

# Voi

BAR | RESTAURANT

Unsere Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Samstag ab 17:00 Uhr



---

## SOFTDRINKS

---

### Fritz-Kola

0,3l – verschiedene Sorten  
4,40

### Fritz-Limo

0,3l – verschiedene Sorten  
4,40

### St. Michaelis Wasser

prickelnd oder still

(0,25l) 3,70      (0,75 l) 7,90

## SÄFTE (Klindworth)

### Apfel, Maracuja, Rhabarber

(0,25l) 3,90      (0,4 l) 5,30

### Alle Säfte als Schorle

(0,25 l) 3,00      (0,4 l) 4,50

---

## HOMEMADE LIMO (0,5 l)

---

### Green Garden

Basilikum, Gurke, Soda  
7,30

### Passionfruit

Maracuja, Soda  
7,30

### Ginger-Lemon

Ingwer, Zitrone, Soda  
7,30

### Holunder-Lime

Holunder, Zitrone, Soda  
7,30

---

## KAFFEE & TEE

---

### Espresso

2,70 / 3,90

### Cappuccino

3,70 / 4,90

### Latte Macchiato

4,90

### Caffe Crema

2,90 / 3,90

### Milchkaffee

4,90

### Frischer Tee

Ingwer-Zitrone oder Bio-Minze

4,20

extra: Hafermilch + 0,50  
Flavour (Karamell,  
weiße Schokolade) + 0,50

---

## BIER (0,33l)

---

### Carlsberg (vom Fass)

3,90 / 5,40

### Alsterwasser

3,50 / 4,90

### Beck's (Pils, Blue – Alkoholfrei)

3,50

### Erdinger Hefeweizen oder Alkoholfrei (0,5l)

5,40

## OFFENE WEINE WEISS (0,2 l)

---

### **Grauburgunder**

fruchtiges Aroma und feine Mineralität

7,90

### **Chardonnay**

Bukett von frischen Äpfeln u. Birnen

8,20

### **Riesling**

typisch klarer klassischer Riesling, fruchtbetont, weich harmonisch

7,40

## OFFENE WEINE ROSÉ (0,2 l)

---

### **Rosé**

Aroma von roten Beeren, zarte Frucht und milde Säure

7,40

## OFFENE WEINE ROT (0,2 l)

---

### **Rioja**

schöner Tempranillo, intensiv, gefällig

7,40

### **Merlot**

angenehm intensives Bukett aus Johannisbeeren

7,90

### **Sangiovese**

Pflaumen, frisch, gut strukturiert

7,40

## APERITIF

---

### **Aperol Spritz \***

Orange, Aperol, Prosecco  
8,40

### **Lillet Whitepeach**

Lillet, Whitepeach, Lime  
8,40

### **Lillet Wildberry**

Lillet, Himbeere, Wildberry  
8,40

### **Hugo \***

Hollunder, Sekt, Minze, Soda  
8,90

### **Pimm's No. 1**

Pimms's No.1, Ginger Ale  
7,90

### **Campari Soda**

Campari, Soda, Orange  
7,90

## LONGDRINKS

---

### **GIN**

#### **Sul (Hamburg)**

10,90

#### **Skin Gin (Steinkirchen)**

10,90

#### **Spitzmund (Kiel)**

10,90

#### **Hendricks (Girvan, Schottland)**

10,90

#### **Mare (Vilanova, Spanien)**

10,90

#### **Monkey 47 (Schwarzwald)**

10,90

#### **Bombay Sapphire (London)**

8,90

#### **Brockmans (London)**

10,90

#### **Japanischer Gin**

10,90

\* (auch alkoholfrei erhältlich)

# COCKTAILS

---



## Altländer Mule

Skin Gin | Lime | Ginger Beer | Ingwer  
12,40



## Moskow Mule

Smirnoff Vodka | Gurke | Limette | Ingwer | Spicy Ginger  
10,40



## Mojito/Raspberry Mojito

Bacardi Carta Blanca | Limette | Rohrzucker | Minze | Soda  
10,40



## Caipirinha/Raspberry Caipirinha

Cachaça | Limette | Rohrzucker  
9,40



## Gin Fizz

Gin | Zitrone | Soda  
9,40



## Negroni

Gin | Campari | Wermuth  
9,90

# COCKTAILS

---



## **Gin Basil Smash**

Gin | Basilikum | Zitrone | Zucker  
12,90



## **Espresso Martini**

Vodka | Kahlua | Espresso  
10,90



## **Whiskey Sour**

Whiskey | Zitrone | Zucker  
10,50



## **Ipanema (alkoholfrei)**

Limette | Rohrzucker | Ginger Ale  
8,40



## **Virgin Mule (alkoholfrei)**

Ingwer | Gurke | Ginger Beer  
8,90



## **White Passion (alkoholfrei)**

White Peach | Maracuja | Zitrone  
8,90

## VORSPEISEN

---

### **Gin gebeizter Lachs**

Gurke | Mango | Sesam  
15,90

### **Rote Beete Carpaccio**

Orangen-Vinaigrette | Gebackene Kapern | Walnuss | Rucola  
10,90

### **Bruschetta Focaccia**

Tomate | Kräuter | Basilikum-Pesto  
8,90

### **Carpaccio vom Rind**

Parmesan | Pinienkerne | Fleur de sel  
15,90

### **Bärlauchsuppe**

Croûtons | Sesamöl  
8,90

### **Ciabatta**

Oliven | Aioli  
7,90

# HAUPTSPEISEN

---

## **Argentinisches Rumpsteak 220 Gramm**

Cole Slaw | Marinierte Zwiebeln | Pommes oder Wedges  
26,90

## **Tagliatelle Garnelen**

Tomate | Parmesan | Rucola | Pinienkerne  
23,90

## **Trüffelpasta**

Frischer Trüffel | Parmesan | Pinienkerne | Rucola  
23,90

## **Gnocchi Salccia**

Tomate | Salbei | Parmesan  
18,90

## **Wildkräutersalat**

Burrata | Avocado | Orangenvinaigrette | Walnüsse | Granatapfel  
18,90

## **Linsen-Sesamsalat**

Frühlingszwiebeln | Paprika | Sellerie | Gratiniertes Schafskäse  
16,90



## HAUPTSPEISEN

---

### **Brioche Beef Burger 180 Gramm**

Peperoni | Cheddar | Marinierte Zwiebeln | Tomate  
Wedges oder Pommes | Aioli  
19,90

### **Black Scampi Burger**

Mango | Avocado | Pommes oder Wedges | Aioli  
22,90

### **Gratiniertes Lachsfilet**

Gegrilltes Gemüse | Salbeipolenta | Limetten-Joghurtsauce  
24,90

### **Gebackene Süßkartoffel**

Feta | Avocado-Pommes | Aioli  
20,90

### **Steinpilzrisotto**

Tomate | Salbei | Pinienkerne | Parmesan (auch vegan möglich)  
18,90

### **Wildkräutersalat Vegan**



Croûtons | Avocado | Pinienkerne | Tomaten-Chips  
16,90

## DESSERT

---

### **Tiramisu**

Kaffeecrumble | Himbeersauce  
8,90

### **Holunderblüten-Parfait**

Orangenchips | Mangosauce  
9,90

**Allergene und Zusatzstoffe –  
bitte ebenfalls erfragen.  
(Alle Preise in €, inkl. MwSt.)**