

TraumGmbH



Von der Traumfabrik zur TraumGmbH...

Wir begrüßen Sie herzlichst in unserem Restaurant innerhalb einer ehemaligen Eisen-gießerei. Sie befinden sich hier in der Formerei, in der die Gussformen angefertigt wurden. Gegossen wurde nebenan in einer der zwei Hallen. Mit dem Einzug neuer Fertigungsverfahren in der Metallverarbeitung wurde die Gießerei in den 60er Jahren stillgelegt. Anschließend zog eine Saatgut-Trocknungs- und Verpackungsstelle in den Industriebau. Aus dieser Zeit stammt auch der große Turm, in dem sich heute noch die Silos für das von den Bauern aus der Umgebung angelieferte Getreide befinden. Im Jahre 1984 wurde die Fabrik von dem Kieler Lehrer und Gastronomen Karl-Hermann Günther erworben und als gastronomisches, multikulturelles Zentrum ausgebaut. Doch es gab Probleme: Drei Jahre dauerte der Kampf gegen den massiven Widerstand der umliegenden Gewerbebetriebe, der Politik und der Behörden, bis endlich im Jahre 1987 die Genehmigung erteilt wurde und die Fabrik unter dem Namen „Traumfabrik“ eröffnete. Der Name ist heute noch vielen Kielern ein Begriff. Heute, nach über 30 Jahren, sind die Nachbarn Freunde und die Politiker schätzen unser Haus. Nach einem weiteren Rechtsstreit Ende der 90er Jahre über den Namen mit einem Tanztheater aus Regensburg, mit dem wir durch die Internetpräsenz in Konkurrenz gerieten, waren wir im Jahre 2002 gezwungen den Namen „Traumfabrik“ in „TraumGmbH“ zu ändern. Die Regensburger Traumfabrik konnte nachweisen, dass sie den Namen einige Monate vor uns in Benutzung hatte. Außer diesem Restaurant beherbergt der alte Industriebau noch ein Kino, das für sein anspruchsvolles und vielfältiges Programm schon mit vielen Preisen ausgezeichnet wurde und zwei Diskotheken, in denen die verschiedensten Events stattfinden: Von Rock- und Popkonzerten, großen Partys, Familienfeiern und politischen Veranstaltungen bis hin zu Dichterlesungen oder Diavorträgen.

Im Laufe der Jahre hat sich das Restaurant mit seinen außergewöhnlich leckeren Pizzen einen guten Ruf erworben. Auch die Küche mit ihrem vielfältigen und schmackhaften Speiseangebot und einer großen vegetarischen Auswahl steht dem in nichts nach. Unsere Pizzen werden in einem mit Buchenholz befeuerten Ofen hier im Restaurant gebacken. Eine gemütliche Atmosphäre schafft der ewig brennende Kamin. In der kalten Jahreszeit heizen wir mit einem großen, traditionellen Schmelzofen, in dem ausschließlich Holz als nachwachsender Rohstoff verfeuert wird. Der Ofen stammt übrigens aus dem „Freistaat“ Christiania in Kopenhagen. Von Anfang April bis in den Oktober haben wir unseren Sommergarten geöffnet.

Über die Jahre ist die TraumGmbH zu einem Treffpunkt für Menschen aus Kiel und Umgebung geworden, wo alle Altersgruppen von 0-100 Jahren zusammenkommen. Für die Kinder haben wir eine ganze Reihe von Möglichkeiten zum Spielen geschaffen. In der Ecke ganz rechts unter der Empore ist ein Spielzeugsbereich für die Kleinen. Am Eingang des Restaurants stehen zwei Schaukelpferde, von denen besonders das große sehr beliebt ist. An der zweiten Treppe zur Empore steht ein elektrisch betriebenes Kinder-Reitmobil zum Schaukeln, das unseren kleinen Gästen kostenlos zur Verfügung steht und im Sommergarten gibt es eine Sandkiste unter der großen Birke. Die TraumGmbH wird heute immer noch als Familienbetrieb, inzwischen von der Tochter des Gründers, Johanna Günther, in zweiter Generation geführt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, einen guten Appetit und freuen uns, wenn wir Sie wieder als Gäste in unserem Haus begrüßen dürfen.

Ihr Team der TraumGmbH

Montag bis Samstag
ab 17.30 Uhr
und
Sonntags ab 12.00 Uhr

Von Mai bis Oktober ist
unser wunderschöner
Sommergarten für Sie
geöffnet!

DER KULTKLASSIKER

SCHNITZELTAG



JEDEN DIENSTAG

AUBERGINEN SCHNITZEL

(GLUTENFREI) PANIERT AN MARINIERTEM
BLATTSALATEN MIT SÜBKARTOFFEL-FRITES
& KRÄUTERQUARK-DIP



17,80 €

SCHNITZEL „JÄGER ART“



SCHWEINESCHNITZEL PANIERT
MIT CHAMPIGNON-RAHMSE,SE,
POMMES FRITES & SALATBEILAGE

19,40 €

SCHNITZEL „WIENER ART“



SCHWEINESCHNITZEL PANIERT
MIT POMMES FRITES & SALATBEILAGE

18,20 €

PUTENSCHNITZEL „BALKAN ART“



PANIERT MIT BALKAN- SAUCE (TOMATISIERTE
PAPRIKA- ZUCCHINI- SAUCE), BRATKARTOFFELN &
SALATBEILAGE

19,90 €

BITTE BEACHTEN SIE AUCH DAS SCHNITZEL DES TAGES
AUF DER TAGESKARTE

VEGGIE & NON VEGGIE

Unser Empfehlung für die kalte Jahreszeit

Gefüllte Cannelloni

-vegetarisch-

15,90 €

Bissfest gekochte Cannelloni, gefüllt mit einer feinen Mischung aus Blattspinat und cremigem Ricotta, serviert in einer würzigen Käsesauce, dazu ein kleiner Salat

Cannelloni alla Bolognese

16,90 €

Traditionelle Cannelloni, gefüllt mit Ragú alla Bolognese (Schwein und Rind), bestreut mit Grana Padano, dazu reichen wir einen kleinen Salat

Vegane Mini-Schnitzel (auf Soja- & Erbsenbasis)

-vegan-

17,50 €

Knusprige Mini-Schnitzel, auf mediterranem Pfannengemüse mit aromatischen Kräuterkartoffeln serviert

Pizza „Primavera rustica“

klein 13,40 € groß 16,20 €

Pizzaboden mit Creme fraiche, belegt mit aromatischen Shitakepilzen, geräuchertem Bacon und knackigen Lauchzwiebeln, bestreut mit würzigem Käse.

Bananen-Schokoeisbecher

8,50 €

Banane-, Schokolade- und Vanilleeis. Garniert mit Sahnehaube, Schokostreuseln knusprigen Bananenchips und cremiger Schokoladensauce

Unser Wein des Monats

Rosé

Rosé Blanc de Noir, feinfruchtig

0,2 L 6,20 € 0,5 L 13,90 € Fl. 0,75 L 18,80 €

Winzer: Stromberg Zabergäu, Württemberg

Rebsorte: Trollinger

Alkoholgehalt: 12% Vol

Der erfrischende Wein duftet herrlich nach gelben Früchten, reifen Himbeeren und Limetten. Ungemein saftig und samtig, mit feiner Textur und wenig Säure, dank der leichten Restsüße. Passt zu hellem Fleisch und Pasta Gerichten oder einfach zum so genießen.

Unser Fassbier des Monats

Newcastle Brown Ale

0,3 L 4,60 €

Das beliebte Bier aus Großbritannien

Traumgast

Leckeres aus der Küche

Tagessuppe

wechselnd saisonales Tagesangebot

kl. 6,60 € gr. 8,40 €

Portion Oliven und Peperoni -vegan-

Grüne & schwarze Oliven und milde Peperoni

6,90 €

Gebackener Camembert -vegetarisch-

mit Preiselbeeren, einer großen Salatbeilage
und unserem hausgebackenen Brot

14,80 €

Hähnchenfiletspieß

gebratener Hähnchenfiletspieß

mit Blattsalaten, Aioli-Dip und unserem hausgebackenen Brot

14,90 €

Kleine Kartoffeln -vegetarisch- *vegan möglich

mariniert und gebraten, mit einer kleinen Salatbeilage
und Kräuterquark

12,40 €

Spaghetti mit Pesto -vegetarisch- *vegan möglich

Spaghetti mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und
Basilikumpesto in der Pfanne geschwenkt, bestreut
mit Rucola und gehobeltem Grana Padano

14,80 €

„Traum-Pommes“ Pure & Rustic Fries kl. 4,50 € gr. 6,60 €

Die Saucen zur Auswahl : Mango- Chutney

-vegan-

Wasabi Style

-vegan-

Chipotle Southwest

Red Pepper Jam

-vegan-

Vegane Remoulade

Hellmann´s Ketchup

-vegan-

Hellmann´s Mayo

jeweils 1,20 €

*vegan möglich

Diese Gerichte können wir mit einer veganen Gemüsesauce anbieten
und es können Zutaten weggelassen werden. Sprechen Sie uns gerne an.

TraumlymbH

Leckeres aus der Küche

Traumpfanne

25,90 €

Drei kleine Schweinefiletmedaillons mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhren, dazu Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln, in einer Eisenpfanne heiß serviert

Vegetarische Traumpfanne *-vegetarisch-*

18,20 €

Brokkoli, Blumenkohl und Möhren, dazu Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln, in einer Eisenpfanne heiß serviert

Vegane Traumpfanne *-vegan-*

18,20 €

Brokkoli, Blumenkohl und Möhren, dazu vegane Gemüsesauce und Bratkartoffeln, in einer Eisenpfanne heiß serviert

Pfannengemüse *-vegetarisch-* **vegan möglich*

16,20 €

mit gegrillter Zucchini, Paprika, Zuckerschoten, einer Ofentomate und kleinen marinierten und gebratenen Kartoffeln

Rumpsteak „Pfannengemüse“ vom norddeutschen Rind

29,80 €

mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“

18,20 €

Schweineschnitzel paniert, mit Pommes Frites & einer Salatbeilage

Fitnesssteller

19,40 €

Ein Putensteak mit einem Zuckerschoten-Möhrensalat, kleinen marinierten und gebratenen Kartoffeln und einem Quarkdip

Backfisch vom Seelachsfilet

19,40 €

mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und einem Salatbouquet

**vegan möglich*

Diese Gerichte können wir mit einer veganen Gemüsesauce anbieten und es können Zutaten weggelassen werden. Sprechen Sie uns gerne an.

TraumlymbH

Salate & Nachspeisen

Salate

Wir reichen zu allen Salaten unser im Haus gebackenes Brot,
außerdem können Sie zwischen folgenden hausgemachten Dressings wählen:

- Joghurtdressing
- Vinaigrette aus weißem Balsamico
- Honig-Senf-Dressing
- Aceto Balsamico und Olivenöl in der Menage

Gemischter Salat *-vegetarisch-* klein 7,90 €
groß 14,40 €

Salat mit gebratenen Putenstreifen 16,90 €
verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke und Paprika

Amerikanischer Salat 20,80 €
*mit gebratenen Rumpsteak-Streifen vom norddeutschen Rind,
verschiedenen Blattsalaten und Kirschtomaten, bestreut mit ganzen,
gerösteten Mandeln und gehobeltem Grana Padano*

Nachspeisen

Pfannkuchen 7,80 €
mit Apfelmus, Zimt und Zucker oder Roter Grütze

SchokoTraum 8,90 €
*Schokoladeneis auf Flocken von Schokomuffins, mit einer Sahnehaube,
bestreut mit ganzen Mandeln und Schokoladenspänen
und dazu viel heiße Vanillesauce*

VanilleTraum 8,90 €
*Vanilleeis auf Flocken von Baiser, mit einer Sahnehaube und weißen
Schokoladenspänen bestreut, dazu viel heiße Schokoladensauce*

Rote Grütze **vegan möglich* 5,60 €
mit Vanillesauce

Gemischtes Eis 6,60 €
*Je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis
.. mit Sahne* 7,80 €

Traumlymbt

KINDERKARTE

GERICHTE NUR FÜR UNS

Fischstäbchen mit Tomatensauce und Pommes 5,60 €

Spaghetti mit Tomatensauce 4,60 €

Kinderpommes mit Ketchup und Mayonnaise 4,60 €

 „Dinofleisch“ (Hähnchenformfleisch) mit Sauce und Pommes 5,90 €

Kleines Putensteak mit Gemüse und Pommes 6,80 €

Kinderpizza mit drei Zutaten nach Wahl 4,60 €

Kinderpfannkuchen mit Zimt und Zucker oder Apfelmus 4,20 €

Kinder- Apfel- oder Orangensaft/ -schorle 0,1 L 1,20 €

Kinderbrause oder Kinderwasser 0,1 L 1,20 €

Kindergetränke und Kinderspeisen sind aufgrund des extrem niedrigen Preises ein spezieller Service unseres Hauses, der Kindern bis zu 5 Jahren vorbehalten bleibt

Pizzamontag

Jeden Montag ab 17.30 Uhr
30% auf alle Pizzen!

TraumlymbH

Pizza

Vegetarisch

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
Margherita <i>Tomatensauce, Käse, mit frischem Basilikum & Olivenöl verfeinert</i>	9,20 €	11,60 €
Funghi <i>Tomatensauce, Käse und Champignons</i>	9,60 €	12,20 €
Rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, bestreut mit Rucola und frischem Parmesan</i>	11,20 €	14,90 €
Spinaci <i>Tomatensauce, Käse, Spinat, Hirtenkäse und Ei</i>	10,90 €	14,40 €
Spinaci-Funghi <i>Crème fraîche, Käse, Spinat, Champignons und Zwiebeln</i>	10,60 €	13,90 €
Mozzarella <i>Tomatensauce, Käse, Lauchzwiebeln, frische Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</i>	10,20 €	13,20 €
Calzone donna Peppone <i>als Teigtasche zubereitet mit Tomatensauce, Champignons, Lauchzwiebeln, frischen Tomaten, Artischocken, Hirtenkäse, Mais, Peperoni und Käse</i>		14,80 €

Mit Fisch und Fleisch

Al Tonno <i>Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Paprika</i>	12,40 €	15,20 €
Frutti di Mare <i>Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Shrimps, Muscheln, Lauchzwiebeln und Peperoni</i>	13,60 €	16,40 €



TraumlymbH

Pizza

Mit Fleisch

klein

groß

Salami

10,60 €

13,60 €

Tomatensauce, Käse und Salami

Contadina

11,20 €

14,60 €

Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons

Salami-Hackfleisch

11,20 €

14,60 €

Tomatensauce, Käse, Salami und Hackfleisch

Hawaii

11,20 €

14,40 €

*Tomatensauce, Käse, gekochter Schinken,
frische Tomaten und Ananas*

Spring

13,40 €

16,20 €

*Tomatensauce, Hähnchenbrustfleisch, Spinat,
Cherrytomaten & mit Käse überbacken, serviert mit
einem Schälchen unserer hausgemachten Aioli*

California

10,80 €

14,20 €

*(scharf) Curry-Crème fraîche, Käse,
Hähnchenbrustfleisch, Ananas und Jalapeños*

Ayam-Curry

10,90 €

14,40 €

*(scharf) Curry-Crème fraîche, Käse,
Hähnchenbrustfleisch, Mais, Paprika und Jalapeños*

Siciliana

11,90 €

15,80 €

Tomatensauce, Käse, Salami, Hirtenkäse und Mozzarella

Mexico

11,90 €

15,90 €

*Tomatensauce, Hackfleisch, Zwiebeln, Bacon,
Mais, Barbequesauce & mit Käse überbacken*

Giardino

12,40 €

16,20 €

*Tomatensauce, Käse, Salami, gekochter Schinken,
Champignons, Oliven, Peperoni und Kapern*

TraumlymbH

Pizza

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
Borghese <i>Tomatensauce, Käse, Hackfleisch, Paprika, Ei und frische Tomaten</i>	11,60 €	14,90 €
Fattoria <i>Tomatensauce, Käse, Salami, gekochter Schinken, frische Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Champignons</i>	13,40 €	16,20 €
Bacon <i>(scharf) Tomatensauce, Käse, Edelsalami, Paprika, Jalapeños, Zwiebeln und Bacon (auf dem Käse mitgebacken)</i>	13,40 €	16,20 €
Calzone don Marco <i>als Teigtasche zubereitet mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken, Salami, Champignons, Lauchzwiebeln, frischen Tomaten, Peperoni und Oliven</i>		16,20 €

Original Italo Pizzen *mit knusprig dünnem Boden*

Fresca <i>-vegetarisch-</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Peperoni, Champignons und Paprika, bestreut mit Rucola</i>	14,80 €
Rucola-Prosciutto <i>Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella und Serrano-Schinken, bestreut mit Rucola und frischem Parmesan</i>	16,80 €
Original Quattro Formaggi <i>-vegetarisch-</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Gorgonzola, Hirtenkäse und frisches Basilikum</i>	13,90 €
Original Salami <i>Tomatensauce, Käse, Edelsalami, Mozzarella und frisches Basilikum</i>	15,60 €
Pizza Original Walid <i>-vegetarisch-</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Jalapeños, grüne Oliven, Kapern, Parmesan. Nach dem Backen mit Basilikum bestreut</i>	14,60 €

Traumloft

Getränke

Getränke vom Fass

Beck`s vom Fass	0,25 L	3,90 €	0,4 L	5,40 €
Beck's Unfiltered vom Fass	0,25 L	3,90 €	0,4 L	5,40 €
Hasseröder Premium Pils	0,3 L	3,90 €	0,5 L	5,40 €
Spaten Münchner Hell	0,5 L	5,40 €	1,0 L	10,40 €
Franziskaner Weißbier, hell	0,3 L	4,10 €	0,5 L	5,80 €
„Traumbier“, Granat, ein rotblondes Lager			0,3 L	4,10 €
Duckstein Original			0,3 L	4,30 €
Alsterwasser, Pils mit Zitronenlimo	0,3 L	3,90 €	0,5 L	5,40 €

Flaschenbiere

Beck`s / Beck`s Gold	0,33 L	4,20 €
Beck`s Green Lemon	0,33 L	4,20 €
Beck`s alkoholfrei	0,33 L	4,20 €
Heineken	0,25 L	3,60 €
Diebels Altbier	0,33 L	4,20 €
Franziskaner Weißbier		
kristall, hell, dunkel, alkoholfrei	0,5 L	5,40 €
Altbierbowle	0,4 L	5,20 €
Krefelder, Altbier mit Cola	0,4 L	5,20 €

Säfte von Vaihinger

Orangensaft	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,20 €
Apfelsaft, klar oder naturtrüb	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,20 €
Apfelschorle	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,20 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,20 €
Tomatensaft	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,20 €
Maracuja-Nektar	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,20 €
Cranberry-Nektar	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,20 €
Rhabarber-Nektar	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,20 €
Kirsch-Nektar	0,2 L	3,70 €	0,4 L	5,40 €
Bananen-Nektar	0,2 L	3,70 €	0,4 L	5,40 €
KiBa, Kirsch-Bananen-Mix	0,2 L	3,70 €	0,4 L	5,40 €

Selbstverständlich erhalten Sie alle Säfte und Fruchtnektare auch als erfrischende Fruchtschorle

Getränke

Wasser

Mineralwasser mit Kohlensäure	0,2 L 2,60 €	0,4 L 4,20 €
Stilles Wasser, im Hause durch Carbonfilter veredeltes Wasser	0,2 L 2,30 €	Karaffe 0,5 L 4,10 €
Viva con Agua, leise / laut	Flasche 0,33 L	3,40 €
St. Michaelis mit wenig Kohlensäure	0,75 L	6,80 €

Sonstige alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zero, Light	0,2 L 3,30 €	0,4 L 4,90 €
Spezi	0,2 L 3,30 €	0,4 L 4,90 €
Fanta	0,2 L 3,30 €	0,4 L 4,90 €
Sprite	0,2 L 3,30 €	0,4 L 4,90 €
Bionade, naturtrübe Zitrone, Holunder oder naturtrübe Orange	0,33 L	4,20 €
Vitamalz	0,33 L	3,80 €
Milch	0,2 L 1,60 €	0,4 L 2,80 €
Schweppes		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 L 3,50 €	0,4 L 5,20 €
Squashwasser	0,2 L 3,50 €	0,4 L 5,20 €
Club Mate		
Koffeinhalt. Erfrischungsgetränk auf Mate-Basis	0,5 L	4,80 €
Red Bull	0,25 L	4,60 €

Unsere Weinempfehlungen

Grauburgunder	0,2 L 6,60 €	0,5 L 14,80 €	Fl. 1,00 L 28,00 €
trocken, Rheinhessen, Weingut Seebrich			
Zeichnet sich durch eine schöne, ausgewogene Frucht mit einer leichten Würze aus.			
Wir empfehlen ihn zu Fleischgerichten wie zu Fisch und Gemüse oder einfach zum			
Genießen.			
...auch als Schorle	0,2 L 5,60 €	0,5 L 12,60 €	

Merlot Cabernet-Sauvignon,	0,2L 5,80 €	0,5L 13,00 €	Fl. 1L 24,60 €
Domaine De Montredon			
Frankreich			
Im Duft Aromen von Waldbeeren und Kirschen. Im Geschmack Brombeeren und Cassis mit Schokolade. Seine Tannine sind wunderbar weich und sanft.			
Perfekter Rotwein zum kräftigen Essen.			

Traumlymbett

Wein & Sekt

Sekt und Champagner

Lutter & Wegner, Sekt, trocken	0,1 L 4,10 €	Fl. 0,75 L 26,00 €
Moët & Chandon, Brut Imperial Champagner		Fl. 0,75 L 95,00 €

Weißweine

Chardonnay, Au Merindah	0,2 L 5,80 €	0,5 L 13,00 €	Fl. 0,75 L 18,80 €
trocken, Australien			

Von der anderen Seite der Erde, frisch und vollmundig, mit den Aromen exotischer Früchte und einem Hauch Zitrus am Gaumen. Dezentente Kräuternoten im zarten Schmelz.

Riesling mit Kerner Qba	0,2 L 5,80 €	0,5 L 13,00 €	Fl. 1 L 24,60 €
halbtrocken, Württemberg, Ilsfelder Rappen			

Ein wahrer Gaumenzauber, verführerisch und üppig. Duftend nach Birne, etwas Apfel und Heu, ist die Paarung von Riesling und Kerner auf den Punkt getroffen.

Grauburgunder	0,2 L 6,60 €	0,5 L 14,80 €	Fl. 1 L 28,00 €
trocken, Rheinhessen, Weingut Seebrich			

Viele Jahre war sein italienischer Bruder, der Pinot Grigio Lieblingsweißwein in Deutschlands Norden. Nun schätzt man auch hier den gehaltvolleren Grauen Burgunder. Er zeichnet sich aus durch eine schöne, ausgewogene Frucht mit einer leichten Würze. Diesen Wein trinkt man gern zu Fleischgerichten sowie zu Fisch und Gemüse.

Bianco Frizzante	0,1 L 3,50 €	Fl. 0,75 L 22,00 €
trocken, Weingut Casa Gheller, Venetien		

Helle grün-gelbe Farbe, dezente Apfel- & Birnennoten. Zart & zeigt im Mund ein verspieltes Süße-Säure Verhältnis. Ein unkomplizierter Aperitif.

Rosé

Lo Nuestro Garnacha Rosada	0,2 L 6,20 €	0,5 L 13,90 €	Fl. 0,75 L 18,80 €
trocken, Bodegas Alconde S.L., Navarra DO, Baskenland			

Ein verführerischer, fruchtiger Roséwein mit Charakter. Rote Fruchtaromen und eine kräftige Farbe, gepaart mit einer eleganten Säure, geben dem Wein aus dem Norden Spaniens seine Frische.

TraumlymbH

Wein

Rotweine

Dornfelder Sankt Anna

0,2L 6,20 € 0,5 L 13,90 € Fl. 0,75 L 20,10 €

halbtrocken, Pfalz, Weinhaus Lergenmüller

Der halbtrockene Dornfelder präsentiert sich als absoluter Allrounder.

Seine starke Beerenfrucht vereint sich mit der präsenten Restsüße und begeistert mit einem feinen, leichten Geschmack. Dieser Wein ist geprägt von einer zurückhaltenden Säure und passt als perfekte Rotweinalternative ideal zu Pizza, dunklem Fleisch und Pasta.

Tempranillo Crianza

0,2 L 6,60 € 0,5 L 14,80 € Fl. 0,75 L 21,40 €

trocken, Spanien, Weingut Christo de la Vega

Mit einem betörend intensiven Duft und einer tief dunkelroten Farbe besticht dieser Wein schon im ersten Moment. Er ist sanft und weich, schmeckt nach roten Beeren mit einem leichten Vanille-Aroma. Dieser Wein sollte bevorzugt zu kräftigen Speisen genossen werden.

Bardolino Classico, D.O.C.

0,2 L 6,20 € 0,5 L 13,90 € Fl. 0,75 L 20,10 €

trocken, Italien, Weingut Pasqua, Venetien

Ein Klassiker unter den Italienern. Leicht, mit einer angenehmen Frucht, geschmeidig mit dezenten Nussaromen. Trinken Sie diesen Wein zur Pizza und genießen Sie die italienischen Momente.

Merlot Cabernet-Sauvignon, Domaine De Montredon

0,2L 5,80 € 0,5L 13,00 € Fl. 1L 24,60 €

Frankreich

Im Duft Aromen von Waldbeeren und Kirschen. Im Geschmack Brombeeren und Cassis mit Schokolade. Seine Tannine sind wunderbar weich und sanft. Perfekter Rotwein zum kräftigen Essen.

Espiga Tinto

0,2 L 6,40 € 0,5 L 14,40 € Fl. 0,75 L 20,80 €

trocken, Portugal, Weingut Quinta da Boavista

Ein kraftvolles Geschmackserlebnis von schwarzen Beeren und etwas Minze mit floralen Noten. Am Gaumen fruchtige Noten nach saftigen Himbeeren. Der Nachhall ist würzig geprägt. Hervorragend zu allen kräftigen Speisen.

Traumlymbtt

Heißgetränke

Kaffee

Kaffee Crema	Becher	3,20 €
Espresso	Tasse	2,80 €
Espresso Doppio	Tasse	4,30 €
Cappuccino	Tasse	3,80 €
Latte Macchiato	Glas	4,20 €
Milchkaffee	Schale	4,20 €

Milchgetränke

Chai Latte	Glas	3,90 €
Heiße Milch mit Honig	Glas	3,30 €
Trinkschokolade mit Sahne	Becher	4,40 €

Tee im Eilles Diamond Glas 3,40 €

Pfefferminzblätter

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle aus grob geschnittenen Pfefferminzblättern

Vita Orange

Spritzige Früchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orangen- und Zitronenschalen

Kamillenblüten

Leichter Geschmack nach Honig, außerdem beruhigend und ausgleichend

Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestücken und Vanillearoma

Kräutergarten

Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt und Heidelbeeren

Sommerbeeren

Liebliche Früchtemischung mit der Geschmacksnote Erdbeer-Himbeer

Earl Grey Premium Blatt

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattemischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte

Grüntee Asia Superior

Unfermentierter Tee von den fruchtbaren Hängen Mittelasiens

Assam Special Broken

Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen am Fuße des Brahmaputra Flusses

Frischer Minztee 3,80 €

Heiße Zitrone 3,80 €

Traumlymbt

Spirituosen

Shot

Berliner Luft 18% Vol.	2 cl	2,60 €
Korn, Oldesloer 32 Vol %	2 cl	2,60 €
Saurer, Oldesloer 16 Vol %	2 cl	2,60 €
Kümmel, Helbing 35 Vol %	2 cl	2,60 €
Wodka, Smirnoff 37,5 Vol %	2 cl	3,00 €
Tequila, weiß / braun 38 Vol %	2 cl	3,30 €

Rum

Bacardi White 37,5 Vol %	2 cl	2,90 €
Myer's Rum 40 Vol %	2 cl	2,90 €
Havana Club 3 Jahre 40 Vol %	2 cl	2,90 €
Don Papa Rum Baroko 40% Vol	2 cl	3,60 €

Whisky

Paddy, Old Irish 40 Vol %	2 cl	3,30 €
Jack Daniel's, Tennessee 40 Vol %	2 cl	3,20 €
Talisker Skye, Single Malt Scotch 45,8 Vol %	2 cl	3,60 €

Digestiv

Jubiläums Aquavit 42 Vol %	2 cl	3,10 €
Grappa, Vuisinar 41 Vol %	2 cl	3,80 €
Jägermeister 35 Vol %	2 cl	3,10 €
Sambuca 40 Vol %	2 cl	3,10 €
Martini, Bianco / Rosso 15 Vol %	5 cl	3,80 €
Pernod 40 Vol %	2 cl	2,90 €
Amaretto 28 Vol %	2 cl	2,90 €
Baileys 17 Vol %	2 cl	2,90 €
Ramazotti 30 Vol %	2 cl	3,10 €
Campari 25 Vol %	2 cl	2,80 €
Osborne Veterano 36 Vol %	2 cl	3,20 €

Gin

Tanqueray Gin 47,3 Vol %	2 cl	3,30 €
Hendrick's Gin 44% Vol %	2 cl	3,90 €

Schuss Cola etc.

1,40 €

Traumlicht



Cocktails

Cuba Libre

Havana Club, Coca Cola, Limette

7,40 €

Caipirinha

Limette, brauner Zucker, Cachaça

7,60 €

Mojito

Limette, Zucker, weißer Rum,
Mineralwasser, Minze

7,90 €

Piña Colada

brauner & weißer Rum, Cocossirup, Ananassaft

7,90 €

Sex on the beach

Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangensaft, Cranberrysaft

8,20 €

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Mineralwasser

7,20 €

Lillet Spritz

Prosecco, Lillet, Schweppes Wild Berry

7,40 €

Hendrick's Gin Tonic

Mit Zitrone oder Gurke

9,20 €

Gordons Pink

Gordons Pink, Schweppes Tonic, Waldbeeren

7,40 €

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette

7,20 €

Alkoholfrei

Ipanema

Limetten, brauner Zucker, Limettensirup, Ginger Ale

6,80 €

Coconut Kiss

Cocossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft

6,80 €

Fresh Dream

Ananas-, Orangen-, und Kirschsaft, Grenadine

6,80 €

Hugo

Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze,
Ginger Ale, Limette

6,80 €

Traumlymba