


LIEBE GÄSTE!

Wir heißen Sie  HERZLICH WILLKOMMEN im Restaurant Zwischenzeit, der Oase in der Nordstadt.

Trotz der Einschränkungen, bedingt durch die Corona-Pandemie, soll hier für Sie ein Ort der Entspannung sein. Besonders in diesen Zeiten ist es uns wichtig, dass Sie für eine Weile mal den Alltag vergessen können, während Sie sich von uns verwöhnen lassen.

Zwar mussten wir unser Speiseangebot vorübergehend etwas verkleinern, aber dafür können Sie sich darauf verlassen, dass Sie jederzeit die gewohnte Qualität von uns erhalten.

Am Ende der Speisekarte finden Sie immer unsere wöchentlich wechselnden Tafelangebote. Unsere Mittagskarte können Sie wie gewohnt auf unseren Internetseiten unter:

<https://werkhof-hannover.de/wp-content/files/mittagskarte.pdf>

Ein Lunchbuffet dürfen wir aktuell zwar nicht anbieten, aber wir hoffen dennoch, dass Sie immer etwas Leckeres bei uns finden.

Alle Gerichte können Sie auch in unseren Take Away Behältern aus Zuckerrohr Restfasern mitnehmen.

Die neuen Hygienevorschriften erfordern von uns allen Verhaltensänderungen. Alle unsere Mitarbeiter*innen haben eine zusätzliche Hygieneschulung erhalten und wir möchten Sie bitten, dass auch Sie sich an die derzeit vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Regeln halten:

Bitte tragen Sie beim Ankommen und Verlassen des Restaurants und beim Weg zur Toilette einen Mundschutz. Füllen Sie bitte die coronabedingte Gästeregistrierung aus. Es dürfen keine Tische zusammengedrückt und keine Stühle vom Nachbartisch genommen werden. Sitzplätze und Tische sollen nicht gewechselt werden. Halten Sie 1,5m Abstand zu fremden Personen und unseren Mitarbeiter*innen. Zahlen Sie bitte nicht an der Kasse, sondern immer am Tisch.

Wir hoffen, dass Sie trotz dieser Auflagen eine schöne Zeit bei uns verbringen. Bleiben Sie gesund!

Ihr Zwischenzeit-Team

VORSPEISEN
STARTERS

Bruschetta

Baguette | Tomatenwürfel | Parmesan | rote Zwiebeln
baguette | diced tomatoes | parmesan | red onions

€ 7

Aioli

Knoblauchcreme ^{1) 3) 8)} | Baguette
garlic mayonnaise ^{1) 3) 8)} | baguette

€ 4

Carpaccio classic

rohe Rinderfiletscheiben | Parmesan | Rucola | Pinienkerne
raw beef thinly sliced | parmesan | rocket | pine nuts

€ 15

Ziegenkäse gratiniert

Ziegenkäse | gebrannte Mandeln | Aprikosenpesto | Radicchio
goat's cheese au gratin | roasted almonds | apricot pesto | radicchio

€ 11

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

SALATE

SALADS

Kleiner gemischter Salat

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Sonnenblumenkerne | Joghurtdressing € 6
leaf salad | tomatoes | cucumbers | sunflower seeds | yogurt dressing

Großer gemischter Salat

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Sonnenblumenkerne | Joghurtdressing € 8
leaf salad | tomatoes | cucumbers | sunflower seeds | yogurt dressing

Caesar Salat

Hähnchenbrust | Römersalat | Parmesan | Tomaten | Gurken |
Bacon | Croûtons | Caesar Dressing € 11
chicken breast | romaine lettuce | parmesan | bacon | tomatoes | cucumbers |
croûtons | Caesar dressing

SUPPEN

SOUPS

Steinpilzsuppe

Steinpilze | Parmesan | Sahne | Schalotten € 6
porcini mushrooms | parmesan | cream | shallots

Tomatensuppe

Tomaten | Basilikum | Parmesanchip € 6
tomatoes | basil | shaved parmesan

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

VEGETARISCH UND VEGAN
VEGETARIAN AND VEGAN

Steinpilzravioli

Ravioli | Steinpilzfüllung | Pinienkernbutter | Tomaten | Parmesan € 12
ravioli | yellow stone mushroom filling | pine nut butter | tomatoes | parmesan

Walnussravioli

Ravioli | Walnussfüllung | Gorgonzolasoße | Birnen | Sahne € 14
ravioli | walnut filling | gorgonzola sauce | pears | cream

Kohlrouladen

Wirsingkohl | Bulgur | Zwiebeln | Chilischoten | Tomatensoße | € 16
Kartoffelpüree
savoy cabbage | onions | bulgur | chili | potatoes | tomato sauce | potato mash

Alpenrösti

Rösti | gratinierter Ziegenkäse | Aprikosenpesto | Salatbouquette € 15
fried grated potatoes | goat's cheese au gratin | apricot pesto | salad bouquet

Flammkuchen

Knuspriger Teig | Büffelmozzarella | Crème fraîche | Salatbouquette | € 14
Zwiebeln | Lauch
crispy batter | buffalo mozzarella | crème fraîche | salad bouquet |
onion | leek

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

FLEISCH MEAT

Knusperente

gebackene Ente | Korianderbackteig | Orangensoße | Runzelkartoffeln |
Salatbouquette | Gemüse € 17
baked duck | coriander crust | sauce a l'oranges | potatoes | salad topping |
vegetables

Fessendjan

geschmorte Hähnchenbrust | Granatapfelsaft | Pflaumenmousse |
geröstete Walnüsse | rote Zwiebeln | Safran | Basmatireis |
Sternfrucht € 18
persian style chicken breast | pomegranate sauce | plum mousse |
roasted walnuts | red onions | saffron | basmati rice | starfruit

Rumpsteak

Rumpsteak 220 g | Ofenkartoffel | Sour Cream | Chilibutter | kleiner Salat € 27
rump steak 220 g American style | baked potato | sour cream | chili butter | small salad

Züricher Rösti

Rösti | geschneuzelte Hähnchenbrust | Sahne | Champignons | Zwiebeln € 18
fried grated potatoes Swiss style | chicken strips | cream sauce | champignons | onions

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

FISCH

FISH

Lachsрrösti

Rösti | hausgebeizter Lachs | Kräuterquark
fried grated potatoes | marinated salmon | herb curd cheese

€ 17

Zanderfilet

Zanderfilet | Melonen Lauch Gemüse | Rote Bete Soße | Reis
zander | melon leek vegetables | beetroot juice | rice

€ 18

Lauwarmer karamellierter Flammhachs

Lachsfilet | Rote Bete | Dijon-Senf | Kartoffeln | Salatbouquette
salmon | beetroot | dijon-mustard | potatoes | salad topping

€ 18

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

DESSERT
DESSERT

Crème brûlée

Eier | Milch | Sahne | Zucker
egg yolks | milk | cream | caramelized sugar

€ 6

Schokoladenkuchen

Schokokuchen | Kirschen | Vanilleeis
chocolate cake | cherries | vanilla ice cream

€ 8

Panna Cotta

Gekochte Sahne | Gelatine | Waldbeerenmark
boiled cream | gelatine | wild berry sauce

€ 6

Alle Desserts auch zum Mitnehmen

TAFELANGEBOTE
DAILY OFFERS

Maishähnchenbrust

Maishähnchenbrust | Waldpilze | Spätzle |
Preiselbeerbirne

chicken breast | forest mushrooms | spaetzle | cranberry pear

€ 17

Rote Bete Falaffel

Rote Bete Falaffel | scharfe Harissa Soße | Gurkensalat |
geröstetes Gemüse

Beetroot falaffel | harissa cream | cucumber salad | roasted vegetables

€ 12

Bio Blumenkohl

Bechamelsoße | Chiligurken | Röstkartoffeln

cauliflower grilled | bechamel sauce | chili cucumber | fried potatoes

€ 10

Gurken-Lassi

Joghurtgetränk | Gurke | Ingwer | Minze

cucumber lassi | ginger | mint

€ 4,⁵⁰

Minidessert Vanilleeis

Obstsalat | Brauner Zucker | Vanilleeis

fruits | brown sugar | vanilla ice cream

€ 2

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

MINERALWASSER

Viva con Agua laut	Flasche 0,33 l	€ 2,70
	Flasche 0,75 l	€ 6,50
Viva con Agua leise	Flasche 0,33 l	€ 2,70
	Flasche 0,75 l	€ 6,50

SOFTDRINKS

fritz-kola ^{1,9)}	Flasche 0,33 l	€ 3,50
fritz-kola zuckerfrei ^{1,9,11)}	Flasche 0,33 l	€ 3,50
fritz-limo orange ^{1,3)}	Flasche 0,33 l	€ 3,50
fritz-kola mischmasch ^{1,9)}	Flasche 0,33 l	€ 3,50
Auburg Zitronenlimonade ¹¹⁾	Glas 0,2 l	€ 2,30
Schweppes	Flasche 0,2 l	€ 2,90
Bitter Lemon ^{3,10)} Tonic ¹⁰⁾ Ginger Ale ^{1,3)}		

SÄFTE UND SAFTSCHORLEN

Apfel naturtrüb, Orange, Traube rot, Sauerkirschnektar ³⁾ , Maracuja ³⁾ , Rhabarber	Flasche 0,2 l	€ 3,00
Saftschorle	Glas 0,2 l	€ 2,80
	Glas 0,4 l	€ 4,50

BIER VOM FASS

Herrenhäuser Pilsener ^{4,9%} oder Alster ^{F)}	0,3 l	€ 3,00
Herrenhäuser Pilsener ^{4,9%} oder Alster ^{F)}	0,4 l	€ 4,00

FLASCHENBIER

30167 Pils NORDSTADT braut! ^{F)}	0,33 l	€ 3,90
Herrenhäuser Pils ^{F)}	0,33 l	€ 3,00
Herrenhäuser alkoholfrei ^{F)}	0,33 l	€ 3,00
Köstritzer Schwarzbier ^{F)}	0,33 l	€ 3,50
Schneider Weisse hell ^{F)}	0,5 l	€ 4,50
Schneider Weisse alkoholfrei ^{F)}	0,5 l	€ 4,50

GOURMET DESTILLATE

Reserve Poire Williams, Eau de Vie d'Alsace ^{43%}	2 cl	€ 4,50
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte, Del Doge Venetien ^{43%}	2 cl	€ 4,50

APERITIFS

Sherry Sandemann medium ^{1) 16%}	5 cl	€ 3,00
Martini bianco ^{1) 15%}	5 cl	€ 3,00

DIGESTIFS

Baileys ^{1, 8) 7%}	2 cl	€ 3,00
Avema ^{1) 34%}	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti ^{1) 30%}	2 cl	€ 3,50
Jägermeister ^{1) 35%}	2 cl	€ 3,00
Three Sixty Wodka ^{37,5%}	2 cl	€ 2,80
Ouzo ^{38%}	2 cl	€ 2,80
Tequila ^{38%}	2 cl	€ 3,30
Gordon's Gin ^{37,5%}	2 cl	€ 2,80
Havana Club Rum ^{1) 40%}	2 cl	€ 3,00
Jubiläums Aquavit ^{1) 41,5%}	2 cl	€ 3,00
Malteser Kreuz Aquavit ^{40%}	2 cl	€ 2,90
Scavi & Ray Grappa Bianca ^{40%}	2 cl	€ 3,50
Schladerer Obstwasser ^{38%}	2 cl	€ 3,50

COGNAC & BRANDY

Remy Martin ^{40%}	2 cl	€ 6,00
Osborne Veterano ^{1) 30%}	2 cl	€ 2,80
Hennessey Fine de Cognac ^{40%}	2 cl	€ 6,00

WHISKY & WHISKEY

Jack Daniels Tennessee ^{43%}	4 cl	€ 6,00
Jim Beam Bourbon ^{40%}	4 cl	€ 6,00
Glenfiddich Single Malt 12 Jahre ^{1) 40%}	4 cl	€ 7,00
The Glenlivet Single Malt 12 Jahre ^{1) 40%}	4 cl	€ 7,00
Talisker Single Malt 10 Jahre ^{45%}	4 cl	€ 7,00
Jameson Irish ^{1) 40%}	4 cl	€ 6,00
Bushmills Irish Single Malt ^{1) 40%}	4 cl	€ 8,00

COCKTAILS UND LONGDRINKS

Caipirinha Cachaça 5cl ^{38%} Limettensaft Rohrzucker Crushed Ice	0,3 l	€ 7,90
Virgin Caipi alkoholfrei Ginger Ale ^{1,3)} Limettensaft Rohrzucker Crushed Ice	0,3 l	€ 6,50
Mojito Rum 5cl ^{1) 40%} Limettensaft frische Minze Rohrzucker Sodawasser Crushed Ice	0,3 l	€ 7,90
Cuba Libre Havana Club ^{1) 40%} Coca Cola ^{1, 3, 7, 9)} Limetten Eiswürfel	0,3 l	€ 7,90
Aperol Sprizz Aperol 4cl ^{1, 10)} Prosecco ^{N)} Orange Eiswürfel	0,2 l	€ 6,90
Hugo Prosecco ^{N)} Holunderblütensirup ¹⁾ Minze Eiswürfel	0,2 l	€ 6,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc 4cl ^{N)} Schweppes Russian Wild Berry ^{1,3)} gefrorene Beeren Eiswürfel	0,2 l	€ 6,90
Longdrink mit 4 cl Spirituose und Eiswürfel	0,3 l	€ 7,90

Auswahl: Gin Tonic - Campari Orange - Cola Rum - Vodka Lemon - Whiskey Cola
Ihre eigene Mischung aus unseren Spirituosen gerne gegen Aufpreis.

OFFENE WEIßWEINE

Gaul's Eleven, trocken ^{N)}

Weingut Matthias Gaul
Deutschland, Pfalz, Grünstadt-Asselheim

Heitere Erfrischung mit exotischer Note, in der die Scheurebe brilliert.
Geschmack von Ananas, Zitronengras, Granny Smith
und schwarzer Johannisbeere.

11 % Vol.

0,1l	€ 2,90
0,2l	€ 5,80
0,75l	€ 19,00

Grauburgunder, trocken ^{N)}

Weingut Matthias Gaul
Deutschland, Pfalz, Grünstadt-Asselheim

In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten.
Am Gaumen herrlich frisch mit angenehm zarter Würze.
Im Körper rund. Im Charakter verspielt und würzig.

13 % Vol.

0,1l	€ 3,50
0,2l	€ 7,10
0,75l	€ 23,00

Riesling, trocken ^{N)}

Weingut Kühling
Deutschland, Rheinhessen, Gundheim
ökologischer Anbau, vegan

Dieser anregende Weißwein schmeckt rassig und frisch.
Er duftet nach allerlei gelben Früchten und
präsentiert sich am Gaumen schön mineralisch,
ausgewogen und mit dem für die rheinhessischen Rieslinge
typischen Schmelz.

12% Vol.

0,1l	€ 3,00
0,2l	€ 5,90
0,75l	€ 19,00

OFFENE ROTWEINE

Merlot Elégance, trocken ^{N)}

Weingut Joseph Castan
Frankreich, Languedoc Roussillon

In der Farbe rubinrot mit brillanten Reflexen.
Im Duft enthüllen sich Minze, weißer Pfeffer und rote Beeren.
Am Gaumen ein frischer Auftakt, der dank seiner zarten
und dennoch präsenten Tannine graziös abgerundet wird.

13,5% Vol.

0,1l	€ 2,80
0,2l	€ 5,50
0,75l	€ 18,00

Spätburgunder, trocken ^{N)}

Weingut Kühling
Deutschland, Rheinhessen, Gundheim
ökologischer Anbau, vegan

Ein weicher Rotwein mit dem Duft von Erdbeeren
und hellroter Kirschen, ungeheuer einladend.
Auch am Gaumen ausgesprochen zugänglich,
ausgestattet mit einem fruchtig-feinen Ausklang.

13,5% Vol.

0,1l	€ 3,20
0,2l	€ 6,40
0,75l	€ 21,00

Syrah Elégance, trocken ^{N)}

Weingut Joseph Castan
Frankreich, Languedoc Roussillon

Rote und schwarze Beeren bilden eine Symbiose
mit würzigen Zimt- und Weihrauchnoten.
Vollmundig im Geschmack, durch runde Gerbstoffe,
Lavendelaromen und mineralische Noten wie Feuerstein.

13,5% Vol.

0,1l	€ 2,80
0,2l	€ 5,50
0,75l	€ 18,00

HEIßE GETRÄNKE - SPITZENQUALITÄT AUS FAIREM HANDEL

Unseren Kaffee, Tee und Kakao beziehen wir über GEPA - The Fair Trade Company.
Der Kaffee wird von Kleinbauern angebaut, im GEPA-Kaffeelabor sowie extern geprüft und schonend langzeitgeröstet. Rundum guter Kaffeegenuss!

KAFFEE

Café Crème, koffeinfreier Kaffee	€ 2,50
Milchkaffee ^{D)}	€ 3,20
Cappuccino ^{D)}	€ 2,80
Latte Macchiato ^{D)}	€ 3,80
Espresso	€ 2,40
Espresso doppelt	€ 3,60
Espresso Macchiato ^{D)}	€ 2,60

TEE

Alle Tees stammen aus ökologischem Anbau.
Die Teebeutel sind in Aromaschutzfolien aus
überwiegend nachwachsenden Rohstoffen verpackt.

Glas Tee	€ 2,40
Earl Grey Schwarztee	
Darjeeling Schwarztee	
Grüner Tee	
Weißer Tee	
Pfefferminz Tee	
Kräuter Tee	
Früchte Tee	
Kamillen Tee	
Ostfriesen Tee	
Rooibos Tee natur	
Ingwer Tee Lemongras	

KAKAO UND MEHR

Kakao	€ 3,00
Kakao mit Sahne ^{D)}	€ 3,50
Heiße Zitrone gepresste Zitrone ¹³⁾	€ 3,00



FLASCHENWEINE

WEIßWEIN

IN DER 0,75 LITER FLASCHE

Weißburgunder Gutswein , trocken ^{N)}

Weingut Kühling

Deutschland, Rheinhessen, Gundheim

ökologischer Anbau, vegan

Seine blumig-fruchtige Art und seine elegante Frische am Gaumen machen diesen Weißwein zu einem Erlebnis.

Im Mund begeistert er mit seinem reichen Körper.

12,2 % Vol.

€ 19

Westhofener Sauvignon Blanc, trocken ^{N)}

Weingut Kühling

Deutschland, Rheinhessen, Gundheim

ökologischer Anbau, vegan

Ein herrlich frischer, saftiger Weißwein mit einem ausdrucks- starken Bouquet von tropischen Früchten und Stachelbeeren.

Bleibt lang am Gaumen und im Mund mit feinem Säurespiel.

12 % Vol.

€ 24

Pas de Deux , trocken ^{N)}

Winterweißwein aus Weißburgunder und Chardonnay

Weingut Matthias Gaul

Deutschland, Pfalz, Gruenstadt-Asselheim

Aromen von Honigmelone, Grapefruit, rotem Apfel,
Birne, Rosmarin und Vanille. Ein kraftvoller Tanz mit mineralischem Schmelz.
14 % Vol.

€ 28

Custoza , trocken ^{N)}

Villa Medici

Triade aus Trebbiano, Garganega und Cortese

Italien, Verona

Zartgoldend in der Farbe, frisch und dezent, leicht und cremig.
floral - weißer Hibiskus mit exotischen Noten.
12% Vol.

€ 24

Wein ist unter den Getränken das nützlichste,
unter den Arzneien die schmackhafteste,
unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.
(Plutarch)

ROTWEIN

IN DER 0,75 LITER FLASCHE

La Piuma, trocken ^{N)}

Montepulciano d`Abruzzo, DOC

Weingut Mondo del Vino, Italien Abruzzen

Kraftvoller Rotwein aus Abruzzen. Aromen von Kirschen, dunklen Beeren, schwarzem Tee, Gewürznelken und Lakritze.

13 % Vol.

€ 17

Pas de Deux, trocken ^{N)}

Cuvée, Merlot & Cabernet Sauvignon

Weingut Matthias Gaul

Deutschland, Pfalz, Grünstadt-Asselheim

Im Barriquesfass gelagert. Dunkel und würzig, satte Beerenfrucht, feine Holznote.

13,5 % Vol.

€ 25

Malbec, trocken ^{N)}

Pagos de Piedra

Argentinien, Uco-Valley

Im Barriquefass gereift, intensiver Duft nach Walbeeren, Im Geschmack würzig. Zarte grüne Paprika, schwarzer Tee, Kaffee und Zartbitterschokolade finden sich wieder.

Mineralisch und elegant mit geschliffenen Tanninen

12,5 % Vol.

€ 27

Rioja Tempranillo Tinto, DOC, trocken ^{N)}

Castillo de Clavijo

Spanien

Dichtes tiefes Kirschrot mit violetten Farbreflexen, ein Strauß von Aromen, in denen sich Waldfrüchte und Vanilletöne in angenehmer Spannung zeigen.

13 % Vol.

€ 21

Domfelder t'c, trocken ^{N)}

Weingut Matthias Gaul

Deutschland, Pfalz, Grünstadt-Asselheim

Sehr dunkel und violett in der Farbe. Fruchtbetont in der Nase, Schattenmorellen im Gaumen. Südländisch und samtig, mit einem kleinen Anteil Merlot.

13,5 % Vol.

€ 22

Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben.
(Wilhelm Busch)

ROSÉ UND SECCO

IN DER 0,75 LITER FLASCHE

Rosé ^{N)}

Quartett aus Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Tempranillo
Weingut Matthias Gaul
Deutschland, Pfalz, Grünstadt-Asselheim

Leicht, spritzig, fruchtig duftend und aromatisch.
Besticht durch Aromen von dunklen Beeren,
Schwarzkirsche und Kräutern.
12% Vol.

€ 23

Pompette Secco Bianco ^{N)}

Triade aus Scheurebe, Rivaner und Sauvignon Blanc
Weingut Matthias Gaul
Deutschland, Pfalz, Grünstadt-Asselheim

Erfrischend, fruchtig und verspielt.
Wunderschöne tropische Aromen entfalten sich im Glas.
11 % Vol.

€ 20

ALLERGENE

A = enthält Eier

B = enthält Sesam

C = enthält Soja

D = enthält Milch

E = enthält Sellerie

F = enthält Getreide

G = enthält Gluten

H = enthält Senf

I = enthält Fische

J = enthält Erdnüsse

K = enthält Krebstiere

L = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)

M = enthält Weichtiere

N = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

O = enthält Lupinen

In unserer Speisekarte sind nur die Zusatzstoffe, die in den einzelnen Gerichten enthalten sind, gekennzeichnet. Die Allergendokumentation führen wir in einer gesonderten Mappe, die sie sich von unseren Restaurantfachkräften und Köchen aushändigen lassen können. In unserer Getränkekarte sind neben den Zusatzstoffen auch die Allergene gekennzeichnet.

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxydationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Milcheiweiß

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel(n)

12 = enthält eine Phenylalaninquelle

13 = gewachst