ÖKONOMIE
IM NRV

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag geschlossen
Mittwoch - Sonntag: 12:00 - 24:00

KÜCHENZEITEN

Snackkarte: 12:00 - 17:00
Clubkarte: 15:00 - 22:00 / Roastbeef-Schnitzel-Burger-Currywurst 12-22:00
Abendkarte: 17:00 - 22:00
Seglerkarte, Stullen, Hausgemachte Kuchen, 12:00 – 22:00
Pizza: 15:00 - 22:00
NRV Lunch: Mittwoch 12:00 - 15:00

Krosses Freiland Grillhähnchen Sonntag 12:00 - sie alle verkauft sind vom Hof Bimöhlen. Honig-Zitronengras-Limette mariniert, kleiner Salat, Joghurt-Zitronendressing, Pommes, hausgemachtes Ketchup: 15,50

NRV Lunch am Mittwoch

02.06.21
12:00 - 15:00 Uhr (gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen)

WILDSCHWEINKOTELETT | KRÄUTERMARINADE
SAUTIERTE PILZTE | CREMIGE POLENTA 18,00

CREME BRULEE
ODER
EIS NACH TAGESANGEBOT
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
oder
TARTE TATIN | VANILLEEIS 5,50

LUNCH MENÜ, 2 Gänge 21,00

KONTAKT & RESERVIERUNGEN

040 55 77 99 52 80 oder kontakt@oekonomie-nrv.com

SNACKS & SEGLER & SALATE & STULLEN

Snacks 12:00 - 17:00 Uhr

QUINOASALAT | Kokos Meerrettichdressing | gegrillter Lachs 8,50

SUPPENBOWL DES TAGES Tagespreis

TRAMEZZINI
- gekochter Schinken/Käse 4,50
- Tomatenpesto/Käse 3,50

Segler 12:00-22:00 Uhr

PORTION OLIVEN 4,00

POMMES FRITES mit Mayo und Ketchup 4,00

HAUSGEMACHTES GRANOLA, Joghurt, Früchte 7,50

FRIKADELLE mit Brot 3,00
+ mediterranem Kartoffelsalat 5,50

Salate 12:00 - 22:00 Uhr

SAISONALE BLATTSALATE 9,50
Kürbiskerne, Tomaten, Vinaigrette
+ gegrillte Hähnchenbrust oder gratiniertem Ziegenkäse 13,00

CAESAR SALAD - CESARE CARDINI STYLE 9,50

CAESAR SALAD - BROOKLYN STYLE 15,50
Hähnchenbruststreifen | Avocado | gekochtes Ei

Stullen 12:00 - 22:00 Uhr

Gaues Oxbrot

ZIEGENKÄSE Apfel | Honig | Rosmarin 10,50

AVOCADO Feta | Sommersalat | Tomatenpesto 10,50

Weitere Speisen erfahren Sie auf unserer Tafel oder von unserem Service
12:00 - 17:00 SELF SERVICE

PIZZA

15:00 - 22:00 Uhr

*MARGHERITA Tomatensugo, Basilikum, Fior di Latte 9,00

NAPOLI Tomatensugo, Sardellenfilets, Kapernäpfel, Taggiasca-Oliven 11,00

PROSCIUTTO COTTO Tomatensugo, Gekochter Schinken Portobello Champignon, Fior di Latte 12,50

*BURRATA Tomatensugo, Burrata, Basilikum, Rucola 11,50

SAN DANIELE Tomatensugo, luftgetrockneter Schinken, Rucola, Parmesansplitter 13,50

MILANO Tomatensugo, Mailänder Salami, Fior di Latte, Basilikum 10,00

Pizza der Woche

PIZZA SPARGEL
Bärlauchpesto | Hausgeräucherter Rehschinken
- Ansitzjagd Lauenburg - 15,00

PIZZA CHILI GARNELE
Tomatensugo | Salsa Verde | Mozzarella | Paprika 14,50

CLUBKARTE

15:00 - 22:00 Uhr / 12 - 22:00 Uhr *****

*****WIENER SCHNITZEL VOM KALB Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites	1/2	21,50 12,50
*****HOLSTEINER ROASTBEEF Röstkartoffeln-Speck-Zwiebeln | hausgemachte Remoulade | Salat		17,00
RINDERTATAR kurzgebraten oder roh mariniert krosses Brot | Schalotten - Vinaigrette	90 gramm 160 gramm	11,80 19,50
******NRV BURGER 100% Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, Pommes + Speck und / oder geröstete Zwiebeln	je	12,00 0,50
HAMBURGER PANNFISCH DREIERLEI FILET direkt vom Hamburger Fischmarkt Röstkartoffeln-Speck-Zwiebeln | Senfsauce | Salat		18,50
******BEYOND MEAT BURGER Avocado | Pommes		16,50
******SALZBRENNER CURRYWURST hausgemachte Currysauce | Pommes		6,50
STEAK FRITES - RIB EYE 350GR Rosmarin-Parmesan Pommes Frites | Sauce Bernaise		26,50
******Brathering „klassisch“ Hamburger Fischräucherrei Nottorf Kartoffel-Gurkensalat | Rote Zwiebeln		15,50

Weitere Speisen erfahren Sie auf unserer Tafel oder von unserem Service
12:00 - 17:00 SELF SERVICE

ABENDKARTE

17:00 - 22:00 Uhr

LIEBE GÄSTE,

aufgrund der fehlenden Innenplätze verzichten wir bis auf weiteres auf die Abendkarte.
Statt dessen kommt die Öffnung gerade noch rechtzeitig um den Spargel zu genießen.
Ein Spargelmenü und unsere Spargelkarte verkürzt die Zeit bis zur Wiedereröffnung der Innenplätze und damit der ersten Abendkarte in diesem Jahr.
Bestellen Sie auch sehr gern einzelne Gänge aus dem Menü.
Wir wünschen Ihnen Guten Appetit

SPARGELMENÜ

Vorspeise
Spargel Carpaccio | grüne Spargel Panna Cotta | Blaubeer Vinaigrette | Ziegenkäse 9,50

Suppe
Spargel Capuccino | Petersilien - Nuss Pesto | gegrillter Spargel 8,50

Hauptgang
Duroc Kotelett | Rhabarber Marinade | gebratener Spargel Morchelbutter | neue Kartoffeln | Parmesancrumble 32,00

Dessert
Spargel Wodka Eis | Erdbeer-Rhabarber Salat | Schokoladenchips 8,00

4- Gang Menü 45,00

Spargelkarte

Portion Spargel (300 G)
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
neue Kartoffeln 16,50

Dazu wahlweise

Holsteiner Katenschinken	+6,50
Rehschinken - Ansitzjagd Lauenburg -	+6,50
Filet vom Lengfisch oder Steinbeißer	+8,00
Kleines Wiener Schnitzel	+8,50
Sirloin Steak (180 g)	+16,00

Extras

Sauce Béarnaise	+3,50
Sauce Hollandaise	+3,50
Zerlassene Butter	+2,50

Unseren Spargel beziehen wir vom Hof Werner in Deinste.

SÜSS

12:00 - 22:00

Dessert

CREME BRÛLÉE	7,00
EIS nach Tagesangebot	2,80
Hausgemachtes GRANOLA, griechischer Joghurt | Kreta Honig | frische Früchte	7,50
Teatime LEMONGRAS CREAM CHEESE Sommerbeeren | Lemongras-ginger tea	9,00

Kuchen

TARTE TATIN | VANILLEEIS	7,00
KÄSEKUCHEN	4,00
TAMARIND-SCHOKOTARTE | ERDBEEREN	6,50
BLUEBERRY CHEESECAKE	5,50
BLECHKUCHEN Obst der Saison	3,50
SAHNE	0,50
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADE	
weiß	4,50
dunkel	4,00

WEISSWEIN | ROSÉ

Weisswein

	0,2 L	0,75 L
EASY:		
fruchtig | leicht | säurearm		
Kiefer Weissburgunder | Baden		25,50
Klumpp Auxerrois | Baden		26,00
Gröhl Gr. Burgunder | Rheinhessen	7,50	25,50
Cantina de Gregorio | Rahana | Inzolia | Sizilien	7,50	24,50
spritzig | frisch		
Pulverjunge Gröhl | Rheinhessen	6,80	23,50
Enk Riesling | Nahe	5,80	
Oliver Zeter Sauvignon blanc | Pfalz	5,80	
KÖRPERREICH:		
mineralisch | würzig		
Künstler Riesling | Rheingau		25,00
Van Volxem Saar Riesling | Mosel		30,00
Gröhl Riesling - Sackträger Alte Reben | Rheinhessen		27,00
Dolle Gr. Veltliner Ried Gaisberg | Steiermark		27,00
Cantina de Gregorio | Dragonera | Grillo | Sizilien		28,50
fruchtig | aromatisch		
Knipser Chardonnay & Weissburgunder | Pfalz		29,00
Ca dai Lupi Falanghina | Kampanien		23,00
Ca dei Frati Lugana-Trebbiano | Veneto		30,00
Janus Sauvignon blanc | Pfalz		23,00
Mâcon Uchizy Chardonnay | Burgund		23,00
KRÄFTIG:		
aromatisch | schwer		
Château Saint Estève Viognier | Rhône		30,50
Albert Bichot Poully-Fuissé | Burgund		49,00

Rosé

Gröhl Sinnes Rausch | Rheinhessen		23,00
Opale Provence		23,00
Rosa dei Frati Veneto	6,80	30,00
Studio by Miraval	6,80	27,00
Château d'Esclans Rock Angel | Provence		56,50

ROTWEIN | PERLWEIN

Rotwein

	0,2 L	0,75 L
EASY:		
fruchtig | mild		
Confini Chianti DOCG Sangiovese | Toskana	6,00	21,50
fruchtig | kräftig		
Muriel Tempranillo | Rioja crianza	6,80	23,00
Gröhl Spätburgunder-Dahlheim | Rheinhessen		28,50
Waßmer Pinot Noir & Syrah | Baden	8,00	29,00
GEHALTVOLL:		
aromatisch | würzig		
Château Pierrail Cab. Sav. / Merlot | Bordeaux		33,50
Oliver Zeter Spätburgunder | Pfalz		48,00
Antinori Villa Antinori Chianti Classico DOCG | Toskana		49,00
Torre d'Orti Corvina-Rondinella | Veneto		29,50
Saint Cosme Syrah | Rhône		24,00
Cantina de Gregorio | Dragonera | Nero d'Avola & Merlot | Sizilien		28,50
KÖRPERREICH:		
wuchtig | saftig		
Tenuta Biserno Insoglio | Toskana		55,50
Kaapzicht Shiraz | Stellenbosch		43,50
The Chocolate Block Südafrika		67,00
Terre di Campo Sasso Primitivo | Salento/Apulien		43,00
Cantina de Gregorio | Harris | Nero d'Avola | Sizilien	7,50	24,50
aromatisch | komplex		
Il Poggione Brunello di Montalcino | Toskana		75,00

Schaumwein

Cantina de Gregorio | La Stranizze brut | Grillo | Sizilien	29,50
Gröhl Winzersekt-Riesling | Rheinhessen	27,50
Bouvet Ladubay Cremant rosé Tresor | Loire	45,50
Drappier Brut Réserve | Champagne	65,50
Ruinart blanc | Champagne	95,00
Ruinart rosé | Champagne	120,00

APERITIF

Unsere Empfehlungen:Hausgemachte Limonaden & Drips aus erlesenen Spirituosen, Kräutern und Obstsorten finden Sie auf unserer Tafel

Aperitif

			0,2 L
Weinschorle			5,50
Eimer Pulverjunge | Limette | Soda			a. E. 6,00
Sekt	0,1 L	5,00	a. E. 7,00
Cremant Rosé Bouvet Ladubay | Cremant De Loire	0,1 L	7,00	a. E. 9,00
Fino Sherry Don Zoilo		5 cL	4,50
Hugo Prosecco | Soda | Holunder | Minze | Limette		5 cL	7,00
Pampelle Prosecco |Ruby Apero | Pampelmuse		5 cL	8,00
Andalö Sprizz Andalö | Sekt | Soda | Orange		5 cl	8,00
Aperol Spritz Prosecco| Aperol | Orange		5 cL	8,00
Lillet Vive Lillet Blanc | Tonic | Orange		5 cL	8,00

BIER | ALKOHOLFREI

Bier

vom Fass:

Holsten	0,3 L / 0,4 L	3,50 / 4,50
Alsterwasser	0,3 L / 0,4 L	3,30 / 4,30
Augustiner Edelstoff	0,3 L / 0,5 L	3,70 / 5,70
Budweiser	0,3 L / 0,4 L	3,50 / 4,50
Brooklyn Lager	0,25 L	4,30
Angelo Pale Ale	0,25 L	3,50

aus der Flasche:

Becks	0,33 L	3,80
Becks Alkoholfrei	0,33 L	3,80
Kehrwieder Brauerei | IPA Alkoholfrei	0,33 L	4,50
Tegernseer Hell	0,5 L	4,80
König Ludwig Weissbier	0,5 L	4,80
Erdinger Alkoholfrei	0,5 L	4,80

Alkoholfrei

Hausgemachte Limonade	saisonal auf der Tafel	0,4 L	5,50
Viva Con Aqua	Laut | Leise	0,33 L / 0,75 L	3,00 / 6,80
Tafelwasser	prickelnd | still	1 L	4,80
Säfte Bio	Apfel trüb* | Rhabarber* | Orange* | Cranberry | Maracuja (* Lütauer Biosüßmosterei)	0,2 L	3,20
Bio Apfelschorle trüb		0,3 L / 0,5 L	3,00/ 4,50
andere Saftschorlen		0,3 L / 0,5 L	3,10 / 5,00
Spezi Ravilla		0,33 L	3,20
MAMA Bio Limo	Zitrone | Orange | Mango | Passion	0,33 L	3,50
Fentimans	Connoisseurs Tonic | Pink Grapefruit Tonic	0,125 L	3,80
	Ginger Ale | Lemon | Cherry Coke | Tropical Soda | Ginger Beer	0,275 L	4,80
Coca Cola	Coca Cola | Coca Cola Zero	0,20 L	2,90
Seitcha Matcha	Yuzu, Ingwer, Minze | Bio	0,33 L	3,60
Schnick Schmack	Traubenschorle weiss oder Rose	0,33 L	3,60

LONGDRINKS | SPIRITUOSEN

Longdrinks

Port-O-Tonic	7,50
Vodka Lemon | Tonic	8,00
Campari Orangensaft | Maracujasaft | Soda	8,00
Tanqueray Tonic	8,50
Cuba Libre Pampero Rum, Limette, Cola	9,00
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke	9,00
Gin Mare Pink Grapefruit Tonic	10,00
Tropical Soda Lamb's Navy Rum, Ananas	10,00

Alle weiteren Longdrinks bitte aus Spirituosen & Filler zusammenstellen

Spirituosen

GIN

Tanqueray	4 cL	5,50
Tanqueray No. Ten	4 cL	7,00
Dodd's	4 cL	8,00
Gin Sul	4 cL	8,50
Gin Mare	4 cL	8,00
Hendrick's	4 cL	8,50
Monckey 47	4 cL	8,50
Woodland NRV Navy Strength	4 cL	9,50
Brokers	4 cL	6,00
Studer Old Tom	4 cL	7,50

Viele weitere wechselnde Gin Sorten an der Bar

VODKA

Absolut	4 cL	4,50
Bazic	4 cL	4,50
Bazic Fassgelagert	4 cL	12,00

SPIRITUOSEN

WHISKEY

Bulleit 96 Rye	4 cL	6,10
Elijah Craig Bourbon	4 cL	6,10
Ballentines Blended Malt Whiskey	4 cL	5,50
Talisker Malt 10 Jahre | Islay Single Malt Whiskey	4 cL	8,40
Lagavulin 16 Jahre | Single Malt Scotch Whiskey	4 cL	12,50

TEQUILA

1800 Jose Cuervo Silver	4 cL	4,50
Agavita Anejo	4 cL	6,50

KLARER

Linie Aquavit	2 cL	3,50
Helbing Kümmel	2 cL	3,00

RUM

Pampero Especial 3 Jahre Venezuela	4 cL	4,40
Dos Madeiras Triple Aged Rum	4 cL	8,50
Ron Zacapa 23 Jahre Guatemala	4 cL	12,50

OBSTBRAND

Williams Christ Scheibel	2 cL	5,00
Himbeergeist	2 cL	8,00
Marillenbrand	2 cL	8,50
Obstler Schladerer	2 cL	4,50
Haselnuss Edles Fass Scheibel	2 cL	9,50

SPIRITUOSEN

COGNAC | BRANDY | ARMAGNAC

Cardinal Mendoza	4 cL	5,50
Hine VSOP	4 cL	6,50
Domaine D'aurenson Armagnac 15 Ans	4 cL	12,00

GRAPPA

Sibona La Grappa Piemontese Di Chardonnay	2 cL	4,50
Sibona Barolo Invecchiata 5 Anni	2 cL	6,00

WERMUT/PASTIS

Noilly Prat	5 cL	4,50
Lillet Blanc	5 cL	4,50
Pastis 51	5 cL	5,50
Antica Formula	5 cL	6,00

LIKÖR

Campari	4 cL	4,70
Aperol	4 cL	4,70
Averna	4 cL	4,50
Jägermeister	2 cL	3,50
Sambuca Molinari	2 cL	3,50
43er	4 cL	4,40
Pampelle Ruby l'Apéro | Ruby Red Grapefruit-Botanicals	4 cL	5,00

Filler

Fentimans the only full natural and Brewed Lemonade	0,125L	3,80
Connoisseurs Tonic | Pink Grapefruit Tonic |	0,275L	4,80
Ginger Ale | Bitter Lemon | Cherry Coke |		
Tropical Soda | Ginger Beer		

HEISS +

Heissgetränke

KAFFEE NRV Hausröstung 45% Arabica, 55% Robusta

Espresso		2,40
Espresso Macchiato		2,80
Café Crème		3,20
Flat White		3,90
Cappuccino		3,40
Latte Macchiato		3,80
Alles kann auch mit doppeltem Espresso bestellt werden	zzgl .	1,00

CHARITEA Hamburg | Bio | Fair gehandelt

Masala Chai	3,50
African Earl Grey	3,50
African Summer Rooibus | Vanille | Orange	3,50
Mate Boost	3,50
Himalaya pure Green	3,50
Indischer Darjeeling	3,50
English Breakfast Assam Ceylon	3,50
Wildfruit Hagebutte | Apfel | Hibiskus	3,50
Good Night Kamille-Lavendel-Melisse	3,50
Oriental NIghts Zimt | Apfel | Anis | Nelke | Feige | Ingwer	3,50
Frische Minze	3,50

HEISS

Heisse Schokolade mit Sahne	3,80
Heisse Zitrone	3,50
Heisse Zitrone & Ingwer	4,00

Schokolade

Hausgemachte Schokolade	Zartb.dunkel	4,50
mit gerösteten Mandeln. 50 gramm	weiss	4,80
Gesalzene Mandeln	100 gr	3,80