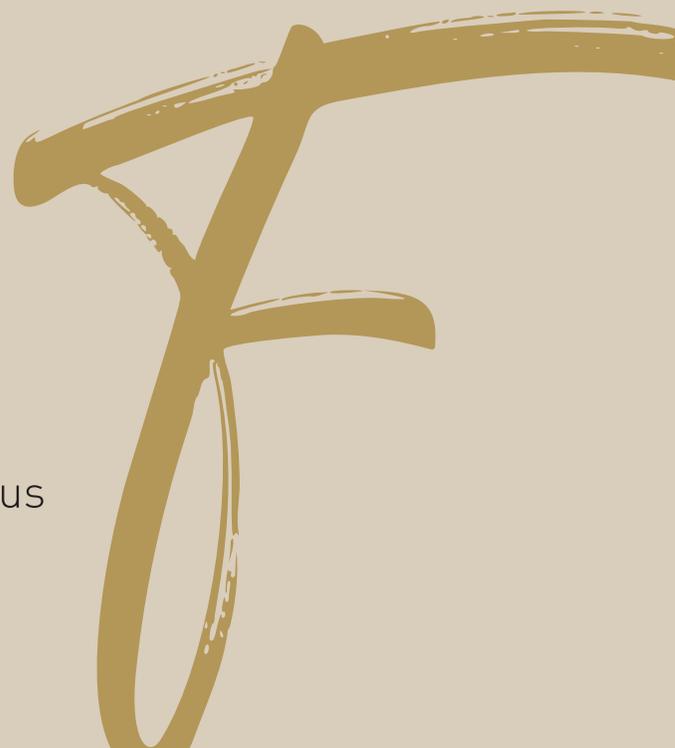




CAFÉ FITZ

TIMMENDORFER STRAND

Konditorei ♦ Restaurant ♦ Caféhaus



FRÜHSTÜCK

KLEINES FRÜHSTÜCK

Ein Glas (0,1 l) frischer Orangen- oder Tomatensaft, frische Brötchen und Eier nach Wahl (gekochtes Ei, Rührei oder Spiegelei), Butter, Konfitüre, Honig, eine Scheibe Käse und Wurst.

14,00 €

Wahlweise mit geräuchertem Lachs

+ 2,50 €

CAFÉ FITZ FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

Starten Sie mit einem Glas (0,1 l) frischen Orangensaft oder Tomatensaft in den Tag. Dazu reichen wir verschiedene Sorten frische Brötchen, Toast, Croissant und Butter sowie verschiedene Konfitüren, Honig und Nutella. Reichhaltige Wurstspezialitäten wie Roastbeef, Salami, Schinken und Zwiebelmett. Verschiedene Käsesorten aus Frankreich und Deutschland sowie eine Scheibe Lachs. Eier nach Wahl (gekochtes Ei, gerührtes Ei oder Spiegelei). Dazu frisches Obst.

31,90 €

LUXUS FRÜHSTÜCK FÜR GENIESSER

Starten Sie mit je einem Glas (0,1 l) Champagner und einem Glas (0,1 l) frischen Orangensaft oder Tomatensaft in den Tag. Dazu reichen wir verschiedene Sorten frische Brötchen, Toast, Croissant und Brot sowie Butter, verschiedene Konfitüren, Honig und Nutella. Reichhaltige Wurstspezialitäten wie Roastbeef, Salami, Schinken und Zwiebelmett. Verschiedene Käsesorten aus Frankreich und Deutschland sowie Lachs- und Nordseekrabben. Eier nach Wahl (gekochtes Ei, gerührtes Ei oder Spiegelei). Das täglich frische Obst und ein Schälchen Müsli mit Naturjoghurt nicht zu vergessen.

FÜR 1 PERSON 39,20 €

FÜR 2 PERSON 55,00 €

KAVIAR FRÜHSTÜCK

Feiner Kaviar, Black Selection aus Deutscher Zucht von Aki (Altonaer Kaviar Import) serviert auf Eis mit frischem Toast, Blinis und Butter.

10g 45,00 € / 20g 60,00 €

WELLNESS FRÜHSTÜCK

Porridge (kalt) mit frischen Früchten, Knäckebrot, Butter, Konfitüre und Honig

15,20 €

EI BENEDIKT

Pochiertes Ei auf frischem Krustenbrot
Kochschinken an Sauce Hollandaise,
dazu Tomatenwürfel

11,20 €

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Frisches Croissant, Baguette-Brötchen, Butter,
Konfitüre, Honig, Nutella und frisches Obst

10,20 €

KINDER FRÜHSTÜCK

Frisches Baguette-Brötchen, Butter, Nutella,
Konfitüre, Frosties mit Milch und eine kleine
Überraschung

9,20 €

PANCAKE'S

Drei Pancakes mit Ahornsirup
und frischem Obst

13,10 €

*wahlweise auch mit glutenfreien Brötchen als Extra + 2,00 €
Heißgetränkeauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

EXTRAS

ERFÜLLEN SIE SICH IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE

Frischer Obstsalat

10,90 €

Kellogg's-Cornflakes mit Milch (ohne Zucker)
Kellogg's-Frosties mit Milch (mit Zucker)

7,20 €

Gekochtes Ei

2,20 €

Portion Butter oder Margarine

1,90 €

Portion Wurst oder Käse

6,90 €

Portion geräucherter Lachs

7,20 €

Konfitüre / Nutella

1,90 €

Honig

2,10 €

Frisches Krustenbrot

2,50 €

**Frühstückseier, Brötchen, Toast
oder Schwarzbrot wahlweise mit:**

Drei Rühreier natur

7,80 €

Drei Spiegeleier natur

7,80 €

Drei Rühreier mit Schinken
oder wahlweise mit Bacon

10,20 €

Drei Spiegeleier mit Schinken
oder wahlweise mit Bacon

10,20 €

1/2 BRÖTCHEN - WAHLWEISE MIT

Land-Leberwurst 3,80 €

Katenrauch-Mettwurst 3,80 €

Holsteiner Katenrauch-Schinken 3,80 €

Mildem Holsteiner Kochschinken 3,80 €

Schnittkäse 3,80 €

Mild geräuchertem Lachs 4,60 €

Fleischsalat 3,90 €

Geflügelsalat 4,60 €

Camembert 3,80 €

Roastbeef 4,80 €

GETRÄNKEZUGABE

Frischer Orangensaft 0,10 l 2,40 € 0,20 l 4,70 € 0,40 l 8,90 €

Glas Milch (warm/kalt) 0,20 l 2,80 €

Glas Milch (Hafer/Soja/laktosefrei) 0,20 l 2,80 €

Glas Milch mit Honig 0,20 l 3,60 €

Kalte Schokolade 0,20 l 3,20 €

Glas Champagner 0,10 l 15,00 €

Glas Prosecco 0,10 l 6,90 €

FRISCHER KAFFEE

TASSE FILTERKAFFEE (NUR IM CAFÉ)

3,50 €

KÄNNCHEN FILTERKAFFEE

6,10 €

SCHÜMLI / CAFÉ CREMA

4,80 €

MILCHKAFFEE

4,90 €

LATTE MACCHIATO

5,20 €

CAPPUCCINO

4,60 €

ESPRESSO

3,40 €

DOPPELTER ESPRESSO

4,90 €

ESPRESSO MACCHIATO

3,90 €

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO

5,20 €

Unsere Kaffeesorten sind auch entkoffeiniert erhältlich

+ 0,10 €

Mehraufwand für laktosefreie Milch, Hafer- und Sojamilch

+ 0,50 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

MIT SAHNEHAUBE

KAFFEE BAILEYS

KAFFEE AMARETTO

BAILEYS LATTE (OHNE SAHNE)

HOLLÄNDISCHER KAFFEE MIT KLÖTENKÖM

IRISH COFFEE MIT WHISKEY

PHARISÄER MIT RUM

RÜDESHEIMER KAFFEE MIT ASBACH URALT

9,50 €

Ergänzen Sie
Ihren Kaffee mit
verschiedenen
Geschmacksrichtungen:

Caramel, Kokos,
Mandel oder Vanille

+ 1,00 €

SCHOKO-SPEZIALITÄTEN

MIT SAHNEHAUBE

TASSE SCHOKO (NUR IM CAFÉ)

3,20 €

KÄNNCHEN SCHOKO

SCHOKOKAFFEE

5,60 €

LUMUMBA MIT RUM

ITALIENISCHE SCHOKOLADE MIT AMARETTO

IRISCHE SCHOKOLADE MIT WHISKEY

RUSSISCHE SCHOKOLADE MIT WODKA

BAILEYS HOT CHOCOLATE

8,90 €

TEA-TIME

SPEZIALITÄTEN SERVIERT IM TEE-GLAS JE SORTE 6,00 €

EARL GREY BLUE BLOSSOM

Ein exquisiter Bio Ceylon Tee dient diesem Earl Grey als Basis. Den unnachahmlichen Zitrusgeschmack erhält der Tee durch die Zugabe von natürlichem Bergamott-Öl.

IDULGASHINNA BREAKFAST

Der feine, ausgewogene Ceylon Tee für diese königliche Breakfast Mischung wird im renommierten Teegarten Idulgashinna in Sri Lanka hergestellt.

DARJEELING HAPPY VALLEY

Dieser hochwertige Bio Darjeeling 2nd Flush stammt aus dem traditionsreichen Teegarten Happy Valley. Er besticht durch ein leichtes, florales Aroma.

CHINA GREEN JASMIN CHUNG HAO

Dieser feine Grüntee wird in der chinesischen Provinz Fujian geerntet. Durch das Vermengen mit Jasminblüten erhält er sein unvergleichliches Aroma.

PURE CHUN MEE

Dieser hochwertige Chun Mee wird in der chinesischen Provinz Jiangxi hergestellt. Er besticht durch seine fein-herbe Note, eine dezente Süße und eine goldgelbe Tassenfarbe.

ASIAN SPIRIT GINGER LEMONGRASS

Dieser feurig-exotische Tee kombiniert Zitronengras, Melisse und Ingwer mit würzigem Kardamom und schwarzem Pfeffer veredelt. Wärmt und schmeckt.

KAMILLE

Für diesen Bio Kräutertee werden nur ausgesuchte ganze Blütenköpfe der Kamille verarbeitet. Ein wohltuendes Geschenk der Natur.

PFEFFERMINZ

Diese ausgewogene, erfrischende Minz-Mischung ist inspiriert vom Nationalgetränk Marokkos, der marokkanischen Minze.

BERGKRÄUTER

Bergkräutermischung aus Melisse, süßem Fenchel und Anis. Minze verleiht einen frischen Geschmack.

FRÜCHTEREIGEN

Fruchtstücke wie Apfel, Hibiskus und Holunderblüten, abgerundet mit Orange, Beeren und ein wenig Zimt.

VANILLE-CHAI-TEE LATTE

Indischer Kräutertee mit Gewürzen. Würziges Aroma mit Milchschaum.

6,20 €

LOSER TEE AUS DEM EDLEN KÄNNCHEN JE SORTE 8,50 €

DARJEELING MONTEVIOT

Feiner floraler Charakter und eine goldene Tassenfarbe. Traditionell per Hand gepflückt.

EARL GREY

Traditionell zeichnet sich ein Earl Grey durch das intensive Zitrus-Aroma der Bergamotte-Frucht aus.

CHINA SENCHA

Besticht durch seinen fein-herben, frischen Geschmack. Meist konsumierter grüner Tee von Teeliebhabern.

HERBAL COCKTAIL

Eine bekömmliche Mischung aus duftenden Kräutern wie Melisse, Eisenkraut, Süßholz und Zitronengras.

VORSPEISEN & SUPPEN

RINDER-CARPACCIO

Olivenöl, frisch geriebener Grana Padano und Salatbouquet

19,20 €

BURRATA MOZZARELLA

mit Tomatenkompott, Oliven und Pistazien

14,90 €

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Röstbrot, Bergkäse

7,20 €

TOMATEN-CREMESUPPE VEGETARIAN

mit feiner Sahnehaube

7,40 €

KAROTTEN-CURRYSUPPE VEGETARIAN

schön cremig und scharf mit feiner Sahnehaube

7,50 €

SALATE

CAFÉ FITZ

gratinierter Ziegenkäse auf Kräuter-Blattsalat mit Feigensenf, Walnuss und Dressing

18,10 €

CESAR SALAT

mit glasierten Hähnchenbruststreifen, Römersalat mit Grana Padano, Tomaten und Dressing, dazu leckere Croûtons

18,90 €

wahlweise mit gebratenen Garnelen

24,80 €

MARKTSALAT

Salat der Saison mit frischem Obst an fruchtigem Himbeerdressing und in Curry-Mangochutney geschwenkten Hähnchenbruststreifen

21,90 €

wahlweise auch vegetarisch VEGETARIAN

16,00 €



BELIEBTE KLASSIKER UND KLEINE SNACKS

TIMMENDORFER KRAFTBROT

drei Spiegeleier mit Katenschinken auf Krustenbrot und Salatbouquet

14,90 €

wahlweise mit Nordseekrabben

26,20 €

BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln mit Ei und Katenschinken, Gewürzgurke und Salatbouquet

14,90 €

CAFÉ FITZ KÄSEPLATTE

Verschiedene Hart- und Weichkäse dazu Weintrauben, Butter und Brotkorb sowie Oliven

17,50 €

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

auf drei Kartoffelpuffern mit einer Honig-Dill-Senf-Sauce an Salatbouquet

17,80 €

BAKED POTATOES

OFENKARTOFFEL NR. 1 VEGETARIAN

mit knackigem Salat, Sour Cream 12,90 €

OFENKARTOFFEL NR. 2 VEGETARIAN

mit knackigem Salat, Sour Cream, Champignons und Zwiebeln ... 13,90 €

OFENKARTOFFEL NR. 3

mit knackigem Salat, Sour Cream und Hähnchenbruststreifen..... 16,90 €

OFENKARTOFFEL NR. 4

mit knackigem Salat, Sour Cream und geräuchertem Lachs 17,80 €

oder auch wahlweise mit Garnelen 18,90 €

FLAMMKUCHEN

CLASSIQUE

mit Speck und Zwiebeln, Schmand 12,50 €

FLAMBÉE À L'ITALIENNE VEGETARIAN

klassisch mit Mozzarella, Kirschtomaten, Schmand..... 12,50 €

LES VÉGÉ VEGETARIAN

mit Gemüse und Gemüse und Gemüse 12,50 €

AVIGNON

mit Ziegenkäse, Feige, Sauerrahm, Rucola, Balsamico 14,50 €

LES POISSONS

mit Lachs und Garnelen, Schmand 17,80 €

HAUPTGÄNGE

GARNELEN-PFANNE

mit Oliven, frischen Kräutern, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch in Olivenöl gebraten, Peperoni und frischem Ciabattabrot

25,20 €

GEGRILLTE RIESENGARNELEN (GAMBAS)

mit Olivenöl an Sommersalat und frischem Brot

27,90 €

LACHSFILET

auf Pasta mit Spinat und Kirschtomaten

25,90 €

VLADÉ'S MEERESFRÜCHTE PAELLA

pikantes Reisgericht mit Meeresfrüchten

19,20 €

CAFÉ FITZ CURRYWURST

mit Pommes frites und Salatbouquet

13,50 €

HOLSTEINER SAUERFLEISCH

wie bei Oma mit knusprigen Bratkartoffeln und leckerer hausgemachter Remouladensauce, Salatbouquet

25,20 €

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN

goldbraun gebraten mit Salatbouquet und Pommes frites

22,50 €

auch wahlweise von der Pute

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF (KALT)

mit knusprigen Bratkartoffeln, kleinem Salatbouquet und leckerer hausgemachter Remouladensauce

24,80 €

STEAK & BURGER

RIB-EYE STEAK

ca. 300 gr. mit homestyle Kartoffelspalten, BBQ-Sauce und Salatbouquet

33,60 €

RUMPSTEAK MR. FITZ

ca. 300 gr. vom Weiderind mit Kräuterbutter, in Butter gerösteten Zwiebeln und Champignons dazu Kartoffelspalten

33,90 €

FILETSTEAK MRS. FITZ

ca. 200 gr. Deutsches Filet mit Kräuterbutter, Pilsrisotto mit grünem Spargel

39,90 €

BABYBACK RIBS

über 4 Stunden gegart, Rippchen in Honig-Rum-Marinade, Coleslaw, BBQ-Sauce und Pommes frites

19,20 €

FITZ BURGER

ca. 125 gr. Rindfleisch-Patty, Burgersauce, Cheddar Käse und Bacon, serviert mit Pommes frites

15,90 €

PAPAS WILDBURGER

mit Gorgonzola und Preisbeersauce

18,90 €

BEILAGEN

Gerne ergänzen wir Ihren Beilagenwunsch. Beilagenergänzungen werden mit 4,00 € berechnet. Fragen Sie gerne nach.

SAUCEN

Sauce Hollandaise / Steaksauce / Kräuter-Öl
Champignoncremesauce / Sauce Béarnaise
Sour Cream / hausgemachte Kräuterbutter (2,00 €)

Gläschen Majo / Ketchup / Senf (1,00 €)

Änderungswünsche bei allen Gerichten werden mit 2,50 € Mehraufwand berechnet.

PASTA

SPAGHETTI-BOLOGNESE

hausgemachte Bolognese an Spaghetti mit Grana Padano

14,20 €

POMODORO ARRABBIATA VEGETARIAN

scharfe Tomatensauce mit frischen Kräutern

11,90 €

GEMELLINI

an Rahmkräutersauce mit Rinderfiletspitzen

21,90 €

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten an pikanter Weißwein-Tomaten-Sauce mit Oliven

24,00 €

Extra Portion Grana Padano zur Pasta + 1,00 €

HITS FOR KIDS bis 12 Jahre

PORTION POMMES FRITES

mit Mayo und/oder Ketchup

7,50 €

KINDERSCHNITZEL

Pute oder Schwein, mit Pommes frites

10,20 €

SPAGHETTI

mit hausgemachter Bolognese und frischem Grana Padano

10,50 €

GEMELLINI VEGETARIAN

Tomatensauce und Parmesan

8,50 €

4 KARTOFFELPUFFER

mit Apfelmus

8,50 €

DESSERT

CHAMPAGNER-FRUCHT-SORBET

Zitrone oder Himbeer

11,00 €

KUCHEN UND TORTEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

BITTE SCHAUEN SIE AN
UNSEREM KUCHENTRESEN VORBEI!

Unsere
hauseigene
Konditorei kreiert
exquisite Torten,
feinste Kuchen sowie
filigrane Petit fours
und vieles mehr!

PFANNKUCHEN MIT PUDERZUCKER

7,00 €

WAFFEL MIT PUDERZUCKER

7,00 €

ZUSÄTZLICH KOMBINIERBAR:

Zimt und Zucker
+ 0,50 €

Sahne
+ 2,00 €

heiße Kirschsauce
heiße Schoko- oder heiße Vanillesauce
oder eine Kugel Eis nach Wahl
+ 2,50 €

Nutella oder Apfelmus
+ 1,90 €

Frisches Obst
+ 4,50 €

Frische Erdbeeren (saisonbedingt)
+ 4,50 €

OMAS MILCHREIS

mit Zimt und Zucker

6,90 €

mit Früchten

8,90 €

MILCHSHAKES

Verschiedene Sorten nach Wahl

6,20 €

mit Sahne + 2,00 €

FRISCHER APFELSTRUDEL

(saisonbedingt)

6,90 €

wahlweise zusätzlich mit Eis oder Sauce
+ 2,50 € oder Sahne + 2,00 €

EISSPEZIALITÄTEN

CAFÉ FITZ EISBECHER

mit Waffel und Streusel

2 Kugeln 5,40 €

3 Kugeln 8,00 €

Sahne + 2,00 €

NUSSKNACKER

Walnusseis, Haselnusseis
und weisses Nougateis
mit Sahne, Karamellsauce und Nüssen

10,50 €

AMARETTOBECHER

Vanilleeis, Schokoladeneis und Haselnusseis
mit Amarettolikör, Sahne, Karamellsauce
und Amarettinis

11,50 €

SCHOKOSCHOCK

Schokoladeneis mit Sahne, Schokoladensauce
und Schokoladenstreusel

10,50 €

CAFÉ FITZ FRUCHTTRAUM

verschiedenes Fruchteis mit frischem
Obstsalat und Erdbeersauce

11,50 €

SPAGHETTI EIS

Vanilleeis mit Sahne Erdbeersauce und
weissen Schokoladenstreuseln

10,50 €

EISKAFFEE

Vanilleeis, kalter Kaffee mit Sahne
und Schokokaffeebohnen

9,50 €

EISSCHOKOLADE

Schokoladeneis, kalter Kakao
und Sahne

9,50 €

YOGURETTENBECHER

Vanilleeis, Himbeersorbet und Erdbeereis
mit Sahne, Erdbeersauce, Yogurette und
weisse Schokoladenstreusel

9,50 €

BEERIGE VERSUCHUNG

Fruchteis und Milcheis mit Sahne
Erdbeersauce frische Beeren
und weisse Schokoladenstreusel

11,50 €

KLÖTENKÖM-BEKER

Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör
Sahne und Schokoladensauce

12,00 €

BAILEYS SALTED CAMEL EISBECHER

Vanilleeis, Schokoladeneis und salted
Cameleis mit Baileys-Sahne und
Karamellsauce mit Krokant

13,90 €

ZARTE NOUGATEISSCHALE

weisses Nougateis, Schokoladeneis
mit Sahne, Karamellsauce
und Krokant

10,90 €

ERDBEERBECHER

(saisonbedingt)

Vanilleeis mit frischen
Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce

15,20 €

FÜR DIE LÜTTEN

BUNTER KINDERBECHER

2 Kugeln Eis mit Smarties

6,40 €

KINDERSPAGHETTI EIS

Vanilleeis mit Erdbeersauce
und Streuseln

6,50 €

UNSERE EISSORTEN

Vanilleeis / Schokoeis / Erdbeereis / Haselnusseis / Walnusseis
Himbeersorbet / Zitroneneis / Blaubeereis / Weisser Nougat / Salted Caramel

Sie suchen das Besondere? Wie wäre es denn mit einer Kugel Zitroneneis,
gemixt mit klarem Wodka. Lecker meint nicht nur der Barkeeper!

DURSTLÖSCHEN & BIER

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola ¹ / ₁₀		
Coca Cola zero ¹ / ₈ / ₁₀		
Fanta ¹ / ₂ , Sprite	0,20 l	3,70 €
	0,40 l	6,50 €
Rauch Eistee (vegan)	0,33 l	4,50 €
Café Fitz Tafelwasser still & laut	0,25 l	3,00 €
Café Fitz Tafelwasser still & laut	0,75 l	6,50 €
Gerne auch mit frischem Ingwer oder Gurke in der Karaffe		+2,00 €
Schweppes		
(Tonic ⁹ , Bitter Lemon ² / ₉ ,		
Ginger Ale ¹ , Russian Wild Berry)	0,20 l	3,70 €
Spezi klein ¹ / ₂ / ₁₀	0,20 l	3,70 €
Spezi groß ¹ / ₂ / ₁₀	0,40 l	6,50 €
Red Bull ¹	0,25 l	4,50 €
Malzbier ¹	0,33 l	4,20 €

SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l	3,60 €
Tomatensaft	0,20 l	3,60 €
Orangensaft	0,20 l	3,60 €
Ananassaft	0,20 l	3,60 €
Cranberry	0,20 l	3,60 €

FRUCHTNEKTAR

Schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	3,60 €
Mangonektar	0,20 l	3,60 €
Maracujanektar	0,20 l	3,60 €
Bananennektar	0,20 l	3,60 €
KiBa	0,20 l	3,60 €
Kirschnektar	0,20 l	3,60 €

ALLE SÄFTE AUCH ALS 0,4 L
UND SPRITZIGE SCHORLEN ERHÄLTICH 6,20 €

FRISCH VOM FASS

König Pilsener	0,25 l	3,90 €
König Pilsener	0,40 l	5,30 €
Duckstein	0,30 l	4,50 €
Alsterwasser	0,25 l	3,90 €
Alsterwasser	0,40 l	5,30 €
Erdinger Weißbier	0,30 l	4,60 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	5,90 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	5,90 €

HEISS SERVIERT

WINTERSPECAILS

Apfelglühwein / Eiergrog / Rumgrog/ heißer Hugo

8,20 €

GLÜHWEIN

ohne Schuss 8,20 € / mit Schuss 8,90 €

GLÜHWEIN ALKOHOLFREI

6,90 €

SPRITZIGES & KURZE

PAMPELLE SPRITZ

Pampelle Ruby L'Apero, Prosecco, Soda Water 9,50 €

PAMPELLE TONIC

Pampelle Ruby L'Apero mit Tonic Water 9,50 €

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda 9,50 €

SANDDORN SPRITZ

Sanddornlikör, Prosecco und ein Spritzer Soda 9,50 €

HUGO

Prosecco mit Holunderblütensirup, Vodka 9,50 €

LILLET ROSÉ

Lillet mit Wild Berry 9,50 €

BOWLEN

Pfirsichbowle mit Früchten	9,50 €
Melonenbowle mit Früchten (saisonbedingt)	9,50 €
Himbeerbowle mit Früchten (saisonbedingt)	9,50 €
Erdbeerbowle mit Früchten (saisonbedingt)	9,50 €

EDELBRÄNDE

Diverse von Ziegler	2 cl	6,90 €
Calvados	2 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	5,00 €
Hennessy, Very Special ¹	2 cl	4,50 €
Rémy Martin ¹	2 cl	4,50 €

HALBBITTER, BITTER

Jägermeister	2 cl	4,50 €
Fernet Branca / Menta	2 cl	4,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Averna	2 cl	4,50 €

KLARE

Helbing Kümmel	2 cl	4,50 €
Oldesloer Korn	2 cl	4,00 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,00 €
Aalborg Jubi Aquavit	2 cl	4,50 €

LIKÖRE

Baileys Irish Cream auf Eis ¹	4 cl	5,90 €
Amaretto di Saronno	2 cl	4,50 €
Sambuca Molinari extra	2 cl	4,50 €
Amaretto Surprise, warm mit Sahnehaube	2 cl	5,20 €

APERITIFS

Pernod ¹	2 cl	4,50 €
Campari Bitter ^{1,9}	2 cl	4,50 €
Martini Rosso / Bianco ¹	5 cl	5,00 €
Martini Extra Dry	5 cl	5,00 €

WEISSWEIN

CAFE FITZ CUVÉE

HAUSMARKE

Das besondere Weißwein Cuvee vom Winzer des Jahres 2015 /2016 ist ein trockener, leichter, herrlich mineralischer Sommerwein mit viel Frucht. Der Wein hat Aromen nach gelber Frucht wie Pfirsich und gelber Birne.

0,20 l 8,60 € / 0,75 l 32,00 €

GRAUBURGUNDER

TROCKEN, MANZ, RHEINHESSEN

Direktes intensives Aroma nach grünem knackigem Obst. Am Gaumen eine gute Harmonie mit eingebundener Säure.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 33,00 €

RIESLING, STEINBERG

TROCKEN, WEINGUT HENSEL, PFALZ

Riesling im Aufwind: Die nussigen Noten weißer Mandeln schmiegen sich perfekt an intensive Zitrus-Aromen von Limettenschalen und Mandarinen.

0,20 l 9,10 € / 0,75 l 34,00 €

OSTSEE BUTSCHER

WEISSBURGUNDER, RHEINHESSEN

Ein ausgewogener, samtig weicher badischer Wein. In der Farbe helles strohgelb. Im Bukett frische, fruchtige Aromen von Limonen, Limetten und gelben Früchten. Im Geschmack leichte Apfelnoten, ein eleganter Weißburgunder mit feiner Säure und typischen Burgunderaromen im Abgang.

0,20 l 9,50 € / 0,75 l 35,00 €

LUGANA

TENUTA ROVEGLIA

Leuchtendes, intensives Grüngelb. In der Nase nach knackigem Pfirsich und saftigem Apfel, ein leicht blumiger Touch. Am Gaumen klar und mit feinem Fruchtschmelz.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 33,00 €

SAUVIGNON BLANC

KALKSTEIN, TROCKEN, WEINGUT MANZ, RHEINHESSEN

Frisch und fein ausgewogenen und eleganten Aromen im Geschmack von Pfirsichen, Pink Grapfruit und tropischen Früchten, finessenreich mit einem saftigen, harmonischen Abgang.

0,20 l 9,60 € / 0,75 l 36,50 €

PINOT GRIGIO

TROCKEN, WEINGUT JERMANN, FRIAUL

Die kräftige Frucht drückt sich am Gaumen in vielfältigen Nuancen aus. Komplex und lang im Geschmack beweist der Weißwein Charakter.

0,75 l 49,00 €

CHARDONNAY

TROCKEN, WEINGUT JERMANN, FRIAUL

Mit guter Struktur und kräftiger Frucht bringt der Italiener ungemeinen Trinkspaß ins Glas. Sein schöner Nachhall bleibt in Erinnerung.

0,75 l 55,00 €

MANZ CHARDONNAY TROCKEN RESERVE

GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE | DLG GOLD GOLD AWC-VIENNA

Feine Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone, etwas rauchig, opulent und reif mit spürbarer salziger Mineralität und wunderbarer eingebundener Säure, cremig im Abgang.

0,75 l 42,00 €

CHARDONNAY & WEISSER BURGUNDER

MARTIN KORRELL, TROCKEN, 2021

Dieser Wein ist fruchtig, leicht und süffig. Genussvoll und elegant zugleich.

0,20 l 9,40 € / 0,75 l 35,00 €

HENSEL & GRETEL

CUVEE, TROCKEN, WEINGUT SCHNEIDER & HENSEL, PFALZ

Mit dieser kraftvollen Fruchtbombe aus weißem und grauem Burgunder hätte der kleine Hensel sich glatt aus seinem Käfig freisprengen können.

0,75 l 45,00 €

HOPE MAGUERITE

BEAUMONT SÜDAFRIKA

Die Beaumont Hope Marguerite zählt zu den besten Chenin Blancs Südafrika. Sie ist ein köstlicher, opulenter und ausgewogener im Holzfass fermentiert Chenin Blanc. Frisches Obst und blumige Aromen mit Zimt und anderen Gewürzen. Am Gaumen Noten von reifen grünem Apfel sowie getrockneten Aprikosen und Mandel. Perfekte Integration von Eiche mit Firsche und einem tollen süß-saurem Abgang.

0,75 l 54,00 €

CHASSAGNE-MONTRACHET

NIELON BURGUND

Ein eleganter kräftiger Chardonnay von einem der besten Produzenten aus dem Burgund. Feiner Duft nach Aprikose, etwas Honig. Vollmundig mit einem leichten salzigen Abgang.

0,75 l 98,00 €

WEISSBURGUNDER MANDELBERG GG

REBHOLZ PFALZ

Frucht nach etwas Litschi, kraftvoller Pinot Blanc, der zurecht zum besten Weißburgunder 2018 in Deutschland gekrönt wurde.

0,75 l 95,00 €

RIESLING KASTANIENBUSCH GG

REBHOLZ PFALZ

Aromen von Zitrus und etwas Koriander. Ein straffer Riesling, der keineswegs in die Breite geht.

0,75 l 110,00 €



WEINSCHORLEN

MIT UNSEREM ROT-/ROSÉ- ODER WEISSWEIN

Spritzig gemischt mit Sprudelwasser, eine Erfrischung nicht nur an heißen Tagen.

0,20 l 8,20 €

ROTWEIN

CAFÉ FITZ CUVÉE TROCKEN, MANZ

Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Spätburgunder. Ein urwüchsiges, nach dunklen Waldbeeren duftendes Cuvée mit fast schwarzer mineralischer Farbe, gepaart mit einer akribischen, dichten Tanninstruktur und etwas Kakao im langen Nachhall.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 36,00 €

CHIANTI CLASSICO, DOCG TROCKEN WEINGUT LAMOLE DI LAMOLE, TOSKANA

Tenuta Lamole di Lamole Toskana/Italien. Intensives, lebhaftes Rubinrot, in der Nase saubere vielschichtige Wahrnehmungen von Waldbeeren, Gewürzen und Kirschen, am Gaumen Anklänge von Kirschen und Brombeeren.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 36,00 €

TEMPRANILLO DOCA RESERVA, BARON DE LEY, RIOJA

Bodegas Barón de Ley Rioja/Spanien, 100% Tempranillo Der Barón de Ley Reserva gefällt durch seine feinen Vanille- und Gewürznoten sowie seinen an Lakritze und Waldbeeren, erinnernden weichen Fruchtgeschmack. Nach der Fassreife verlässt er das Weingut als ein perfekt ausbalancierter, harmonischer Wein mit noch großem Potenzial.

0,20 l 9,20 € / 0,75 l 39,00 €

CABERNET SAUVIGNON TROCKEN, WEINGUT BERINGER

Offenbart eine tiefdunkle Farbe im Glas. In der Nase ein dichtes, intensives Bukett mit Noten von Pflaumen und Beeren, Gewürzen, Kakao, feine Vanillenoten

0,20 l 9,20 € / 0,75 l 34,50 €

MAN FAMILY WINE SKAAPVELD SHIRAZ SÜD AFRIKA

Eine Komposition aus Shiraz, Mourvèdre und Viognier. Noten einer süßlichen Würze sowie Aromen getrockneter Früchte. Geschmeidig. 14 Monate in amerikanischer Eiche gereift.

0,20 l 8,70 € / 0,75 l 32,00 €

SHIRAZ UND CABERNET SAUVIGNON TROCKEN, WEINGUT PENFOLDS, AUSTRALIEN

Penfolds ist eines der ältesten, berühmtesten und besten Weingüter Australiens. Der 1844 gegründete Betrieb sammelt Auszeichnungen am laufenden Band und wurde mehrfach von internationalen Medien zum „Weingut des Jahres“ gewählt. Diese charaktervolle Rotwein-Cuvée ist ein australischer Klassiker – Shiraz und Cabernet Sauvignon vereinen sich zu einem vollendet harmonischen Genuss.

0,75 l 26,00 €

PINOT NOIR LAUMERSHEIMER KIRSCHGARTEN, WEINGUT KUHN, PFALZ

Ein fruchtiger Pinot Noir der Spitzenklasse. Intensive Fruchtaromen von schwarzer Johannisbeere, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Geschmack enorm dicht und strukturiert, aber dennoch elegant und mit ganz viel Frucht. 91 Punkte vom Eichelmann.

0,75 l 93,00 €

LUDDITE SHIRAZ LUDDITE SÜDAFRIKA

Komplexer, konzentrierter, aber dabei eleganter Shiraz. Aromen von Backpflaume, Cassis, Himbeere, Schokolade & Tabak.

0,75 l 78,00 €

MERLOT ARS MAGNA OMINA ROMANA ITALIEN

Rauchiger Duft nach reifen schwarzen Beeren und geschmortem rotem Paprika, viel Kraft, toller Abgang.

0,75 l 152,00 €

TIGNANELLO AUS DEM HAUSE ANTINORI

Ein Supertoskaner wie aus dem Bilderbuch. Jedes Jahr aufs Neue mit hohen Kritikerbewertungen ausgezeichnet. Ein Garant für exklusiven Weingenuß.

ab 0,75 l 235,00 €

- Fragen sie nach den Jahrgängen -

ROSÉWEIN

CAFÉ FITZ CUVÉE ROSÉ TROCKEN, RHEINHESSEN

Aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder, frisch, feinmineralisch, ein Rosé der Extraklasse.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 36,00 €

MANZ ROSÉ EMOTION TROCKEN, RHEINHESSEN

Emotionen aus der Flasche, spritzig und überraschend.

0,20 l 9,50 € / 0,75 l 38,00 € / 1,50 l 85,00 € / 3,00 l 170,00 €

SLICE OF PLEASURE ROSÉ WEINGUT KORRELL JOHANNESHOF, BAD KREUZNACH

Ein frischer, leichter Sommerwein, der es mit den renommierten Marken aus der Provence aufnehmen kann.

0,20 l 12,00 € / 0,75 l 45,00 € / 1,50 l 95,00 €
3,00 l 190,00 € / 6,00 l 390,00 €

MIRAVAL ROSÉ JOLIE PITT & PERRIN, PROVENCE

Schauspieler Brad Pitt produziert die Spitzen-Cuvée zusammen mit der Weinbaufamilie Perrin: kraftvoll und harmonisch mit Aromen von roten Beeren, Äpfeln und Kräutern.

0,20 l 12,00 € / 0,75 l 45,00 € / 1,50 l 90,00 €
3,00 l 190,00 € / 6,00 l 550,00 €

EXKLUSIVE WEINE

AUS DEM CAFÉ FITZ WEINKELLER

Weitere erlesene Weinsorten wie z.B. Ornellaia, Tignanello oder Sassicaia in verschiedenen Jahrgängen lagern bei uns im Weinkeller. Fragen Sie gerne bei unseren Mitarbeitern nach - wir beraten Sie exklusiv.

CHAMPAGNER



LOUIS ROEDERER COLLECTION 243

0,10 l 15,00 €
0,75 l 110,00 €

LOUIS ROEDERER ROSÉ 2015

0,10 l 17,50 €
0,75 l 155,00 €

LOUIS ROEDERER CRISTAL

0,75 l 395,00 €

LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ

0,75 l 950,00 €



PERRIER-JOUËT BLASON GRAND BRUT

0,75 l 115,00 €
1,50 l 230,00 €

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

0,75 l 135,00 €
1,50 l 280,00 €

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

0,75 l 250,00 €
1,50 l 510,00 €

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ

0,75 l 370,00 €
1,50 l 750,00 €



RUINART

0,75 l 135,00 €

RUINART ROSÉ

0,75 l 140,00 €

Weitere Größen und Raritäten sowie Marken
gerne auf Anfrage.

*Verschiedene
Jahrgänge oder
Flaschengrößen
im Weinkeller.*

*Fragen Sie gerne
nach!*

PROSECCO / SEKT

PROSECCO BIANCO

0,10 l 6,90 € / 0,75 l 39,00 €

PROSECCO ROSÉ

0,10 l 7,20 € / 0,75 l 42,00 €

CRÉMANT

CRÉMANT BIANCO

0,10 l 6,90 € / 0,75 l 39,00 €

CRÉMANT ROSÉ

0,10 l 8,00 € / 0,75 l 48,00 €

ZUSATZSTOFFE:

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat,
7 Süßungsmittel, 8 enthält eine Phenylalaninquelle 9 Chininhaltig,
10 Koffeinhaltig, 11 Konservierungsstoffe, 12 geschwärzt

Da in unseren Betrieben bzw. bei unseren Lieferanten auch milch-,
ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden,
kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht
vollständig ausgeschlossen werden. Für unsere Allergikerspeisekarte
fragen Sie bitte beim Serviceteam nach.

COCKTAILS

LONGDRINKS

NON ALCOHOLICS

SHIRLEY TEMPLE

Limettensaft, Kirschnektar, Sodawasser, Ginger Ale 1

11,50 €

CAFÉ FITZ HAUSCOCKTAIL

Zitronen-, Mango- 2, Maracujanektar, Grenadine 1/11

11,20 €

BIG APPLE

Apfel-, Orangensaft, Grenadine 1/11, Sodawasser

11,20 €

IPANEMA

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale 1, Lime juice 11, Maracujasaft

11,20 €

VIRGIN COLADA

Coconut Cream 1/7/10/11, Sahne 6, Ananassaft

11,20 €

ALCOHOLICS - FANCY AND CLASSIC

CAIPIRINHA

Limetten, Rohrzucker, Cana Rio

13,90 €

MOJITO

Limetten, Rohrzucker, Minze, Bacardi, Sodawasser

13,90 €

SEX ON THE BEACH

Vodka, Zitronensaft, Grenadine 1/11, Pfirsichlikör 1, Orangensaft

14,20 €

PINA COLADA

Bacardi, Coconut Cream 1/7/10/11, Sahne 6, Ananassaft 2

13,90 €

SWIMMING POOL

Vodka, Blue Curacao 1, Coconut Cream 1/7/10/11, Ananassaft 2, Sahne 6

13,00 €

MAI TAI

Bacardi, Bacardi Negro, Triple Sec, Mandelsirup, Limetten-, Ananassaft 2

13,50 €

NEGRONI

Gin, Campari, Martini Rosso

13,90 €

LONG ISLAND ICED TEA

Bacardi, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Cola 1/10

15,20 €

SIGNATURE COCKTAILS



HONEY MELON MOJITO

hausgemachter Melonenrum, hausgemachter Chilihonig, Minze, Soda

13,50 €

GIN FITZ

Gin, Lillet Rosé, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

13,90 €

DAS FEINSTE AUCH ALS LONGDRINK

GIN

Adler Berlin

2 cl mit 4 cl

5,50 € 13,00 €

Gin Sul Hamburg

5,50 € 13,00 €

Monkey47 Schwarzwald

5,50 € 13,00 €

Knut Hansen

5,50 € 13,00 €

RUM

Bacardi

4,00 € 10,50 €

Havana Club 3 Jahre

4,00 € 10,50 €

Havana Club 7 Jahre

4,50 € 11,50 €

Havana Maestros

9,20 € 20,50 €

Botucal Reserva Exclusiva

6,20 € 14,90 €

Ron Zaca Editon XO

10,00 € 22,50 €

VODKA

Grey Goose

5,50 € 13,50 €

WHISKY

Jim Beam

4,00 € 10,50 €

Jack Daniels

4,00 € 10,50 €

Chivas Regal

4,50 € 11,50 €

Bowmore

8,00 € 18,50 €

Auchentoshen 10 Jahre

8,00 € 18,50 €

Für Ihren Longdrink können Sie aus verschiedenen Beigetränken wählen und diesen mit 4 cl mixen

BEIGETRÄNKE WAHLWEISE:

Coca Cola + zero, Thomas Henry, Schweppes Lemon + Tonic (inklusive)

Red Bull (Aufpreis)

2,00 €

Fever Tree Indian Tonic (Aufpreis)

2,00 €

■ art box berlin



Devin Miles: Woman's Love

Kurpromenade 12 ▪ 23669 Timmendorfer Strand ▪ Telefon +49 (0)4503 704 99 11
E-Mail timmendorf@artboxberlin.com ▪ www.artboxberlin.com