

Speisen und Getränke

quartier
feine Künste

Herzlich Willkommen im quartier!

Feine Kunst - feines Essen und leckere Kaffeespezialitäten. Das ist die Idee, die hinter unserem quartier - feine Künste schon seit 2012 steckt. Durch unsere neue Kooperation mit dem traditionsreichen Lübecker Weinhaus *von Melle* können wir unser Angebot nunmehr um Weine erweitern, die wir mit großer Sorgfalt ausgewählt haben.

In unserer Galerie zeigen wir wechselnde Ausstellungen junger Künstler. Dabei ist nicht unbedingt das Alter des Künstlers gemeint, denn viele Künstler präsentieren teilweise erst nach Jahren ihre Bilder der Öffentlichkeit und werden damit auf ihre Weise zu "jungen Künstlern".

Wir suchen Qualität. Besonders gern stellen wir Künstler aus, die einen Bezug zu Norddeutschland haben.

Auch in unserem Café und unserer Weinbar bieten wir Qualität: Wir verwenden Produkte und Zutaten aus unserer norddeutschen Region und selbstverständlich ausschließlich Eier und Milch aus biologischer Erzeugung. Natürlich haben wir auch Bio-Weine im Angebot.

Bei einem Glas Wein, einer heißen Tasse Kaffee oder Tee, einem leckeren Stück Kuchen oder herzhaften Köstlichkeit möchten wir Ihren Besuch bei uns im quartier zu einem Kunstgenuß mit allen Sinnen werden lassen.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen: Wenn Sie Fragen zu den Kunstwerken oder Wünsche an unsere Weinbar/unser Café haben, sprechen Sie uns gern an!

Gern richten wir auch Ihre Veranstaltung aus – in Ihren oder unseren Räumlichkeiten.

Herzlich Willkommen bei uns im quartier!

Vivien Thiessen – von Kuick & Levke & Jan-Hendrik von Kuick



„Quartier“ – bezeichnet die in Lübeck seit dem Mittelalter bestehende administrative Gliederung der Stadt. Die Fleischhauerstrasse befindet sich im Johannisquartier - benannt nach dem Schutzheiligen des Johannisklosters.



*Unsere Galerie mit Café und Weinbar befindet sich in den Räumen des früheren Progymnasiums des Dr. phil Georg Otto Bussenius, das die Brüder **Thomas und Heinrich Mann** besuchten, bevor sie anschließend auf das Lübecker Katharineum wechselten.*

*Die Geschichte des Hauses und der Fleischhauerstrasse ist eindrucksvoll beschrieben im Buch „Die Fleischhauerstrasse“ von **Ulrich Büning**, das bei uns ausliegt und erworben werden kann.*

*Die gezeigten Bilder und Texte von Thomas und Heinrich Mann wurden uns freundlicherweise vom **Buddenbrookhaus** zur Verfügung gestellt.*

Weinkarte – von Melle

Weißweine

	Glas 0,15 cl	Flasche
"von Melle" Blanc de Blancs, Südfrankreich Sauvignon Blanc & Vermentino, geradliniger Landwein	4,00 €	21 € 1 l
Bio Riesling, Hans Lang, Rheingau animierend, leicht	5,00 €	24 € 0,75 l
Riesling halbtrocken, Regnery, Mosel tolles Säure- Fruchtspiel, feine Schiefernote	5,00 €	24 € 0,75 l
Bio Sauvignon Blanc, Hirschhof, Rheinhessen intensives Bukett von exotischen Früchten	5,50 €	25 € 0,75 l
Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen unser "Allrounder", immer beliebt	5,00 €	24 € 0,75 l
Weißburgunder & Chardonnay „WB“, Hensel, Pfalz gehaltvoller Weißwein, ideal zu kräftigen Speisen	6,00 €	28 € 0,75 l

Roséweine

	Glas 0,15 cl	Flasche
"von Melle" Rosé, Südfrankreich Cuvée aus Grenache & Cinsault, lachsfarbenes Kleid	4,00 €	21 € 1 l
Muskattrollinger Rosé, Häussermann, Württemberg unglaubliche Nase, angenehme Restsüße, macht Lust auf Mehr	5,00 €	24 € 0,75 l

Rotweine

	Glas 0,15 cl	Flasche
"von Melle" Rouge, Südfrankreich typischer Syrah mit einer schönen Fruchtfülle	4,00 €	21 € 1 l
"Lübecker Rotspan Fredenhagen", Südfrankreich der hanseatische Klassiker, samtig weich	5,00 €	24 € 0,75 l
"Lübecker Rotspan", Bordeaux betont trocken, herausragender Jahrgang 2015	5,00 €	24 € 0,75 l
"Pago de Valdoneje", Bierzo, Spanien Rebsorte Mencía, Burgunder-Stil, kraftvoll	5,00 €	24 € 0,75 l
Primitivo di Manduria, Surani, Apulien tiefdunkler "Südtaliener", sehr samtig und anhaltend	6,00 €	28 € 0,75 l
"Aufwind" Rotweincuvée, Hensel, Pfalz Cabernet & Saint Laurent, schöne Cassisnote	6,00 €	28 € 0,75 l

Schaumweine

	Glas 0,15 cl	Flasche
Althäuser Sekt trocken feinfruchtig, elegant	4,00 €	17 € 0,75 l
Althäuser Sekt halbtrocken süffig, ausgewogen	4,00 €	17 € 0,75 l
Althäuser Secco trocken leicht	4,00 €	17 € 0,75 l
Althäuser Secco Rosé trocken schöne Frische, leicht	4,00 €	17 € 0,75 l
Bio Crémant Vouvray, Loire filigran, feinperlig		38 € 0,75 l
Champagner 1er Cru Gimmonnet kraftvoll, schöne Mineralität		29 € 0,375 l

Heiße Getränke

Bester Kaffee von Danesi

Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	1,80 €
Espresso doppelt	3,20 €
Frisch aufgebrühter Kaffee / Americano	2,50 €
Milchkaffee	2,90 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Kaffee auch entkoffeiniert und natürlich auch mit Soja- oder laktosefreier Milch zu.

Köstliche Schokolade

Hausgemachte heiße Schokolade	3,50 €
Tasse Kakao	2,50 €
Heiße Milch mit Honig	2,50 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Kakao/Ihre Schokolade natürlich auch mit Soja- oder laktosefreier Milch zu.

Herrlicher Tee von Ronnefeldt

Morgentau 3,50 €

Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack

Faszinierende Komposition mit großblättrigem Sencha und ungewöhnlich fein-fruchtigen Aromen und Blüten.

Morgensonne (Bio) 3,50 €

Kräutertee

Frische und anregende Kräutermischung mit Hagebuttenschalen, Pfefferminzblättern, Brombeerblättern, Erdbeerblättern, Himbeerblättern, Ringelblumenblüten, Rosenblüten, Ruhrkrautblüten, blaue Malvenblüten.

Tippy Assam 3,50 €

Schwarzer Tee , FOP, Sommer, Indien

Eine erlesene Mischung edler Assam-Blatttees aus den besten Gärten – malzig, würzig und durch die Blattspitzen durchaus weich.

Special Earl Grey 3,50 €

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack

Frisches Bergamotte-Aroma in verführerischer Verbindung mit wertvollen Tees aus Indien kräftig und intensiv im Geschmack.

Darjeeling Ambootia (Bio) **3,50 €**

Schwarzer Tee, FTGFOP1, Frühjahr, Indien
Spritziger Charakter mit zart-herbem Abgang kennzeichnen diesen Frühlings-Darjeeling aus einem der bekanntesten Teegärten. Leuchtend gelb-goldene Tassenfarbe.

Sencha Chiran (Bio) **3,50 €**

Grüner Tee, Sommer, Japan
Dieser Bio-Sencha aus dem Ort Chiran in der Präfektur Kagoshima überzeugt durch glänzende grüne Blätter, die leuchtend grüne Tassenfarbe und seinen frischen Geschmack.

Kräutertee (Ronnefeldt Teavelope) **3,00 €**

Bergkräuter oder Rooibos Vanille oder Pfefferminze oder Verbene.

Chai Tee **3,90 €**

Mit Milch, Zimt und Honig.

Gegen den Durst

Mineralwasser (still/sprudelnd)	0,2 / 0,7 l	2,50 € / 6,50 €
Traubensaft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Saftschorle	0,2 l / 0,3 l	2,40 € / 2,80 €
Bio Zisch (Rhabarber, Blutorange, Bitter Lemon, Himbeer Cassis)	0,33 l	2,80 €
Fritz-Kola	0,33 l	2,80 €
Fritz-Kola (ohne Zucker)	0,33 l	2,80 €
Bio-Bier Lammsbräu	0,33 l	3,50 €

Unsere Heißgetränke können Sie auch gern mitnehmen – für den Genuß unterwegs!

Kleine Sünden

Stück hausgemachte Torte - Tagesangebot	3,00 €
Hausgemachte Rumkugel	2,00 €
Portion frische, geschlagene Sahne	0,50 €

*Wir führen auch eine Auswahl an veganen Kuchen. Fragen Sie unseren Service!
Unser Tagesgericht können Sie auch gern mit nach Hause nehmen!*

Frühstück – auch bis abends

Französisches Frühstück (1 Croissant, Butter, Marmelade und ein Heißgetränk nach Wahl)	5,90 €
Stück Butterbrioche mit Lavendel und bretonischer Butter mit Meersalz aus der Guerande und Beerenkonfiture	4,50 €

Gegen den Hunger – und lecker zum Wein

Stück Gemüsequiche nach Tagesangebot mit kleinem Salat	6,50 €
Paté vom Bio-Huhn vom Gut Wardow mit Salatbeilage, Baguette	8,50 €
Panini mit	
- Tomate, Rucola, Pesto und Büffelmozzarella	5,90 €
- Chorizo, Rucola und Parmesan	5,20 €
- Thunfisch, Tomate und Rucola	5,20 €
Saisonale Blattsalate mit	
- Tomate, Gurke, Olive, Feta, Baguette	7,50 €
- Büffelmozzarella, halbtrockneten Cherrytomaten, Balsamico und Basilikum, Baguette	9,50 €
- hausgebeiztem Lachs mit Gurken und Dill, Baguette	10,50 €
Bio-Merguez vom Gut Wardow mit kleinem Salat, Mayonnaise und halbtrockneten Tomaten, Baguette	12,00 €

Zum Wein

Käseteller mit Früchten der Saison, Walnüssen und Feigensenf, Baguette	10,50 €
Portion Parmesan	3,50 €
Portion Spanische Oliven	3,00 €
Portion Parmaschinken	3,50 €
Portion Bio-Salami vom Gut Wardow	4,50 €

quartier
feine Künste

Fleischhauerstrasse 67
23552 Lübeck
0451-707 35 868
info@quartier-luebeck.de

***Wir empfehlen Ihnen gern einen passenden Wein zu unseren
Speisen!***