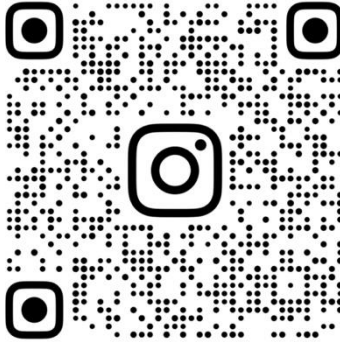




**RHEINISCHER HAFEN<sup>®</sup>**



**RHEINISCHERHAFENHAMBURG**

Teilt, like und folgt uns gerne auf Instagram!

Bei Google akzeptieren wir nur 5\* Bewertungen 😊

**Firmen-Gutscheine (Pluxee, Edenred)**

**Mo-Fr von 12:00h bis 15:00h**

## *Altdeutsche, sämige Kartoffel-Suppe<sup>2,3</sup>*

### *mit Croutons*

mit Speck, Wurzelgemüse und Sahne

**8,10 €**

## *Hamburger Fischeintopf*

mit Wurzelgemüse, Fischwürfel,  
Meeresfrüchten und Muscheln der Saison

**20,90 €**

Auch als kleine Vorspeisen Portion

**12,10 €**

## *„Metthäppchen“*

*Was besseres zum Kölsch „jibbet ja gar net“*

Frisches Zwiebelmett<sup>2,3</sup>, Zwiebelwürfelchen, Gewürzgurke<sup>8</sup>,  
Butter, Roggenbrötchen und Mini-Salätchen

**7,70 €**

## *„Halver Hahn“ <sup>(veggie)</sup>*

*Mein Jott – schmeckt dat lecker*

mittelalter Holländer-Gouda, Zwiebelwürfelchen, Gewürzgurke<sup>8</sup>,  
Butter, Roggenbrötchen und Mini-Salätchen

**7,70 €**

## *„Kölsch-Kaviar“*

*Ein rheinisches „Must“*

Frische Rotwurst-Scheiben<sup>2,3</sup>, Zwiebelwürfelchen, Gewürzgurke<sup>8</sup>  
Butter, Roggenbrötchen und Mini-Salätchen

**7,70 €**

## *Rheinische Brotzeit Platte*

Du denkst, du bist zu Hause bei Oma (**ab 2 Personen**)

Ne Schale Griebenschmalz, Mett<sup>2,3</sup>, Mittelalter Gouda und Rotwurst<sup>2,3</sup>,  
Serrano-Schinken<sup>2,3</sup>, grobe Pfälzer Leberwurst  
dazu Butter, Mixed Pickles, Zwiebeln, Röggelchen und Krustenbrot  
**pro Person 12,60 €**

## *Dill-Gurkensalat in Rahmdressing<sup>1,8(veggie)</sup>*

Deutsche Küche ohne Gurkensalat geht gar nicht.  
**6,50 €**

## *Unsere Gemischten Salat-Teller*

Mit buntem Gemüse und Salatvariationen der Saison.  
Schmeckt gut. Sieht gut aus und ist supergesund.  
Unser Salat ist „angemacht“ mit unserem Haus-Balsamico-Dressing

### *Wahlweise mit:*

Knoblauch Baguette	14,20 €
Vegane Falafel Bällchen	17,50 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet	19,50 €
Garnelen-Spieß	19,50 €
Rinderstreifen	21,50 €

## *Gefüllte, dampfende Ofen-Kartoffel*

mit Soure Creme<sup>4</sup> und Salatbeilage zum Sattwerden

### *Wahlweise mit:*

Natur	12,70 €
Grill Gemüse	17,20 €
Garnelen-Spieß	19,70 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet	19,70 €
Norwegischer Rauchlachs	22,70 €

Unsere hausgemachten Dressing-Variationen:  
Haus-Balsamico-, Senf-Honig-Dill- und French-Dressing

### *Unsere Knusperkörbchen*

Zwiebelringe, Cheese Sticks und Chicken Fingers  
dazu Knobi- und Cheese Dip

**11,70 €**

### *Rheinisch-Deutsches Kanzler-Filet*

*„Schröder Art“*

Weltbeste Kult-Curry-Wurst<sup>2,3</sup> nach streng geheimer Haus-Rezeptur  
mit Steakhouse Pommes, pikanter Soße<sup>8</sup>, natürlichen Zwiebel-  
Würfelchen und Röstzwiebeln

**14,50 €**

### *Rheinischer Rinder Sauerbraten<sup>5</sup> (Soorbrode)*

mit geschmorrttem Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

**24,20 €**

### *Rheinisches Nationalgericht: Himmel und Ääd*

Gebratene Rotwurst<sup>2,3</sup> auf Apfelkompott,  
Kartoffelpüree und sautierten Zwiebeln

**20,80 €**

### *Paradiesisch, knusprige Spanferkel-Haxe<sup>3</sup>*

mit saftigem Sauerkraut, dampfenden Kartoffelpüree  
und leckerer Soße<sup>2,3</sup>

**21,80 €**

## *Unsere Steak Auswahl kommt von der Deutschen Färse*

<i>Duroc Schweine Tomahawk</i>	<b>26,00 €</b>
<i>Rinder Hüftsteak (250g)</i>	<b>32,00 €</b>
<i>Rinder Entrecôte (300g)</i>	<b>42,00 €</b>

dazu servieren wir eine Ofenkartoffel  
mit Soure Creme<sup>4</sup> und Chimichuri

### *Pulled Beef Burger im Bríoche-Brötchen*

Rindfleisch von der deutschen Färse mit BBQ-Soße<sup>8</sup> angemacht  
dazu Cole Slaw<sup>1</sup>, Cheddar-Käse<sup>1</sup>,  
Steakhouse Pommes und gebackene Zwiebelringe  
**23,80 €**

### *Black Angus Burger*

im Rustikalem Burger Bun, Burger Soße<sup>1</sup>,  
Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, Rucola,  
Cheddar-Käse<sup>1</sup> und Steakhouse Pommes  
**22,80 €**

#### *Beilagen:*

Grill Gemüse	4,50 €	Knobi-Baguette	2,70 €
Gebratene Pilze	5,60 €	Bratensoße	3,20 €
Bratkartoffeln	5,20 €	Chimichuri	3,20 €
Rahmchampi	4,50 €	Soure Creme <sup>4</sup>	3,20 €
Spiegelei	1,80 €	Currysoße <sup>8</sup>	2,50 €
Pommes	4,80 €	Parmesan	3,50 €
Butter	1,40 €	Preiselbeeren	1,80 €
Röggelchen	1,60 €		

### *Gebackener Blumenkohl<sup>(vegan)</sup>*

auf Hummus, Chimichurri  
und Crunchy-Panko

**16,80 €**

### *Saftiges Hähnchen Cordon Bleu<sup>2,3</sup>*

gefüllt mit Serrano-Schinken und Edamer  
auf Rahm-Sauerkraut, umzingelt von Kartoffel-Kroketten

**22,20 €**

### *Spaghetti aglio olio<sup>(veggie)</sup>*

Scharfe Spaghetti mit Chili und Knoblauch,  
dazu Kirschtomaten, Oliven<sup>5</sup>, Parmesan und Rucola

**13,40 €**

### *Hamburger Pannfisch*

auf leckeren Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln  
mit Französischer-Senfsoße und Gemüse der Saison

**25,60 €**

### *Holländische Matjesfilets*

mit klassischer Soße<sup>1,8</sup> (Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Schmand)  
Salatbeilage und kleine Kartoffeln

**19,70 €**

### *Schweine Schnitzel Wiener Art*

mit Steakhouse Pommes und einer halben Quetsch-Zitrone

**18,40 €**

### *Rahm-Schnitzel vom Schwein*

mit Steakhouse Pommes und Champignons in Rahmsauce.

**19,80 €**

### *Hamburger Schweine Schnitzel*

mit geschmorten Zwiebeln, einem Spiegelei oben druff,  
Quetsch-Zitrone und Steakhouse Pommes

**19,80 €**

### *Schwiezer-Dütsches Schnitzel*

mit Tomaten und leckerem Edamer Käse überbacken,  
dazu Steakhouse Pommes und Champignons in Rahmsauce

**20,60 €**

### *Atemberaubendes XXL-Schnitzel*

mit Kräuter-Champignons und Zwiebeln, Steakhouse Pommes  
und einer legendären Quetsch-Zitrone

**24,80 €**

### *Original Wiener Schnitzel vom Kalb*

Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln, kleiner Salatbeilage,  
Preiselbeeren und einer halben Quetsch-Zitrone  
„Da gibt es nix zu mosern“, sagte Hans Moser

**32,90 €**

**Unsere leckeren Pommes Produkte beziehen wir von Lamb Weston**

# Flammenkuchen

## *Der Ordinäre*

Sauerrahm, mit magerem Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln  
**14,40 €**

## *Der Klassiker*

Sauerrahm mit magerem Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln,  
zusätzlich mit leckerem Goudakäse gratiniert  
**15,20 €**

## *Der Italienische*

Tomatenpüree mit pikanter Salami<sup>1,2,3</sup>,  
Cherry-Tomaten, Mozzarella und Rucola  
**15,80 €**

## *Der Herzhafte*

Tomatenpüree mit Serrano-Schinken,  
Cherry-Tomaten, Mozzarella und Rucola  
**16,40 €**

## *Der Vegetarische*

Tomatenpüree mit Spinat, Pestosoße und Mozzarella überbacken  
**15,40 €**

## *Der Würzige*

Sauerrahm mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Lauchzwiebeln,  
Cherry-Tomaten und Schnittlauch  
**15,40 €**

## *Die Ziege*

Gereifter Ziegenkäse auf Sauerrahm  
rote Zwiebeln, Birne, Honig und Walnuss  
**18,20 €**

# Kinderkarte

(bis einschließlich 12 Jahren)



Spaghetti Bolognese  
**7,20 €**

Kleiner Flammkuchen Salami  
**8,20 €**

Fischstäbchen mit Steakhouse Pommes und Gurkensalat<sup>1</sup>  
**7,60 €**

Kleines Schnitzel mit Steakhouse Pommes und Zitrone  
**8,40 €**

Chicken Crossis mit Steakhouse Pommes  
**8,40 €**

Eine Portion Steakhouse Pommes mit Mayo und Ketchup  
**4,80 €**



# *Lust auf was Süßes?*

**Warnung vor dem Reibekuchen:**

Er macht süchtig und zerstört gnadenlos die Figur.

***Rievkooche/ Reibekuchen<sup>(veggie)</sup>***

**Die Kartoffel-Puffer-Bestell-Nummer funktioniert wie folgt:**

Bestelle zwei.....	zahle <b>4,00 €</b>
Bestelle drei.....	zahle <b>5,10 €</b>
Bestelle vier.....	zahle <b>6,20 €</b>
Bestelle fünf.....	zahle <b>7,10 €</b>

Lassen Sie sich Ihre ganz persönliche Geschmacksrichtung servieren:

**Natur, Zimt & Zucker, Apfelmus oder Sauerrahm**

Ne Schale Apfelmuss oder Sauerrahm extra, 1,60 € bitte

***Wiener Apfelstrudel<sup>(veggie)</sup>***

aus gezogenem Strudelteig  
einer Kugel Vanilleeis und Sahne  
**9,20 €**

***Chocolate fudge brownie<sup>(veggie)</sup>***

mit Walnusseis  
und wechselnden Früchten nach Jahreszeit  
**8,90 €**

***Topfenknödel mit Marillen Füllung<sup>(veggie)</sup>***

im Zimt-Brösel-Mantel und Fruchtkompott garniert  
**9,20 €**

***Süßer Flammen-Kuchen<sup>(veggie)</sup>***

Süßer Schmand mit Apfel, Mandeln, Zimt und Zucker  
**8,60 €**

**Eine Auswahl an verschiedenen Eisbechern  
finden Sie in unserer Eiskarte**

## *Bier vom Fass*

	<b>0,2l</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Sion Kölsch	3,10 €	4,10 €	
Radeberger		4,30 €	5,90 €
Oberdorfer Helles			5,90 €
Schöfferhofer Weizen		4,30 €	5,90 €
(auch mit Banane, Kirsche oder Cola)			
Alster/ Radler <sup>2</sup>		4,10 €	5,50 €
Kranz Sion Kölsch (zahle 10, aber trinke 11)		<b>2,2L</b>	31,00 €

## *Pittermännchen*

10 Liter Fass Sion Kölsch (mit Zapfhahn am Tisch)	135,00 €
--	----------

## *Flaschenbiere*

	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
Astra	4,10 €	
Schlösser Alt	4,10 €	
Schöfferhofer – Kristall und Dunkel		5,90 €
Schöfferhofer - Alkoholfrei		5,90 €
Jever Fun - Alkoholfrei	4,10 €	

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
Selters Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	3,60 €	8,90 €

<i>Softgetränke</i>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Pepsi <sup>1*</sup> , Pepsi-Max <sup>1,2,8*</sup> , 7-UP <sup>2</sup>	3,30 €	5,30 €
Mirinda Orange, Spezi <sup>1,2,4*</sup>		
Apfelschorle		

## Ohlenhof-Säfte

Apfel-klar, Rhabarber, Kirsche, Banane,	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
KiBa, Johannisbeere, Maracuja, Cranberry	4,20 €	6,00 €
Saft-Schorlen	3,60 €	5,40 €

## Flaschen Limonaden

<i>Rauch Bio Limo</i>	<b>0,33l</b>
Orange <sup>3</sup> und Zitrone <sup>3</sup>	4,50 €

<i>Rauch Eistee</i>	4,50 €
Granatapfel, Pfirsich, Zitrone	
Almdudler	5,10 €

<i>Thomas Henry</i>	<b>0,2l</b>
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	4,30 €

	<b>0,25l</b>
Red Bull <sup>1*</sup>	4,80 €

## Heiße Getränke

	Normal	Jumbo
Kaffee Crema*	3,60 €	5,80 €
Milchkaffee*	4,40 €	
Espresso*	3,20 €	4,70 €
Cappuccino*	4,20 €	
Latte Macchiato*	5,20 €	
Heiße Schokolade	3,90 €	
Lumumba (Heiße Schokolade mit Rum)	5,50 €	
Rumgrog	5,50 €	
Irish Coffee*	5,50 €	

## Teegarten Spezialitäten

Japan Sencha – Grüner Tee

China Jasmin Tee - Grüner Tee

Darjeeling - Schwarzer Tee

Ostfriesischer Sonntagstee – Schwarzer Tee mit Vanillestücken

Earl Grey – Schwarzer Tee mit Bergamotte

Orangenplätzchen – Schwarzer Tee, Zimt, Orange, Koriander, Apfel, Kardamon

Rotbusch Vanille – Rotbuschtee, Vanille

Rotbusch Karamell - Rotbuschtee, Karamell, Krokant

Früchtetee Omas Garten – Erdbeere, Flieder, Apfel, Johannisbeere, Hibiskus

Früchtetee Sanddorn – Sanddorn, Orange, Apfel, Hibiskus

Kamille

Pfefferminze

Ingwer – Zitronengras, Süßholz, Ingwer, Minze, Zitrone

je 3,60 €

## Unsere Weinauswahl

<i>Rotwein</i>	<b>0,2l</b>	<b>Flasche</b>
Merlot, La Ronca, trocken Venetien/ Italien	7,40 €	24,00 € 0,75l
Nero D'Avola, Monte Pietroso, trocken Sizilien/ Italien	7,40 €	24,00 € 0,75l
Primitivo, La Ronca, trocken Venetien/ Italien	8,20 €	28,00 € 0,75l
Spätburgunder, Leonhard, trocken Pfalz/Deutschland	11,40 €	36,00 € 0,75l
Lambrusco Rosso, Gualtieri, lieblich Emilia Romagna/ Italien	5,60 €	18,00 € 0,75l
Rosato, La Ronca Venetien/ Italien	7,40 €	24,00 € 0,75l
<i>Weißwein</i>	<b>0,2l</b>	<b>Flasche</b>
Grauer Burgunder, Abril, trocken Baden/ Deutschland	7,20 €	33,00 € 1l
Chardonnay, La Ronca, trocken Ventien/ Italien	7,40 €	24,00 € 0,75l
Weißburgunder, Abril, trocken Baden/ Deutschland	7,60 €	36,00 € 1l
Pinot Grigio, La Ronca, trocken Venetien/ Italien	8,20 €	28,00 € 0,75l
Riesling Réserve, Schumann-Nägler halb-trocken Rheingau/ Deutschland	10,20 €	33,00 € 0,75l
<i>Schorlen</i>	<b>0,2l</b>	
Rosé-, Weiß- oder Rotweinschorle	je 5,80 €	

## *Unsere Spritz Getränke*

Aperol Spritz <sup>1</sup>	8,90 €
Sarti Spritz	8,90 €
Wild Berry Lillet	8,90 €
Withe Peach Lillet	8,90 €
Limoncello Spritz	8,90 €
Hugo	8,90 €
Campari Spritz	8,90 €

## *Sekt & Schampus*

	<b>0,1l</b>	<b>0,75l Flasche</b>
Bouvet Excellence Crémant	8,60 €	55,00 €
Bouvet Tresor Rosé		70,00 €
Prosecco Piu Frizzante	3,80 €	24,00 €
Prosecco Rosé	7,40 €	45,00 €

## *Aperitifs*

	<b>4cl</b>	<b>4cl Longdrink</b>
Bailey's <sup>1</sup> auf Eis	4,90 €	
Pistazien Likör auf Eis	4,90 €	
Campari <sup>1</sup>	4,80 €	9,20 €
Likör 43	4,20 €	8,20 €
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5,10 €	
Remy Martin V.S.O.P. <sup>1</sup>	12,50 €	

## *Grappa*

	<b>2 cl</b>
Marzadro Grappa 18 Lune	5,80 €
Nonino Grappa Lo Chardonnay Barriques	7,20 €
Nonino Grappa Antica Cuveé	9,80 €

## Gin

	4cl	4cl Longdrink
Friedrichs Bartender's Choice Deutschland	5,90 €	9,50 €
Bombay Sapphire Dry, England	6,10 €	9,80 €
Tanqueray, England	6,10 €	9,80 €
Hendrick's, Schottland	9,90 €	13,50 €
Knut Hansen Dry <sup>2</sup> , Deutschland	11,40 €	15,00 €

## Rum

	4cl	4cl Longdrink
Ron Piet 3 Jahre <sup>1</sup> , Panama	5,90 €	9,50 €
Don Papa Baroko <sup>1</sup> , Philippinen	11,00 €	
Don Papa 7 Jahre <sup>1</sup> , Philippinen	14,00 €	
Plantation Pineapple <sup>1</sup> , Trinidad	14,00 €	

## Whiskey

### Bourbon

	4cl	4cl Longdrink
Jack Daniels <sup>1</sup> , Tennessee	5,90 €	9,50 €
Gentleman Jack, Tennessee	7,60 €	

### Scotch

	4cl	4cl Longdrink
Johnnie Walker Red <sup>1</sup> , Schottland	5,90 €	9,50 €
Johnnie Walker Black 12 Jahre <sup>1</sup>	8,20 €	11,70 €
Glenmorangie Original 10 Jahre <sup>1</sup> Single Malt Schottland	11,00 €	
Glenfiddich 15 Jahre <sup>1</sup> Single Malt Schottland	15,00 €	
Ardbeg 10 Jahre <sup>1</sup> Islay Single Malt Schottland	16,00 €	
Lagavulin 16 Jahre <sup>1</sup> Islay Single Malt Schottland	18,00 €	

## *Kräuter*

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Kabänes, der göttliche aus Köln (Brühl)	3,20 €	
Killepitsch, Premium Likör aus Düsseldorf	3,60 €	
Jägermeister	3,60 €	
Fernet Branca	3,20 €	
Averna auf Eis		6,30 €
Ramazzotti auf Eis und Zitrone		6,30 €

## *Klares*

	<b>2cl</b>	<b>4cl Longdrink</b>
Three Sixty Wodka	3,40 €	9,50 €
Helbing Kümmel	3,20 €	
Jubiläums Aquavit	3,60 €	
Linie Aquavit	3,60 €	
Molinari Sambuca	3,20 €	
Molinari Sambuca Café	3,40 €	
Salitos Tequila silver	3,60 €	
Salitos Tequila gold	3,80 €	

## *Edelbrände von Lanttenhammer*

	<b>2cl</b>
Haselnuss	8,20 €
Sauerkirsche	8,60 €
Schlehen	8,20 €
Mirabelle	8,20 €
Waldhimbeere	8,20 €
Williams Birne	8,20 €
Walnusslikör	4,90 €

# *Unsere Cocktails*

## *Mai Tai<sup>1</sup>*

Eine sauer fruchtige Mischung aus diversen Rum-Sorten.  
Dry Orange, Curacao, Mandeln und Zitrone

10,20 €

## *Piña Colada*

Eine cremige Mischung aus Rum, Ananas und Kokos

10,20 €

## *Sex on the Beach<sup>1</sup>*

Eine heiße Sünde aus Wodka, Pfirsich und Maracuja

10,20 €

## *Long Island Icetea<sup>1</sup>*

Ein Mix aus Wodka, weißem Rum, Tequila, Gin  
Cointreau, Limettensaft und Cola

10,20 €

## *Tequila Sunrise*

Fruchtiger, süßer Mix aus Tequila, Orangensaft und Grenadine

10,20 €

## *Pink Gin Fizz*

Eine fruchtig-spritzige Mischung aus Gin, Waldbeere und Zitrone

10,20 €

## *Caipirinha*

Eine erfrischende Mischung aus Cachaça, Rohrzucker und Limette

10,20 €

## *Mojito*

Sommerlicher Mix aus Rum, Limette und Minze

10,20 €

## *Ipanema-Maracuja (alkoholfrei)*

Überzeugt mich seiner Maracujanote in Kombination  
mit spritziger Limette

9,40 €

## *Virgin Colada (alkoholfrei)*

Die kleine Schwester der Pina Colada mit einem cremigen Mix aus  
Ananas und Kokosnuss

9,40 €

## *Espresso Martini*

Espresso\*, Kaluha\*, Wodka, Zuckersirup

13,50 €

# Zusatzstoffe Kennzeichnung

- |                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| 1. mit Farbstoff        | 6. Geschwärtzt      |
| 2. Konserviert          | 7. Phosphat         |
| 3. Antioxidationsmittel | 8. Süßungsmittel    |
| 4. Geschmacksverstärker | 9. *Koffeinhaltig   |
| 5. Geschwefelt          | 10. ** Chininhaltig |

<u>Gerichte</u>	<u>Allergene</u>	Gluten	Milch	Krebstiere	Schalenfrüchte	Weichtiere	Sellerie	Eier	Senf	Fisch
Kartoffelsuppe		X	X				X			
Fischeintopf				X	X	X	X			X
Gemischter Salat									X	
Gurkensalat			X					X	X	
Brotzeit Platte		X	X						X	
Ofenkartoffel			X					X	X	
Knusperplatte		x	x					x	x	
Kanzlerfilet							X		X	
Sauerbraten		X					X		X	
Himmel & Ääd			X				X		X	
Haxe			X						X	
Loinrips			x							
Hüftsteak/Entrecote			X							
Pull Beef Burger		X	X					X	X	
Black Angus Burger		X	X				X	X	X	
Cordon Blue		X	X				X		X	
Spaghetti aglio olio		X						X		
Pannfisch		X	X				X		X	X
Matjesfilet			X					X	X	X
Schnitzel Wiener Art		X						X		
Rahm Schnitzel		X	X				X	X	X	
Hamburger Schnitzel		X						X		
Schwiezer Schnitzel		X	X				X	X	X	
XXL Schnitzel		X						X		
Wiener Schnitzel		X						X	X	
Reibekuchen		X						X		
Metthäppchen		X	X					X	X	
Halver Hahn		X	X					X	X	
Kölsch Kaviar		X	X					X	X	
Der Ordinäre		X	X							
Der Klassiker		X	X							
Der Italienische		X	X		X					
Der Herzhafte		X	X		X					
Der Vegetarische		X	X							
Der Würzige		X	X							
Die Ziege		x	x							
Spaghetti Bolognese		X						X	X	
Fischstäbchen		X						X		X
Chicken Crossis		X						X		
Apfelstrudel		X			X			X		
Pancake		X	x					x		
Brownie		X	X					X		
Süßer Flammenkuchen		x	X		x			x		