



# CAFÉ FITZ

TIMMENDORFER STRAND

Konditorei ♦ Restaurant ♦ Caféhaus



# KÜSTENHAFT IMMOBILIEN

*...mehr als nur verkaufen!*

Ihr Immobilienmakler an der  
Lübecker Bucht



Persönliche Beratung  
und präzise Bewertung  
ihrer Immobilie



Exklusives Exposé  
mit professionellen  
Fotografien und  
Drohnenaufnahmen



360° Rundgang  
und virtuelles Home  
Staging

**JETZT KÜSTENHAFT ENTDECKEN!**

Einfach den QR-Code scannen und unsere  
aktuellen Immobilienangebote, Leistungen und  
Referenzen erkunden.



# 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.

16,00 €

Wahlweise mit geräuchertem Lachs + 2,90 €

## 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, Butter, Avocado und Frischkäse 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 (gekocht, gerührt oder Spiegelei). Dazu frisches Obst.

39,90 €

## LUXUS FRÜHSTÜCK FÜR GENIESSER

Verwöhnen Sie ihren Gaumen und starten Sie mit 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 Porridge nicht zu vergessen.

FÜR 1 PERSON 45,00 € / FÜR 2 PERSON 65,00 €

## KAVIAR FRÜHSTÜCK

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

10g 52,00 € / 20g 69,90 €

## WELLNESS BREAKFAST

2 pochierte Eier, 1/2 Avocado, Frischkäse, eine Scheibe Krustenbrot, Knäckebröt, Butter, Konfitüre und Honig

18,20 €

## EI BENEDIKT

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

15,60 €

## KINDER-FRÜHSTÜCK

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

13,20 €

## KIDDI'S TRAUM

Pancakes mit Ahornsirup und frischem Obst

13,20 €

\*wahlweise auch mit glutenfreien Brötchen als Extra + 2,00 €

# EXTRAS

## ERFÜLLEN SIE SICH IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE

Frischer Obstsalat

12,50 €

Kellogg's-Cornflakes mit Milch (ohne Zucker)

Kellogg's-Frosties mit Milch (mit Zucker)

8,50 €

Gekochtes Ei

2,50 €

Portion Butter oder Margarine

2,50 €

Portion Wurst oder Käse

7,90 €

Portion geräucherter Lachs

8,50 €

Konfitüre / Nutella

2,50 €

Honig

2,50 €

Frisches Krustenbrot

2,90 €

## 1/2 BRÖTCHEN

WAHLWEISE MIT:

Land-Leberwurst 4,50 €

Katenrauch-Mettwurst 4,50 €

Holsteiner Katenrauch-Schinken 4,50 €

Mildem Holsteiner Kochschinken 4,50 €

Schnittkäse 4,50 €

Mild geräuchertem Lachs 5,50 €

Fleischsalat 2 4,50 €

Geflügelsalat 2 5,50 €

Camembert 4,50 €

Roastbeef 5,50 €

MIT BAUERNBROT +2,50€

Frühstückseier, Brötchen, Toast oder Schwarzbrot wahlweise mit:

### DREI RÜHREIER

natur ..... 8,90 €

### DREI SPIEGELEIER

natur ..... 8,90 €

### DREI RÜHREIER

mit Schinken oder wahlweise mit Bacon ..... 11,50 €

### DREI SPIEGELEIER

mit Schinken oder wahlweise mit Bacon ..... 11,50 €



## VORSPEISEN

### RINDER-CARPACCIO

mit Olivenöl, frisch geriebener Grana Padano und Salatbouquet  
21,50 €

### BURRATA MOZZARELLA

mit Tomatenkompott, Oliven und Pistazien  
16,90 €

### TOMATEN-CREMESUPPE

mit feiner Sahnehaube  
8,50 €

### KAROTTEN-CURRYSUPPE VEGETARIAN

schön cremig und scharf mit feiner Sahnehaube  
8,50 €

### TIMMENDORFER EDELFISCHSUPPE

in cremig-würzigem Fischsud mit frischen Meeresfrüchten  
13,50 €

### MATJESFILETVARIATION VOM BRETT

mit Zwiebeln, Butter und Krustenbrot  
19,90 €

## BAKED POTATOES

### OFENKARTOFFEL NR. 1 VEGETARIAN

mit knackigem Salat und Sour Cream  
16,50 €

### OFENKARTOFFEL NR. 2 VEGETARIAN

mit knackigem Salat, Sour Cream, Champignons und Zwiebeln  
17,90 €

### OFENKARTOFFEL NR. 3

mit knackigem Salat, Sour Cream und Hähnchenbruststreifen  
22,00 €

### OFENKARTOFFEL NR. 4

mit knackigem Salat, Sour Cream und geräuchertem Lachs  
23,90 €  
wahlweise mit Garnelen  
26,50 €

## FLAMMKUCHEN

### CLASSIQUE

Speck und Zwiebeln und Schmand  
14,00 €

### FLAMBÉE À L'ITALIENNE

Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola,  
Kirschtomaten und Schmand  
16,90 €

### LES VÉGÉ VEGETARIAN

Gemüse und Gemüse und Gemüse  
14,00 €

### AVIGNON

Ziegenkäse, Feige, Sauerrahm, Rucola und Balsamico  
16,50 €

### LES POISSONS

Lachs, Garnelen, Krabben, Tomaten und Schmand  
21,80 €

## SALATE

### CAFÉ FITZ

Salat der Saison, Schinken, Käseröllchen, Ei, dazu French-Dressing  
19,90 €

### CESAR SALAT

Römersalat, Grana Padano, Tomaten, Dressing und leckere Croûtons  
18,50 €

### WAHLWEISE

mit Hähnchenbrust  
21,90 €

oder mit gebratenen Garnelen  
28,90 €

### MARKTSALAT

Salat der Saison mit frischem Obst an fruchtigem Himbeerdressing  
und in Curry-Mangochutney geschwenkten Hähnchenbrust  
24,90 €

### WAHLWEISE VEGETARIAN

auch vegetarisch  
17,90 €

## AUS UNSEREM BISTRO

### BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln mit Ei und Katenschinken,  
Gewürzgurke und Salatbouquet  
17,00 €

### CAFÉ FITZ KÄSEPLATTE

Verschiedene Hart- und Weichkäse dazu  
Weintrauben, Butter und Brotkorb sowie Oliven  
21,90 €

### CAFÉ FITZ CURRYWURST

mit Pommes frites und Salatbouquet  
15,20 €

## PASTA! BASTA!

### SPAGHETTI-BOLOGNESE

mit hausgemachte Bolognese und Grana Padano  
15,90 €

### POMODORO ARRABBIATA VEGETARIAN

scharfe Tomatensauce mit frischen Kräutern  
14,50 €

### WAHLWEISE

mit Rinderstreifen  
23,90 €

### SPAGHETTI AGLIO OLIO

Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten an pikanter  
Weißwein-Tomaten-Sauce mit Oliven  
27,00 €

Extra Portion Grana Padano zur Pasta + 1,50 €

## AUS DEM MEER

### GARNELEN-PFANNE

Kräuter, Knoblauch, Chilliflocken, Cherrytomaten, Rote Zwiebeln  
Oliven dazu frisches Brot

32,00 €

### GEGRILLTE RIESENGARNELEN (GAMBAS)

mit Olivenöl an Sommersalat und frischem Brot

32,00 €

### BRATHERINGE IN SAUER (KALT)

mit Remouladensauce, knusprige Bratkartoffeln und Salat

21,20 €

### MATJESFILET NACH HAUSFRAUENART

Hausfrauensauce, knusprige Bratkartoffeln und Salat

24,90 €

### NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

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

22,90 €

### ZANDERFILET

auf der Haut gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln

31,20 €

## STEAK & CO.

### RIB-EYE STEAK

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

38,00 €

### RUMPSTEAK MR. FITZ

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

38,90 €

### BABYBACK RIBS

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

24,90 €

### HOLSTEINER SAUERFLEISCH

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

29,00 €

### SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN

goldbraun gebraten mit Salatbouquet, Preiselbeeren  
und Pommes frites

26,00 €

auch wahlweise von der Pute

20,90 €

### ROSA GEBRATENES ROASTBEEF (KALT)

mit knusprigen Bratkartoffeln, kleinem Salatbouquet und  
leckerer hausgemachter Remouladensauce

29,90 €

## BEILAGEN

Gerne ergänzen wir Ihren Beilagenwunsch. Beilagenergänzungen werden mit 4,50 € berechnet.

Änderungswünsche bei allen Gerichten werden mit 2,90 € Mehraufwand berechnet.

### SAUCEN

Sauce Hollandaise / Steaksauce  
Champignoncremesauce  
Sour Cream / hausgemachte Kräuterbutter 2,50 €  
Gläschen Majo / Ketchup / Senf 1,50 €

## BURGER

### FITZ BURGER

ca. 180 gr. Rindfleisch-Patty, Burgersauce,  
Cheddar Käse und Bacon, serviert mit Pommes frites

17,90 €

### PAPAS WILDBURGER

180g Wildfleisch-Patty mit Gorgonzola, Preiselbeersauce  
und Pommes frites

22,00 €

## HITS FOR KIDS bis 12 Jahre

### PORTION POMMES FRITES

mit Mayo und/oder Ketchup

6,50 €

### KINDERSCHNITZEL

Pute oder Schwein, mit Pommes frites

15,00 €

### SPAGHETTI

mit hausgemachter Bolognese, frischem Grana Padano

11,90 €

### 4 KARTOFFELPUFFER

mit Apfelmus

9,50 €

### 6 CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites

13,50 €

### KINDER-FLAMMKUCHEN

mit Salami, Tomaten und Mozzarella

13,50 €

## DESSERT

### CHAMPAGNER-FRUCHT-SORBET

Zitrone oder Himbeer

12,50 €

### KUCHEN UND TORTEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

BITTE SCHAUEN SIE AN  
UNSEREM KUCHENBUFFET VORBEI!

### PFANNKUCHEN MIT PUDERZUCKER

7,90 €

### WAFFEL MIT PUDERZUCKER

7,90 €

ZUSÄTZLICH KOMBINIERBAR:

Zimt und Zucker

+ 0,90 €

Sahne

+ 2,50 €

heiße Kirschsauce  
heiße Schoko- oder heiße Vanillesauce  
oder eine Kugel Eis nach Wahl

+ 2,90 €

Nutella oder Apfelmus

+ 2,50 €

Frisches Obst

+ 5,50 €

Frische Erdbeeren (saisonbedingt)

+ 5,50 €

### OMAS MILCHREIS

mit Zimt und Zucker

7,90 €

mit Früchten

10,00 €

### MILCHSHAKES

Verschiedene Sorten nach Wahl

7,00 €

mit Sahne + 2,50 €

### FRISCHER APFELSTRUDEL

(saisonbedingt)

7,90 €

wahlweise zusätzlich mit Eis oder Sauce

+ 2,90 € oder Sahne + 2,50 €

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

### CAFÉ FITZ EISBECHER

mit Waffel und Streusel

2 Kugeln 6,50 €

3 Kugeln 9,00 €

Sahne + 2,50 €

### NUSSKNACKER

Walnusseis, Haselnusseis  
und weisses Nougateis

mit Sahne, Karamellsauce und Nüssen

11,90 €

### AMARETTOBECHER

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

15,90 €

### SCHOKOSCHOCK

Schokoladeneis mit Sahne, Schokoladen-  
sauce und Schokoladenstreusel

11,90 €

### CAFÉ FITZ FRUCHTTAUM

verschiedenes Fruchteis mit frischem  
Obstsalat und Erdbeersauce

12,90 €

### SPAGHETTI EIS

Vanilleeis mit Sahne Erdbeersauce  
und weissen Schokoladenstreuseln

11,90 €

### EISKAFFEE

Vanilleeis, kalter Kaffee mit Sahne  
und Schokokaffeebohnen

10,90 €

### EISSCHOKOLADE

Schokoladeneis, kalter Kakao  
und Sahne

10,90 €

### YOGURETTENBECHER

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

10,90 €

### BEERIGE VERSUCHUNG

Fruchteis und Milcheis mit Sahne  
Erdbeersauce frische Beeren  
und weisse Schokoladenstreusel

12,90 €

### KLÖTENKÖM-BEKER

Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör  
Sahne und Schokoladensauce

15,90 €

### BAILEYS SALTED CARAMEL EISBECHER

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

15,90 €

### ZARTE NOUGATEISSCHALE

weisses Nougateis, Schokoladeneis  
mit Sahne, Karamellsauce  
und Krokant

12,50 €

### ERDBEERBECHER

(saisonbedingt)

Vanilleeis mit frischen  
Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce

17,50 €

### FÜR DIE LÜTTEN

#### BUNTER KINDERBECHER

2 Kugeln Eis mit Smarties

7,50 €

#### KINDERSPAGHETTI EIS

Vanilleeis mit Erdbeersauce  
und Streuseln

7,50 €

## EISSPEZIALITÄTEN

### UNSERE EISSORTEN

Vanilleeis / Schokoeis / Erdbeereis / Haselnusseis / Walnusseis  
Himbeersorbet / Zitronensorbet / Himbeerjoghurt / Weisser Nougat / Salted Caramel

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

6,90 €

# FRISCHER KAFFEE

## TASSE FILTERKAFFEE (NUR IM CAFÉ)

3,50 €

## KÄNNCHEN FILTERKAFFEE

6,20 €

## SCHÜMLI / CAFÉ CREMA

5,10 €

## MILCHKAFFEE

5,20 €

## LATTE MACCHIATO

5,40 €

## CAPPUCCINO

4,60 €

## ESPRESSO

3,40 €

## DOPPELTER ESPRESSO

4,90 €

## ESPRESSO MACCHIATO

3,90 €

## DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO

5,40 €

Unsere Kaffeesorten sind auch entkoffeiniert erhältlich

+ 0,10 €

Mehraufwand für laktosefreie Milch, Hafer- und Sojamilch

+ 1,00 €

Ergänzen Sie  
Ihren Kaffee mit  
verschiedenen  
Geschmacksrichtungen:

Caramel, Kokos,  
Mandel oder Vanille  
+ 1,00 €

## 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 €

## 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 €

### DARJEELING HAPPY VALLEY

 3-5 MIN.

Spitzenqualität aus biologischem Anbau vom Teegarten Happy Valley, am Fuße des Himalaya-Gebirges. Dieser Second Flush Darjeeling zeichnet sich durch seinen floralen, nuancenreichen Geschmack aus.

### ASSAM SOUTH INDIA - ENGLISH BREAKFAST TEE

 3-5 MIN.

Diese handgepflückte Teemischung in Bio-Qualität stammt aus den Anbauregionen Assam. Sie zeichnet sich durch einen intensiven, leicht malzigen Schwarztee-Charakter aus.

### EARL GREY BLOSSOM

 3-5 MIN.

Eine hervorragende Bio Tee-Kreation mit charaktvollerem, Rainforest Alliance zertifiziertem Schwarztee als Basis.

### DRAGON SENCHA

 2-4 MIN.

In China geerntet und mit äußerster Sorgfalt verarbeitet, besticht der Grüntee durch eine angenehme Herbe mit einer dezenten Süße.

### ORANGE-PFIRSICH

 2-4 MIN.

Ein wunderbares Duett von mildem Pfirsich und fruchtig-frischer Orange auf einer Basis von edlem Bio Grüntee.

### FENCHEL-WELLNESS-CHAI - KRÄUTER & GEWÜRZE

 2-4 MIN.

Eine einzigartige Mischung von Wellness-Kräutern wie Fenchel, Kamille, Kurkuma und Kümmel.

### ABENDRUHE KAMILLE - HONIGBUSCH & KRÄUTER

 5-10 MIN.

Getragen von der Süße von Apfel und Süßholz ist es das Zitronengras, das dem Tee seine verführerische Note verleiht.

### ERFRISCHENDE MINZE

 5-10 MIN.

Diese ausgewogene Minzmischung ist inspiriert von dem Nationalgetränk Marokkos.

### BERGKRÄUTER-MINZE - AUSGEWÄHLTE KRÄUTER

 5-10 MIN.

Süßer Fenchel und Anis bilden die harmonische Basis, Minze verleiht der Mischung seinen frischen Geschmack.

### KIDDIE'S TRAUM - APFEL, ROSEHIP & BERRIES

 5-10 MIN.

Perfekt für Kinder und alle Junggebliebenen – eine leckere Komposition aus ausgewählten Fruchtstücken. Süß und fruchtig. Das Beste der Natur.

### ROOIBOS SONNENGEKÜSSTE ORANGE

 5-10 MIN.

Ein köstlicher Genuss mit nussig-süßem Geschmack von Rooibos aus dem sonnigen Südafrika, umspielt von fruchtigen Orangennoten.

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

### BIO NAMASTE CHAI

### SCHWARZER TEE MIT AUSGEWÄHLTEN GEWÜRZEN

 3-5 MIN.

Nach indischer Tradition vereint diese Mischung kräftigen Schwarztee und erlesene Gewürze wie Zimt, Pfeffer, Sternanis und Kardamom. Schmeckt hervorragend auch mit Milch und etwas Zucker.

ALS BIO NAMASTE CHAI-LATTE + 0,50 €

 + 5 MIN.

### BIO DARJEELING FRÜHLINGSERWACHEN

 3-5 MIN.

Wundervoll ausgewogener Blend verschiedener Teegärten Darjeelings.

### BIO SUPERIOR EARL GREY

### FRISCHE BERGAMOTTE-NOTEN - EDLE TEEBASIS

 3-5 MIN.

Der Superior Earl Grey überzeugt mit erfrischenden Noten von Bergamotte und Zitrone.

### BIO GRÜNTEE CHINA SENCHA

 2-4 MIN.

Dieser Bio Sencha besticht durch eine angenehme Herbe mit einer dezenten Süße.

### BIO BERGMELODIE

### KRÄUTERTEEMISCHUNG IN ALPINER TRADITION

 5-10 MIN.

Eine bekömmliche Mischung aus duftenden Kräutern wie Zitronenmelisse, Süßfenchel, Salbei, Pfefferminze, Gerstengras, Anis-Duftnessel, Frauenmantelkraut, Thymian, Ringelblumenblütenblätter, Holunderblüten.

# HERZLICH WILLKOMMEN



HIER SCHLÄGT DAS HERZ  
TIMMENDORFER STRANDS –  
AM PLATZ, GENAU VOR DEM CAFÉ FITZ.  
ES IST HOTSPOT UND TRADITIONS-  
REICHES KAFFEEHAUS IN EINEM.

## MODERNE BAR, RESTAURANT UND KONDITOREI

Für alle, die gerne „erleben und genießen“ – exakt nach dem Motto des Hauses. Fünf Generationen haben es seit 1920 geprägt. Doch immer war das Fitz jung. Außen und innen. Und seine Gäste mit ihm. Echten Lifestyle zeigt es auch heute unter der Leitung von Familie Fitz, die über die Jahre jede Menge Leckerer hinzugefügt haben. So zaubert das gesamte Team, egal ob in der eigenen Konditorei oder in der Frische-Küche das ganze Jahr Köstlichkeiten. Ganz

im Sinne des Gastes. Und der kommt gerne immer wieder. Zum lieb gewordenen Stammtisch mit der feinen Tageskarte, zum üppigen Frühstück oder zum Sunday-downer mit Freunden. In jedem Alter und so vielseitig wie das Café Fitz selbst. Die Mischung macht's. Da sitzt Champagner neben Weißbier, Kaffchen neben Bowle, Torte neben Scampi. Man versteht, mag sich und liebt den abwechslungsreichen Kontakt. Weltbürger eben!



## UNSER RESTAURANT

Leicht und marktfrisch, von den besten Höfen und Lieferanten der Umgebung, ein Häppchen Regionales, ein Süsspchen fürs Wohlbefinden oder das große Steak aus der Landschlachtereie – das Angebot wird allen Wünschen gerecht. Ab 11.30 Uhr täglich steht die Küche bereit bis nachts. Sandwiches, knackig frische Salate, Pasta, Deftiges und Raffiniertes und typisch Schleswig-Holsteinisches – alles findet sich auf der Karte und wird aufs Feinste zubereitet. Das norddeutsche Bauernfrühstück ebenso wie das rosa gebratene Roastbeef, das Holsteiner Sauerfleisch, Lachs, zartes Rinderfilet oder die deftige Schnitzelparade. Wem das gefällt, der kann gerne jeden Tag vorbeischaun. Die Wochenkarte macht es möglich. Von Montag bis Sonntag hält sie Feines bereit.

## DAS BESTE AM MORGEN



Gibt es im Café Fitz. Umwerfend wie bei Tiffanys, üppig amerikanisch oder fein für den kleinen Hunger, süß oder fürs gesunde Wohlbefinden mit Kaffee und Teesorte nach Wahl. Mit Obst, Croissants, Ei, Schinken und Bacon, Honig, Lachs, Käse, Wurst, Krabben oder mit Müsli, Nutella u.v.m. Die acht vorgeschlagenen Frühstücksvarianten dürfen gern durch eine Menge an weiteren Angeboten aufgepeppt werden. Schlemmen kann man, wo es beliebt. Draußen in der Sonne mit Blick auf die Flaniermeile, drinnen ganz vertraut in großer Runde beim Geburtstags- oder Jubiläumsbreakfast, vor dem Strandspaziergang oder danach, verliebt zu zweit oder lustig laut zu zwanzig. Platz ist genügend da!



# UNSERE KONDITIONEIREI

Hier zeigt sich Konditorenkönnen aus Meisterhand – das liegt in der Familie. Neben den Klassikern, wie die weitbekannte und beliebte Nuss- und Ostseetorte, ist alles im Angebot, was Süßschnäbel entzückt. Ein Blick auf die feinen Verführungen und man will sie alle kosten: Beertorten, Apfelstrudel, Schokoladentraum, Sahnege-  
dicht oder die Waffeln und Pfannkuchen mit den köstlichsten Begleitern. Ebenfalls ein Renner: Milchreis. Himmlische Eiszeiten verspricht die Liste mit kalten Köstlichkeiten, wie der Ostseebecher für zwei, den neben verschiedenen Eissorten, Eierlikör, Baiser, Streusel und Walnüsse zieren.

Duftende Kaffeespezialitäten, mit und ohne Schuss, heiße Schokolade nach Wunsch dunkel oder hell, schmecken den ganzen Tag. Oder man kombiniert das Gebäck mit Tee, fruchtig oder edel englisch – ganz nach Geschmack und Laune. Feiern kann man natürlich auch. Beim gemütlichen Kaffeeklatsch und der eigens für den Event gebackenen Hochzeits- oder Geburtstagstorte. Und wer mag, holt sich bei Fitz auch die meisterlichen Weihnachtsbäckereien nach Hause.



## FREUNDE TREFFEN



Einfach ideal, denn rund um das Café Fitz ist immer Highlife. Straßenkünstler machen Laune, die Timmendorfer Platz-Konzerte sorgen für beste Musik, Live-Veranstaltungen ziehen die Blicke auf sich. Sommerfeeling prägen die warme Jahreszeit. Und wenn's kühler wird, stehen Heizstrahler und warme Decken bereit, um das Frischluftvergnügen auch dann zu garantieren. Man trifft sich gerne bei Fitz, ist mittendrin und doch privat – inklusive echtem Logenblick. Serviert wird alles; Spritziges ohne Sprit, feine Weine zur Käseauswahl, Cocktails zur After-

Work-Party, Sundowner, sagenhafte Bowlen und leckere Biere – was eben passt, wenn man den Tag entspannt mit Freunden ausklingen lassen möchte.



## THE PLACE TO BE IM HERZEN VON TIMMENDORFER STRAND - SEIT 1920

EIN ECHTES TRADITIONSHAUS, WELCHES SCHON SEIT 5 GENERATIONEN IN LIEBEVOLLEM FAMILIENBESITZ GEFÜHRT WIRD. DAS WAHRE TIMMENDORF-FEELING ERLEBEN.



Doch immer war das Fitz jung. Außen und innen. Und seine Gäste mit ihm. Echten Lifestyle zeigt es auch heute unter der Leitung von Familie Fitz, die über die Jahre jede Menge Leckerer hinzugefügt haben. So zaubert das gesamte Team, egal ob in der eigenen Konditorei oder in der Frischeküche das ganze Jahr Köstlichkeiten. Ganz im Sinne des Gastes. Und der kommt gerne immer wieder. Zum lieb gewordenen Stammtisch mit der feinen Tageskarte, zum üppigen Frühstück oder zum Sundowner mit Freunden. In jedem Alter und so vielseitig wie das Café Fitz selbst. Die Mischung macht's. Da sitzt Champagner neben Weißbier, Kaffchen neben Bowle, Torte neben Scampi. Man versteht, mag sich und liebt den abwechslungsreichen Kontakt. Weltbürger eben!

# 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 Grapefruit 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 er 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.

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 49,00 €

## CHASSAGNE-MONTRACHET

NIELLO 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 €

*Benötigen Sie Hilfe,  
welche Weine mit  
Ihrem Essen am besten  
korrespondieren?  
Wir helfen gerne.*

## 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 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 €

## 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 €

## ROSÉ SAINTE MARGUERITE

CÔTES DE PROVENCE

Marguerite ist ein Wein aus den Côtes de Provence, deren Weinberge auf Böden aus Schiefer, Ton mit Feuersteinsplittern und Kalkstein stehen.

0,20 l 9,90 € / 0,75 l 37,00 €  
1,50 l 69,00 € / 3,00 l 145,00 €

# 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 nach - wir beraten Sie exklusiv.

# DURSTLÖSCHEN & BIER

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola 1/10		
Coca Cola zero 1/8/10		
Fanta 1/2, Sprite	0,20 l	3,80 €
	0,40 l	6,90 €
Rauch Eistee (vegan / verschiedene Sorten)	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	3,80 €
Spezi klein 1/2/10	0,20 l	3,80 €
Spezi groß 1/2/10	0,40 l	6,90 €
Red Bull 1	0,25 l	4,50 €
Malzbier 1	0,33 l	4,20 €

## SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l	3,80 €
Tomatensaft	0,20 l	3,80 €
Orangensaft	0,20 l	3,80 €
Ananassaft	0,20 l	3,80 €
Rhabarbersaft	0,20 l	3,80 €

## FRUCHTNEKTAR

Schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	3,80 €
Mangonektar	0,20 l	3,80 €
Maracujanektar	0,20 l	3,80 €
Bananennektar	0,20 l	3,80 €
KiBa	0,20 l	3,80 €
Kirschnektar	0,20 l	3,80 €

ALLE SÄFTE AUCH ALS 0,4 L  
UND SPRITZIGE SCHORLEN ERHÄLTlich 6,90 €

## FRISCH VOM FASS

König Pilsener	0,25 l	4,10 €
König Pilsener	0,40 l	5,50 €
Duckstein	0,30 l	4,70 €
Alsterwasser	0,25 l	4,10 €
Alsterwasser	0,40 l	5,50 €
Erdinger Weißbier	0,30 l	4,70 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	6,10 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,10 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	6,10 €

## 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'Aperol, Prosecco, Soda Water 10,20 €

## GINGER SPRITZ

Ginger Mint mit Prosecco 10,20 €

## APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda 10,20 €

## SANDDORN SPRITZ

Sanddornlikör, Prosecco und ein Spritzer Soda 10,20 €

## BASIL SPRITZ

Basil Lime mit Prosecco 10,20 €

## LILLET ROSÉ

Lillet mit Wild Berry 10,20 €

## BOWLEN

Pfirsichbowle mit Früchten	11,90 €
Melonenbowle mit Früchten (saisonbedingt)	11,90 €
Himbeerbowle mit Früchten (saisonbedingt)	11,90 €
Erdbeerbowle mit Früchten (saisonbedingt)	11,90 €

## 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 €

# 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 7,20 € / 0,75 l 42,00 €

## 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 verar-  
beitet 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

### NON ALCOHOLICS

#### CINDERELLA

Coconut Cream, Sahne, Grenadine, Orangensaft, Maracujasaft 11,50 €

#### CAFÉ FITZ HAUSCOCKTAIL

Zitronen-, Mango-, 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 €

#### BASIL SMASCH

Mikks Basil Lime, Gin 13,00 €

#### MAI TAI

Bacardi, Bacardi Negro, Triple Sec, Mandelsirup, Limetten, Ananassaft 2 13,50 €

#### BASIL BABO

Havanna Rum, Apfelsaft, Zuckersirup, Limette, Basilikum, Ginger Ale 1 13,90 €

#### COLD BREW MARTINI

Mikks Coldbrew, Cacao, Vodka 15,20 €

### SIGNATURE COCKTAILS

#### HONEY MELON MOJITO

hausgemachter Melonenrum, hausgemachter Chilihonig, Minze, Soda 16,50 €

#### GIN FITZ

Gin, Lillet Rosé, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda 13,90 €



## LONGDRINKS

### DAS FEINSTE AUCH ALS LONGDRINK

#### GIN

	2 cl	mit 4 cl
Gin Sul Hamburg	5,50 €	13,00 €
Monkey47 Schwarzwald	5,50 €	13,00 €
Knut Hansen	5,50 €	13,00 €

#### LONGDRINK

#### 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 €




# STRANDGRÜN

GOLF- & SPA RESORT  
TIMMENDORFER STRAND

A MEMBER OF  
 COAST  
COLLECTION

Am Golfplatz 3 | 23669 Timmendorfer Strand  
Telefon +49 (0) 4503 3560088 | Telefax +49 (0) 45 03 70440-14  
info@hotel-strandgruen.de | www.hotel-strandgruen.de




# art box berlin

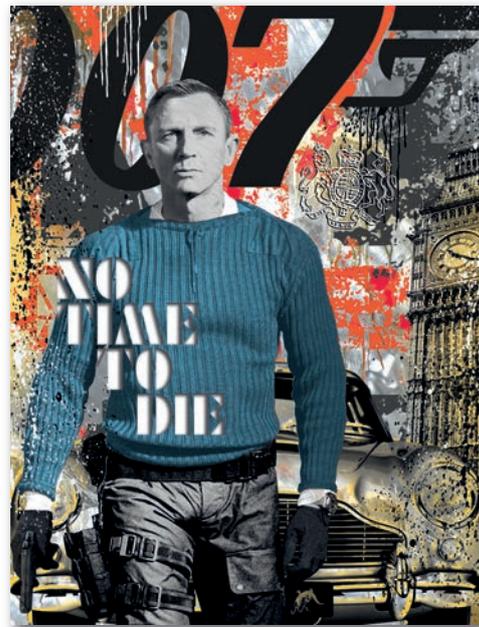
DEUTSCHLANDS GRÖSSTER DEVIN MILES SHOWROOM



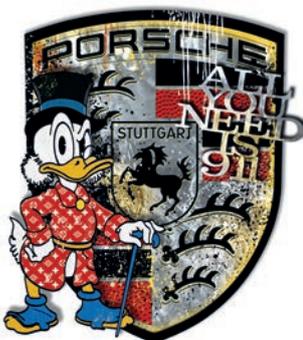
MATERIAL GIRL



CHANEL GOLD



NO TIME TO DIE



ALL YOU NEED IS 911



SNOOPY'S DREAM



BORN TO BE A WINNER