



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	€ 5,50
Großer gemischter Salat	€ 7,00
Caesar Salad 3, 4, 8 knackiger Römersalat mit Croutons und Parmesan	€ 8,50

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	frischem Obst	€ 1,00
100g gebratenen Steakstreifen	€ 4,50		

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

Herzhaftes vom Grill

Rib-Eye-Steak 250g leicht marmoriertes, zartes Stück aus der Hochrippe mit einem kleinen Fettauge	€ 16,50
Hüftsteak 250g aus der Rinderhüfte, fettfrei, zartsaftig und herzhaft im Geschmack	€ 15,50
Rumpsteak 200g kräftig und zart mit einem kleinen Fettrand für den saftigen Geschmack	€ 16,50
Zwei Putensteaks 220g fettarm und lecker	€ 10,50
Schweinerückensteak 250g zart und saftig	€ 10,50
Steakteller Spark's 300g drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute	€ 15,50

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

Pulled Pork 200g
Schweinenacken bis zu 15 Stunden gegart € 8,90

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 € 8,90

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 € 8,90

Veggie-Burger € 8,90
Gemüsebratling mit Burgersoße nach Spezialrezept, Blattsalate,
gebratene Tomatenscheiben, mariniertem Gurkenhaschee und
knusprig kandierten Zwiebeln

Pulled Pork-Burger € 8,90
mit Blattsalat und Cole Slaw

Pulled Beef-Burger € 12,90
mit Blattsalat und Cole Slaw

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:

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



Spark's Klassiker

Spark's Currywurst 1, 2, 3, 4, 5, 11, 15 mit Pommes Frites und Salatbeilage	€ 7,50
Currywurst „klassik“ 1, 2, 3, 4, 5, 11, 15 mit Pommes Frites und Salatbeilage	€ 7,50
Bauernfrühstück 2, 3, 11, 15 Bratkartoffeln in Eihülle gebacken, mit Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke	€ 9,50
Spark's Schnitzelteller 2, 3, 11, 15 mit knusprigen Bratkartoffeln und zweierlei Krautsalat	€ 13,50
Spark's „Cordon bleu“ 2, 3, 4, 11, 15 vom Jungschweinerücken mit Pommes Frites und zweierlei Krautsalat	€ 14,50
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	€ 12,50
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
Bratkartoffeln 11, 15	€ 3,00	buntes Pfannengemüse	€ 3,00
Sweet Potato Fries	€ 3,50	Champignons und 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
Spaghetti „Carbonara“ mit Kochschinken, Sahne, Ei und Parmesan	€ 8,50

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Frites 1, 3, 4	€ 3,20
Kleines Putensteak mit Pommes Frites 1, 3, 4	€ 5,90
Kleine Currywurst mit Pommes Frites 1, 2, 3, 4, 5	€ 4,90
Kids Burger mit Pommes Frites	€ 5,50
Kids Cheeseburger mit Pommes Frites	€ 5,90
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße	€ 4,90
Spaghetti mit Tomatensoße	€ 4,50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites 1, 3, 4	€ 5,50
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 Vanillesoße	€ 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 „KiBa“	0,2 l	€ 3,00
	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	€ 2,30
Becher Kaffee	€ 3,00
Tasse Café Creme	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Espresso doppelt	€ 3,90
Cappuccino mit Sahne oder Milch	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,40
Heiße Schokolade	€ 3,00
Glas Schwarzer Tee (Assam, Earl Grey)	
Grüner Tee, Früchtetee,	
Roiboos Vanilla u.a.	€ 2,20
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
Aperol Spritz	€ 5,50

Sekt, Prosecco, Champagner

Sekt, trocken	0,1 l	€ 3,20
	0,75 l	€ 18,50
Sekt auf Eis	0,2 l	€ 3,80
Prosecco, trocken	0,1 l	€ 3,70
Hugo	0,1 l	€ 3,50
Champagner Moët Chandon	0,75 l	€ 110,00

Weißweine

Weißweinschorle	0,2 l	€ 4,20
Pinot Grigio	0,2 l	€ 4,50
trocken, leicht, dezente frische Früchte, Citrusaromen		
Riesling	0,2 l	€ 4,50
trocken, frisch, zarte Mineralität		
Chardonnay	0,2 l	€ 4,50
trocken, leicht, dezente frische Citrusfruchtaromen		

Rotweine

Tempranillo	0,2 l	€ 4,80
trocken, edle Frucht, gehaltvoll		
Cabernet Sauvignon	0,2 l	€ 4,80
trocken, feine Würze, kraftvoll, Aromen von Brombeeren und dunklen Früchten		
Merlot	0,2 l	€ 4,80
trocken, feinfruchtig, dezente Beerenaromen		

Roséwein

Weißherbst halbtrocken, feinfruchtig, mild, elegant	0,2 l	€ 4,50
---	-------	--------

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	€ 3,30
Grappa 38 %	2 cl	€ 3,30
Asbach Uralt 38 %	2 cl	€ 3,00
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	€ 3,00
Ballantines 40 %	2 cl	€ 3,50
Jack Daniels 40 %	2 cl	€ 3,50
Jim Beam 40 %	2 cl	€ 3,50
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

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	€ 5,50
Virgin Colada	€ 6,50

