



Vorspeisen, Suppen und knackige Salate

Bruschetta 3, 4, 8

4 Baguettescheiben an Rucola mit gewürfelten Tomaten und Parmesan € 5,50

Scampis 1, 3, 4

in Olivenöl gebraten mit ofenfrischem Baguette und Knoblauch- oder Hummer-Dip; 6 Stück € 9,50

Salat von gebackenem Fetakäse 1, 3, 4

mit Rucola, marinierten Mango-Äpfeln, schwarzem Sesam und Brotchips € 11,50

Tomatencremesuppe 3

mit Basilikum-Sahne € 5,50

Curry-Kokos-Ingwersuppe 1, 3, 4

mit gebratener Riesengarnele € 6,50

Kleiner gemischter Salat € 5,20

Großer gemischter Salat € 6,50

Caesar Salad 3, 4, 8

knackiger Römersalat mit Croutons und Parmesan € 7,50

Pimp your Salad

Jeden unserer Salate können Sie verfeinern mit:

gebratener Riesengarnele pro Stück	€ 2,00	100g hausgebeiztem Lachs mit Senfdillsöße 15	€ 3,50
100g gebratener Putenbrust	€ 3,50	Tandoori-Turkey-Spieß 1	€ 1,50
100g gebratenen Steakstreifen	€ 4,50	pro Stück	€ 1,50
Smoked Chicken-Drumstick pro Stück	€ 1,50	frischem Obst	€ 1,00

Zu allen Salaten servieren wir ein Knoblauchröstbrot 1, 3, 4 und wahlweise: Caesar-Dressing, Curry-Dressing 1, 3, 4, Himbeer-Balsamico-Dressing, French-Dressing, American-Dressing 1, 3, 4

Herzhaftes vom Grill

Rib-Eye-Steak 250g

leicht marmoriertes, zartes Stück aus der Hochrippe mit einem kleinen Fettauge € 15,50

Hüftsteak 250g

aus der Rinderhüfte, fettfrei, zartsaftig und herzhaft im Geschmack € 14,50

Rumpsteak 200g

kräftig und zart mit einem kleinen Fettrand für den saftigen Geschmack € 15,50

Zwei Putensteaks 220g

fettarm und lecker € 9,50

Schweinerückensteak 250g

zart und saftig € 9,50

Steakteller Spark's 300g

drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute € 14,50

Zu allen Steakgerichten reichen wir ein Knoblauchröstbrot 1, 3, 4 und Kräuterbutter. Wählen Sie weitere Beilagen und Dips nach Ihren Wünschen aus.



Ribs, smoked and pulled meat

Spare Ribs 600g 1, 2, 3, 4, 5, 8, 11	€ 10,90
Smoked Chicken Drumsticks 7 knusprige Hühneroberkeulen aus dem Buchenrauch	€ 8,90
Pulled Pork 200g Schweinenacken bis zu 15 Stunden gegart	€ 8,90
Pulled Turkey 200g Putenbrust bis zu 12 Stunden gegart	€ 10,90
Pulled Beef 200g Rindernacken bis zu 36 Stunden gegart	€ 13,90

Zu allen Gerichten reichen wir ein Knoblauchröstbrot 1, 3, 4 und Cole Slaw.
Wählen Sie weitere Beilagen und Dips nach Ihren Wünschen aus.

Pulled Meat zeichnet sich durch die „low and slow“-Methode aus. Hierbei wird das marinierte Fleisch bei niedriger Temperatur mehrere Stunden gegart und anschließend in kleine Stücke gezupft. Gewürze und Aromen verteilen sich so über das gesamte Fleisch.

Burgerkollektion

Spark´s Burger 220g 1, 3, 4, 5 im Sesambrötchen zum selber zusammenbauen, mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Salat und 3 Dips zur Wahl	€ 7,90
Basti´s Beef Burger 180g 1, 3, 4, 5 nach Rezept unseres Küchenchefs, mit Burgersoße nach Spezialrezept, Blattsalate, gebratenen Tomatenscheiben, mariniertem Gurkenhaschee und knusprigen kandierten Zwiebeln	€ 7,90
Veggie-Burger Gemüsebratling mit Burgersoße nach Spezialrezept, Blattsalate, gebratene Tomatenscheiben, mariniertem Gurkenhaschee und knusprig kandierten Zwiebeln	€ 7,90
Pulled Pork-Burger mit Blattsalat und Cole Slaw	€ 8,90
Pulled Turkey-Burger mit Blattsalat und Cole Slaw	€ 10,90
Pulled Beef-Burger mit Blattsalat und Cole Slaw	€ 12,90

Bitte wählen Sie Ihr Brötchen: Vollkorn- oder Sauerteig.
Wählen Sie weitere Beilagen und Dips nach Ihren Wünschen aus.

Pimp your Burger

Jeden unserer Burger können Sie verfeinern mit:

Käse 8	€ 0,50	Spiegelei	€ 0,50
irischem Cheddar 8	€ 0,75	gebratener Riesengarnele	€ 2,00
Parmesan 8	€ 0,75	doppelt Fleisch	€ 4,50
Ziegenkäse 8	€ 4,50	kandierten Zwiebeln	€ 0,50
Bacon	€ 1,20		



Spark's Klassiker

Spark's Currywurst 1, 2, 3, 4, 5, 11, 15 mit Pommes Frites und Salatbeilage	€ 7,00
Currywurst „klassik“ 1, 2, 3, 4, 5, 11, 15 mit Pommes Frites und Salatbeilage	€ 7,00
Bauernfrühstück 2, 3, 11, 15 Bratkartoffeln in Eihülle gebacken, mit Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke	€ 9,00
Spark's Schnitzelteller 2, 3, 11, 15 mit knusprigen Bratkartoffeln und zweierlei Krautsalat	€ 12,50
Spark's „Cordon bleu“ 2, 3, 4, 11, 15 vom Jungschweinerücken mit Pommes Frites und zweierlei Krautsalat	€ 13,50
Roastbeef 1, 2, 3, 11 mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	€ 14,50
Club-Sandwich Spark's 1, 2, 3, 4 geröstete Toasts mit Putenbrust vom Grill, Salat, Tomaten, Gurken und Ei; dazu reichen wir Kartoffelchips	€ 11,50
Ofenkartoffel	
... mit Salatbeilage und Sour Cream 3, 8	€ 5,50
... mit gebratenen Champignons und Bacon 2, 3, 4, 5, 8, 15	€ 8,50
... mit gebratenen Putenbruststreifen, Brokkoli und gerösteten Erdnüssen 3, 8	€ 11,50
... mit Graved Lachsstreifen, Blattspinat und Cherrytomaten 3, 8	€ 10,50

Wählen Sie hier Ihre Beilagen und Dips zu Ihren Fleisch- oder Burgergerichten

Beilagen

Knoblauchröstbrot 1, 3, 4	€ 2,20	Baked Potato mit Sour Cream	€ 3,50
Pommes Frites 1, 3, 4	€ 2,00	Cole Slaw 2, 3, 8	€ 3,50
Potato Wedges 1, 3, 4	€ 2,50	Beilagensalat	€ 3,50
Potato Dippers 1, 3, 4	€ 2,50	zweierlei Krautsalat	€ 2,50
Bechamel Potatos 8	€ 2,50	buntes Pfannengemüse	€ 3,00
Bratkartoffeln 11, 15	€ 3,00	Champignons und	
Sweet Potato Fries	€ 3,50	Zwiebelgemüse	€ 3,00

Dips

BBQ 1, 2, 3, 4		Remouladensoße	
Knoblauch		Sour Cream 3, 8	
Cocktail		Cheddar Cheese 3, 8	
Basti's Burger-Soße		Salsa 1, 2, 3	je € 1,00



Pasta

Spaghetti „Pesto Genovese“ 8 mit Basilikumpesto, Parmesan und Cherrytomaten	€ 8,50
Tagliatelle and Beef 8 mit sautierten Rindfleischstreifen, Champignons und Cherrytomaten in Kräuterrahm mit Rucola und Parmesan	€ 11,50
Tagliatelle and Turkey mit gebratenen Putenstreifen, Paprika und roten Zwiebeln in Weißweinsauce	€ 10,90
Spaghetti „Carbonara“ mit Kochschinken, Sahne, Ei und Parmesan	€ 8,50

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Frites 1, 3, 4	€ 3,00
Kleines Putensteak mit Pommes Frites 1, 3, 4	€ 5,70
Kleine Currywurst mit Pommes Frites 1, 2, 3, 4, 5	€ 4,70
Kids Burger mit Pommes Frites	€ 5,10
Kids Cheeseburger mit Pommes Frites	€ 5,60
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße	€ 4,70
Spaghetti mit Tomatensoße	€ 4,50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites 1, 3, 4	€ 5,20
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 1, 3, 4	€ 5,70

Auf Wunsch erhalten Sie gerne Ketchup und Mayonnaise.

Nachspeisen

Gemischtes Eis 1, 4 Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis	€ 3,90
Lauwarmer Schokoladenkuchen 1 auf Gewürzkirschen und Vanilleeis	€ 6,50
Ofenfrischer Apfelstrudel 1 mit Vanilleeis oder Vanillesauce	€ 5,50
Crème brûlée mit frischen Früchten	€ 5,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13. gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden), 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Bei Bedarf händigen wir Ihnen gerne unsere Allergen-Karte aus.



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,20
Magnus Imperial „feinperlig“/„still“	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 4,70
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker ¹	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 3,80
Bluna (Orange, Zitrone, Mix)	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ^{1, 3}	0,2 l	€ 2,90
Lemon Squash	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,20

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,20
Orangensaft	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,20
frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 5,50
Johannisbeernektar, Kirschnektar, Bananennektar, Rhabarbersaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 3,00
„KiBa“	0,4 l	€ 5,00
	0,2 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 5,00
Saftschorle	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,20
Becher Kaffee	€ 2,90
Kännchen Kaffee	€ 3,70
Tasse Café Creme	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Espresso doppelt	€ 3,90
Cappuccino mit Sahne oder Milch	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,40
Heiße Schokolade	€ 2,80
Glas Schwarzer Tee (Assam, Earl Grey)	
Grüner Tee, Früchtetee, Roiboos Vanilla u.a.	€ 2,00
Kännchen Tee	€ 3,50

Biere

Krombacher Pils	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,90
Krombacher dunkel	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,00
Krombacher Hefeweizen hell	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,00
Alsterwasser	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,90
Hefeweizen mit Bananensaft	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50

Flaschenbiere

Krombacher Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 4,00
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Jever Pils	0,33 l	€ 3,50
Salitos Tequila ³	0,33 l	€ 3,80
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Vitamalz alkoholfrei ¹	0,33 l	€ 2,70

Cocktails

Sex on the Beach	€ 9,00
Caipirinha	€ 7,50
Pina Colada	€ 7,50
Long Island Iced Tea	€ 11,00

Sekt, Prosecco, Champagner

Sekt, trocken	0,1 l	€ 2,80
	0,75 l	€ 18,50
Sekt auf Eis	0,2 l	€ 3,80
Prosecco, trocken	0,1 l	€ 3,50
Champagner Moët Chandon	0,75 l	€ 110,00

Weißweine

Weißweinschorle	0,2 l	€ 3,80
Pinot Grigio	0,2 l	€ 4,20
trocken, leicht, dezente frische Früchte, Citrusaromen		
Riesling	0,2 l	€ 4,20
trocken, frisch, zarte Mineralität		
Chardonnay	0,2 l	€ 4,20
trocken, leicht, dezente frische Citrusfruchtaromen		

Rotweine

Tempranillo	0,2 l	€ 4,40
trocken, edle Frucht, gehaltvoll		
Cabernet Sauvignon	0,2 l	€ 4,40
trocken, feine Würze, kraftvoll, Aromen von Brombeeren und dunklen Früchten		
Merlot	0,2 l	€ 4,40
trocken, feinfruchtig, dezente Beerendaromen		

Roséwein

Weißherbst halbtrocken, feinfruchtig, mild, elegant	0,2 l	€ 4,10
---	-------	--------

Spirituosen

Genever 20 %	2 cl	€ 2,40
Genever mit Sahne 20 %	2 cl	€ 2,70
Helbing Hamburger Kümmel 35 %	2 cl	€ 2,60
Ouzo „12“ 38 %	2 cl	€ 2,70
Tequila silver Sierra 38 %	2 cl	€ 3,00
Jägermeister 35 %	2 cl	€ 3,00
Baileys ¹ 17 %	2 cl	€ 3,00
Sambucca Molinari 40 %	2 cl	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit 40 %	2 cl	€ 3,20
Grappa 38 %	2 cl	€ 3,30
Asbach Uralt 38 %	2 cl	€ 2,90
Ramazotti 30 %	2 cl	€ 2,80
Oldesloer Korn 32 %	2 cl	€ 2,20
Hansen Rum 40 %	2 cl	€ 2,50
Bacardi ¹ 37,5 %	2 cl	€ 3,00
Wodka Moskovskaya 40 %	2 cl	€ 2,80
Ballantines 40 %	2 cl	€ 3,20
Jim Beam 40 %	2 cl	€ 3,20
Gordons Dry Gin 37,5 %	2 cl	€ 3,00
Pernod 40 %	2 cl	€ 3,00
Southern Comfort 35 %	2 cl	€ 3,50
Campari ¹ 25 %	4 cl	€ 3,80
Alle Longdrinks mit 4cl Alkohol		€ 7,50

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	€ 5,50
Virgin Colada	€ 6,50

