

Hatavi

cafe restaurant bar

tageskarte

hausgemachte limonade

*himbeere, zitrone und minze 0,4 4,60€

*erbeere und rhabarber 0,4 4,60€

Hatari

cafe restaurant bar

alle mittagstisch-gerichte
auch als **kombi**
mit softdrink 0,2 plus 1,50€
mit softdrink 0,4 plus 2,50€

soul food

12-15h

„the hamshuka“ 9,00€

jerusalem style spicy beef und
lammhack, rote bete humus,
kichererbsen-gurkensalat mit
schwarzem sesam, gemüse-sticks,
brot und gemischter beilagensalat
oder pommes

„herzlich schwäbisch“ 8,60€

omas linseneintopf (nicht veget.)
mit spätzle und original
schwäbischen saitenwürstchen
(wienerle)

„lebanon vegetables“ (VEGAN)
9,00€

arabische, karamellierte
aubergine, -zucchini, -
staudensellerie mit datteln und
rosinen, rote beete humus,
kichererbsen-gurkensalat mit
schwarzem sesam, brot und
gemischter beilagensalat oder
pommes

flammkuchen 12-15h

mit dünnem teig aus dem elsass

*typisch 7,50€
speck und zwiebeln

*deftig 8,00€
schwarzwälder schinken,
zwiebeln, berg- und emmentaler
käse

*chic 8,30€
schwarzw. schinken, parmesan,
rucola

*rucola (veget) 8,00€
parmesan, rucola

*frisch (veget) 8,00€
tomate, berg- und emmentaler
käse, lauch

*ziege (veget) 8,30€
ziegenkäse, preiselbeeren,
honig, rosmarin

salat 12-15 uhr

*grosser gemischter 8,00€
blattsalat mit balsamicodressing
(auf wunsch **vegan**)

-mit feta, kapern 8,60€
& oliven

- mit gebratenen 8,60€
schwäbischen
wickelmaultaschen

Hatari

cafe restaurant bar

warmes aus süddeutschland

werktags 12-15 uhr

*käsespätzle 8,40€
hausgemacht mit schmelzzwiebeln,
emmentaler- und bergkäse, dazu
ein gemischter salat

*paniertes schnitzel 8,60€
vom mageren schweinerücken mit
bratenjus, dazu pommes und salat

*pfälzer schnitzel 8,80€
vom mageren schweinerücken mit
rotwein-zwiebeljus, dazu pommes
und salat

*allgäuer cordon bleu 8,90€
mit kochschinken und berg- und
emmentaler käse, dazu bratenjus,
pommes und salat

*rinderbraten 9,00€
mit spätzle und salat
(siehe wochenkarte)

burger

werktags 12-15 uhr

alle mit biolandrindfleisch aus
schleswig-holstein, große im
sesam-brioche brötchen vom
lokalen bäcker, alle mit pommes
und 5 verscheidenen saucen am
tisch

*hatari 8,40€ klein 6€
cheddar, tomate, gurke, rote
zwiebel, salat

*country 8,50€ klein 6€
gegrillter schwarzwälder
schinken, berg- und emmentaler
käse, schmelzzwiebeln, rucola

*ziege 8,50€ klein 6€
ziegenkäse, preiselbeeren,
rosmarin, geröstete
sonnenblumenkerne, rucola

*chipotle 8,50€ klein 6€
black bean
spicy chipotlebeans, cheddar,
gegrillt. schwarzw. schinken, rote
zwiebeln, tomate, salat

*gemüse (veget) 8,40€ klein 6,-
gemüsebratling, mozzarella,
schmelzzwiebeln, tomate, rucola

*seitan (vegan) 8,40€ nur groß
im saurteigbrötchen
gerösteter seitan,
schmelzzwiebeln, gurke, tomate,
salat

*chili (vegan) 8,50€ nur groß
im saurteigbrötchen
gerösteter seitan, spicy
chipotlebeans, tomate, rote
zwiebeln, rucola

café

*black delight kaffeerösterei
aus hamburg und bio-
frischmilch

espresso	1.90
dopp. espresso	2.70
americano	2.40
cappuccino	2.80
latte macchiato	3.00
-xtra espresso-shot	0.70
-xtra sirup caramel oder vanille	0.50
caro latte macchiato	3.00
heiße schokolade	3.10

*alles auch mit soja- oder
lactosefreier milch statt bio-
frischmilch

frischer tee

frische ingwer-zitrone	3,40
frischer minze	3.40

charitea

bio, fairtrade

black darjeeling 3.10
fruchtig, blumig, schwarz

green himalaya 3.10
von hand gepflückt, reich an
sekundärstoffen

detox 3.10
grün, mate, kräuter

red roibos 3.10
fruchtig, mild, koffeinfrei

wild fruit 3.10
hibiscus, hagebutte, apfel, goji

masala chai 3.10
zimt, ingwer, kardamon, pfeffer

hausgemachte limonade

himbeer + zitrone	0,41	4,60
erdbeer + rhabarber	0,41	4,60

saft / schorlen

apfelsaft	0,21	2,60
orangensaft	0,21	2,60
bananennektar	0,21	2,70
kirschnektar	0,21	2,70
kiba	0,21	2,80
rhabarbersaft	0,21	2,70
cranberrynektar	0,21	2,70
maracuja	0,21	2,70
johannisbeer	0,21	2,70
saft gr.	0,41	3,90
schorle kl.	0,21	2,50
schorle gr.	0,41	3,70

wasser

viva con agua laut / leise	0,331	2,60
viva con agua laut / leise	0,751	5,10

softdrinks

fritz-kola	0,21	2,70
fritz-kola zuckerfrei	0,21	2,70
fritz-limo orangenlimonade	0,21	2,70
fritz-limo zitronenlimonade	0,21	2,70
spezi	0,41	3,90
vitamalz	0,331	3,30

charitea red	0,33	3,20
rooibos tee mit passionsfrucht		
charitea mate	0,33	3,20
tee mit zitr., orange und koffein		
lemonaid maracuja	0,33	3,20
biolimo mit maracujasaft		
lemonaid limette	0,33	3,20
biolimo mit limettensaft		
lemonaid blutorange	0,33	3,20
biolimo mit blutorange		

goldberg		
ginger ale	0,21	2,60
tonic	0,21	2,60
bitter lemon	0,21	2,60
thomas henry tonic	0,21	3,10

bierkarte

fassbiere

***ratsherrn zwickel**
naturtrüb, cremig, grasiger
hopfen, wunderbar süffig
0,3 3,30 0,4 3,90

***veltins pilsener**
klassisches herrenpils, spritzig,
frisch, feinherb
0,3 3,00 0,4 3,70

***bayreuther hell**
frisches, traditionell süffig-
würziges helles, ehrlich
0,3 3,00 0,4 3,70

***maisels hefeweizen**
runde fruchtnoten, frischer
geruch nach hefe, milde würze,
bernsteinfarben
0,3 3,30 0,5 4,30

Aperitif 5,30

***inge**
prosecco, ingwersirup, minze

***aperol spritz**
prosecco, aperol

***harry kir royal**
prosecco, cassis, lime juice

flaschenbiere:

***ratsherrn pale ale**
usa hopfen, atypische malze,
zitronig-beerige aromen
0,33 3,70

***ratsherrn pilsener**
3 hopfensorten, leicht blumig
0,33 3,50

***mc gargles**
,francis big bangin ipa'
typisches westcoast ipa mit einer
wucht aus columbus-, mosaic- und
simcoe-hopfen. geschmacklich mit
tropischen fruchtnoten und einem
herben abgang
0,331 4,00

***astra** 0,33 2,60

***maisels alkoholfrei**
weißbier voller geschmack ohne
alkohol, erfrischende fruchtnote
0,5 4,30

***maisels dunkles hefe**
schwarz-rote mahagonifarbe,
vollmundig würziger geschmack
mit den typischen malz-aromen
0,5 4,30

***himbeer spritz**
himbeer, prosecco, minze

***hugo**
prosecco, holundersirup, minze

***royal pimm's mule**
pimm's, lime, intense ginger, soda

weinkarte

landwein, trocken
(weiss oder rot)

glas 3.80
l/2l 8.70
1L. 17.50

weissweinschorle 3.60
weissweinschorle auf eis 4.60

sekt auf eis 5,30
prosecco auf Eis 5,10

scarpovino brut
sekt, flaschengärung
gl 3,90 fl 22,00

prosecco del re
marca trevigiana, veneto
gl 3,80 fl 21,00

elbler (cider) 0,33 3,80
ebbe oder flut

weissweine offen:

***grauburgunder**

weingut zeter, pfalz
schlank, lebendig und mit klarer
frische.

im geschmack zeigen sich fruchtnoten
von birne, apfel und etwas quitte. er ist
säurearm und zergeht angenehm auf der
zunge

0,2 4.90 fl 1L. 22.80

***weissburgunder**

weingut schädler/mugler, pfalz
im bouquet ausgewogene florale aromen,
im nachhall ein fruchtspiel aus birne
und apfel

0,2 5.40 fl 18.30

***riesling,**

weingut michael andres, pfalz
ein saftiger riesling mit feiner
mineralität. frische pfirsicharomen am
gaumen. elegante und erfrischende
frucht

0,2 6,00 fl 20.40

***ajooch**

weisswein-cuvée,
weingut schäffer, pfalz
ein saftiger wein mit vielfältigem
aromenspiegel

0,2 4.90 fl 16.60

flaschenweine weiss

***sauvignon blanc**

oliver zeter, pfalz
reintönige konzentrierte frucht mit
betörendem duft. stachelbeere, maracuja
und holunderblüte zeigen sich in
schönster harmonie.
ein großer wein!

flasche 26,00

***gelber muskateller „steinbock“ trocken**

hörner, pfalz
ein schlagabtausch der aromen von
litschi, holunder, johannisbeere,
muskat und zitronenschalen. langer
nachhall am
gaumen

flasche 25,00

***burgundercuvée**

creation „pin:ox“, trocken
weissburgunder, auxerrois,
chardonnay.
vollsäftig, ausgewogen und weinig-
fruchtige komposition mit pinot-
charakter. Vielseitig

flasche 24,00

***riesling classic**

vdp gutswein, trocken
ein typischer rheingauer riesling,
saftig, gepaart mit angenehm
harmonischem säurespiel

flasche 27,00

***chenin blanc, trocken**

babylon's peak, swartland
im duft nach reifen äpfeln, hauch von
guave, etwas grünen feigen und
feigenblättern, später mineralisch.
im geschmack wieder äpfel und guave
mit angenehm erfrischender säure

flasche 24,00

***albarino**

paco & lola n° 12
cooperativa vitivinicola,
rias baixas, galizien
vielschichtiger weißwein mit
charakter und hoher intensität. noten
von zitrus, litschi und akazie.
sehr frisch, fruchtig und ausgewogen.
leicht mineralisch und tropisch im
hintergrund.

flasche 25,00

rotweine offen:

***ajooch**

rotwein-cuvée
weingut schäffer, pfalz
kraftvoll und doch samtig, interessant in
der nase, mit gaumenspiel und guter länge
0,2 4.90 fl 16,60

***rosso salento**

san marzano, apulien
rund, warm und herrlich süffig. nachhaltig
am gaumen
gl 4.70 fl 15.90

***campo castillo d.o.**

bodegas borsao,
campo de borja
eine gelungene cuvée aus reben garnacha und
tempranillo - kraftvoll, weich und beerig
gl 4.80 fl 16.30

***primitivo, i monili**

felline, manduria, italien
am gaumen reife, tiefe frucht von pflaumen
und kompott, aromenreich mit pfeffrigen
noten und anklängen von schokolade. im glas
tiefdunkel, sehr füllig.
gl 4,80 fl 16,30

***ancient temps**

languedoc, roussillon
50% cabernet sauvignon/
50% syrah, ein vollmundiger rotwein mit
einem bouquet von schwarzen
johannisbeeren und leichten noten von
vanille und pfeffer.
gl 4,80 fl 16,30€

rosé

„cape bridge rosé“

costal region, südafrika
lachsrote farbe. aromen von roten
waldbeeren und himbeeren. ein leichter,
frischer rosé aus der pinotagetraube mit
dezenter säure.

gl 4,90 fl 16,60

flaschenweine rot

***ceppitaio doc**

russo, maremma, toscana
vollmundiger wein, der sich durch seinen
duft nach johannis- und himbeeren
auszeichnet. weich und geschmeidig. cuvéé
aus sangiovese und verschiedenen
autochthonen reben, eine breite
aromenvielfalt

flasche 25,00

***rioja reserva**

julian madrid, bodegas primicia
schönes brillantes kirschrot, feine aromen
nach reifen dunklen früchten, cassis und
leder sowie vanille und süßholz. trotzdem
kräftig und anspruchsvoll. extreme
selektion der besten barriques.

flasche 31,00

***classic**

domaine saint-eugène, la
ein rotwein aus den klassischen rebsorten
des languedoc, handgelesen und 12 monate
im barrique ausgebaut. in der nase
zunächst etwas paprika und eine angenehme
würze die an das garrigue der landschaft
erinnert. im geschmack sehr saftig mit
aromen von schwarzen johannisbeeren.
lang anhaltend im finale

flasche 37,50

***cuvée „olé ola“, black edition**

bergdolt-reif & nett, pfalz
merlot, cabernet sauvignon
beerig-würzige duftnoten, im geschmack
kühle beerenfrucht; temperamentvoll!

flasche 29,00

***zweigelt, trocken**

salzl, burgenland, österreich
rubinrote farbe, angenehme reife frucht in
der nase - rund. Am gaumen vollmundig und
weich mit tanningrip und perfekter
säurestruktur

flasche 25,00

***nero d'avola igt**

corte die moti, sizilien
saftig dunkle frucht mit typischer würze,
aromen von kirsche und ein hauch
eukalyptus

flasche 22,50

***pinotage**

babylon's peak, swartland
mokka und pflaume in der nase, gefolgt von
dunklen früchten und würze am gaumen

flasche 25,00