

Wulflamstuben

IHR RESTAURANT AM MARKT

ZWERGENKARTE FÜR DIE LÜTTEN

nur für Zwerge & Lütten – ohne Ausnahme! · for little ones only – no exceptions!

Pommes frites Rot / Weiß <i>French fries with ketchup / mayo</i>	5,20 €
Mamas Traum – Nudeln mit Tomatensauce <i>Mum's dream – pasta with tomato sauce</i>	6,00 €
Kleines Kabeljaufilet mit Honig-Möhren und Kartoffelpüree <i>Small cod fillet with honey carrots and mashed potatoes</i>	7,50 €
Kleines Schnitzel mit Kullererbsen und Pommes <i>Small schnitzel with peas and french fries</i>	7,40 €

SNACKS ZU JEDER TAGESZEIT

Bruschetta mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Pesto und eingelegter Mozzarella <i>Bruschetta with cherry tomatoes, red onions, garlic, pesto and pickled mozzarella</i>	9,50 €
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salat <i>Baked potato with herbal sour cream and salad</i>	9,50 €
Geflügelleber in Sherrysauce <i>Chicken liver in sherry sauce</i>	6,90 €
Gebackener Ziegenkäse Mango-Chutney, Honig-Speckchip <i>Baked goat cheese, mango chutney, honey bacon chip</i>	8,20 €
Chicken Wings mit #BQ-Dip <i>Chicken wings and BBQ dip</i>	9,90 €
Kartoffel-Dippers im Korb mit 2erlei Dip: Sauerrahm und BBQ-Dip <i>Potato dippers in a basket with two dips: sour cream and BBQ</i>	9,50 €
Fish and Chips Seelachsstücke in Backteig, Remoulade und Kartoffel-Dippers <i>Fish and chips, pieces of pollock in batter, remoulade and potato dippers</i>	17,90 €
Matjes-Salat geröstetes Bauernbrot mit Matjes-Apfel-Zwiebelsalat und Fenchel-Orangen-Salat <i>Herring salad, toasted farmhouse bread with herring, apple and onion salad, fennel and orange salad</i>	12,00 €

WAS ZUM LÖFFELN

Cremige Blumenkohlsuppe mit Mango

7,80 €

Creamy cauliflower soup with mango

Fischtopf

7,90 €

mit Ostsee- und Boddenfischen, Gemüse und Kartoffeln

Fish pot with Baltic and Bodden fish, vegetables and potatoes

PASTA

Nudeltaschen

15,90 €

gefüllt mit Ricotta und Basilikum, Champignon, Pak Choi, Birne und Mango-Salsa

Pasta pockets filled with ricotta and basil, mushrooms, pak choi, pear, mango-salsa

wahlweise mit Hähnchenbrust / optional with chicken breast

18,90 €

wahlweise mit Kabeljau / optional with cod

19,90 €

VEGETARISCH & VEGAN

Reis-Bowl mit Minz-Joghurt-Dip

17,90 €

Limetten-Basmatireis, Radieschen, Gurken, Möhren, Frühlingslauch, gerösteter Blumenkohl

Rice bowl with mint yogurt dip, lime-basmati rice, radishes, cucumbers, carrots, spring onions, roasted cauliflower

Gefüllte Paprika

17,90 €

mit Champignonsalat gefüllt, Minz-Joghurt, Perl-Couscous orientalisches mit Datteln, Aprikosen und Mandeln

Stuffed peppers filled with mushroom salad, mint yogurt, pearl couscous oriental style with dates, apricots and almonds

SALATE

Kleiner Salatteller

6,80 €

mit Salaten der Saison, Paprika, Tomaten, Gurken und Balsamico-Vinaigrette

Small salad plate with seasonal salads, bell pepper, tomatoes, cucumber and balsamic vinaigrette

Caesar Salat

19,90 €

Romanasalat, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Croutons, Caesar-Dressing und Hähnchen

Caesar salad, romaine lettuce, red onions, cherry tomatoes, croutons, Caesar dressing and chicken

Großer Salat

Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Balsamico-Vinaigrette

Large salad, seasonal leaf salads, tomatoes, cucumbers, peppers, balsamic vinaigrette

wahlweise gebratene Hähnchenbrust / optional roasted chicken breast

18,90 €

wahlweise gebratener Zander / optional fried pike perch

17,90 €

FISCH

Ofenkartoffel **15,90 €**

mit Kräutersauerrahm, Matjesfilet und Salat

Baked potato with herbal sour cream, matjes fillet and salad

Anglerpfanne **19,90 €**

gebratenes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln und Apfel-Zwiebel-Remoulade

Angler's pan, fried pollock fillet on fried potatoes and apple-onion-remoulade

Gebratenes Schollenfilet **25,00 €**

Senflinsen, mariniertter Mozzarella, Limetten-Basmatireis, Mango-Salsa

Fried fillet of plaice, mustard lentils, marinated mozzarella, lime-basmati rice, mango-salsa

Kabeljau **26,50 €**

orientalischer Perl-Couscous mit Datteln, Aprikosen und Mandeln, Minz-Joghurt, Fenchel-Orangensalat, gebratener Blumenkohl

Cod, oriental pearl couscous with dates, apricots and almonds, mint yogurt, fennel and orange salad, roasted cauliflower

Zander und Ziege **27,50 €**

Erbsenpüree, Ziegenkäse mit Honig-Walnuss-Pesto, Rote-Bete-Salat, gebratene Spätzle

Fried pike perch and goat cheese, pea purée, goat cheese with honey walnut pesto, beetroot salad, fried spaetzle

Dreierlei vom Fisch **29,00 €**

Zander, Kabeljau und Seelachs, gebratene Kohlrabi-Möhren in Basilikumbutter und Bratkartoffeln

Three ways of fish, fried fillets of pike perch, cod and pollock, fried kohlrabi-carrots in basil butter and fried potatoes

FLEISCH

Ofenkartoffel	16,00 €
mit Kräutersauerrahm, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Salat	
<i>Baked potato with herb sour cream, fried chicken breast strips and salad</i>	
Geflügelleber	16,50 €
mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, Kartoffelpüree	
<i>Chicken liver with braised onions and apples, mashed potatoes</i>	
Geschmorte Kohlroulade	18,90 €
mit Schmorsauce und Kartoffelpüree	
<i>Braised cabbage roll with braising sauce and mashed potatoes</i>	
Schnitzelteller	21,00 €
paniertes Schweineschnitzel mit Letschogemüse und Pommes frites	
<i>Schnitzel plate, breaded pork escalope with letscho-vegetables and fried potatoes</i>	
Braten vom Spanferkel	26,00 €
Apfel-Speck-Sauerkraut, Schmorsauce, Semmelknödel	
<i>Roast suckling pig, apple-bacon-sauerkraut, braised sauce, bread dumplings</i>	
Old-Market-Burger	20,00 €
Beef-Patty, Cheddar, Salat, karamellisierte Honig-Zwiebeln, Tomate, Speck-Salsa, Pommes frites	
<i>Old Market burger, beef patty, cheddar, salad, caramelized honey onions, tomato, bacon salsa, french fries</i>	
mit frittierte Süßkartoffel / with sweet potato fries	
21,00 €	
Königsberger Klopse	19,50 €
in Kapernsauce, Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree	
<i>Königsberger meatballs in caper sauce, beetroot salad and mashed potatoes</i>	
BBQ-Griller	27,00 €
marinierte Hähnchenbrust und Schweinenacken, Bratwurst, karamellisierte Honig-Zwiebeln, Champignonsalat, Speck-Kartoffelsalat	
<i>BBQ grill plate, marinated chicken breast and pork neck, fried sausage, caramelized honey onions, mushroom salad, bacon potato salad</i>	
Geschmorte Rinderroulade	25,90 €
Schmorsauce, Rotkohl und Spätzle	
<i>Braised beef roulade, braising sauce, red cabbage and spaetzle</i>	

DESSERT & EIS

Warmer Apfelstrudel 7,20 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Warm apple strudel with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Topfenknödel mit Zwetschgen 7,90 €

leckerer Topfenteig mit einer fruchtigen Zwetschgenfüllung und Vanillesauce

Quark dumplings with plums, quark dough with a fruity plum filling and vanilla sauce

Crème brûlée 7,50 €

mit Mango

Crème brûlée with mango

Gemischtes Eis

ohne Sahne 5,80 € / mit Sahne 7,30 €

Mixed ice cream, without cream 5,80 € / with cream 7,30 €

Schokokuss 7,90 €

Stracciatella- und Schokoladeneis, garniert mit Schokosauce und Sahne

Chocolate kiss, stracciatella and chocolate ice cream, garnished with chocolate sauce and cream

Schwedeneisbecher 8,90 €

cremiges Vanilleeis, mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Swedish ice cream sundae, creamy vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and cream

Schwarzwaldbecher 8,50 €

cremiges Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit Kirschen und Sahne

Black Forest sundae, creamy vanilla and chocolate ice cream, garnished with cherries and cream

Pfirsich Melba 8,50 €

cremiges Vanilleeis, Pfirsichstückchen, Fruchtsauce und Sahne

Peach Melba, creamy vanilla ice cream, peach pieces, fruit sauce and cream

BIERE VOM FASS • DRAUGHT BEERS

König Pilsener – gezapft Alkohol 4,9 % vol. <i>König Pilsener – draught · alcohol 4.9 % vol.</i>	0,2 l – 2,90 € / 0,4 l – 5,30 €
Köstritzer Schwarzbier – gezapft einzigartiges Malzaroma · kräftige Farbe · Alkohol 4,8 % vol. <i>Köstritzer dark beer – draught · unique malt aroma · deep colour · alcohol 4.8 % vol.</i>	0,2 l – 2,90 € / 0,4 l – 5,40 €
Störtebeker Pilsener-Bier – gezapft gehaltvoll-herb · Alkohol 4,9 % vol. <i>Störtebeker Pilsener – draught · full-bodied and bitter · alcohol 4.9 % vol.</i>	0,2 l – 2,80 € / 0,4 l – 5,20 €
Störtebeker Keller-Bier 1402 – gezapft feinherb-weich · Stammwürze 11,1 % · Alkohol 4,8 % vol. <i>Störtebeker Keller-Bier 1402 – draught · gently bitter · original gravity 11.1 % · alcohol 4.8 % vol.</i>	0,2 l – 2,90 € / 0,5 l – 6,00 €

BIERE IN FLASCHEN • BOTTLED BEERS

Störtebeker Bernstein-Weizen fruchtig-spritzig · Stammwürze 12,9 % · Alkohol 5,3 % vol. <i>Störtebeker Amber Wheat Beer · fruity and fizzy · alcohol 5.3 % vol.</i>	Fl. 0,5 l – 6,00 €
Störtebeker Roggen-Weizen gehaltvoll-fruchtig · Stammwürze 12,9 % · Alkohol 5,4 % vol. <i>Störtebeker Rye Wheat Beer · full-bodied and fruity · alcohol 5.4 % vol.</i>	Fl. 0,5 l – 6,00 €
Störtebeker Bernstein-Weizen – Alkoholfrei erfrischend-fruchtig · Alkohol < 0,5 % <i>Störtebeker Amber Wheat Beer – alcohol-free · refreshingly fruity · alcohol < 0.5 %</i>	Fl. 0,5 l – 6,00 €
Strandräuber Natur Radler Zitrone – alkoholfrei Störtebeker Frei-Bier in Bio-Qualität · Alkohol < 0,5 % <i>Strandräuber Natural Shandy Lemon – alcohol-free · organic Störtebeker free beer · alcohol < 0.5 %</i>	Fl. 0,33 l – 3,90 €
König Pilsener – alkoholfreies Pils Alkohol < 0,5 % <i>König Pilsener – alcohol-free · alcohol < 0.5 %</i>	Fl. 0,33 l – 3,90 €
Alsterwasser / Radler <i>Shandy – beer with lemonade</i>	0,2 l – 2,70 € / 0,4 l – 5,00 €
Diesel <i>Diesel – beer with cola</i>	0,2 l – 2,70 € / 0,4 l – 5,00 €

WEISSWEINE • WHITE WINES

Sissi & Franz – Weißweincuvée lieblich 0,2 l – 7,50 € / 0,75 l – 27,50 €

Winzergeheimnis · Weingut Hammel · Pfalz

Vollfruchtig, saftig, dezente Restsüße. Leicht aromatisch mit feinen Kräuternoten.

Crudo Catarratto Zibibbo – halbtrocken 0,2 l – 8,00 € / 0,75 l – 30,00 €

Sicilia IGP

Tropisch-fruchtig, Ananas und Mango. Leicht blumig mit Zitrusnoten – der mit dem Kraken.

Sauvignon Blanc »eins zu eins« QbA trocken 0,2 l – 7,90 € / 0,75 l – 28,50 €

Weingut Diehl

Zitrus, Mango, Melone. Frisch und mineralisch, langer Abgang.

BIO Kesselring Kirchenstück Riesling trocken 0,2 l – 7,90 € / 0,75 l – 28,50 €

Biologischer Weinanbau · Weingut Kesselring · Pfalz

Weißer Pfirsich, Limettenschale, Hauch Erdbeere. Frisch und wunderbar mineralisch.

Villa JL – Grauburgunder Qualitätswein trocken 0,2 l – 7,60 € / 0,75 l – 28,00 €

Villa Wolf GmbH

Honigmelone, Zitrus, feine Exotik. Vanille und Mandel im langen Finale.

Weißburgunder Qualitätswein 0,2 l – 8,80 € / 0,75 l – 33,00 €

Weingut Gebrüder Kauer · Nahe

Saftig, weiche Fruchtnoten, leicht erdig. Animierende Säure.

Grüner Veltliner DAC 0,2 l – 7,90 € / 0,75 l – 28,50 €

Weingut Pfaffl · Niederösterreich

Orange, Mandarine, Pfirsich. Leicht würzig, animierende Säure.

Chardonnay SP – Schneider Pfaffmann trocken 0,2 l – 7,80 € / 0,75 l – 28,50 €

Deutschland · Pfalz

Zitrus, Honigmelone, luftige Nussaromen. Mittelkräftig mit wohligen Schmelz.

ROSÉWEINE • ROSÉ WINES

Sophie Helene – Rosécuvée trocken-fruchtig 0,2 l – 7,80 € / 0,75 l – 28,50 €

Dornfelder & Cabernet Sauvignon · Weingut Hammel · Pfalz

Beeren, Kirschen, leicht herb. Volle Frucht im Finale – Sommerlaune im Glas.

Fräulein Rosé – Cuvée aus Merlot & St. Laurent 0,2 l – 7,80 € / 0,75 l – 28,50 €

Qualitätswein trocken-fruchtig · Weingut Kesselring · Pfalz

Himbeere, Granatapfel, Kirsche. Frisch und saftig am Gaumen.

ROTWEINE • RED WINES

Sissi & Franz – Rotweincuvée lieblich Winzergeheimnis · Weingut Hammel · Pfalz <i>Harmonische Frucht, elegante Restsüße. Leicht aromatisch mit Kräuternoten.</i>	0,2 l – 7,50 € / 0,75 l – 27,50 €
Blauer Zweigelt Qualitätswein trocken Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG · Saale-Unstrut <i>Vollmundig, fruchtige Kirscharomen. Körperreich und ausdrucksstark.</i>	0,2 l – 8,30 € / 0,75 l – 31,00 €
Pia Strehn – Blaufränkisch Qualitätswein trocken Weingut Strehn · Burgenland <i>Zimt, Mokka, Schokolade, schwarze Kirschen. Fruchtbetont mit dezenter Würze.</i>	0,2 l – 7,80 € / 0,75 l – 28,50 €
Sensi – Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. trocken Tenuta del Poggio Sensi · Toskana <i>Veilchen, Kirsche, vollmundig und weich. Frisch und lebendig – Basta!</i>	0,2 l – 7,50 € / 0,75 l – 27,90 €
Donna Marzia – Primitivo Salento Rosso I.G.T. trocken Apulien <i>Reife rote Früchte, feinwürzig. Leicht pikant, weich am Gaumen.</i>	0,2 l – 7,80 € / 0,75 l – 28,50 €
Primicia Crianza Rioja D.O.C. Bodegas Primicia · Tempranillo trocken · Spanien – Rioja <i>Schwarzkirsche, Waldbeere, weiche Tannine. Elegant und würzig, langer Abgang.</i>	0,2 l – 8,10 € / 0,75 l – 30,30 €

SEKT & PROSECCO • SPARKLING WINE

Scavi & Ray – Prosecco Piccolo	Fl. 0,2 l – 7,90 €
Rotkäppchen – halbtrocken oder trocken	Fl. 0,2 l – 7,00 €
Rotkäppchen – halbtrocken oder trocken	Fl. 0,75 l – 18,00 €

APERITIF

Martini Bianco 4 cl	5,40 €
Sandeman Sherry Medium 4 cl	5,40 €
Campari 4 cl	5,40 €
Campari Orange	7,80 €
Lillet Wildberry	7,80 €
Aperol Spritz	7,80 €
Hugo	7,80 €

MIXGETRÄNKE • MIXED DRINKS (4 CL)

Batida Kirsch	7,90 €
Batida Banane	7,90 €
Smirnoff Cola	7,90 €
Jim Beam Cola	7,90 €
Gin Tonic	7,90 €
Cuba Libre	7,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • NON-ALCOHOLIC DRINKS

Loona Mineralwasser feinperlig oder naturelle <i>Loona mineral water · lightly sparkling or still</i>	Fl. 0,25 l – 2,50 € / Fl. 0,75 l – 6,00 €
Loona Ginger Ale oder Bitter Tonic <i>Loona Ginger Ale or Bitter Tonic</i>	Fl. 0,25 l – 3,00 €
fritz-kola original oder zero <i>fritz-kola original or zero</i>	Fl. 0,33 l – 4,50 €
fritz-spritz bio-Rhabarbersaftschorle <i>fritz-spritz organic rhubarb juice spritzer</i>	Fl. 0,33 l – 4,60 €
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade <i>fritz-limo apple, cherry and elderflower lemonade</i>	Fl. 0,33 l – 4,60 €
Rauch Maracujaschorle <i>Rauch passion fruit spritzer</i>	Fl. 0,33 l – 4,80 €
Rauch Johannisbeerschorle <i>Rauch blackcurrant spritzer</i>	Fl. 0,33 l – 4,80 €
Pepsi Cola • 7up • Mirinda • Spezi	0,3 l – 4,00 €
Fruchtsäfte Orange • Apfel • Banane • Kirsch <i>Fruit juices · orange · apple · banana · cherry</i>	0,3 l – 4,40 €
Fruchtsäfte als Schorle <i>Fruit juice spritzer</i>	0,3 l – 4,00 €
Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone <i>Rauch iced tea · peach or lemon</i>	Fl. 0,33 l – 4,20 €

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE • COFFEE, TEA & CHOCOLATE

Tasse Kaffee	2,80 €
Große Tasse Kaffee	5,60 €
Espresso	2,70 €
Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato	4,50 €
Café au lait	4,50 €
Heiße Schokolade ohne / mit Sahne <i>Hot chocolate · without / with cream</i>	4,00 € / 4,50 €
Glas Tee Darjeeling • Earl Grey • Früchtetee • Pfefferminz • Rooibos Caramel • Grüner Tee <i>Glass of tea · Darjeeling · Earl Grey · fruit tea · peppermint · rooibos caramel · green tea</i>	2,30 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN • COFFEE SPECIALITIES

Café au lait – Vanille oder Caramel	5,00 €
Latte Macchiato – Vanille oder Caramel	5,00 €
Chocochino – Schokolade mit Espresso	5,50 €
Irish Coffee	6,50 €
Russische Schoko	6,50 €

SPIRITUOSEN • SPIRITS (JE 2 CL / EACH 2 CL)

Obstbrände & Geiste • Fruit Brandies

Sanddornlikör	3,20 €
Sanddorngeist	3,50 €
Williams Christ Birnenbrand	3,50 €

Cognac & Weinbrände • Cognac & Brandy

Asbach Uralt	2,80 €
--------------	--------

Aquavits & Schnäpse • Aquavits & Schnapps

Malteser Aquavit	3,00 €
Jubiläums Aquavit	3,20 €
Smirnoff Vodka	3,00 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2,90 €
Rostocker Doppelkummel	2,90 €
Fischergeist brennend	3,50 €
Grappa	3,00 €

Whiskey

Jameson	3,50 €
Johnnie Walker	2,90 €
Jim Beam	2,80 €

Kräuter & Liköre • Herbal & Liqueurs

Fernet Branca	2,90 €
Jägermeister	2,90 €
Ramazotti	3,20 €
Sambuca	3,20 €
Amaretto	2,60 €
Bacardi Rum	2,90 €
Havana Club 3 años	3,00 €
Batida de Coco	2,90 €
Baileys 4 cl	6,00 €