



COMODO
Bar · Café · Restaurant

Wochenkarte

Fehlt hier die Wochenkarte?
Fragen Sie unser Servicepersonal!

Eventkarte

Fehlt hier die Eventkarte?
Fragen Sie unser Servicepersonal!



Frühstücksinfo

Frühstück à la carte

Montag bis Samstag 08:30 Uhr bis 12:00 Uhr
Sonntag 09:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Warme Küche

Montag bis Samstag 11:00 Uhr bis open end
Sonntag 12:00 Uhr bis open end

Frühstücksbuffet am Samstag (08:30 Uhr bis 12:00 Uhr) inkl. einer Tasse Filtercafé € 11,90

Brunch am Sonntag (09:00 Uhr bis 13:00 Uhr) inkl. einer Tasse Filtercafé € 12,90

Kinder von 4 bis 11 Jahren inkl. einem 0,1 l Apfel- oder Orangensaft € 6,50

• *Kinder bis 3 Jahre werden vom COMODO eingeladen.*

• *Bitte beachten Sie auch unser exklusives Brunchangebot an einigen Feiertagen.*

• *Rechtzeitige Reservierung ist erwünscht.*

Frühstück

comodino Frühstück (nicht veränderbar)

2 Brötchen, Butter, 1 Scheibe Wurst, 1 Scheibe Käse, Marmelade und 1 gekochtes Ei € 3,60

COMODO Frühstück (nicht veränderbar – von Mo. bis Fr. bis 16:00 Uhr)

2 Brötchen, 1 Scheibe Landbrot, Butter, 2 Scheiben Wurst, 2 Scheiben Käse, Marmelade und 1 gekochtes Ei € 5,30

Landliebefrühstück – Wurst

2 Brötchen, 1 Scheibe Landbrot, Butter, 4 verschiedene Scheiben Wurst und 1 gekochtes Ei € 4,90

Ⓟ Landliebefrühstück – Käse

2 Brötchen, 1 Scheibe Landbrot, Butter, 4 verschiedene Scheiben Käse, Frischkäse und Marmelade € 5,40

Nordmeerfrühstück

2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, Butter, verschiedene Räucherfische, Meerrettichsahne, Tomaten und Garnelenrührei € 7,90

Frühstück

COMODO-SPEZIAL (für 2 Personen)

2 Brötchen, 2 Körnerbrötchen, 1 Croissant, 1 Scheibe Landbrot, Butter, Wurst, Räucherlachs, Käse, Frischkäse, Marmelade, Honig, Nutella, Mett mit Zwiebeln, 2 gekochte Eier, saisonal frisches Obst und 2 Tassen Filtercafé € 16,90

Ⓟ Pancakes 3 Minipfannkuchen wahlweise mit:

• Nutella • Marmelade • Ahornsirup • Zimt & Zucker € 5,60

Strammer Max

2 Scheiben Schwarzbrot mit Katenschinken, Gewürzgurke und 2 Spiegeleiern € 6,20

Kinderfrühstück

1/2 Brötchen mit Geflügelwurst, 1/2 Brötchen mit Nutella und dazu ein Glas 0,1 l kalter Kakao € 3,90

Ⓟ 1 Portion Rührei oder 3 Spiegeleier mit 3 Scheiben hausgebackenem Baguette € 3,60

Ⓟ Großes Eieromelette mit Käse und 3 Scheiben hausgebackenem Baguette € 4,10

1 Portion Rührei mit Bacon und 3 Scheiben Baguette € 4,30

1/2 belegtes Brötchen nach Ihren Wünschen belegt € 1,50

Ⓟ Frischer Obststeller mit Früchten der Saison € 3,60

Frühstück - EXTRAS

• 1 Croissant	€ 1,10	• 2 Scheiben Käse	€ 1,00
• 1 Brötchen	€ 0,70	• 2 Scheiben Wurst	€ 1,00
• 1 Körnerbrötchen	€ 0,90	• 2 Scheiben Katenschinken	€ 1,50
• 1 Portion Butter	€ 0,50	• 1 Portion Bacon	€ 1,50
• 1 gekochtes Ei	€ 0,80	• Mett mit Zwiebeln	€ 1,50
• Räucherlachs	€ 3,00	• 1 Spiegelei	€ 0,90
• Schale Joghurt oder Quark mit Honig gesüßt und frischen Früchten	€ 3,50		
• 1 Scheibe Landbrot oder Schwarzbrot	€ 0,80		
• 1 Portion Cornflakes, Müsli oder Pops mit Milch	€ 2,50		
• Honig, Nutella, Marmelade oder Frischkäse	€ 0,60		
• Frisch gepresster Orangensaft	0,1 l € 1,90	0,2 l € 3,40	

Salate

- ⑤ **Griechischer Bauernsalat** mit Tomaten, Gurken, Krautsalat, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Zwiebeln € 9,50
- ⑤ **Kleiner Blattsalat** mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Mais € 4,20
- Chicken Salad** mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais und gebratenen Hähnchenbruststreifen € 9,50
- NepThun** mit Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Ei, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Mais € 9,70
- wahlweise mit:
- Balsamico^{1,2} • Vinaigrette (Essig und Öl) • American^{1,2} • Joghurt^{1,2}
- ⑤ **Mozzarella Kugeln mit Cherry Tomaten** und Balsamicodressing^{1,2} € 8,90
- Cesar`s Salad** Römersalat mit:
- ⑤ • Parmesan, Croûtons und klassischem Dressing € 8,90
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 10,90
- ⑤ **Kleiner Grieche** mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Balsamicodressing € 4,50

• *Zu jedem Salat reichen wir Ihnen unser leckeres, hausgebackenes Baguette.*

• *Jeder weitere Korb mit hausgebackenem Baguette € 2,00.*

Hausgemachte Suppen

- ⑤ **Tomatensuppe** mit Schafskäse € 4,20
- Hausgemachte Lüneburger Hochzeitssuppe** mit Fleischklößchen und Eierstich € 4,50

• *Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen unser leckeres, hausgebackenes Baguette.*

Specials

Ⓥ **Hausgebackenes Knoblauchbaguette** mit Kräuterquark¹ € 3,50

Datteln im Speckmantel mit Aioli und Baguette € 4,90

Ⓥ **Tortillachips** mit Käsesauce oder Salsa-Dip € 3,90

Ⓥ **Käsewürfel** mit Weintrauben und Salzgebäck € 4,90

Ⓥ **Hausgebackenes Baguette**

wahlweise mit:

• Aioli

• Kräuterquark¹

Thunfisch - Sandwiches (warm)

Thunfisch, Tomaten, Käse und Knoblauchsauce

Schinken - Sandwiches (warm)

Schinken, Tomaten, Käse und Remoulade^{1,2}

Ⓥ **Tomaten - Mozzarella - Sandwiches (warm)**

Tomaten, Mozzarella, Pesto und Remoulade^{1,2}

Ⓥ **Bruschetta**

Geröstete Baguettescheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Kräutern, frischen Zwiebeln, hauseigenem Olivenöl und Knoblauch

Hauseigene Tapasplatte

Datteln im Speckmantel, Oliven, Peperoni, kleine Meersalzkartoffeln, Zucchini mit Hackfleischfüllung, Hackbällchen in feuriger Sauce, Garnelenspieß und mehr. Dazu reichen wir unser hausgebackenes Baguette und Aioli.

medium € 9,90

grande € 14,50

€ 5,50

€ 3,70

€ 3,60

€ 3,50

€ 5,20

Specials

Chicken Burger^{1,2} mit Pommes Frites oder Kartoffelspalten und einem Dip Ihrer Wahl € 6,70

Beef Burger^{1,2} mit Pommes Frites oder Kartoffelspalten, frischen Zwiebeln und einem Dip Ihrer Wahl € 6,70

Ⓥ **Vegetarischer Burger**^{1,2} mit Pommes Frites oder Kartoffelspalten und einem Dip Ihrer Wahl € 6,70

• **Double-Burger? Gerne! € 2,50 Aufpreis**

• **Ihren Burger mit Käse überbacken? Gerne! € 0,80 Aufpreis**

Fingerfoodplatte^{1,2} mit 3 Dips zur Auswahl:

Ⓥ • vegetarisch • fleischig • gemischt

Für 1 Person € 6,90

Für 2 Personen € 11,90

• **Unsere Dips zur Auswahl:**

- Salsa
- Sour Crème
- Kräuterquark

- Mango
- Sweet-Chili
- Mayonnaise

- Aioli
- Ketchup

Jeder weitere kleine Dip € 0,50

Jeder weitere große Dip € 1,00

Ⓥ **Wrap Vegetarisch** gefüllt mit gebratenem Gemüse und Kräutercreme € 6,50

Wrap Chicken gefüllt mit Hähnchenbruststreifen, Mangowürfel, Cashewnüssen und Salat € 7,90

Ⓥ **Gebackene Schafskäseecken** mit Aioli, Krautsalat, Oliven, Tomaten und hausgebackenem Baguette € 6,90



Aufläufe

- ⑤ **Gemüseauflauf** mit Sauce Béchamel € 6,20
- Kartoffel-Spinatauflauf** mit Hähnchenbruststreifen € 7,90
- Nudelauf** mit Champignons und Hähnchenbruststreifen € 9,50

Currywurstvariationen

- CMD** Hauseigene Currywurst mit mediterranen Gewürzen und Curryketchup € 6,20
- Klassik** mit Curryketchup € 6,20
- wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffelspalten*
- Curry Pur** mit Curryketchup und 3 Scheiben Baguette € 4,20

Kartoffelvariationen

- ⑤ **Pommes Frites** mit Ketchup oder Mayonnaise € 3,50
- ⑤ **Kartoffelspalten**¹ mit Sour Crème¹ € 3,90

Kartoffelröstis mit:

- Streifen vom Räucherlachs und Kräuterdip € 8,90
- gebratenen Garnelen und Kräuterdip € 8,90

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und 3 Spiegeleiern oder Rührei € 7,20

Ofenkartoffel mit:

- ⑤
- Sour Crème¹ und Salat € 6,90
 - gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Sour Crème¹ € 8,90



Fleisch - frisch vom Grill

Mediterranes Putensteak

mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu knuspriges Knoblauchbaguette und eine kleine Salatbeilage

€ 11,50

Putensteak

mit Basmatireis, Kräuterbutter und einem kleinen griechischen Salat

€ 10,50

Schweinemedallions

an Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Brokkoli und Kartoffelröstis

€ 12,50

Grillteller

Schweinenackensteak, Putensteak und Schweinemedallion mit Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes Frites und BBQ Sauce

€ 14,50

Spare Ribs

mit Krautsalat, BBQ Sauce und knusprigem Knoblauchbaguette

€ 11,50

Holzfällersteak (300g)

mit Kräuterbutter und hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

€ 9,50

Argentinisches Rumpsteak (250g)

mit Kräuterbutter und wahlweise mit:

• einer Ofenkartoffel und Sour Crème

• Pommes Frites

€ 18,90

Souflakis (griechische Fleischspieße) mit Pommes Frites und Zitrone.

wahlweise mit:

• Hähnchenfleisch

• Schweinefleisch

und 2 Dips Ihrer Wahl:

€ 9,50

• Salsa

• Mango

• Aioli

• Sour Crème

• Sweet-Chili

• Ketchup

• Kräuterquark

• Mayonnaise

Jeder weitere kleine Dip € 0,50

Jeder weitere große Dip € 1,00

Hausgemachte Pasta

• Bitte wählen Sie Ihre Nudelsorte aus:



• Rigatoni



• Mafaldine



• Tagliatelle



• Spaghetti

• Bitte wählen Sie Ihre Sauce aus:

- Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven in einer Tomatensauce € 7,90
- Ⓥ • Blattspinat und Gorgonzola € 7,50
- Pilzrahmsauce und Hähnchenbruststreifen € 8,90
- Garnelen, Oliven, Paprika in einer Tomaten-Knoblauchsauce € 10,50
- Tomaten-Schinken-Sahnesauce € 7,20

• Ihr Nudelgericht mit Käse überbacken? Gerne! Aufpreis € 1,50

Hausgebackene Flammkuchen

- Elsässer Art** mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse € 6,90
- Ⓥ **Vegetaria** mit Crème fraîche, Tomaten, Mais, Brokkoli und Käse € 6,90
- Ⓥ **Caprese** mit Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella und Pesto € 6,90
- Speciale** mit Tomatensauce, Schinken, Salami, Peperoni und Käse € 8,50
- Ⓥ **Spinaci** mit Crème fraîche, Blattspinat und Schafskäse € 6,90
- Tuna** mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse € 7,20



Aus der Pfanne

Hähnchengeschnetzeltes¹ mit afrikanischen Gewürzen und Basmatireis
in einer Sahnesauce € 9,90

Hähnchengeschnetzeltes¹ in fruchtiger Currysauce mit Basmatireis € 9,60

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm¹ mit Basmatireis € 10,50

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites € 9,50

• *Auf Wunsch servieren wir Ihnen frische Bratkartoffeln! Aufpreis € 2,00*

⑤ **Teigtaschen** gefüllt mit mildem Schafskäse, Blattspinat, Tomaten, Kräuterdip
und dazu eine kleine Salatbeilage € 8,90

Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenbruststreifen, Pilzen, Frischkäse,
Kräuterdip und dazu eine kleine Salatbeilage € 9,90

Bratnudeln mit knusprig gebackener Ente, frischem Gemüse und Austernsauce € 9,90

Bratnudeln mit Hähnchenbruststreifen, frischem Gemüse und Austernsauce € 9,50

Cazuela de Carne (pikant) [espania ≈ spanische Fleischpfanne]
Rindfleisch, Schweinefleisch, Putenfleisch, Knoblauch, Tomaten, Peperoni

• mit hausgebackenem Baguette € 11,50

• mit einer Ofenkartoffel und Sour Crème¹ € 12,90

Garnelenpfanne Toskana mit knusprigem Knoblauchbaguette € 12,50

⑤ **Gemüsepfanne** mit Sauce Hollandaise und Kräuterreis € 7,90



Kindergerichte bis 12 Jahre

- Ⓥ **Hausgemachte Nudeln** mit Tomatensauce € 3,90
- Ⓥ **Hausgemachte Nudeln** mit zerlassener Butter € 3,50
- Piccolinos** (vier Minipizzen) € 3,90
- Chicken Nuggets** mit Pommes und Ketchup² € 3,90
- Ⓥ **Portion Pommes Frites** mit Ketchup² € 2,50
- Ⓥ **Ofenkartoffel** mit Kräuterquark € 4,50

Desserts

- Frisches Obst** mit heißer Schokolade zum Dippen € 6,90
- Frischer Obstteller** mit Früchten der Saison € 3,50
- Hausgemachtes Tiramisu** € 4,90
- Obstsalat** mit Vanilleeis € 4,50
- Süßer Dreier** mit hausgemachtem Tiramisu, einer Kugel Eis und frischen Früchten € 5,50
- Großer Pfannkuchen** wahlweise mit:
 - Nutella
 - Ahornsirup
 - Apfelmus
 - Puderzucker€ 5,90

Heiße Waffeln & Frische Crêpes

wahlweise mit:

- Puderzucker € 3,30
- heißen Pflaumen € 3,90
- heißen Kirschen € 3,90
- heißen Kirschen und einer Kugel Eis € 4,90
- Nutella € 3,60



Café

„Savoir vivre“, das französische Lebensgefühl und die hohe Wertschätzung für einen guten Café möchten wir Ihnen mit BROSIO auch in unserem Hause bieten. Café au lait, Latte Macchiato und andere Caféspezialitäten erhalten mit BROSIO ihre ganz persönliche Note.

Tasse Filtercafé	€ 2,00	Espresso Double	€ 2,90
Große Tasse Filtercafé	€ 3,10	Espresso Macchiato	€ 2,10
Café Crème	€ 2,20	Latte Macchiato	€ 2,80
Große Café Crème	€ 3,60	Doppelter Latte Macchiato	€ 3,70
Cappuccino	€ 2,40	Irish Coffee	€ 3,80
Milchcafé	€ 2,60	Rum Grog	€ 2,40
Espresso	€ 2,00	Café Baileys mit Sahne	€ 3,70

• **Jeden Café erhalten Sie selbstverständlich auch entcoffeiniert.**

• **Geben Sie Ihrem Café eine persönliche Geschmacksrichtung:**

• Vanille	• Haselnuss	• Karamell	
• Kokos	• Zimt	• Mandel	
• Macadamia	• Amaretto	• weisse Schokolade	
• Praline-Nuss	• Pistazie		€ 0,40
Heiße Milch mit Honig	€ 2,10	Glas Kakao (0,2 l)	€ 2,10
Glas Milch (0,2 l)	€ 1,50	Portion Sahne	€ 0,50

• **Täglich bieten wir Ihnen frische Torten und Kuchen aus unserer hauseigenen Konditorei an.**

• **Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.**



Kakaovariationen

After Eight Dark mit Pfefferminzsirup und Sahne	€ 3,20
Bounty Brown, Kokossirup und Sahne	€ 3,20
Sunshine Melange mit Praline-Nuss-Sirup, Zimtpulver und Sahne	€ 3,20
Almond Dream Melange mit Espresso, Mandelsirup und Sahne	€ 3,80
White Caramel White mit Espresso, Karamellsirup und Sahne	€ 4,20
Chocolate Berry Brown mit Espresso, Brombeersirup und Sahne	€ 3,80
Creamy Monkey Brown mit Bananensirup und Sahne	€ 3,20
Lumumba Melange mit Rum und Sahne	€ 3,50
Moccacino Melange mit Espresso und Sahne	€ 3,40

Kakao Klassik mit Milch-Topping

XOCAO Classic White Hell und edel, weiße Trinkschokolade	€ 2,50
XOCAO Premium Melange Sahnig fein, mild, 22% Kakaoanteil	€ 2,30
XOCAO Premium Brown Dunkel, zart und lieblich, 27% Kakaoanteil	€ 2,30
XOCAO Premium Dark Schokoladig, 44% Kakaoanteil	€ 2,30

Aufpreis Schuss: Baileys, Rum, Amaretto € 1,50 Portion Sahne € 0,50

Eilles Diamond Tee

Assam Kräftig, würzig, dunkelbraune Tassenfarbe	€ 2,20
Darjeeling Zart, blumig, goldgelbe Tassenfarbe	€ 2,20
Grüner Tee Zart, süß, leuchtend gelbe Tassenfarbe	€ 2,20
Rooibos Lieblich, Vanillearoma, ohne Coffein	€ 2,20
Früchtetee Liebliche Früchtemischung	€ 2,20
Kräuter Erfrischend, belebende und reine Kräutermischung	€ 2,20
Pfefferminztee, Kamillentee	€ 2,20
Chaipur Milch, fein anregendem Schwarztee, exotischen Gewürzen	€ 2,80
Heiße Zitrone	€ 2,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2}					
Fanta ^{1,2}					
Coca Cola light ^{1,2}					
Spezi ^{1,2}					
Coca Cola Zero ^{1,2}	0,2 l	€ 2,20			
Sprite ^{1,2}	0,4 l	€ 3,30			
Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	€ 2,20			
mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	€ 3,70			
	0,75 l	€ 4,90			
Lüneburger Leitungswasser	0,2 l	€ 0,50			
	0,4 l	€ 1,00			

Schweppes

Bitter Lemon ^{1,2} , Ginger Ale ^{1,2} , Tonic Water ^{1,2}	(fl. 0,2 l)	€ 2,30
Red Bull ^{1,2} (ds. 0,25 l)	€ 3,30	
Schwarze Dose (ds. 0,25 l)	€ 3,30	

Bionaden

Holunder, Litschi, Ingwer-Orange	fl. 0,33 l	€ 3,40
-----------------------------------------	------------	--------

Säfte von Klindworth

Apfel, Kirsch, Mango, Kiwi, Tomate, Cranberry, Rhabarber, Rote Traube, OMa	0,2 l	€ 2,40
Ananas, Birne, KiBa, Grapefruit, Maracuja, Banane, Orange, Pfirsich, CuBa	0,4 l	€ 4,10

• Alle aufgeführten Säfte sind ebenfalls als Fruchtschorlen erhältlich

0,2 l € 2,10 0,4 l € 3,30

Biere frisch vom Fass gezapft

Bitburger, Köstritzer, Alster	0,3 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,60
Erdinger Weißbier	0,3 l	€ 2,60	0,5 l	€ 3,70

Flaschenbiere

Erdinger Alkoholfrei,				
Dunkel, Kristall	0,5 l	€ 3,70	Desperados	0,33 l € 3,50
Bit Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,40	San Miguel	0,33 l € 2,90
Vita Malz	0,33 l	€ 2,50	Lüneburger Pilsener	0,33 l € 2,40



Sekt

Sekt Hausmarke²	0,1 l	€ 2,00	0,75 l	€ 15,00
Prosecco Frizzante Marca Trevigiana, Serena	0,1 l	€ 2,60	0,75 l	€ 18,00
Rabosello Frizzante Marca Trevigiana, Serena	0,1 l	€ 2,80	0,75 l	€ 19,50
Aperol Sprizz	0,2 l	€ 4,20	Sekt² mit Saft	0,2 l € 3,90
Sekt² auf Eis	0,2 l	€ 3,90	Sekt² mit Xuxu	0,2 l € 4,50

Offene Weine

Weiß

Weißweinschorle			0,2 l	€ 3,20
Pinot Grigio IGT vom Fass Italien – Venetien, Weingut Serena			0,2 l	€ 3,50
			(1 Liter Karaffe)	€ 16,50
<i>Typischer italienischer Pinot Grigio mit viel Frucht und Spaß im Glas.</i>				
Millers Mile Chenin blanc/Chardonnay Südafrika – Western Cape, Millers Mile			0,2 l	€ 3,70
			(0,75 Liter Flasche)	€ 12,90
<i>Frisches Cuvée vom Kap aus Chenin blanc und Chardonnay mit Aromen von Aprikose und Melone.</i>				
Gavi DOCG Cà Bianca Italien – Piemont, Tenimenti Cà Bianca			0,2 l	€ 3,50
			(0,75 Liter Flasche)	€ 12,50
<i>Der kleine Gavi für jeden Tag: Limette und Grapefruit.</i>				
Raimat Abadia Blanc de Blancs Chardonnay/Albarino Italien – Piemont, Tenimenti Cà Bianca			0,2 l	€ 4,10
			(0,75 Liter Flasche)	€ 14,50

Ein moderner, frischfruchtiger Wein, der jedoch die Typizität seiner Trauben bewahrt.

Man riecht den Duft tropischer Früchte wie Papaya, Litschi und Zitrone, am Gaumen entwickelt sich dies aber zu einem weicheren vanilligen Geschmack. Einfach lecker!



Rosé

Veranza Rosado 0,21 € 3,30
Spanien – Vino de la Tierra, Nuviana (0,75 Liter Flasche) € 11,50

Er lockt schon mit seiner intensiven, lecker erdbeerigen Farbe und duftet auch genauso – wie ein Korb voller roter, süßer Früchte. Am Gaumen hat er jedoch eine gute, ausgewogene Säure.

Rot

Merlot IGT vom Fass, trocken 0,21 € 3,50
Italien – Venetien, Weingut Serena (1 Liter Karaffe) € 16,50

Richtig schön beeriger Merlot, unkompliziert, weich und so saftig.

Millers Mile Pinotage/Shiraz 0,21 € 3,70
Südafrika – Western Cape, Millers Mile (0,75 Liter Flasche) € 12,90

Pinotage ist die Rebsorte Südafrikas und im Cuvée mit Shiraz für jeden Anlass einzusetzen. Aromen von schwarzem Pfeffer und Johannisbeere.

Filabras tinto, lieblich 0,21 € 3,60
Spanien – La Mancha, Bodegas Lozano (0,75 Liter Flasche) € 12,50

Schöne traubige Nase mit feinen Anklängen nach Pflaume und Marzipan, vollmundig, würzig und stoffig mit ganz zarter Süße.

Lergemüller Bruderherz 0,21 € 3,80
Deutschland – Pfalz, Weingut Lergemüller (0,75 Liter Flasche) € 13,50

Ein aufregend fruchtiger Rotweincuvée aus der Südpfalz. Tiefdunkel und vollmundig.

Barbera d`Alba DOC „Raimonda“ 0,21 € 4,70
Italien – Piemont, Fontanafredda (0,75 Liter Flasche) € 16,60

Was für ein Barbera! Kirschig, floral und wunderschöne Sekundäraromen von Rauch, Tabak und Vanille.



Caipirinha

Caipirinha ist ein aus Brasilien stammendes alkoholisches Mischgetränk (Cocktail) aus Cachaça, Limettensaft, Zucker und Eis. Der Name Caipirinha ist abgeleitet vom brasilianischen Wort caipira, das Landbewohner oder auch abwertend Hinterwäldler bedeutet. Als Diminutiv (-inha) bedeutet der Name in etwa Kleine(r) vom Lande, Hinterwäldlerchen.

Caipirinha	Cachaça, Limetten, Rohrzucker	€ 6,80
Caipirinha XXL (750 ml)	Cachaça, Limetten, Rohrzucker	€ 9,99
Caipicuba	Brauner Rum, Limetten, Rohrzucker	€ 6,80

**• Caipitime“ Jeden Montag ab 19:00 Uhr bis open end
Caipi-Cocktails (außer XXL) € 4,50**

Mojito

Erfunden wurde der Mojito zwischen 1910 und 1920 auf Kuba. In der Bar „La Bodequita del Medio“ hat ihn Ernest Hemingway für sich entdeckt. Er hat somit dem Mojito und der Bar zum Weltruhm verholfen.

Mojito	Kubanischer Rum, Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Soda	€ 7,20
Razz Mojito	Bacardi Razz, Limetten, Rohrzucker, Himbeeren, frische Minze, Soda	€ 7,50
Razzy	Bacardi Razz, Limetten, Rohrzucker, Himbeeren, Sprite	€ 6,80

Colada

Eine Colada ist ein cremiger tropischer Cocktail aus Rum, Kokosnusscreme, wahlweise auch mit Sahne und Säften. Die bekannteste Colada der Welt ist die Piña Colada.

Pina Colada	Weißer Rum, Ananassaft, Kokos, Sahne	€ 7,50
Baileys Colada	Weißer Rum, Baileys, Grenadine, Kokos, Ananassaft, Maracujasaft, Sahne	€ 8,00
Swimming Pool	Weißer Rum, Blue Curacao, Ananassaft, Kokos, Sahne	€ 7,80



Tropical Cocktails

Long Island Iced Tea Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Coca Cola € 8,50

Es gibt mehrere Varianten zum Ursprung des Cocktails. Eine Version besagt, dass der Long Island Iced Tea zur Zeit der großen Alkoholprohibition in den USA (1919-1932) entstand. Das Aussehen und der Name des Cocktails sollten über seinen recht beträchtlichen Alkoholgehalt hinwegtäuschen.

Sex on the Beach Vodka, Peach Likör, Grenadine, Lime Juice, Ananassaft € 7,50

Das wohl bekannteste Rezept aus den USA wird mit Cranberry-Nektar gemixt. Da dieser aber früher in anderen Regionen, wie zum Beispiel Deutschland, schwer erhältlich war, existieren heute viele andere Variationen unter dem beliebten Namen Sex on the Beach.

Tequila Sunrise Weißer Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft € 7,50

Der Tequila Sunrise (Sonnenaufgang) ist ein fruchtiger, süßer Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Grenadinensirup. Er verdankt seinen Namen der charakteristischen Farbabstufung.

Mai Tai Rum, Rohrzucker, Mandelsirup, Ananassaft € 7,50

Victor Bergeron, besser als Trader Vic bekannt, mixte den ersten Mai Tai im Jahre 1944 für zwei gute Freunde aus Tahiti, Carrie, und Eastham Guild, die daraufhin ausgerufen haben sollen: „Mai Tai Roa Ae“, was in etwa heißt: „Nicht von dieser Welt - Das Beste“.

Zombie Weißer, brauner und goldener Rum, Kirschbrand, Zitrone, Orangensaft, Ananassaft € 9,00

Unternehmer Donn Beach mixte ihn im Jahr 1934 eines Nachmittags für einen verkaterten Freund, der vor seinem Abflug nach San Francisco in diesem Restaurant vorbeischaute. Nachdem er drei Zombies zu sich genommen hatte, ging er wieder. Als er mehrere Tage später zurückkam, sagte er, er habe sich während des ganzen Flugs wie ein Untoter gefühlt, daher der Name Zombie.

Cuba Libre Havana Club 3 Anos, Limetten, Coca Cola € 7,00
Havana Club 7 Anos, Limetten, Coca Cola € 7,50

Cuba Libre (spanisch für „Freies Kuba“) ist ein alkoholhaltiger Cocktail, ein Longdrink auf Rum-Basis, der um 1900 in Havanna (Kuba) erfunden wurde. Der Name kommt daher, dass nach Ende des Spanisch-Amerikanischen Krieges US-amerikanische Soldaten mit der Kombination aus Limonade, Rum und Limettensaft auf die „Befreiung“ Kubas anstießen, die allerdings de facto eine Unterwerfung des vorher noch spanischen Kubas unter die USA war. Daher wird das Getränk von vielen Exilkubanern auch Mentirita (spanisch für „kleine Lüge“) genannt.



Trendy Cocktails

Cosmopolitan Citrusvodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft € 7,50

Sex and the City ... machte diesen Cocktail berühmt. Barkeeper Dale DE Groff gab dem Originalrezept (um 1930) später mit seinen Veränderungen (Cranberrysaft und Vodka) den entscheidenden „Kick“.

Appletini Vodka, Apfelsirup, Zitronensaft, Kiwisaft € 7,50

Der Apple Martini ist das Lieblingsgetränk des Protagonisten J. D. in der TV-Serie Scrubs – Die Anfänger, der ihn ironischerweise für einen „Straight Guy Drink“ hält und ihn „easy on the tini“ (mit wenig (Mar)тини bestellt).

Margarita Tequila, Triple Sec, Limettensaft € 7,50

Der Hauptbestandteil ist Tequila, typisch ist der Salzrand am Glas. Häufig wird angegeben, dass die Margarita zwischen 1920/1940 in den USA oder Mexiko erfunden wurde. Er soll erstmals 1938 gemixt und nach einem Showgirl namens Margarita de la Rosa aus Guadalajara benannt worden sein.

Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer € 7,50

Die erste Bloody Mary wurde 1921 in der Harry's New York Bar in Paris von Fernand Petoit gemixt und bestand aus gleichen Teilen Vodka und Tomatensaft. Als Petoit in den 30ern nach New York in die King Cole Bar des St. Regis Hotels kam, verfeinerte er seine Kreation mit schwarzem Pfeffer, Salz, Tabasco und Worcestershiresauce, da ihm der Drink zu fad war. So entstand der amerikanische Klassiker.

Alkoholfreie Cocktails

Mocktail

Vitaminschocker
Ananassaft, Orangensaft, Kirschsaf, Kokos € 4,90

Coconut Kiss
Ananassaft, Orangensaft, Kokos, Sahne € 5,20

Safer Sex on the Beach
Ananassaft, Pfirsich, Grenadine, Lime Juice € 5,50

Ipanema
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker € 5,50

Longdrinks (4 cl)

Bacardi Razz
Vodka
Batida de Coco
Jim Beam

Southern Comfort¹
Jägermeister
Gin¹
Ballentines

Scotch
Havana Club 3 Anos
Campari
Jack Daniels

43er
Pernod
Bacardi
Johnny Walker

wahlweise mit:

- Selter^{1,2} • Coca Cola^{1,2} • Sprite^{1,2} • Ginger Ale^{1,2} • Bitter Lemon^{1,2}
- Milch • alle Säfte • Spezi^{1,2} • Fanta^{1,2} • Tonic^{1,2} € 4,90
- Red Bull^{1,2} € 5,80
- Havana Club 7 Anos • Chivas Regal • Tulamore Dew € 5,50

Aperitif (5 cl)

Martini
Bianco/Dry/Rosso/Doro € 3,10

Kurze (2 cl)

Malteser € 2,10
Ouzo € 2,10
Korn € 1,80
Jubi € 2,20

Vodka (2 cl)

Smirnoff Red NO. 21 € 2,20
Vodka Waldmeister € 2,10
Xuxu € 2,10

Tequila (2 cl)

Sierra Tequila Silver € 2,10
Sierra Tequila Gold € 2,10

Obstbrände (2 cl)

Brennerei „Lantenhammer“

- Sauerkirschbrand € 2,90
- Williams-Christ-Brand € 2,90
- Waldhimbeergeist € 2,90
- Mirabellenbrand € 2,90

Brennerei „Hubertus Vallendar“

- Haselnussgeist € 2,90
- Bananengeist € 2,90

Grappa (2 cl)

- Monovitigno di Chardonnay € 2,90
- Le Dic otto lune € 2,90

Liköre (2 cl)

Sambuca € 2,30
Sambuca Braun € 2,40
Baileys² (4 cl) € 3,10



Cognac

Asbach Uralt 2 cl € 2,30

Remy Martin 2 cl € 2,60

Cardinal Mendoza 2 cl € 3,80

Amaretto 2 cl € 2,30

Osbourne Veterano (2 cl)

- Osbourne Veterano 103
- Osbourne Veterano € 2,90

Kräuterliköre

• **Fernet Branca** 2 cl € 2,20

• **Branca Menta** 2 cl € 2,20

• **Jägermeister** 2 cl € 2,10

• **Äverna** 4 cl € 3,90

• **Ramazzotti** 4 cl € 3,90

Whiskey's

Scotch (2 cl)

Ballentines € 2,90

Chivas Regal € 3,30

Johnny Walker € 2,90

Bourbon (2 cl)

Jim Beam € 2,90

Jack Daniels Old No. 7 € 2,90

Irish Whiskey (2 cl)

Tullamore Dew¹ € 3,20

Malt Whiskey (2 cl)

The Macallan Highland, 12 Jahre € 3,90

Shooters (4 cl)

B 52
Kaluha, Baileys², Strohrum € 3,40

Orgasmus
Sambuca, Baileys² € 3,30

Möchten Sie eine Zigarre ?

Unsere Zigarren werden bei uns fachmännisch im Humidor gelagert.

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach unserer Zigarrenkarte.



Liebe COMODO Gäste!

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Haus COMODO [gemütlich, bequem].

Ihre Familie Dovas

- Bäckerei** Unsere hauseigene Bäckerei und Konditorei bereitet täglich für Sie frische Brötchen, Croissants, verschiedene **Baguettes**, Kuchen, Torten, Waffelteig, Crêpeteig, **Flammkuchen** und sämtliche **Nudelsorten** zu.
- Vegetarisch** Alle mit (V) gekennzeichneten Speisen sind vegetarische Gerichte.
- Sky Sportsbar** Wir präsentieren Ihnen Sport-Events auf mehreren **Fernsehern**, zwei separaten **Großbildleinwänden** und in unserem Pavillon.
- Reservieren** Sie gerne das gesamte COMODO oder unsere separaten, **multimedial** ausgestatteten Räume **Lounge** mit bis zu ca. 60 Personen und unseren **Clubraum** mit bis zu ca. 25 Personen.
- Kindertobeland** Einzigartiges **Spielparadies** mit einer Aufsichtsperson.
- Catering** Gerne planen wir mit Ihnen Ihre **persönliche Feier**.
- Außer Haus** Alle Speisen und Heißgetränke können Sie in einer praktischen Verpackung auch gerne „**To go**“ oder zu Hause genießen.
- Visa, EC, Master** Gerne akzeptieren wir Ihre **Kartenzahlung** ab einem Wert von **15,- €**.
- W-LAN** **Kostenlos** im COMODO und im Pavillon Am Schrankenplatz.



COMODO GbR
Obere Schrankenstr. 23
21335 Lüneburg

Öffnungszeiten:



Am Schrankenplatz
21335 Lüneburg

Mo bis Sa **08:30 Uhr bis open end**
So **09:00 Uhr bis open end**