
SPEISEKARTE

Hatari the
corner
cafe restaurant bar

zusatzstoffe und alle allergene hängen aus. bitte am tresen erfragen!

TAGESKARTE

SMOOTHIES:

„i love pink“ 0,4 l 5,20
himbeere, erdbeere,
banane, rote beete, açai

„get your greens“ 0,4 l 5,20
ananas, banane, salat,
spinat, minze, weizengras

HAUSGEMACHTE LIMONADEN:

himbeere, zitrone, minze 0,4 l 4,20

erdbeere-rhabarber 0,4 l 4,20

10 - 14 h

FRÜHSTÜCK:

(wir verwenden ausschließlich eier vom biohof osterheide)

„sweet“	6,20
rosmarin-ricotta, hausgemachte marmelade, nutella & honig, croissant, brötchen & bauernbrot	
„mixed“	7,70
luftgetrockneter italienischer landschinken, pikante italienische salami, gekochter schinken, manchego & emmentaler käse, hausgemachte marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot	
„vegetarisch“	7,60
tomate-avocado smash, rosmarin-ricotta, manchego & emmentaler käse, hausgemachte marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot	
„vegan“	7,90
sweet chili räuchertofu, tomate-avocado smash, hausgemachter rote beete-meerrettich aufstrich, hausgemachte marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot	

„the brunch“	15,50 / für 2 Pers. 24,-
egg benedict royal/florentin nach Wahl mit kleinem salat, knuspriges vollkornmüsli mit bio-joghurt, honig & fruchten, luftgetrockneter italienischer landschinken, pikante italienische salami, gekochter schinken, manchego & emmentaler käse, rosmarin-ricotta, tomate-avocado smash, hausgemachte marmelade, croissant, brötchen, vollkorn & bauernbrot	

GERICHTE MIT EI:

(mit 2 pochierten bio-eiern auf geröstetem bauernbrot, leichter hollandaise & kleinem salat)

„egg benedict“	7,90
gekochter schinken, spinat, tomate	
„egg royale“	8,60
geräucherter lachs, spinat, tomate	
„egg florentine“	7,70
spinat, tomate, getrocknete tomate	

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK:

- frisch gepresster o-saft	3,20	- tomate-avocado	2,80
- pochiertes bio-ei	1,60	- rosmarin-ricotta	2,30
- knuspriges vollkornmüsli mit bio-joghurt, honig & fruchten	5,80	- räucherlachs	2,30
- rote beete-meerrettich-aufstrich	2,80	- hausgemachte marmelade	2,30
- sweet chili-räuchertofu	2,80	- nutella, honig, brot, brötchen	je 1,-
		- croissant	1,50

werktags 10 - 17 h
wochenende & feiertags 10 - 15 h

BREAKY DAY STACKS:

(gegrilltes bauernbrot,
üppig belegt, schicht für
schicht)

„avocadostack“	7,30
avocado smash, pochiertes bio-ei, getrocknete & frische tomaten, blattsalat in ahorn-limetten-dressing	
„veganstack“	8,20
sweet chili räuchertofu, sesamspinat, avocado smash, tomate, getrocknete tomate, salat in ahorn-limetten- dressing	
„salmonstack“	9,60
räucherlachs, wakame gurkensalat, pochiertes ei, avocado smash, tomate, blattsalat in ahorn- limetten-dressing	
„pulled pork stack“	9,60
organic bbq pulled pork (bioland-qualität, niedrig gegart), karamellisierte zwiebeln, rotweinemarmelade, tomate, blattsalat in ahorn- limetten-dressing	

LEBANESE BREAD ROLL:

(dünnes arabisches weizenbrot,
gefüllt & gegrillt)

„beirut fusion“	6,90
hummus, mango-chutney, avocado, babymais, tomate, chili-öl, salat	
„tex mex“	7,60
sour creme, chipotle-salsa, organic bbq pulled pork (bioland-qualität, niedrig gegart), avocado, roter wild- reis, kidney bohnen, tomate, salat, chili-öl, salat	
- mit kleinem beilagensalat	plus 2,-

werktags 12 - 17 h
wochenende & feiertags 12 - 15 h

SWEETS:

halbflüssiges schokoküchlein mit vanilleeis & pflaumen- kompott	4,90
new york cheesecake mit blaubeerragout	4,50
ben & jerry`s icecream (verschiedene sorten, 150 ml)	3,50

DAILY SALADS:

„little“ kleiner gemischter blatt- salat, balsamico-dressing	4,90
„caesar`s salad“ knackiger römersalat, parmesanhobel, geröstete landschinken chips, knusprige croutons, caesar`s dressing	8,90
- ohne schinken	8,50
„big“ großer gemischter blattsalat mit balsamico-dressing	8,-
- mit feta, kapern & oliven	9,-
- mit thuna & roten zwiebeln	9,-

HEALTHY BOWLS:

„east asia bowl“ roter französischer wildreis mit tahin-orange-ingwer- sauce, wakame-gurkensalat, sweet chili räuchertofu, süss-saurer kürbis, sesamspinat, broccoli, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirschtomaten (vegan)	8,80
„california bowl“ roter französischer wildreis mit erdnuss-lemon-sauce, tomate-avocado smash, gebratene austernpilze, rosmarin-kartoffeln, sesamspinat, rote beete, goji beeren, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirsch- tomaten (vegan)	8,80
„mexico bowl“ roter französischer wildreis organic bbq pulled pork (bioland-qualität, niedrig gegart), chipotle-salsa, geraspelter cheddar, marinierter blattsalat, tortilla chips, tomate- avocado smash, rote zwiebeln, kidney bohnen, sour cream	9,50

APERITIFS:

5,-

- „inge“
prosecco, ingwersirup, minze
- „aperol spritz“
prosecco, aperol
- „harry kir royal“
prosecco, cassis, lime juice
- „sekt rhabarber“
sekt, rhabarbersaft
- „hugo“
prosecco, holundersirup, minze

FLASCHENBIER:

- „ratsherrn pilsener“ 0,33 l 3,30
3 hopfensorten, leicht, blumig
- „ratsherrn pale ale“ 0,33 l 3,50
usa hopfen, aletypische malze,
zitronig-beerige aromen
- „brewdog punk ipa“ 0,33 l 5,30
aus schottland, eine
explosion von 4 verschiedenen
premium hopfen, tropische früchte,
scharf, bitter, ein geschmackserlebnis!!
- „duvel“ 0,33 l 3,90
belgisches starkbier 8,5%,
2-3 monate in der flasche nachgereift.
anklänge von äpfeln und birnen und
feinperlig wie ein champagner

BIERE VOM FASS:

- „ratsherrn zwickel“ 0,3 l 3,10
naturtrüb, cremig,
grasiger hopfen, sehr süffig
- „lübzer pilsener“ 0,3 l 2,90
klassisches pils,
spritzig, frisch
- „hopf hefeweizen aus miesbach“ 0,3 l 3,20
unfiltriertes hefeweizen,
2/3 weizen, 1/3 gerste

CRAFTBIER:

wechselndes craftbier, siehe flyer

FLASCHENBIER:

- „lindemanns krieg“ 0,25 l 3,90
belgisches lambic bier,
mit zusatz von reifen, schwarzen
kirschen, spritzig & stark
moussierend, erfrischend fruchtig
- „hopf dunkle hefe“ 0,5 l 4,10
dunkles hefe aus
dunklem weizen & gerste,
herrlich süffig
- „astra“ 0,33 l 2,40
kultknolle aus st pauli.
- „hopf alkfreies weissbier“ 0,5 l 4,10
voller geschmack ohne alkohol,
erfrischende fruchtnote

HAUSGEMACHTE LIMONADE:

himbeere, zitrone, minze	0,4 l	4,20
erdbeere, rhabarber	0,4 l	4,20

SAFT / SCHORLEN:

das geld hängt an den bäumen
(gemeinnütziger saftproduzent)

apfelschorle samuel	0,33 l	3,30
apfeljohannisbeerschorle simon	0,33 l	3,30
apfelrhabarberschorle olaf	0,33 l	3,30

CHARITEA:

(kalter biotee, fairtrade)

rooibos / passionsfrucht	0,33 l	3,-
mate	0,33 l	3,-

SOFTDRINKS:

fritz kola	0,33 l	3,-
fritz kola ohne zucker	0,33 l	3,-
fritz orangenlimo	0,33 l	3,-
fritz zitronenlimo	0,33 l	3,-
fritz mischmasch	0,33 l	3,-

GOLDBERG:

tonic water	0,2 l	2,50
bitter lemon	0,2 l	2,50
intense ginger	0,2 l	2,50
ginger ale	0,2 l	2,50

LEMONAID:

(biolimo, fairtrade)

maracuja	0,33 l	3,-
limette	0,33 l	3,-
blutorange	0,33 l	3,-

SÄFTE:

apfel, orange, grapefruit, bananen-nektar, cranberry-nektar, kirsch-nektar, rhabarber-nektar, maracuja-nektar	0,2 l	2,40
als schorle klein	0,2 l	2,30
als schorle groß	0,4 l	3,40

WASSER:

viva con agua laut / leise	0,33 l	2,40
viva con agua laut / leise	0,75 l	4,80

CAFE:

(blackdelight kaffeerösterei aus hamburg, ausschließlich regionale bio-frischmilch)

espresso/espresso macchiato	1,80
doppelter espresso/ doppelt macchiato	2,60
espresso verlängert	2,20
cappucino	2,70
latte macchiato	2,90
caro latte macchiato	2,90
extra espresso shot	0,60
sirup: mandel, caramel, haselnuss, vanille	0,40
heisse schokolade	3,-

(alles auch mit sojamilch/lactose-
freier milch statt bio-frischmilch)

FRISCHER TEE:

frische minze	3,20
frische ingwer-zitrone	3,20

CHARITEA (BIO, FAIRTRADE)

ceylon breakfast kräftig schwarz, gerne mit milch & zitrone	2,90
black darjeeling fruchtig, blumig, schwarz	2,90
chamomile allzweckwaffe, heilend	2,90
green himalaya von hand gepflückt, reich an sekundärstoffen	2,90
detox grün, mate, kräuter	2,90
masala chai zimt,ingwer, kardamon, pfeffer	2,90
red rooibos fruchtig, mild, koffeinfrei	2,90
mate boost orange, zitrone, minze, schwarz	2,90
wild fruit hibiscus, hagebutte, apfel, goji	2,90

SPECIAL COCKTAILS: 8,50

- „4 parts mexico“
tequila, mandarin napoleon,
lime cordial, agave
- „kümmel baby!“
kümmel (caraway spirit),
ginger beer, basil smash, chili
- „the boss“
gin, lemongras, lime cordial, muskat
- „harry & gretel“
apple & apricot infused bourbon,
mint smash, lemon, sugar

CLASSIC COCKTAILS: 7,50

- „gin fizz“
gin, lemon, sugar
- „moscow mule“
vodka, ginger beer, cucumber,
lemon, angostura, celery bitter
- „whiskey sour“
bourbon, lemon, sugar
- „new york sour“
bourbon, red wine, lemon, sugar
- „white russian“
vodka, kahlua, white cream, muskat
(auch als „big lebowski“ mit milch)

LONGDRINKS NACH WAHL: 6,80

- gin tonic auch mit:
- tanqueray plus 0,50
- beefeater plus 0,50
- hendricks plus 1,50
- gin sul plus 2,50
- monkey 47 plus 2,50

SEKT:

- „scarpovino brut“ glas 3,80
flaschengärung flasche 21,-
- „prosecco del re“, glas 3,70
marca trevigiana, veneto flasche 20,50

CIDER:

- (hausgemachter bio-cider aus dem norden)
- „elbler ebbe“ 2,5% vol. 0,33 l 3,60
- „elbler flut“ 5,0% vol. 0,33 l 3,60

WEIN:

- landwein, trocken glas 3,70
(rot oder weiß) 1/2 liter 8,50
1 liter 17,-
- weissweinschorle 0,2 l 3,40
- weissweinschorle auf eis 0,35 l 4,40

WEISSWEINE:

„grauburgunder trocken“ glas 4,70
schäffer & zeter, pfalz 1,0 l flasche 22,-
schlank, lebendig mit klarer frische
und floralen noten. im geschmack
zeigen sich fruchtnoten von birne,
apfel und etwas quitte. der grau-
burgunder ist säurearm und zergeht
angenehm auf der zunge.

„chardonnay del veneto“ glas 4,60
corte-giara, venetien 0,75 l flasche 15,50
intensives bouquet mit blumigen noten
und pikanter frucht. saftig und aus-
drucksvoll im aroma, delikat und
frisch bei ausgewogener säure, von
beständiger struktur.

„gavi“ glas 4,70
araldica, piemont 0,75 l flasche 15,80
eleganter und frischer weißwein mit
balancierten aromen nach zitrusfrüch-
ten und grünen beeren. mineralische
sekundäraromen und ein gefälliges,
erfrischendes und trockenes finale.

„riesling trocken“ glas 4,70
weingut steffen mugler, 1,0 l flasche 22,-
pfalz
ein saftiger riesling mit reintöniger
frucht. guter körper und ansprechende
aromatik. anklänge von apfel & pfirsich.

„sauvignon terra noble“ glas 5,60
chile 0,75 l flasche 19,-
schlanker und rassischer sauvignon blanc
mit typischen aromen nach frischen
pfirsichen, ananas und geschnittenem
gras, sehr frisch und belebend.

ROSÉ:

„cape bridge rosé“ glas 4,70
costal region, 0,75 l flasche 15,80
südafrika

lachsrote farbe. aromen von roten
waldbeeren und himbeeren. dezente
fruchtsüße am gaumen. ein leichter,
frischer rosé aus der pinotagetraube
mit dezenter säure.

FLASCHENWEINE WEISS:

„sauvignon blanc“ 0,75 l flasche 23,-
oliver zeter, pfalz
reintönige konzentrierte frucht
mit betörendem duft. stachelbeere,
maracuja und holunderblüte zeigen
sich in schönster harmonie.
ein großer wein!

„sancerre blanc“ 0,75 l flasche 29,-
domaine chatelain, loire
rassig und frisch mit dem unverwech-
selbaren charakter, fein, elegant und
finessenreich. aromen von grapefruit
und stachelbeere, wunderbare
mineralität.

„viognier trocken“ 0,75 l flasche 27,-
oliver zeter, pfalz
viognier erbringt nur sehr geringe
erträge. daher zeigt der wein eine
feine und verschwenderische kon-
zentration. charakteristisch sein
duft, der an aprikosen pfirsiche und
blumen erinnert. im nachhall lang und
schmelzig.

ROTWEINE:

„primitivo di manduria“ glas 4,50
apulien, italien 0,75 l flasche 15,20

am gaumen reife, tiefe frucht von
pflaumen und kompott, aromenreich
mit pfeffrigen noten und anklängen
von schokolade. im glas tiefdunkel,
sehr füllig.

„ancient temps“ glas 4,60
languedoc, roussillon 0,75 l flasche 15,50

50% cabernet sauvignon/50% syrah
ein vollmundiger rotwein mit einem
bouquet von schwarzen johannisbeeren
und leichten noten von vanille und
pfeffer.

„le rocche“ rubicone, glas 4,70
emilia romana, italien, 0,75 l flasche 15,80
merlot & sangiovese

intensives bouquet nach roten beeren
und dunklen früchten. aparte frucht
am gaumen, süßwürzig, harmonisch, mit
angenehmen bittertönen im nachhall.

„anarkos“ glas 4,70
racemi, italien 0,75 l flasche 15,80

ein körperreicher tropfen aus dem
tiefen süden italiens. der wein ist
vollmundig und sehr harmonisch.
die frucht reif, samtig und schoko-
ladig unterlegt. ein interessantes
cuveé aus den alten rebsorten malvasia
nera, negroamaro und nero d'avola.

„campo castillo d.o.“ glas 4,60
bodegas borsao, 0,75 l flasche 15,50
campo de borja

eine gelungene cuvée aus den reben
garnacha und tempranillo - kraftvoll,
weich und beerig.

FLASCHENWEINE ROT:

„altavilla rosso“ 0,75 l flasche 21,50
nero d'avola cabernet-sauvignon,
firriato, sizilien

feines aroma von heidelbeeren
und schwarzen johannisbeeren.
körperreich, samtig und weich
(7 monate barrique), lang im abgang.

„ceppitaino val di cornia doc“ 0,75 l
russo, maremma, toskana flasche 24,-

vollmundiger wein, der sich durch
seinen duft nach johannis- und
himbeeren auszeichnet. weich und
geschmeidig zeigt dieser wein mit
seiner ungewöhnlichen cuveé aus
sangiovese und verschiedenen
autochtonen reben eine breite
aromenvielfalt. super zu allen
fleischgerichten!

„amarone della valpolicella“ 0,75 l
campagnola, venetien flasche 43,-

duft nach reifen schwarzen kirschen
und pflaumen, ummantelt von kakao
und vanille dabei würzig mit etwas
cassis. samtig und weich im geschmack
mit nuancen von tabak und backpflau-
men, sehr intensiv und beständig, mit
wunderbar eingebundenen tanninen.

„julian madrid“ 0,75 l
rioja reserva, flasche 31,-

bodegas primicia, rioja
schönes brillantes kirschrot, feine
aromen nach reifen dunklen früchten,
cassis und leder sowie vanille und
süßholz. trotzdem kräftig und an-
spruchsvoll. extreme selektion der
besten barriques.

SHOTS: 2cl 2,70

jäger, helbing,
rhabbi, frangelico

GIN:

finsbury 4 cl 3,70
beefeater 4 cl 4,60
tanqueray 4 cl 4,60
hendricks 4 cl 5,30
monkey 4 cl 5,60
gin sul 4 cl 5,60

VODKA:

russian standard 2 cl 2,70 / 4 cl 4,-
vodka
grasovka vodka 2 cl 2,70 / 4 cl 4,-

WHISKY:

dean's, 4 cl 3,70
scotch whisky
evanwilliams, black, 4 cl 4,10
bourbonwhiskey
tullamore dew, 4 cl 4,20
irish whisky
southern comfort 4 cl 4,60
jura, 4 cl 6,40
single malt scotch, 10 y

BRANDY:

103 blanca 4 cl 4,-
veterano 4 cl 4,-
cardinal mendoza 4 cl 5,50
calvados 4 cl 4,20

ANDERE:

grappa riserva 2 cl 3,80
obstbrand, 2 cl 3,10
schladerer, schwarzwald
himbeergeist, 2 cl 3,10
schladerer, schwarzwald
sierra tequila 2 cl 2,70 / 4 cl 4,-
silver
sierra tequila 2 cl 2,70 / 4 cl 4,-
reposado
martini 4 cl 3,60
pastis 4 cl 3,80
sherry 4 cl 3,60
(trocken, halbtrocken)
delaforce portwein 4 cl 3,60
(ruby/white)
aperol 4 cl 3,60
campari 4 cl 3,60
averna 2 cl 2,70 / 4 cl 3,90
ramazzotti 2 cl 2,70 / 4 cl 3,90
fernet branca 2 cl 2,70 / 4 cl 3,90
fernet mentha 2 cl 2,70 / 4 cl 3,90
sambuca 2 cl 2,80 / 4 cl 4,-
sambuca caffè 2 cl 2,80 / 4 cl 4,-
amaretto 4 cl 3,90
kaluha 4 cl 3,90
baileys 4 cl 4,20
licor 4 cl 3,70
ron varadero cuba 3 anos 4 cl 4,-
ron abuelo panama 7 anos 4 cl 4,80

ABENDKARTE

werktags ab 17 h

wochenende & feiertags ab 15 h

VORSPEISEN:

„ziege“	7,10
gratinierter ziegenkäse an mariniertem rucola, süß-saurer kürbis, karamellisierter apfel	
kleiner gemischter blatt- salat, balsamico-dressing	5,80

HAUPTSPEISEN:

„ziege groß“	10,70
gratinierter ziegenkäse an mariniertem rucola, süß-saurer kürbis, karamellisierter apfel	

SALATE:

großer gemischter blattsalat, balsamico-dressing	10,20
- mit feta & olive	11,20
- mit thuna, kapern & roten zwiebeln	11,20
- mit gegrillten rinderstreifen	12,10
„caesar's salad“	11,-
knackiger römersalat, parmesanhobel, geröstete landschinken chips, knusprige croutons, caesar's dressing.	
- ohne schinken	10,50

HEALTHY EVENING BOWLS:

„east asia bowl“	12,-
roter französischer wildreis mit tahin-orange-ingwer- sauce, wakame-gurkensalat, sweet chili räuchertofu, süß-saurer kürbis, sesam- spinat, broccoli, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirsch- tomaten (vegan)	
„california bowl“	12,-
roter französischer wildreis mit erdnuss-lemon-sauce, tomate-avocado smash, gebratene austernpilze, rosmarin-kartoffeln, sesamspinat, rote beete, goji beeren, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirsch- tomaten (vegan)	
„mexico bowl“	13,-
roter französischer wildreis, organic bbq pulled pork (bioland-qualität, niedrig gegart), chipotle-salsa, geraspelter cheddar, marinierter blattsalat, tortilla chips, tomate- avocado smash, rote zwiebeln, kidney bohnen, sour cream	

werktags ab 17 h
wochenende & feiertags ab 15 h

EVENING STACKS:

(gegrilltes bauernbrot,
üppig belegt, schicht für
schicht)

- „avocadostack“ 11,-
avocado smash,
pochiertes bio-ei,
getrocknete & frische
tomaten, blattsalat in
ahorn-limetten-dressing
- „veganstack“ 11,80
sweet chili räuchertofu,
sesamspinat, avocado smash,
tomate, blattsalat in ahorn-
limetten-dressing
- „salmonstack“ 13,-
räucherlachs,
wakame-gurkensalat,
pochiertes bio-ei, avocado
smash, tomate, blattsalat in
ahorn-limetten-dressing
- „pulled pork stack“ 13,-
organic bbq pulled pork
(bioland-qualität, niedrig
gegart), karamellisierte
zwiebeln, rotweinemarmelade,
tomate, blattsalat in ahorn-
limetten-dressing

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 19,80

mit kräuterbutter, jus &
rosmarinkartoffeln, salat

ORGANIC BURGER:

(ca. 180 gr bio-rind aus
niedersachsen [bioland]
dazu rosmarinkartoffeln)

„the real black forest“ 12,90

smokey bacon-jam, champignon-
zwiebel-creme, kräuter-
croutons, tomate, blattsalat
mit ahorn-limetten-dressing

„the alabama old style“ 12,90

rotweinemarmelade,
karamellisierte zwiebeln,
gerösteter parmaschinken,
fetakäse, friséesalat &
dijonsenf-vinaigrette

AUSSERDEM:

„bbq pulled pork burger“ 13,50

organic pulled pork
(bioland, niedrig gegart),
cheddar, karamellisierte
zwiebeln, marinierte karotten &
zucchini noodles, dazu
rosmarinkartoffeln

„the vegan alabama old style burger“ 12,90

mariniertes seitan, rotwein-
marmelade, karamellisierte
zwiebeln, gurke, tomate,
friséesalat & dijonsenf-
vinaigrette, dazu
rosmarinkartoffeln

werktags ab 17 h
wochenende & feiertags ab 15 h

PIZZA:

(mit cremigem mozzarella
und fruchtiger tomatensugo)

„mager“ basilikum	8,40	„babe“ gegrillte aubergine, rosmarin-ricotta, kirschtomaten, waldhonig, rucola	11,20
„wurstig“ scharfe italienische salami	9,50	„ricola“ getrockneter italienischer landschinken, kirschtomaten, rosmarin-ricotta, rucola	11,50
„fischig“ thuna, rote zwiebeln	9,90	„zickig“ ziegenkäse, karamellisierter apfel, kirschtomaten, geröstete kürbiskerne, balsamicocreme	11,60
„saufischig“ sardellen, kapern	9,50	„auberge“ gegrillte aubergine, ziegenfrischkäse, kirschtomaten, knoblauchöl	11,60
„klassisch“ gekochter schinken, champignons, milde peperoni	10,40	„harry vegan“ gegrillte aubergine, kirschtomaten, karamellierte zwiebeln, rucola (kein käse)	10,80
„chefig“ scharfe italienische salami, taleggiokäse	11,20		
„parmaig“ getrockneter italienischer landschinken, rucola, parmesan	11,60		

DESSERT:

halbflüssiges schokoküchlein mit vanilleeis & pflaumenkompott	6,50
new york cheesecake mit blaubeerragout	5,50