENGIN MIT DOPPELT WACHOLDER 45%	2 cl 4 cl	4,50 8



ALLES AUCH ALS FLASCHE 200ML ODER 500ML
ERHÄLTICH IM THIEME KONTOR, STRANDSTRASSE 54 IN ZINGST.

RUM & LIKÖRE REGIONAL

RUM "DON MARE" KARIBISCHER RUM BLEND 5J. MIT VANILLE & CARMEL	2 cl 4 cl	5 9
KÜSTENDORN - WUNDERBARER SANDDORNLIKÖR	2 cl 4 cl	3,50 6
OSTSEELIEBE - SCHOKO-HEIDELBEER-LIKÖR	2 cl 4 cl	3,50 6

KÜMMEL REGIONAL/ BRÄNDE / GRAPPA

DOPPELKÜMMEL „STRANDLOTSE“	2 cl 4 cl	3,50 6
OBSTBRAND PFLAUME	2 cl 4 cl	4,50 8
OBSTBRAND BIRNE	2 cl 4 cl	4,50 8
GRAPPA NONINO MERLOT	2 cl 4 cl	4,50 8
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	2 cl 4 cl	4,50 8

KRÄUTER REGIONAL

KRANICHFEUER AUSGEWÄHLTE KRÄUTER DER REGION FEIN DESTILLIERT ZU EINEM MILDEN KRÄUTERLIKÖR	2 cl 4 cl	3,50 6
FISCHLIEBE GANZ BESONDERS FRUCHTIG! BEEREN-KRÄUTERLIKÖR	2 cl 4 cl	3,50 6

GIN REGIONAL

"NO 1" SANDDORN-GIN	2 cl 4 cl	4,50 8
"NO 2" HIMBEER-CHILI-GIN	2 cl 4 cl	4,50 8
"NO 3" MANGO-BLACK PEPPER-GIN	2 cl 4 cl	4,50 8
"NO 4" DARSSER SOMMER-GIN MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE, LIMETTE & ORANGE	2 cl 4 cl	4,50 8
"NO 5" KÜSTENGIN MIT DOPPELT WACHOLDER	2 cl 4 cl	4,50 8



LONGDRINKS

MIT 4cl ALKOHOL

BACARDI COLA 8,50

GIN TONIC 8,50

WODKA COLA 8,50

CUBA LIBRE 8,50

CAMPARI ORANGE 8,50

WHISKEY COLA 8,50

DON MARE BLACK DON MARE RUM 8JAHRE ALT & COCA COLA 11,50

ALLE UNSERE SPIRITUOSEN
DER FIRMA „THIEME KONTOR“
KÖNNEN SIE JEDERZEIT BEI UNS IM ONLINESHOP
ERWERBEN.

www.thiemekontor.de



BESUCHEN SIE UNS AUCH HIER...

GINGER

Café - Restaurant - Bar
Dorfstr.39 - 18347 Ahrenshoop
Tel. 038220/ 669535

GRISSINI

Café - Restaurant - Bar - Weine
Strandstr. 38 - 18374 Zingst
Tel. 038232/ 17333

HIRSCH

Café - Restaurant - Bar
Seestr. 52 / 53 - 18374 Zingst
Tel. 038232/ 89540

THIEMEKONTOR

- Geschenke für Leib & Seele -
Strandstr.54 - 18374 Zingst
Tel. 038232/ 844222

info@thiemegmbh-zingst.de

www.thiemegmbh-zingst.de