

**N.i.L.**

barvital

**Hinweis:**

Für Allergiker halten wir eine speziell mit Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnete Speisekarte bereit, die Ihnen unser Service gern überreicht. Weitere Informationen zu diesem Thema befinden sich auf der letzten Seite dieser Karte.

N.i.L. barvital

## Neue innovative Lebenslust

Das N.i.L. versteht sich als ein Ort für Menschen, die anregende Kommunikation, entspannte Atmosphäre, angenehmes Ambiente und qualitativ hochwertige Speisen als Einheit erleben wollen.

Es bietet einen Rahmen, in dem Essen und Freude die gleiche Bedeutung erhalten.

Nehmen Sie sich bei uns die Zeit, wieder einmal etwas für das eigene Wohlbefinden zu tun. Seien Sie unser Gast und genießen Sie die stets frisch zubereiteten und gesunden Speisen.

Wir haben bei der Gestaltung der Speisekarte großen Wert darauf gelegt, dass Sie einen schnellen Überblick darüber erhalten, welche Gerichte vegetarisch oder vegan angeboten werden.

Die Rubrik **Wohlfühl- und Gute-Laune-Küche** bietet zudem eine Auswahl von Speisen für alle Gäste an, die nur Appetit auf eine Kleinigkeit verspüren.

**Frisch, kreativ, köstlich und immer mit der besonderen Note!**

Kosten Sie jeden Tag voll aus - mit Wellfood zum Frühstück, zum Mittag, am Abend und mit kleinen Snacks zwischendurch.

**Wir servieren Ihnen Frische vom Feinsten und sind Gastgeber mit Leib und Seele, nehmen Sie uns beim Wort!**

N.i.L.

barvital

## Fit in den Tag

Das Frühstück ist nicht nur die wichtigste Mahlzeit des Tages, sondern schafft auch die Grundlage für einen guten Start in den Tag! Hochwertige Proteine und Vitamine, wie sie im vollen Korn, in Säften und Milchprodukten enthalten sind, sorgen für Konzentrations- und Leistungsfähigkeit.

**Unsere Brot-und Brötchensorten sind vegan.**

**Ein Heißgetränk Ihrer Wahl ist im Frühstückspreis enthalten!**

### **Französisches Frühstück** € 6,90

Heißgetränk nach Wahl, 0,1 frisch gepresster Orangensaft, 2 Croissants, Butter, hausgemachte Konfitüre und Nutella oder Honig

### **Rührei Frühstück - vegetarisch** € 7,90

Heißgetränk nach Wahl, 0,1 frisch gepresster Orangensaft, Vollkornbrot und Brötchen oder Baguette, Butter, Vital-Rührei mit frischem Gemüse, Kräutern und Kürbiskernen

### **Rührei Frühstück mit Serrano** € 8,90

Heißgetränk nach Wahl, 0,1 frisch gepresster Orangensaft, Vollkornbrot und Brötchen oder Baguette, Butter, Rührei mit luftgetrocknetem Serranoschinken<sup>1,2</sup> und Schnittlauch

### **Klassisches Frühstück** € 9,20

Heißgetränk nach Wahl, 0,1 frisch gepresster Orangensaft, Brotkorb mit Brötchen, Baguette und Vollkornbrot, Butter, hausgemachte Konfitüre, Käse, gekochtes Ei, variierender Aufschnitt<sup>1,2</sup>, hausgemachter Fleischsalat<sup>1,2</sup>

### **Vegetarisches Frühstück** € 9,20

Heißgetränk nach Wahl, 0,1 frisch gepresster Orangensaft, Brotkorb mit Brötchen, Baguette und Vollkornbrot, Butter, hausgemachte Konfitüre, Käse, Frischkäse, gekochtes Ei, Quarkcreme mit frischen Früchten

### **Mediterranes Frühstück** € 9,80

Heißgetränk nach Wahl, 0,1 frisch gepresster Orangensaft, Brotkorb mit Baguette und Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, luftgetrockneter Serranoschinken<sup>1,2</sup>, mediterrane Salami<sup>1,2</sup>, Manchegokäse, Tomate-Mozzarella mit Balsamico & Olivenöl

### **Fitness Frühstück** € 10,80

Heißgetränk nach Wahl, 0,1 frisch gepresster Orangensaft, Brotkorb mit Brötchen, Baguette und Vollkornbrot, Butter, Portion Rührei, Truthahnbrust<sup>1,2</sup>, Putenlachsschinken<sup>1,2</sup> mit Sahnemeerrettich, Käse, Bircher Müsli mit frischen Früchten

## Veganes Frühstück

€ 10,80

Heißgetränk nach Wahl (mit Sojamilch), 0,1 frisch gepresster Orangensaft, vegane Brotkorbzusammensetzung mit Brötchen, Vollkornbrot und Baguette, Pflanzenmargarine, hausgemachte vegane Konfitüre, Obstsalat aus frischen Früchten, Hummus, Erdnusscreme, Tomaten-, Gurken- und Avocadoscheiben mit Balsamico & Olivenöl

## Verwöhn Frühstück

€ 13,50

Heißgetränk nach Wahl, 0,1 frisch gepresster Orangensaft, 0,1 Glas Prosecco, großer gemischter Brotkorb mit Brötchen, Baguette, Vollkornbrot und Croissant, Butter, hausgemachte Konfitüre, Nutella, Quarkcreme mit frischen Früchten, Putenlachsschinken<sup>1,2</sup> mit Meerrettichsahne, luftgetrockneter Serranoschinken<sup>1,2</sup>, Truthahnbrust<sup>1,2</sup>, Käse, Portion Rührei mit Schnittlauch

## Müsli & More

Mango-Lassi Gl. 0,2 € 3,20  
(Naturjoghurt, Mango) Gl. 0,3 € 4,20

Bircher Müsli € 3,50

Bircher Müsli mit frischen Früchten € 4,50

Frischer Obstsalat € 3,50

Quarkcreme € 3,50

Quarkcreme mit frischen Früchten € 4,50

„Dreierlei“ € 4,50

Bircher Müsli, Quarkcreme und frischer Obstsalat zusammen in einer Schale

## Einzelbestellungen zum Frühstück

Rührei & Schnittlauch € 3,90

Rührei & frisches Gemüse € 4,50

Rührei & Serranoschinken<sup>1,2</sup> € 4,90

Gekochtes Ei € 1,20

1 Brötchen € 1,20

2 Scheiben Vollkornbrot € 1,20

1 Portion Baguette € 1,20

1 Croissant € 1,50

Portion Butter € 0,90

Portion Konfitüre € 0,90

Portion Nutella € 0,90

Portion mediterrane Salami<sup>1,2</sup> € 2,00

Portion Käse € 2,00

Portion Fleischsalat<sup>1,2</sup> € 2,00

Portion Truthahnbrust<sup>1,2</sup> € 2,00

Portion Putenlachsschinken<sup>1,2</sup> mit Sahnemeerrettich € 2,50

Portion luftgetrockneter Serranoschinken<sup>1,2</sup> € 3,50

# Wellfood

## Wohlfühl- und Gute-Laune-Küche

### **Frisch, kreativ, köstlich und immer mit der besonderen Note.**

Sie spüren keinen großen Hunger, sondern nur den kleinen Appetit? Dann sind Sie auf dieser Seite genau richtig! Diese pikanten, aromatischen kleinen Gerichte füllen die Sinne, nicht den Bauch!

### **Vegan**

#### **Geröstetes N.i.L. - Brot**

- mit frischem Knoblauch, Olivenöl € 2,00
- mit Tomate, Basilikum, Olivenöl, Balsamico € 2,50
- mit Hummus, Avocadospalten und Pinienkernen € 4,50

#### **Schälchen Mojo**

- nach Wahl (rot, grün, gelb) mit Brot € 2,50

#### **Schälchen gemischte Oliven** mit Brot

€ 2,90

#### **Gedünstetes Wokgemüse**

- in Sojasauce mit Ingwer, Chili, Limette, Sesam und Brot € 8,50

#### **Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry**

- mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zuckerschoten, roten Zwiebeln, Erdnuss-Kokos-Sauce € 9,50

### **Vegetarisch**

#### **Schälchen Aioli** mit Brot

€ 2,50

#### **Geröstetes N.i.L. - Brot**

- mit Ziegenkäse, Thymian, Honig; gratiniert € 4,30
- mit Gorgonzola, Birnenspalten, Walnüssen; gratiniert € 4,50
- mit Mozzarella, Tomate, Rucola, Parmesan; gratiniert € 4,50

#### **Eingelegter Schafkäse**

- mit Oliven, Weintrauben, rosa Beeren und Brot € 5,90

#### **Bruschetta**

- Drei kleine geröstete Brote mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Basilikum € 5,90

#### **Caprese im Glas**

- Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamico; mit Brot € 6,50

#### **Hausgemachte Quiche** mit Salatbeilage

€ 6,50

#### **Manchego-Käse**

- Spanischer Hartkäse aus Schafmilch mit gemischten Oliven und Brot € 6,90

#### **Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse**

- und Rucola, Olivenöl, Balsamico € 8,90

## Geflügel

- Gebratenes Hähnchenbrustfilet** € 9,50  
mit Zuckerschoten, Paprika, Erdnuss-Kokos-Sauce,  
Koriander, Limette, Ingwer, Chili
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet** € 9,50  
mit geschmortem Spitzkohl, Brokkoli, Karotten,  
Sesam-Sojasauce, Limette
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet** € 9,80  
mit Ananas, Karotten, Zuckerschoten, Paprika,  
Limette, Chili, Sojasauce, roter Currypaste

## Fisch

- Gebratene Garnelen** € 9,50  
mit Aioli, Brot und Salatbeilage
- Gebratener, frischer Fisch nach Marktlage** € 10,90  
auf gedünstetem Wokgemüse in Sojasauce mit  
Ingwer, Chili, Limette, Sesam
- Gebratener, frischer Fisch nach Marktlage** € 10,90  
mit geschmortem Spitzkohl und Trauben auf leichter  
Weißweinsauce
- Sprossensalat mit Garnelen** € 10,90  
mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, Erdnüssen  
und Chili-Sojasauce

## Rind

- Pfeffrige Streifen vom Rindersteak** € 11,90  
mit Champignons, Zuckerschoten, roten Zwiebeln  
und leichter Pfeffer-Sahne-Sauce
- Streifen vom Rindersteak aus dem Wok** € 11,90  
mit Champignons, Karotten, Zuckerschoten,  
roten Zwiebeln, Chili, Kokos und Sojasauce

## Von allem etwas

- N.i.L. - Barteller** € 9,80  
Luftgetrockneter Serranoschinken<sup>1,2</sup>,  
Manchego-Käse, gemischte Oliven, Aioli und Brot

- Suppe** ab € 4,90  
Unsere Suppenkreationen wechseln ständig  
nach Saison und aktueller Marktlage.  
Sie sind überwiegend vegetarisch und vegan.  
Informationen finden Sie an der Tafel.

# Salate

## Fit wie nie - Salate

Vitamine und Mineralien ohne Ende und fast kein Fett:  
Salate sind das Optimum für Fitnessfans!

**Lassen Sie sich überraschen, wie gut Gesundes schmecken kann.**

### **Basis Salat**

€ 7,90

Unsere Basis-Salatmischung besteht aus hochwertigen Blattsalaten, z.B.: Rucola, Frisee, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radiccio, Eichblatt, Babyleaf, kombiniert mit Kirschtomaten, Gurken und Paprika

### **Rucolasalat**

€ 8,90

mit Tomaten, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesankäse

### **Caesar Salad**

€ 9,50

Knackiger Römersalat und Kirschtomaten, mariniert mit Caesar Dressing, knusprige Croutons und frisch gehobelter Parmesankäse

Hinweis:

Zu jedem Salat reichen wir eine Portion Brot.

Nachbestellung einer weiteren Portion Brot berechnen wir mit € 1,00.

## **Hausgemachte Dressings:**

- **N.i.L. - Balsamico-Dressing** (vegan, ohne Knoblauch)  
leicht säuerlich mit Dijon-Senf
- **Vinaigrette** (vegan, ohne Knoblauch)  
helles Dressing mit Petersilie, Zwiebeln, Dijon-Senf
- **Kürbiskern-Orangen-Dressing** (vegan, ohne Knoblauch)  
fruchtig-nussiges Dressing mit Kürbiskernöl und Orange
- **Caesar Dressing**  
aromatisches Dressing mit Parmesan, Anchovis, Dijon-Senf und Knoblauch



**Beilagen zum Salat:****Vegan**

Gebratene Pilze, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,  
Petersilie, Knoblauch, Rosmarin zzgl. € 4,90

Avocadospalten, Rote Bete, Orangenfilets,  
geröstete Pinienkerne zzgl. € 4,90

**Vegetarisch**

Eingelegter Schafkäse, Oliven, Weintrauben,  
rosa Beeren zzgl. € 5,50

Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Apfelspalten,  
Walnüsse zzgl. € 5,50

Avocadospalten, Orangenfilets, geröstete  
Pinienkerne, Ziegenfrischkäse zzgl. € 5,90

**Geflügel**

Hähnchenbrustfilet 'Caesar' kross gebraten  
- Ideal für Caesar Salad - zzgl. € 4,50

Hähnchenbrustfilet 'Mediterran'  
Peperoni, getrocknete Tomaten, rote  
Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin zzgl. € 4,90

Hähnchenbrustfilet 'Pesto'  
grünes Pesto, getrocknete Tomaten,  
Pinienkerne, rote Zwiebeln zzgl. € 5,70

Hähnchenbrustfilet 'Asia'  
Zuckerschoten, geröstete Erdnüsse,  
Sojasprossen, Ingwer, Koriander,  
Sojasauce, Honig zzgl. € 5,70

**Fisch**

Gebratener, frischer Fisch nach Marktlage  
mit Meersalz und Zitrone zzgl. € 5,90

Lachsfilet in Zitronen-Dill-Butter,  
Brokkoli, Sesam zzgl. € 6,50

Garnelen, frische Tomaten, rote Zwiebeln,  
Knoblauch, Petersilie, Chili zzgl. € 6,90

Garnelen & Streifen vom Rindersteak, Paprika,  
Sprossen, Ingwer, Chili, Honig zzgl. € 7,50

**Rind**

Streifen vom Rindersteak, Zuckerschoten,  
Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam,  
Sojasauce, Honig zzgl. € 6,90

Streifen vom Rindersteak, Champignons,  
rote Zwiebeln, Petersilie, Rosmarin zzgl. € 6,90

Streifen vom Rindersteak & Garnelen, Paprika,  
Sprossen, Ingwer, Chili, Honig zzgl. € 7,50

# Pasta

## Was unsere Pasta so besonders macht!

Hinter unseren Nudeln verbirgt sich eine langjährige Erfahrung in der Herstellung hausgemachter Pasta. Wir verwenden ausschließlich **frische handgefertigte Nudeln**, die sich auszeichnen durch ihren besonderen Eigengeschmack und **typisch festen Biss!**

Unser Pastateig wird aus 100% hochwertigem, fein gemahlenem italienischen Hartweizengrieß und purem Wasser zubereitet, denn mehr braucht eine gute Nudel nicht. Wir verwenden kein Ei, somit ist die reine Nudel vegan.

Der Teig wird mindestens 15 Minuten geknetet und anschließend durch traditionelle Bronzedüsen gepresst. Dadurch erhalten die Spaghetti und Rigatoni eine leicht raue Oberfläche, die Saucen besser aufnehmen.

Die Tagliatelle (Bandnudeln) erhalten nach dem Kneten durch mehrfaches, schonendes Walzen die typisch italienische bissige Konsistenz.

Unsere Ravioli zeichnen sich durch einen mindestens 50%igen Füllungsanteil aus, entsprechend saftig und frisch ist der Geschmack.

In nur wenigen Minuten von unseren Köchen vor Ihren Augen mit frischen Zutaten Ihrer Wahl zubereitet, entwickelt sich jedes Pastagericht zu einem echten Geschmackserlebnis.

Basierend auf unseren Rezepturen können Sie dem Koch gerne sagen, welche Vorlieben Sie haben - eher scharf oder doch kein Knoblauch, lieber weniger Oliven, aber bitte mehr Chili: Kein Problem. Sie entscheiden selbst!



## Pastasorten im N.i.L.

### **Rigatoni**

Ital. kurze Röhrennudeln, die Penne ähneln, aber gerade abgeschnitten sind

### **Tagliatelle**

Ital. 8 mm breite Bandnudeln; der Klassiker unter den Nudeln

### **Spaghetti**

werden bei unserer Herstellung durch eine Bronzedüse gepresst und nehmen aufgrund der rauen Oberfläche die Sauce besonders gut auf

### **Vollkornpasta**

hergestellt aus reinem Dinkelvollkornmehl



# Pasta

## Die Frische macht den Unterschied!

### Pasta - vegan

- mit milder Tomatensauce, roten Zwiebeln, Basilikum € 6,90
- mit frischen Tomaten, Petersilie, Peperoni, Chili, Oliven, Knoblauch, Olivenöl € 7,50
- mit scharfer Tomatensauce, getrockneten Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Frühlingslauch, Chili € 8,50
- mit asiatischem Gemüsecurry in Sojasauce, Sesam, Kokosmilch, Sprossen, Ingwer, Chili € 8,90
- mit frischem Gemüse in Erdnuss-Kokos-Sauce, Ingwer, Chili, Koriander, Erdnüssen, Limette € 9,80

### Pasta - vegetarisch

- mit grünem Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Pinienkernen, roten Zwiebeln € 8,90
- mit Mozzarella, Kirschtomaten, Pinienkernen, Basilikum, Rucola, Olivenöl € 9,80
- mit Schafkäse, Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln, Rosmarin, Pinienkernen € 10,90
- mit Gorgonzola, getrocknete Feigen, frischen Tomaten, Rucola, Pinienkernen € 10,90

### Pasta - Geflügel

- mit Hähnchenbrustfilet, Ananas, Trauben, Zuckerschoten, Chili, Curry-Mango-Sauce € 10,90
- mit Hähnchenbrustfilet, Pakchoi, Paprika, Sprossen, Orangen-Chili-Sauce € 10,90
- mit Hähnchenbrustfilet, asiatischem Wokgemüse, Ingwer, Chili, Limette, Honig, Sojasauce € 10,90
- mit Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, roten Zwiebeln, Petersilie, Sahne € 10,90
- mit Hähnchenbrustfilet, grünem Pesto, getr. Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Pinienkernen € 10,90
- mit Hähnchenbrustfilet, Zuckerschoten, Paprika, Koriander, Limette, Ingwer, Chili, Erdnuss-Kokos-Sauce € 11,50

### Pasta - Fisch

- mit frischem Fisch nach Marktlage, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Chili, Limetten-Sahne-Sauce € 10,90
- mit frischem Lachs, Karotten, Lauch, Estragon, Weißweinrahm € 11,90
- mit Garnelen, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Chili, Tomatensauce € 12,90
- mit frischem Lachs, Garnelen, Zuckerschoten, Sesam, Curry-Orangen-Kokos-Sauce € 13,90
- mit Garnelen & Streifen vom Rindersteak, Zucchini, frischen Tomaten, Paprika, Kerbel, Knoblauch € 14,50

## Pasta - Rind & Serrano

- mit mediterraner Rinderhackfleischsauce, Oregano, roten Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern € 8,50
- mit luftgetrocknetem Serranoschinken<sup>1,2</sup>, Weißweinsahne, Tomaten, roten Zwiebeln, Petersilie € 10,50
- mit Streifen vom Rindersteak, Dijonsenf, Orangensaft, Lauch, Tomaten, roten Zwiebeln, Sahne € 11,90
- mit Streifen vom Rindersteak, Wokgemüse, Ingwer, Chili, Limette, Honig, Sojasauce € 12,50
- mit Streifen vom Rindersteak, Champignons, Knoblauch, Petersilie, Zitrone, Sherry-Sahne-Sauce € 12,50
- mit Streifen vom Rindersteak, Gorgonzolarahm, Zuckerschoten, getr. Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln € 12,90
- mit Streifen vom Rindersteak und Garnelen, Zucchini, frischen Tomaten, Paprika, Kerbel, Knoblauch € 14,50

## Lasagne & Ravioli

- Lasagne** mit kleiner Salatbeilage € 11,50  
Unsere hausgemachte Lasagne bereiten wir täglich frisch zu.  
Wir können sie anbieten, solange der Vorrat reicht.

- Gefüllte Ravioli** ab € 11,90  
Unsere handgefertigten Ravioli bieten wir je nach Saison in immer wechselnden Variationen an.  
Hinweise dazu finden Sie auf unserer Tafel.

## Tagesfrische Kreationen

Zusätzlich zu unserer festen Speisekarte finden Sie täglich an der Tafel neue Gerichte, die unser Küchenteam je nach Saison und aktueller Marktlage für Sie kreiert.

**So wird es auch Stammgästen nie langweilig!**

Hinweis:

**Grundsätzlich werden unsere Pastagerichte mit einer Portion frisch gehobeltem Parmesan serviert.**  
Die veganen Gerichte werden selbstverständlich ohne Parmesan gereicht.

Nachbestellung einer weiteren Portion Parmesan berechnen wir mit 1,00 €.

# Meersalz-Kartoffeln

## Basis einer gesunden Ernährung

**Meersalz-Kartoffeln inkl. einer Mojo** € 4,50

Kleine Kartoffeln nach spanischer Art in Meersalzwasser gekocht

**Jede weitere Portion Mojo** € 1,50

**Grüne Mojo** (vegan): Kräuter, Gurke, Mandeln, Knoblauch

**Rote Mojo** (vegan): Paprika, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Chili

**Gelbe Mojo** (vegan): Paprika, Knoblauch, Chili, Orange, Essig, Cayenne-Pfeffer, Kurkuma, Muskat

**Aioli:** Mayonnaise, frischer Knoblauch, Zitrone, Salz, Pfeffer und ein Hauch Chili

## Beilagen zu den Meersalz-Kartoffeln:

### Vegan

Gedünstetes Wokgemüse in Sesam-Sojasauce,  
Ingwer, Chili, Limette zzgl. € 4,90

Gebratene Pilze, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,  
Petersilie, Knoblauch, Rosmarin zzgl. € 4,90

Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry  
mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zuckerschoten, Zwiebeln, Erdnuss-Kokos-Sauce zzgl. € 5,50

### Vegetarisch

Eingelegter Schafkäse, Oliven, Weintrauben  
rosa Beeren zzgl. € 5,50

Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Apfelspalten,  
Walnüsse zzgl. € 5,50

Ziegenfrischkäse, Avocadospalten, Orangenfilets,  
geröstete Pinienkerne zzgl. € 5,90

### Geflügel

Tandoori-Hähnchenbrustfilet, Paprika, Tomaten,  
Zwiebeln (scharf) zzgl. € 5,50

Hähnchenbrustfilet, Zuckerschoten, Paprika, Ingwer,  
Koriander, Chili, Limette, Erdnuss-Kokos-Sauce zzgl. € 5,50

Hähnchenbrustfilet, grünes Pesto, Pinienkerne,  
getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln zzgl. € 5,70

Hähnchenbrustfilet 'Asia', Zuckerschoten, geröstete  
Erdnüsse, Sojasprossen, Ingwer, Koriander,  
Sojasauce, Honig zzgl. € 5,70

### Fisch

Gebratener, frischer Fisch nach Marktlage  
mit Meersalz, frischen Kräutern, Zitrone zzgl. € 5,90

Lachsfilet in Zitronen-Dill-Butter, Brokkoli, Sesam zzgl. € 6,50

Gebratene Garnelen, frische Tomaten, rote  
Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Chili zzgl. € 6,90

Gebratene Garnelen & Streifen vom Rindersteak,  
Paprika, Sprossen, Ingwer, Chili, Honig zzgl. € 7,50

### Rind

Streifen vom Rindersteak, Zuckerschoten, Frühlings-  
zwiebeln, Chili, Sesam, Sojasauce, Honig zzgl. € 6,90

Streifen vom Rindersteak, Champignons, rote  
Zwiebeln, Petersilie, Rosmarin zzgl. € 6,90

Streifen vom Rindersteak in Gorgonzolarahm, Zuckerschoten, getr. Tomaten, Rucola, rote Zwiebeln zzgl. € 7,20

Gebratene Streifen vom Rindersteak & Garnelen,  
Paprika, Sprossen, Ingwer, Chili, Honig zzgl. € 7,50

## Kleine Sünden

Dessert und Kuchen gelten bei bewusster Ernährung nicht mehr als Tabus, wenn man sie in Maßen genießt! Sie können Gaumen und Seele in die richtige Balance bringen, und nur weil so manche Desserts Verführung pur verheißen, verstoßen sie noch lange nicht gegen alle Wellness-Regeln.

### **Genießen Sie mit gutem Gewissen!**

#### **Tagesdessert**

ab € 3,90

Zusätzlich zu unserer festen Dessertkarte zaubern unsere Köche täglich neue Desserts, die wir in der Vitrine präsentieren.

Lassen Sie sich durch einen Blick darauf inspirieren oder fragen Sie gern unseren Service.

#### **Schwarzer Peter**

€ 1,90

Regionale Spezialität aus in Schokoladenguss eingebetteten Keksen

#### **Português Tarte**

€ 1,70

Portugiesische Spezialität - Blätterteigtörtchen mit Vanillecreme

#### **Crème Brûlée**

€ 4,20

Französische Spezialität - Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerschicht

#### **Tiramisu**

€ 5,90

Italienische Spezialität mit Mascarpone, Eierlikör, Amaretto und Espresso

#### **Apfelstrudel**

€ 5,90

mit Vanilleeis und Schlagsahne

#### **Tageskuchen**

ab € 1,90

mit Sahne zzgl. € 0,90 €

Ein Blick in unsere Vitrine zeigt Ihnen, welche tagesfrischen Kuchenkreationen wir Ihnen heute präsentieren.

Selbstverständlich gibt Ihnen auch unser Service gern Auskunft darüber.





## Kaffee & Schokolade

### Kaffee & Schokolade

<b>Espresso</b>	€ 1,90
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 2,10
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 2,80

<b>Kaffee Crème</b>	€ 2,00
<b>Doppelter Kaffee Crème</b>	€ 2,90
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	€ 2,00
<b>Doppelter Kaffee koffeinfrei</b>	€ 2,90
<b>Americano</b>	€ 2,40
Verlängerter Espresso	

<b>Cappuccino</b>	€ 2,60
<b>Doppelter Cappuccino</b>	€ 3,40

<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,40
<b>Kleiner Latte Macchiato</b>	€ 2,40
<b>Chai Latte</b> Becher 0,3	€ 3,50
Schwarztee mit exotischen Gewürzen und Milch	

<b>Milchkaffee</b>	€ 3,40
--------------------	--------

<b>Schokolade</b>	€ 3,40
Feinste Schokolade - Premium Dark mit Sahne zzgl. € 0,90	

<b>Mochaccino</b>	€ 3,40
Schokolade, Espresso, heiße Milch, Milchschaum	

<b>Babyccino</b>	€ 0,50
Für Kinder: Milchschaum mit Schokopulver	

Hinweis:

Sojamilch	zzgl.	€ 0,70
Lactosefreie Milch	zzgl.	€ 0,70
Sirup/Flavour nach Wunsch	zzgl.	€ 0,70
Flavour Sorten: Karamell, Vanille, Chili		
Extra Shot	zzgl.	€ 1,50

### Specials

<b>Affogato</b>	€ 3,90
Doppelter heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

<b>Eiskaffee</b>	€ 4,90
Feiner Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	

<b>Eisschokolade</b>	€ 4,90
Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	

<b>Heiße Schokolade mit Baileys</b>	€ 5,90
Schokolade mit Baileys Original Irish Cream und Sahne	

<b>Heiße Schokolade mit Amaretto</b>	€ 5,90
Schokolade mit Amaretto Likör und Sahne	

# Getränke

## Wellness Tee Sortiment

### Tee im Kännchen

Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast 5000-jährigen Geschichte und gehört zu den weltweit am meisten getrunkenen Genussmitteln.

Unsere erlesenen Teespezialitäten servieren wir in Form von losem Tee, denn nur diese Art der Zubereitung erfüllt die hohen Gaumenansprüche eines Teekenners.

### Schwarztee

#### Darjeeling Royal

€ 3,80

Zartblumige Spitzenqualität aus der Sommerpflückung  
Empfohlene Ziehzeit: 3 Minuten

**Der Champagner unter den Teesorten**

#### Bio English Breakfast Tea

€ 3,80

Traditionsmischung mit Nord- und Südindientees  
aus kontrolliert biologischem Anbau  
Empfohlene Ziehzeit: 2 - 4 Minuten

**Für den gelungenen Start in den Morgen**

#### Earl Grey

€ 3,80

Edle Darjeeling-Ceylon-China Mischung benetzt mit  
dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte  
Empfohlene Ziehzeit: 3 - 4 Minuten

**Ein Klassiker der Teekultur**

#### Chaipur Latte

Becher 0,3 € 3,50

Schwarztee mit exotischen Gewürzen und Milch

**Eine exotische Versuchung**

### Grüntee

#### Bio Grüntee Wulu Cha Yantou

€ 3,80

Biologisch angebauter Spitzentee der Frühjahrs-  
pflückung aus China; duftig, blumig, zart  
Empfohlene Ziehzeit: 3 - 4 Minuten

**Ein echter Gaumenschmeichler**

#### Detox

€ 3,80

Erfrischende Grüntee-Mate-Brennnesselmischung  
mit delikatem Akzent durch kleine Ingwerstückchen  
Empfohlene Ziehzeit: 2 - 3 Minuten

**Ausgleichende Balance und Wohltat für Körper und Geist**

## Grüntee

### White Fu

€ 3,80

Edle Mischung aus Topqualitäten weißer Tees, Sencha und Chun Mee Grüntees sowie Oolongs, vermischt mit zarten Aromen tropischer Früchte

Empfohlene Ziehzeit: 2 - 4 Minuten

**Erlesene Gourmetkomposition, die ihresgleichen sucht**

### Sencha Royal

€ 3,80

Zarter, leichter Sencha-Grüntee, exotisch fruchtig

Empfohlene Ziehzeit: 3 - 4 Minuten

**Unterstützt die Entspannung und Körper-Balance**

## Früchte- und Kräutertee

### Sommerbeeren

€ 3,80

Gehaltvolle Früchtekomposition aus Hibiscusblüten, Erdbeer-, Himbeer- und Apfelstücken, Fliederbeeren und Hagebuttenschalen mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma

Empfohlene Ziehzeit: 5 - 8 Minuten

**Ein Sommergruß für die gestresste Seele**

### Rooibos Vanilla

€ 3,80

Südafrikanischer Rotbusch mit süßer Geschmacksnote, koffeinfrei, kaum Gerbstoffe

Empfohlene Ziehzeit: 5 - 8 Minuten

**Das Geschmackserlebnis für die Sinne**

### Bio Tea Spa Ayurviva

€ 3,80

Würzig frische Kräutermischung u.a. aus Ingwer, Apfel, Zimt, Rooibos, Malven

Empfohlene Ziehzeit: 4 - 8 Minuten

**Ein fernöstlicher Genuss für Körperbewusste**

### Pfefferminz-Tee

€ 3,80

Die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter sind ein aromatischer Hochgenuss

Empfohlene Ziehzeit: 5 - 8 Minuten

**Wohltuend für Magen und Atemwege**

### Frischer Ingwer-Tee

Gl. 0,3 € 2,90

Aufguss mit frischem Ingwer; serviert mit Zitrone und Honig

**Wirkt vitalisierend und immunisierend**

### Frischer Pfefferminz-Tee

Gl. 0,3 € 2,90

Aufguss mit reichlich frischen Minzblättern; serviert mit Zitrone und Honig

**Ätherische Öle für das Wohlbefinden**

# Getränke

## Wasser - Wellness - Saft

### Wasser

Bad Pyrmonter Gourmet Deutschland	Fl. 0,25	€ 2,40
Bad Pyrmonter Gourmet Naturell Deutschland	Fl. 0,25	€ 2,40
S. Pellegrino Medium Italien Tirol	Fl. 0,5	€ 4,20
Aqua Panna Still Italien Toskana	Fl. 0,5	€ 4,20
Bad Pyrmonter Gourmet Deutschland	Fl. 0,75	€ 5,80
Bad Pyrmonter Gourmet Naturell Deutschland	Fl. 0,75	€ 5,80

### Soft & Wellness

Afri Cola	Fl. 0,2	€ 2,70
Bluna Orangenlimonade	Fl. 0,2	€ 2,70
Fritz-Kola viel Koffein	Fl. 0,33	€ 2,90
Fritz-Kola zuckerfrei	Fl. 0,33	€ 2,90
Fritz-Limo Melonenlimonade	Fl. 0,33	€ 2,90
Mischmasch Kola-Orange (Spezi)	Fl. 0,33	€ 2,90
Thomas Henry Lemon	Fl. 0,2	€ 2,90
Thomas Henry Tonic	Fl. 0,2	€ 2,90
Thomas Henry Ginger	Fl. 0,2	€ 2,90
Proviant Bio Zitronen-Ingwer-Limonade	Fl. 0,33	€ 3,50
Bionade Holunder	Fl. 0,33	€ 3,50
Anjola Bio Ananas-Limette	Fl. 0,33	€ 3,50
Lemonaid Bio-Blutorangen-Limonade	Fl. 0,33	€ 3,50
Lemonaid Bio-Limetten-Limonade	Fl. 0,33	€ 3,50
ChariTea Mate Bio-Eistee	Fl. 0,33	€ 3,50
Mate-Tee mit Orange & Zitrone und viel Koffein		
Squash-Wasser (Bitter Lemon / Selter)	Gl. 0,3	€ 2,90
Squash-Wasser (Bitter Lemon / Selter)	Gl. 0,5	€ 4,20

### Saft & Schorlen

Apfelsaft-Schorle trüb	Gl. 0,3	€ 2,90
Apfelsaft-Schorle trüb	Gl. 0,5	€ 4,20
Rhabarbersaft-Schorle	Gl. 0,3	€ 3,20
Rhabarbersaft-Schorle	Gl. 0,5	€ 4,50
Maracuja-Nektar-Schorle	Gl. 0,3	€ 3,20
Maracuja-Nektar-Schorle	Gl. 0,5	€ 4,50
Schwarze Johannisbeer-Schorle	Gl. 0,3	€ 3,20
Schwarze Johannisbeer-Schorle	Gl. 0,5	€ 4,50

## Frische Säfte - Wohlfühl drinks

Unsere Säfte werden frisch für Sie gepresst. Nur so kann sich das enorme Vitamin-, Mineralstoff- und Enzympotential unserer reinen Säfte voll entfalten und uneingeschränkt Ihrem körperlichen wie geistigen Wohlbefinden zu Gute kommen.

### Frisch gepresste Säfte & Lassi

**Spanische Sonne** Gl. 0,2 € 2,90  
Orangen pur, 100% frisch gepresst Gl. 0,3 € 3,90

Der Vitamin C-Kick für den Tag

**Schlechtwetter Paket** Gl. 0,2 € 3,20  
Apfel, Karotte, Zitrone, Orange Gl. 0,3 € 4,20

Stärkt die Abwehrkräfte

**Morgenröte** Gl. 0,2 € 3,50  
Rote Beete, Orange, Apfel, Zitrone Gl. 0,3 € 4,50

Förderlich für einen frischen Teint

**Energieschub** Gl. 0,2 € 3,50  
Karotte, Sellerie, Apfel, Ingwer Gl. 0,3 € 4,50

Wirkt reinigend und entgiftend

**Südsee-Sehnsucht** Gl. 0,2 € 3,80  
Ananas, Kiwi, Mango, Orange Gl. 0,3 € 4,80

Beruhigt Seele und Geist

**Ingwer-Wasser** (heiß) Gl. 0,3 € 2,90

Aufguss mit frischem Ingwer;  
serviert mit Zitrone und Honig

Wirkt vitalisierend und immunisierend

**Pfefferminz-Wasser** (heiß) Gl. 0,3 € 2,90

Aufguss mit reichlich frischen Minzblättern;  
serviert mit Zitrone und Honig

Ätherische Öle für das Wohlbefinden

**Mango-Lassi** Gl. 0,2 € 3,20  
(Mango, Naturjoghurt) Gl. 0,3 € 4,20

Der vitalisierende ayurvedische Klassiker

### Homemade Lemonade

Informationen hierzu erhalten Sie von unserem Service  
und an der Tafel

# Getränke

## Wein

### Weißwein

#### N.i.L. Grauer Burgunder

##### Unser exklusiver Hauswein

Deutschland - Nahe

##### Weingut Schlink-Simmerner Hof

Rebsorte: 100% Grauer Burgunder  
Fruchtig-kraftvoller Geschmack,  
feines Bouquet; trocken

Gl. 0,1 € 2,90

Gl. 0,2 € 4,90

Fl. 0,75 € 17,90

#### Pinot Grigio

Italien - Venezien

##### Weingut Vinicola St. Barthelmeh

Rebsorte: 100% Pinot Grigio  
Rassiger, eleganter Wein mit fruchtig-  
frischem Geschmack; trocken

Gl. 0,1 € 2,70

Gl. 0,2 € 4,50

Fl. 1,0 € 19,80

#### Riesling

Deutschland - Pfalz

##### Weingut Heinrich Gies

Rebsorte: 100% Riesling  
Klassischer Riesling, feinfruchtig  
mit erfrischender Säure; trocken

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

#### Chardonnay

Deutschland - Pfalz

##### Weingut A. Diehl

Rebsorte: 100% Chardonnay  
Feinfruchtig, harmonisch, ausgewogen; trocken

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

#### Sauvignon Blanc

Deutschland - Pfalz

##### Weingut A. Diehl

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc  
Intensive Aromen von Gras und Beeren; trocken

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

#### Blanc de Noir

Deutschland - Württemberg

##### Weingut Rolf Willy

Rebsorten: Trollinger, Lemberger  
Leichter, spritziger und fruchtiger Wein,  
milde Säure, feinherb

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

#### Weinschorle

mit Pinot Grigio

Gl. 0,2 € 3,80

### Roséwein

#### Pinotage Rosé

Südafrika - Stellenbosch

##### Weingut Delheim Vineyards

Rebsorte: 100% Pinotage  
Frischer, süffiger, fruchtiger und  
angenehm milder Rosé

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

### Rotwein

#### **N.i.L. Cabernet Sauvignon Merlot**

##### **Unser exklusiver Hauswein**

Deutschland - Rheinhessen

##### **Cisterzienser Weingut Michel**

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Schmeichelnd trockener Charakter mit fruchtiger Note

– im Barrique gereift –

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

#### **Montepulciano d'Abruzzo**

Italien - Abruzzien

##### **Weingut Vinicola St. Barthelmeh**

Rebsorte: 100% Montepulciano

Weicher ausgewogener, kirschfarbener Wein; trocken

Gl. 0,1 € 2,70

Gl. 0,2 € 4,50

Fl. 1,0 € 19,80

#### **Lion's Pride**

Südafrika - Stellenbosch

##### **Winecorp. Pty. Ltd.**

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Pinotage, Merlot

Vollmundig, gehaltvoll; mit Aromen roter Waldbeeren; trocken

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

#### **Primitivo Salento**

Italien - Salento

##### **Weingut a6mani**

Rebsorte: 100% Primitivo

Komplexer, eleganter Wein mit seidiger Struktur; trocken

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

#### **Conde Valdemar Crianza tinto**

Spanien - Rioja

##### **Weingut Bodegas Conde de Valdemar**

Rebsorte: Tempranillo

Intensive Aromen von reifen, roten Früchten;

kräftiges Kirschrot; trocken

Gl. 0,1 € 4,20

Gl. 0,2 € 6,90

Fl. 0,75 € 23,90

#### **Dadá No. 1**

Argentinien - Mendoza

##### **Weingut Finca las Moras**

Rebsorten: Malbec, Bonarda

Kräftiges Bouquet, kraftvolle Struktur; trocken

Gl. 0,1 € 3,80

Gl. 0,2 € 5,90

Fl. 0,75 € 21,50

### Aktionswein

Neben unserer festen Weinkarte bieten wir Ihnen ständig wechselnde Aktionsweine.

Informationen hierzu erhalten Sie von unserem Service und an der Tafel.

# Getränke

## Crémant - Champagner - Prosecco

### Crémant

<b>Crémant rosé Brut</b>	Gl. 0,1	€ 4,50
Frankreich	Fl. 0,75	€ 27,50
Spritzig, leicht, aus edlen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren; trocken		

### Prosecco

<b>Villa Sandi Frizzante</b>	Gl. 0,1	€ 3,40
Italien	Gl. 0,2	€ 5,40
Trocken, fruchtig	Fl. 0,75	€ 18,90

### Champagner

<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b>	Fl. 0,75	€ 65,00
Frankreich		

### Prosecco - Mix

<b>Prosecco Aperol</b>	€ 5,90
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis	

<b>Fiero Spritz</b>	€ 5,90
Martini Fiero, Prosecco, Orange, Eis	

<b>Hugo</b>	€ 5,90
St. Germain Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Eis	

<b>N.i.L. 43</b>	€ 5,90
Likör 43 & Rhabarber Saft, Prosecco, Minze, Limette, Eis	

<b>N.i.L. - Sommerbowle</b>	€ 6,50
Frische in Wodka und Pinot eingelegte Früchte mit Prosecco aufgegossen - nur in der Saison -	



### Specials

mit 4 cl Alkohol

<b>Gin Bombay</b>	€ 6,90
Bombay Sapphire Gin aus England, Thomas Henry Tonic, Zitrone	
<b>Gin Monkey 47</b>	€ 8,50
Dry Gin Monkey 47 aus dem Schwarzwald, Thomas Henry Tonic, Zitrone	
<b>Gin Mare</b>	€ 8,50
Mediterraner Gin aus Katalonien, Thomas Henry Tonic, Rosmarinzweig	
<b>Gin Spitzmund</b>	€ 8,50
Deutscher Gin aus KIEL, Thomas Henry Tonic, Gurke	
<b>Moscow Mule</b>	€ 8,50
Vodka Russian Standard, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette	
<b>Caipirinha</b>	€ 6,50
Cachaça, Limettensaft, Zucker	
<b>Cuba Libre</b>	€ 6,50
Havana Club, Cola, Limette	
<b>Jack Cola</b>	€ 6,50
Jack Daniels, Cola	
<b>Mojito</b>	€ 6,90
Bacardi Carta Blanca, Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Soda	
<b>Campari-Orange</b>	€ 6,90
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	

### Bier

Veltins vom Fass	Gl. 0,2	€ 2,50
	Gl. 0,3	€ 3,00
Veltins alkoholfrei	Fl. 0,33	€ 3,00
Alsterwasser	Gl. 0,3	€ 3,00
Heineken	Fl. 0,25	€ 2,90
Corona Extra	Fl. 0,355	€ 3,50
Maisel's Hefeweizen	Fl. 0,5	€ 4,50
Maisel's Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5	€ 4,50

# Getränke

## Hochprozentiges

Averna	4cl.	€ 3,90
Amaretto	4cl.	€ 3,90
Bailey's	4cl.	€ 3,90
Bacardi Carta Blanca	4cl.	€ 3,90
Bacardi Carta Oro	4cl.	€ 3,90
Carlos Brandy No. 1	4cl.	€ 4,20
Grappa	4cl.	€ 3,90
Havana Club	4cl.	€ 3,90
Havana Club 7 Años	4cl.	€ 4,50
Jack Daniels	4cl.	€ 4,20
Jägermeister	4cl.	€ 3,90
Licor 43	4cl.	€ 3,90
Martini Bianco	5cl.	€ 3,90
Martini Fiero	5cl.	€ 3,90
Myers's Rum	4cl.	€ 3,90
Obstler	4cl.	€ 3,90
Osborne Veterano	4cl.	€ 3,90
Pastis 51 <sup>3</sup>	4cl.	€ 4,20
Pernod	4cl.	€ 3,90
Ramazotti	4cl.	€ 3,90
Sambuca	4cl.	€ 3,90
Tequila Silver / Gold	4cl.	€ 3,90
Whiskey - Jameson	4cl.	€ 4,20
Wodka	4cl.	€ 3,90

Weitere Spirituosen erfragen Sie bitte bei unserem Service.

Zusatzstoffe :

1 = Antioxidationsmittel

2 = Konservierungsstoff

3 = Farbstoff

Ab dem 14. Dezember 2014 besteht eine gesetzliche Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten, deshalb weisen wir an dieser Stelle darauf hin, dass alle in diesem Betrieb verarbeiteten Speisen und Getränke potentiell allergene Inhaltsstoffe enthalten können:

- A. Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Kamut und daraus hergestellte Produkte
- B. Krebstiere und Lebensmittel mit Krebstieren (Garnelen, Krabben)
- C. Eier (Eigelb und Eiweiß)
- D. Fisch und Lebensmittel mit Fisch
- E. Erdnüsse und Lebensmittel mit Erdnüssen
- F. Soja und Sojaerzeugnisse (Sojabohnen, Sojasprossen)
- G. Milch und Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte, darunter Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Produkte
- I. Sellerie und Sellerieprodukte
- J. Senf und Senferzeugnisse
- K. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N. Weichtiere, z.B. Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern sowie Lebensmittel mit Weichtieren.

Sinn und Zweck dieser neuen Gesetzgebung ist es, dass Gesundheitsrisiko für Allergiker zu minimieren sowie Betroffene von Lebensmittel-Unverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz besser zu schützen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Wunsch jederzeit gerne von uns; wir halten eine Mappe zur Einsicht für Sie bereit.

**N.i.L.**

Holtener Straße 40c · unter den Arkaden · 24105 Kiel · T 25 96 96 8 · [www.nil-kiel.de](http://www.nil-kiel.de)

Konzeption + Design: Arne Biederbeck | [www.alpha-f.de](http://www.alpha-f.de)

