



# **GALACTIC**

**BY STEFAN FÄTH**

# **SPEISEKARTE**

**Herzlich willkommen im Galactic.**

**Wir haben es uns auf die Fahne geschrieben, ein modernes  
Imbisskonzept zu gestalten mit ausgewählten Produkten von  
hoher und nachhaltiger Qualität.**

**Unser Ziel ist es, die guten Klassiker wieder aufleben zu lassen.**

Bei jeglichen Fragen steht Ihnen gerne unser Service-Team zur Verfügung.

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Bruschetta</b> <sup>a</sup>	7,90€
Romatomate   Basilikum   Olivenöl   Parmesan	
<b>Salatherzen „Ceasar Style“</b> <sup>a, g, i, j</sup>	9,90€
Croutons   Kapern   Radieschen   Parmesan	
Upgrade: Hähnchenbrustfilet	+5,90 €
<b>Mettbrötchen vom Apfelschwein</b> <sup>a, g, i, j</sup>	6,90€
Rote Zwiebel   Meersalz   Schnittlauch	
<b>Sommertrüffel Pommes</b> <sup>g, i, j</sup>	9,90€
Parmesan   Schnittlauch	
<b>Steakbrötchen</b> <sup>a, g, i, j</sup>	8,90€
Schweinenacken   Schmorzwiebel   Majoran	

## IMBISS KLASSIKER

<b>Currywurst</b> <sup>i, j, g, 11</sup>	12,90€
<i>(Geht auch Vegan)</i>	
Stefan's Anapurna Currysoße   Pommes	
<b>Kalbsfrikadelle</b> <sup>a, g, i, j</sup>	18,90€
Kartoffelsalat   Schmorzwiebel   Röstzwiebel	
<b>Schnitzel vom Landschwein</b> <sup>11, a, g</sup>	17,90€
Preiselbeere   Kartoffelsalat   Gurkensalat	
Upgrade: 10g Imperial Baerii Kaviar	+25,00 €
<b>Cordon Bleu vom Landschwein</b> <sup>a, g, i, j</sup>	19,90€
Wacholder Schinken   Gruyère   Röstkartoffel	
Upgrade: Trüffel	+8,00 €
<b>Chicken Wings vom Maishuhn</b> <sup>f, g, i, j</sup>	12,90€
BBQ   Cole Slaw   Röstzwiebel   Pommes	
<b>Fish „N“ Chips</b> <sup>a, d, g, i, j</sup>	17,90€
Seelachs   Pommes   Remoulade	
<b>Dry Aged Smash Beef Burger</b> <sup>a, g, i, j</sup>	16,90€
Potato Bun   Cheddar   Relish   Pommes	
Upgrade: Jalapeno	+0,80 €
Speck	+1,00 €
Trüffelpommes	+4,50 €
<b>Pulled Pork Burger</b> <sup>a, g, i, j, 11</sup>	15,90€
Potato Bun   BBQ   eingelegte Zwiebel   Cole Slaw   Pommes	

## IMBISS KLASSIKER NEU GEDACHT

<b>Cevapcici vom Black Angus Rind</b> <sup>a, g, i, j</sup>	16,90€
Fladenbrot   Aivar   Rote Zwiebel   Petersilie   Joghurt   Pommes	
<b>Schaschlick</b> <sup>a, g, 13</sup>	16,90€
Schweineschulter   Paprika   Zwiebel   Balkan Sauce   Pommes	
<b>Gegrilltes Gemüse (Vegan)</b> <sup>a, i, j</sup>	16,90€
Sauerteigbrot   Paprika   Zucchini   Champion   Humus   Aioli	
<b>Weißwurst Hot Dog</b> <sup>8, a, g, i, j, 11</sup>	8,90€
Laugenbrühe   Cole Slaw   Röstzwiebel   Schnittlauch	
<b>Sylter Matjes</b> <sup>a, d, g, i, j</sup>	17,90€
Röstkartoffel   Hausfrauensoße   Schnittlauchöl	
<b>Büffel-Burrata (Veggi)</b> <sup>a, g, i</sup>	16,90€
Sauerteigbrot   Basilikumpesto   Alter Balsamico   Pinienkerne   Kirschtomaten	
<b>Hausgemachte Fischfrikadellen vom Köhler</b> <sup>a, d, g, i, j</sup>	15,90€
Kartoffelsalat   Forellenkaviar   Remoulade   Kresse	

## DESSERT

<b>Kuchen und Torten</b> <sup>a, 11, g, 4</sup>	4,90€
+0,50 € Sahne <sup>g</sup>	
Kuchensorten: Apfelkuchen   Käsekuchen   Blaubeer-Käsekuchen   Kirschkuchen   Erdbeerkuchen	
<b>Blueberry Pancake</b> <sup>a, g, 11</sup>	7,90€
Vanilleeis   Meersalz   Ahornsirup	
<b>Banana Pancake</b> <sup>a, g, 11</sup>	7,90€
Haselnusseis   Meersalz   Ahornsirup	
<b>French Toast</b> <sup>a, g, 11</sup>	9,90€
Brioche   Pistazieneis   Blaubeere   Zimt	
<b>Eis<sup>g</sup> &amp; Sorbet (pro Kugel)</b>	2,50€
+0,50 € Sahne <sup>g</sup>	
Eissorten: Vanille   Joghurt   Haselnuss   Pistazie	
Sorbetarten: Cassis   Erdbeere   Zitrone   Schokolade	

# FANGST

## FANGST FISCH UND MEERESFRÜCHTE KONSERVEN <sup>d</sup>

12,90 €

---

1. Kurz gegrillter Lachs von den Färöer-Inseln
2. Dänische Süßwasserforelle mit Wacholder und Zitronenthymian
3. Hering aus der Norwegischen See mit weißem Pfeffer und Bärlauch
4. Sprotten aus der Ostsee, über Buchenholz geräuchert
5. Sprotten aus der Ostsee, mild gewürzt mit Piment und Nelken
6. Herzmuscheln aus dem Limfjord in kalt gepresstem Olivenöl, leicht gesalzen
7. Miesmuscheln aus dem Limfjord, mariniert mit Dill und Fenchelsamen
8. Miesmuschel aus dem Limfjord, auf Buchholz geräuchert
9. Sprotten aus der Ostsee, über Heidekraut und Kamille geräuchert
10. Leicht geräucherte Kabeljauleber aus Island
11. Lachs von den Färöer Inseln mit Sanddorn und Zitronenverbene
12. Leicht geräucherte Seeteufelleber aus Island
13. Geräucherter Lachs von den Färöer Inseln

*\*Alle Konserven werden mit Zitrone und frisch geröstetem Brot serviert.*

# DRINK MENU

## SOFTDRINKS

	0,2L	0,75L
Tafelwasser laut	3,50 €	7,50 €
Tafelwasser still	3,50 €	7,50 €
Coca Cola <sup>9</sup>   Cola Zero <sup>9</sup>	3,90 €	
Fanta	3,90 €	
Sprite	3,90 €	
Mezzo Mix	3,90 €	
Frischer Orangensaft	4,50 €	
		0,33L
Apfelschorle		4,50 €
Rhabarberschorle		4,50 €

## ICE TEAS

Alle Ice Teas mit Eis & Minze

	0,3L
Pfirsich Ice Tea <sup>9</sup>	4,90 €
Zitronen Ice Tea <sup>9</sup>	4,90 €
Holunder Ice Tea <sup>9</sup>	4,90 €

## LIMONADEN

Alle Limonaden mit Soda & Minze

	0,3L
Grapefruit Limonade	4,90 €
Limetten Limonade	4,90 €
Maracuja Limonade	4,90 €

## BIERE

	0,33L	0,5L
CARLSBERG PILS VOM FASS	4,50 €	5,90 €
ALSTERWASSER	4,50 €	5,90 €
ERDINGER WEIZEN ALKOHOLFREI		5,90 €
1664 BLANCE	4,50 €	
ERDINGER WEIZEN		5,90 €

## COCKTAILS

Espresso Martini <sup>9</sup>	12,90 €
Wodka   Kahlúa   Vanille   Zuckersirup	
Whisky Sour	12,90 €
Whisky   Zitronensaft   Zuckersirup	
Aperol Sour	12,90 €
Aperol   Orange   Zitrone   Zuckersirup	
Gin Basil Smash	12,90 €
Gin   Basilikum   Zitronensaft   Zuckersirup	
Maracuja Sour	12,90 €
Weißer Rum   Maracuja   Zitronensaft   Zuckersirup	
Paloma	12,90 €
Tequila   Grapefruit   Zitrone   Orange	
Moscow Mule	12,90 €
Wodka   Limette   Ginger Beer	
Caipirinha	12,90 €
Cachaca   Rohrzucker   Limette	
Ipanema (alk. frei)	9,90 €
Ginger Ale   Rohrzucker   Maracuja   Limetten	

## APERITIFS & LONGDRINKS

Gin Tonic <sup>10</sup>	9,90 €
Tanqueray Gin   Schweppes Tonic   Zitrone	
Gin Tonic <sup>10</sup>	12,90 €
Gin Sul   Schweppes Tonic   Zitrone	
White Port Tonic <sup>10</sup>	9,90 €
Portwein   Schweppes Tonic	
Red Port Tonic <sup>10</sup>	9,90 €
Portwein   Schweppes Tonic	
Aperol Spritz <sup>1,10</sup>	10,90 €
Prosecco   Soda   Orange	
Lillet Wildberry	11,90 €
Lillet   Schweppes Wildberry   Beeren	
Hugo	11,90 €
Prosecco   Soda   Holunder   Minze	
Campari Soda <sup>1,10</sup>	9,90 €
Campari   Soda   Orange	
Limoncello Spritz	10,90 €
Prosecco   Soda   Zitrone	



## KAFFEES & HEISSGETRÄNKE

+0,80 € Hafer

Café Crema <sup>9</sup>	4,20 €
Espresso <sup>9</sup>	3,50 €
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	4,20 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	4,50 €
Doppelter Espresso Macchiato <sup>9</sup>	5,50 €
Cappuccino <sup>9</sup>	4,90 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	5,90 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	5,90 €
Schwarztee <sup>9</sup>	4,20 €
Grüntee <sup>9</sup>	4,20 €
Kräutertee	4,20 €
Kamillentee	4,20 €
Früchtetea	4,20 €
Minztee	4,20 €
Heiße Schokolade	5,50 €
Iced Matcha Latte	5,90 €
Mit Karamell oder Vanillesirup	+0,60 €
Iced Chai Latte	5,90 €
Mit Karamell oder Vanillesirup	+0,60 €
Vanille-Eiskaffee mit Vanilleeis, Sahne	9,50 €
Iced Latte	5,90 €
Mit Karamell oder Vanillesirup	+0,60 €

## SCHAUM- UND PERLWEINE

	0,1L	0,75L
Mionetto Prosecco	6,90 €	39,00 €
Bouvet Blanc Crémant	7,90 €	49,00 €
Bouvet Rosé Crémant	7,90 €	49,00 €
Möet & Chandon Blanc Champagner	15,90 €	99,00 €
Möet & Chandon Rosé Champagner	16,90 €	109,00 €
Ruinart Blanc de Blancs Champagner		149,00 €
Ruinart Rosé Champagner		149,00 €
Krug Grandé Cuvée 172ème Edition Brut Champagner		349,00 €

## WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
Weinschorle	7,90 €	
2023 Dr. Loosen Riesling	8,90 €	29,00 €
2023 Künstler Riesling Erste Lage		49,00 €
2023 Diehl Grauburgunder	8,90 €	29,00 €
2022 Franz Keller Grauburgunder Erste Lage		49,00 €
2023 Diehl Sauvignon Blanc	8,90 €	29,00 €
2024 Cloudy Bay Sauvignon Blanc		69,00 €
2023 Louis Jadot Chablis		75,00 €
2022 Louis Jadot Meursault		195,00 €

## ROSÉWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Diehl Rosé	8,90 €	29,00 €
2024 Minuty Prestige		35,00 €
2024 Whispering Angel		59,00 €
2024 Château Galoupe		109,00 €

## ROTWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Zolla Primitivo di Manduria	10,90 €	35,00 €
2021 Schneider „Blackprint“		49,00 €

## SPIRITUOSEN

	2cl
Helbing Kümmel	3,90 €
Williamsbrand	3,90 €
Frangelico	3,90 €
Jägermeister	3,90 €
Ramazotti	3,90 €
Wodka	3,90 €

## ZUSATZSTOFFE

- |                                   |  |                             |
|-----------------------------------|--|-----------------------------|
| <b>1</b> mit Farbstoff            | <b>7</b> mit Phosphat  | <b>9</b> koffeinhaltig      |
| <b>2</b> mit Konservierungsstoff  | <b>5</b> geschwefelt   | <b>10</b> chininhaltig      |
| <b>3</b> mit Antioxidationsmittel | <b>6</b> geschwärzt  | <b>11</b> mit Süßungsmittel |
| <b>4</b> mit Geschmacksverstärker | <b>8</b> mit Milcheiweiß<br>( <i>bei Fleischerzeugnissen</i> ) | <b>12</b> gewachst          |

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- |  |  |
|--|--|
| <b>a</b> Glutenhaltiges Getreide                       | <b>h</b> Schalenfrüchte                              |
| <b>b</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   | <b>i</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| <b>c</b> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse         | <b>j</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse       |
| <b>d</b> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse       | <b>k</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| <b>e</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse     | <b>l</b> Schwefeldioxid und Sulphite                 |
| <b>f</b> Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | <b>m</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse    |
| <b>g</b> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse        | <b>n</b> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |