

•Vorspeisen•

- Bruschetta** **8,50€**
Geröstete Ciabatta Scheiben / Tomatenwürfel / Knoblauch / Olivenöl (1,2,a)
Roasted Ciabatta slices / tomato cubes / garlic / olive oil
- Tomate & Mozzarella** **9,90€**
Italienischer Weichkäse / Tomatenscheiben / Basilikum / Olivenöl (1,2,a)
Italian soft cheese / tomato slices / basil / olive oil
- Lachstatar mit Avocado** **12,90€**
Tatar vom Lachs / Avocado / Lemon Mayonnaise / Brotchips / Baby Leaf / Tobioka Kaviar(1,2,a)
Tatar of salmon / avocado / lemon mayonnaise / breadchips / baby leaf salad / Tobioka caviar
- Carpaccio „ Classico „** **12,90€**
Hauchdünne Rinderfiletstreifen / Olivenöl / Rucola / Parmesansplitter / Zitrone
Thin slices of beef tenderloin / olive oil / arugula / parmesan shavings / lemon

•Suppen•

- Klassische Tomatensuppe** **6,00€**
Sizilianische Tomaten / frische Kräuter
Sicilian tomatoes / fresh herbs
- Hokaido Kürbis Ingwer Suppe** **6,90€**
Kürbissuppe / Ingwer / geröstete Kürbiskerne / Kürbis Öl
Pumpkin soup / ginger / roasted pumpkin seeds / pumpkin oil
- Mit Raz El Hanout Lachsfilet Spieß **9,90€**
With Raz El Hanout salmon fillet spit

•Salate•

- Melange Blattsalat** **6,90€**
Gemischter Blattsalat / Dattel Kirschtomaten / geröstete Kürbiskerne / Honig Senf Dressing(a,i,j)
Mixed leaf salad / date cherry tomatoes / roasted pumpkin kernels / honey mustard dressing
- Salade Cesare** **9,50€**
Römersalat / Dattel Kirschtomaten / Oliven / Brotchip´s / Parmesan
/ Caesar Dressing (a,c,g,j)
Romaine salad / date cherry tomatoes / olives, breadcrumbs / parmesan / Caesar Dressing
- Salade Nicoise** **12,90€**
Gemischte Blattsalate / Thunfisch / Kirschtomaten / Kartoffeln / gekochtes
Ei / Princess Bohnen / Anchovis / Paprika / Balsamico Dressing (a,d,i,j)
Mixed leaves / tuna / cherry tomatoes / potatoes / boiled Egg / Princess Beans / Anchovies / Paprika / Balsamico Dressing

Dazu können Sie wählen:

- gegrilltes Hähnchenbrustfilet** / *grilled chicken breast fillet* **4,00€**
4 sautierte Black Tiger Garnelen / *4 sautéed black tiger prawns* **7,00€**
gegrillte Rumpsteak Streifen / *grilled rump steak strips* **7,00€**

•PANNINI•

Mozzarella 6,50€

Knuspriges Ciabatta Brot / Tomaten / Mozzarella / Rucola Salat / hausgemachtes Basilikum Pesto

Ciabatta bread / tomatoes / mozzarella / rocket salad / homemade basil pesto

Hähnchen 6,90€

Knuspriges Ciabatta / gegrillte Hähnchenbrust / Rucola Salat / Tomaten / hausgemachtes Basilikum Pesto

Ciabatta / grilled chicken breast / rocket salad / tomatoes / homemade basil pest

Roastbeef 7,50€

Knuspriges Ciabatta / Roastbeefscheiben / hausgemachter Krautsalat / eingelegten Gurken / Dijon Senf Sauce

Ciabatta / Roastbeef slices / homemade coleslaw / pickled cucumbers / Dijon mustard sauce

San Michele 7,50€

Knuspriges Ciabatta / San Michele Schinken / Spanischer Manchego Käse / Rucola Salat / Tomaten / Hausgemachtes Pesto

Ciabatta / San Michele Ham / Spanish Manchego Cheese / Rucola Salad / Tomato / Homemade Pesto

Lachs 7,90€

Knuspriges Ciabatta / Norwegisches Lachsfilet vom Grill / Rucola Salat / Tomaten / Dijon Senf Sauce

Ciabatta / Norwegian salmon fillet grilled / rocket salad / Tomatoes / Dijon mustard sauce

Mit French Fries Aufpreis 3.00€

•PASTA•

Grill Pasta

Spaghetti Bolognese 11,50€

Spaghetti / hausgemachte Kalbshackfleisch-Tomatensauce (1,4,a,)

Spaghetti / homemade minced veal / herb tomato sauce

Trüffel Beef Pasta 14,90€

Tagliatelle / Trüffel Sahne Sauce / gegrillte Rumpsteak Streifen / Frühlingslauch /

Champignons(a,c,i) Tagliatelle / truffle cream sauce / grilled rump steak strips / spring onions / mushrooms

Seafood Pasta

Creamy Krabben Pasta 13,50€

Spaghetti / pikante Sahne Sauce / Krabben / Frühlingszwiebeln (a,c)

Spaghetti / spicy cream sauce / shrimps / spring onions

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen 14,90€

Spaghetti / gegrillten Black Tiger Garnelen / pikante Kräuter Tomaten Sauce(a,c)

Spaghetti / grilled Black Tiger prawns / spicy herbs tomato sauce

Veggie Pasta

Penne All'Arrabiatta Classiqe 9.50€

Pasta / scharfe Knoblauch-Kräuter Tomatensauce(a,c,i)

Pasta / spicy garlic herbs tomato sauce

Basilikum Schafskäse Pasta 11,90€

Spaghetti / hausgemachte Basilikum Pesto / Feta / Kirschtomaten / Parmesan (a,c,i)

Spaghetti/homemade basil pesto/feta cheese/cherry tomatoes/parmesan

Trüffel Tagliatelle 12,90€

Pasta / Trüffel Butter Rahm Sauce / schwarze Trüffel / Parmesan Splitter(1,4,a,c)

Pasta / truffle butter cream sauce / black truffles, Parmesan chips

Frische Kürbis Gnocchi 13,90€

Kartoffel-Kürbis-Klösschen Pasta / Salbei Butter / Pilzragout / schwarzer Trüffel(1,4,a,c)

Potato and pumpkin pastas / sage butter / mushroom / black truffles

•BURGER•

- Chicken Burger** 11,90€
knusprig paniertes Hähnchen Pattie / Brioche Brötchen / Salat / eingelegten Gurken / Tomaten / Burger Sauce / French Fries (1,2,4,a,c,g,j,)
crispy breaded chicken / brioche / salad / pickled cucumbers / Tomatoes / Burger Sauce / Fries
- Klassischer Burger** 12,90€
180 Gramm Australisches Beef Pattie / Brioche Brötchen / Salat / eingelegte Gurken, Tomaten / Burgersauce / French Fries (1,2,4,a,c,g,j,)
180 grams Australian beef / brioche / lettuce / pickled cucumbers / Tomatoes / sauce / Fries
- Cheese Burger** 13,40€
180 Gramm Australisches Beef Pattie / Irischer Cheddar Käse / Brioche Brötchen / Salat / eingelegte Gurken / Tomaten / Burgersauce / French Fries(1,2,4,a,c,g,j,)
180 grams Australian Beef / Cheese / Brioche / Salad / pickled cucumbers / tomatoes / sauce / Fries
- BBQ Bacon Burger** 13,90€
180 Gramm Australisches Beef Pattie / Brioche Brötchen / gegrillten Bacon / Salat / eingelegten Gurken / Tomaten / BBQ Sauce / French Fries (1,2,4,a,c,g,j,)
180 grams Australian Beef / Brioche / Bacon / Salad / Pickled Cucumbers / Tomatoes / BBQ Sauce / Fries

•FLEISCH•

- Hausgemachtes Roastbeef, Feersisch, Deutschland** 17,90€
Roastbeefscheiben (kalt serviert) / Bratkartoffeln mit Speck / Salatbouquet / Remouladensauce(1,2,6,a,c,g)
Roastbeef slices (served cold) / baked potatoes with bacon / salad bouquet / remoulade sauce
- Kalbsschnitzel** 20,90€
Kalbsschnitzel / Preiselbeeren / Gurken Salat / Bratkartoffeln mit Speck (2,3,a,c)
Veal schnitzel / cranberries / cucumber salad / baked potatoes with bacon

•GRILL•

- RUMPSTEAK**
- „Strip Loin Rumpsteak“ Feersisch, Deutschland** 20,90€
Gegrilltes Strip Loin Steak 200 Gramm / Bohnen mit Speck / Rosmarin Kartoffeln
Grilled striploin steak 200 grams / beans with bacon / rosemary potatoes
- STEAK FRITES**
- „Entrecote" Silver Fern Farms, Neuseeland** 23.90€
Gegrilltes Neusseland Entrecote schön marmoriert 250 Gramm / Trüffel Mayonnaise Dip / French Fries / kleiner Caesar Salat
Entrecote 250 grams / Truffle mayonnaise dip / French Fries / small Caesar salad

•SEAFOOD•

- Fish und Chip's** 14.90€
Gebackene Fischfilet's im Backteig / French Fries / Remoulade (2,d,j)
Baked fish fillets in baking dough / French fries / remoulade
- Hamburger Pannfisch** 18.90€
Zander / Lachsfilet / Blattspinat / Dijon Senfsauce / Bratkartoffeln mit Speck(2,d,j)
Pikeperch / salmon fillet / spinach / Dijon mustard / fried potatoes with bacon
- Gemischter Fisch Teller** 22,90€
Norwegisches Lachsfilet / 3 Black Tiger Garnelen / krosses Zanderfilet vom Grill / getrüffeltes French Fries / Trüffel Mayonnaise Dip / kleiner Caesar Salat (2,d,j)
Norwegian salmon fillet / 3 prawns / crispy pike perch fillet / truffle fries / truffle mayonnaise / small Caesar salad

•Wok & Pizza•

Vegetarischer Wok **8,90€**

Frisches Marktgemüse im Wok geschwenkt / Chilli-Soja Sauce / Basmatireis mit Sesam / verfeinert mit Koriander

Fresh market vegetables in wok panned / chilli-soy sauce / basmati rice with sesame / refined with coriander

Hähnchen Wok **11,90€**

Frisches Marktgemüse im Wok geschwenkt / Chilli-Soja Sauce / Hähnchenbrustfilet / Basmatireis mit Sesam / verfeinert mit Koriander

Fresh market vegetables in wok panned / chilli-soy sauce / chicken breast fillet / basmati rice with sesame / refined with coriander

Garnelen Wok **14,90€**

Frisches Marktgemüse im Wok geschwenkt / Chilli-Soja Sauce / gebratene Garnelen / Basmatireis mit Sesam / verfeinert mit Koriander

Fresh market vegetables in wok panned / chilli-soy sauce / fried shrimps / basmati rice with sesame / refined with coriander

Rinder Wok **14,90€**

Frisches Marktgemüse im Wok geschwenkt / Chilli-Soja Sauce / Rinderstreifen / Basmatireis mit Sesam / verfeinert mit Koriander

Fresh market vegetables in wok panned / Chilli-soy sauce / Beef / Basmati rice with sesame / refined with coriander

Pizza Margherita **8,00€**

Hauchdünner Tortillateig / hausgemachte Tomatensauce / Mozzarella / Basilikumblätter

Very thin tortilla dough / homemade tomato sauce / Mozzarella / Basil leaves

Pizza Parma **11,50€**

Hauchdünner Tortillateig / hausgemachte Tomatensoße / Mozzarella / Parmaschinken / Rucolla / Parmesan

Very thin tortilla dough / homemade tomato sauce / Mozzarella / Parma ham / arugula / Parmesan

Pizza Tonno **10,00€**

Hauchdünner Tortillateig / hausgemachte Tomatensoße / Mozzarella/ Thunfisch/ Rote Zwiebeln

Very thin tortilla dough / homemade tomato sauce / Mozzarella / tuna / Red onions

•Extras und Beilagen•

Beilagen

Gemüse

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>3,00€</i>
<i>Grüne Bohnen mit Speck</i>	<i>3,00€</i>
<i>Spinat mit Zwiebeln</i>	<i>3,00€</i>
<i>Rahm-Zwiebel Spinat</i>	<i>3,00€</i>
<i>Frisches Marktgemüse</i>	<i>3,00€</i>

Beilagen

<i>French Fries</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kartoffelpüree</i>	<i>3,00€</i>
<i>Trüffelpüree</i>	<i>4,00€</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>4,00€</i>

Saucen

<i>Dijon-Senf Sauce</i>	<i>2,00€</i>
<i>Grüne Pfeffersauce</i>	<i>2,00€</i>
<i>Trüffel Majo</i>	<i>1,50€</i>
<i>Remoulade</i>	<i>1,50€</i>

•Dessert•

Chocolate Tarte 6.50€

Schokoladentarte / Bourbon Vanille Eiscreme / Schokoladen Sauce / Pistazien (1,2,4,a,c,g)
Chocolate cake / bourbon vanilla ice creme / chocolate sauce / pistachios

New York Cheesecake 6.50€

Käsekuchen nach New Yorker Rezept / Erdbeerpüree / Bourbon Vanille Eiscreme(1,2,4,a,c,g)
New York cheese cake / Strawberry puree / Bourbon vanilla ice cream

Apfelstrudel a la Mélange 7.90€

warmer Apfelstrudel / Vanille Sauce / Sahne / Bourbon Vanille Eiscreme(1,2,4,a,c,g)
warm apple strudel / vanilla sauce / cream / bourbon vanilla ice cream

•Kuchen, Tarte´s, Torten•

Täglich frisch gebacken vom Traditions Konditor Lindtner in Hamburg

Torten

Eclair Chocolate aux Vanille 3,90€

Feine Brandmasse mit ausgekochter Vanille Creme
Füllung und feiner Schokoladen Fondant Glasur

Cognac Chocolate Torte 4,60€

Saftiger Mandel Bisquit mit Baiser, feiner Valrhona Schokoladen Pralinen Creme und Cognac

Rhabarber Baiser Torte 4,60€

Mürbeteig, Rhabarber, Himbeere-Johannisbeer-Kuvertüre, Vanillecreme und Bisquit

Lübeckernuss Torte 4,60€

Marzipan, Nusscreme Sahne Füllung auf Mürbeteig

Maharani Mousse Torte 4,60€

Edelschokoladenmousse mit Zartbitter Schokolade überzogen

Schweizer Rübli 4,60€

Saftiger Karottenkuchen mit Mandeln, Nüssen und Wenig Mehl

Blechkuchen

Himbeer Schnitte 3,90€

Mürbeteig, Himbeeren, Schokokeks und Bisquit

Mohn Apfel Schnitte 3,90€

Mürbeteig mit Marzipan, Mohn, frischen Äpfeln und Zimt

Pflaumen Schnitte 3,90€

Hefe-Mürbeteig mit Pflaumen und Butter Streuseln

Käse Schnitte 3,90€

Mürbeteig mit Quark, Creme Fraiche und Zitrone

Bienenstich 3,90€

Hefeteig mit Bayrischer Sahne Creme, Karamell und Mandeln

Apfelschnitte 3,90€

Mürbeteig mit Bisquitbrösel, Zimt und Apfelkompott

Weitere saisonale Kuchen und Torten Spezialitäten in unsere Kuchenvitrine

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
5 mit Phosphat
7 koffeinhaltig
9 geschwärzt
2 mit Geschmacksverstärker
4 mit Farbstoff
6 mit Süßungsmittel
8 chininhaltig
10 enthält Phenylalaninquelle

ALLERGENE

a) Weizen
d) Fische
g) Milch
i) Sellerie
l) Sulfid
b) Krebstiere
e) Erdnüsse
h) Pistazien (nicht Nüsse!)
j) Senf
m) Lupine
c) Eier
f) Soja
k) Sesam
n) Weichtiere

•Digestif•

Ziegler Obstbrand	(2cl)
Williams	7,00€
Alter Apfel	8,00€
Zwetschge	7,00€

Grappa	(4cl)
Cellini	6,50€
Nonino Monovitigno	9,00€

Schnaps/Liköre	(4cl)
Tequila	3,50€
Jägermeister	3,50€
Helbing Kümmel	4,00€
Baileys	4,50€
Amaretto	4,50€

•Kaffee•

Espresso (9.8)	2.30€
Espresso Macchiatto(9.8)	2.50€
Doppelter Espresso (9.8)	3.30€
Doppelter Macchiatto (9.8)	3.60€
Tasse Kaffee (9.8)	3.00€
Americano (9)	2,80€
Milchkaffee (9.8)	3.90€
Mélange (9.8)	3.50€
Cappuccino (9.8)	3.50€
Latte Macchiato (9.8)	3.90€

Kaffee mit Seele

Espresso Hennessy	4.90€
<i>mit extra 1cl Hennessy (9.8,g)</i>	
Espresso Coretto	3.90€
<i>mit 1cl Grappa (9.8,g)</i>	
Irish Coffee	5.70€
<i>mit 2cl Irish Whisky, Espresso & Sahne (9.8,g)</i>	
Pharisäer	5.70€
<i>Espresso, 2cl Rum & Sahne (9.8,g)</i>	

Alle Kaffeespezialitäten auch Laktose/
Koffeinfrei

•SCHOKOLADE•

Schokolade „Domori“	
Dunkle Schokolade	4.10€
mit Sahne	4.80€
mit Schuss extra	1.00€

Cognac, Brandy Calvados	(4cl)
Hennessy fine	6,50€
Remy Martin VSOP	9,50€
Papidoux Calvados	8,50€
Cardenal Mendoza	8,50€

Bitter	(4cl)
Averna	5,50€
Ramazotti	5,50€

•TEE

Schwarzer Tee Damman

3.90€

„Earl Grey Yin Zhen“ Schwarzer Tee aus China, ätherisches Bergamotte-Öl, Kornblumen, Sonnenblumen.

„Breakfast“ Eine klassische Mélange aus Ceylon, Assam und Darjeeling.

Grüner Tee Damman

3.90€

„Jasmin“ Der zarte Duft des Jasmins zaubert diesen unvergleichlichen, delikaten grünen Tee.

„Yunnan“ aus der Provinz Yunnan im Südwesten Chinas, ergibt einen hellgelben Aufguss.

Früchte Damman

3.90€

„Nuit dété“

Mischung aus Hibiskus, Apfelstückchen und Hagebuttenschale, mit dem Aroma von Himbeeren, Erdbeeren und Sahne.

Rooibos Damman

3.90€

„Roibusch Vanille“ Eine harmonische Verbindung von Rooibos aus Südafrika und Vanille aus Madagaskar.

Herbal Tea Damman

3.90€

„Camomille“ blumiges Aroma mit einer leichten Bitterkeit

„Tisane Bali“ Lindenblüten und Eisenkraut. Fruchtig abgerundet mit den Aromen von Litschi, Grapefruit, Pfirsich und Rose.

hausgemachter Tee im Glas

3.90€

Frischer Minztee
Ingwer-Limetten-Tee

• Kaltgetränke •

Wasser

San Pellegrino / Aqua Panna 0.2	3.20€
San Pellegrino / Aqua Panna 0.75	6.50€

Soft Drinks

Coca Cola / Light / Zero / Fanta	3.10€
Sprite / Mezzo Mix 0.2l (1.3.9.13)	
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water 0.2l (1.10)	3.30€

Säfte & Schorlen

Frisch gepresster O-Saft 0.2l	4.50€
Orangensaft 0.2l	3.30€
Apfelsaft 0.2l	3.30€
Kirschnektar 0.2l	3.30€
Traubensaft 0.2l	3.60€
Johannisbeersnektar 0.2l	3.60€
Bananen-Nektar 0.2l	3.60€
Maracuja Nektar 0.2l	3.60€
Rhabarbernektar 0.2l	3.60€
Saftschorle 0.3l	3.50€
Saftschorle 0.5l	5.50€

Bio Limonade

LemonAid Limette 0.3l	3.50€
LemonAid Maracuja 0.3l	3.50€

Bier vom Fass

Holsten Pilsener 0.25l	2.90€
Holsten Pilsener 0.5l	4.90€
Erdinger Weißbier 0.5l	5.20€
Duckstein 0.3l	4.00€
Duckstein 0.5l	5.50€

Bier Mix

Alsterwasser 0.25l	2.90€
Alsterwasser 0.5l	4.90€
Diesel (Bier-Cola) 0.25l (1.3.9)	2.90€
Diesel (Bier-Cola) 0.5l (1.3.9)	4.90€

Flaschenbier

Pilsener

Carlsberg Pilsener 0.33l	3.10€
Holsten Alkoholfrei 0.33l	3.10€

Weizen

Erdinger Kristallweizen 0.5l	4.50€
Erdinger Dunkles Weizen 0.5l	4.50€
Erdinger Alkoholfrei 0.5l	4.50€

• Hausgemachte Getränke •

Apfel Minze 0.3l 3.90€

Naturtrüber Apfelsaft mit Minze, Mineralwasser und gestoßenem Eis

Erdbeere Minz Schorle 0.3l 3.90€

Erdbeere Nektar mit Minze, Mineralwasser und Eiswürfeln

Coconatta 0.3l 4.20€

Kokosnusssirup mit Passionsfruchtsaft, aufgefüllt mit Thomas Henry Spicy Ginger garniert mit Ingwerstreifen und gestossenem Eis

Apfel-Ingwer-Schorle 0.3l 3.90€

Naturtrüber Apfelsaft aufgefüllt mit Mineralwasser, Ingwer und Minze sorgen für die Extraportion Frische

•Aperitiv•

Sprizzetto

Aperol Spritz 6.90€

4cl Aperol aufgefüllt mit Prosecco und Spritzer Soda

Spritz Maracuja 6.90€

4cl Aperol aufgefüllt mit Prosecco und Spritzer Maracuja

Ginger Spritz 6.90€

4cl Aperol aufgefüllt mit Prosecco und Spritzer Gingerale

Rhabarber Spritz 6.90€

4cl Aperol aufgefüllt mit Prosecco und Spritzer Rhabarber

Campari Drinks

Campari Fresh O 9.00€

4 cl Campari mit frischem Orangensaft und Orangenscheibe

Campari O 7.50€

Der Klassiker mit Oragensaft und 4cl Campari

Campari Tonic 7.90€

4 cl Campari mit extra Tonic Water

• Spirituosen •

•Whisky Bourbon

(4cl)

„Jim Beam Devils Cut“ 6,00€

6 Jahre im Fass gereifter tiefgoldener Premium Bourbon, mit intensiven Eichen-und Vanillenoten (**Amerika**)

•Scotch

„Balvenie 12 Jahre “ 9,00€

Interessanter milder Malt Whisky, mit Orangen-Aromen und tiefem süßen Geschmack (**Schottland**)

•Single Malt

„Slyrs Bavarian “ 7,50€

Goldgelber Single Malt, mit vielschichtigen Aromen von Vanille und Heu, gelagert in amerikanischer Weißeiche (**Deutschland**)

„Tullamore D.E.W“ 6,50€

Einer der mildesten Whiskeys der Welt, perfekt geeignet zum puren Genuss. Süßer Abgang mit Noten von Vanille,Nüssen, Toffee und Malz (**Irland**)

•Blended Whisky

„Togouchi Premium“ 9,00€

In spanischen Eichenfässern, gereifter Whisky mit süßen Noten von Honig und Schokolade.Im Abgang leicht rauchig (**Japan**)

•Gin

(4cl)

„Bombay Sapphire 6,00€

Der Klassiker! Bestehend aus zehn verschiedenen Gewürzmischungen, frischer und milder Geschmack (**England**)

Empfehlung: Aufgegossen mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone 9,50€

„Hendrick`s Gin 7,00€

Milder Gin, der sich durch seine Gurken- und Rosenblatt Essenzen, klar von den Gintypischen Wacholder-Aroma unterscheidet. (**Schottland**)

Empfehlung: Hendrick`s Gurke 10,50€

„Monkey 47“ 7,50€

Aus dem Schwarzwald destillierter Gin mit 47 handverlesnen Gewürzmischung, gehört er zu den komplexeren Gins. (**Deutschland**)

Empfehlung: Kalt genießen mit Eiswürfeln und Thomas Henry Tonic Water 11,00€

•Vodka

(4cl)

Skyy Vodka 6,00€

Absolut Vodka 5,00€

•Rum

(4cl)

Meyers Rum 4,00€

Havana 7 Annos 7,00€

• Longdrinks •

Gin Drinks

Gin Buck 8,00€
4cl Gin mit Zitronensaft und Ginger Ale

Lemon Snicket 9,00€
5 cl Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,
Thomas Henry Bitter Lemon

Vodka Drinks

Vodka Lemon 7,50€
4cl Vodka mit Bitter Lemon

Moscow Mule 8,50€
4 cl Vodka, frischer Limettensaft
frischer Ingwer und Ginger Ale

Skyy oder Absolut Vodka mit wahlweise:
Red Bull oder diversen Säfte 9,30€

• Unsere Empfehlungen •

Elderflower Collins 8,50€
4cl Gin mit Holunderblütenlikör, frischer
Zitronensaft, Zuckersirup und Thomas Henry
Soda Water

Skinny Bitch 7,50€
4cl Vodka mit Tonic Water

Whisky Highball 9,00€
6cl Scotch aufgefüllt mit Henry Soda Water

Cuba Cuba 9,50€
4cl Havana 7 Anos mit Coca Cola aufgefüllt, braunem
Rohrzucker und Limetten

Ipanema (Alkoholfrei) 4,50€
Limetten, Rohrzucker und Ginger Ale

*Bei individuellen Wünschen oder Anregungen,
fragen sie unser Service Personal*

• Champagner & Prosecco •

• Prosecco •

Prosecco Frizzante Leichter Perlwein / trocken / frisch-lieulich	0,1 L 5,50€	0,75 L 27,00€
Prosecco Frizzante auf Eis	0,2 L 9,00€	
Hugo Holunderblütensirup / geviertelte Limetten / Minze / Prosecco / Eis	6,50€	
Melange Hugo Holunderblütensirup / Prosecco / Limettensaft / Minze / Erdbeersaft / Eis	7,50€	

• Champagner •

Taittinger Brut Reserve Finessreich / angenehm prickelnd / ausbalanciert Aromen von reifem Pfirsich / Aprikose / Vanille Reims / Frankreich	0,75 L 80,00€
Taittinger Brut Prestige Rose Lachsrosa / angenehm prickelnd / Feine Eleganz Reims / Frankreich	0,75 l 90,00€

•Wine by the Glass•

Rotwein

	0,2 L
Shiraz	7.50€
<i>Feinherb / herzhaftes und körperreiches Bouquet/ Vollmundiger Geschmack</i>	
<i>Rhebokskloof / Süd Afrika</i>	
Rioja Reserva	7.90€
<i>Vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote / Mächtig / Füllig</i>	
<i>Barón de Ley / Spanien</i>	
Cabernet Sauvignon	6.90€
<i>Sanft und raffiniert im Finale / Nuancen von Cassis und Kirsche</i>	
<i>Montes / Chile</i>	
Merlot	6.90€
<i>Weich und würzig im Geschmack / zarte Röstnoten / Langer Abgang</i>	
<i>Vriesenhof / Stellenbosch / Süd Afrika</i>	
Primitivo	6.90€
<i>Fruchtige Aromen / leicht wie ein frisches Blatt / würzig / viele Frucht Nuancen</i>	
<i>Feudi / Italien</i>	
Château Minuty M Rosé AOP	6.90€
<i>Fruchtiges Aroma/ trockenen / runder Geschmack / Bouquet von süß gereiften Beeren</i>	
<i>Chateau Minuty /Frankreich</i>	

Weissweine

	0,2 L
Riesling „Kunststückchen“	7.20€
<i>vollfruchtig frisch / ausgewogen / nachhaltig im Geschmack</i>	
<i>Künstler / Rheingau</i>	
Sauvignon Blanc	6.80€
<i>Explosive Fruchtigkeit / rassige Struktur / Lebendiges und frisches Finale</i>	
<i>Villa Maria / Neuseeland</i>	
Pinot Grigio IGT	6.20€
<i>Ausgeprägte Aromen / nachhaltig im Geschmack / Fruchtig-Blumiges Bouquet</i>	
<i>Villa Canlungo / Italien</i>	
Weissburgunder	6.60€
<i>Erfrischenden Aromen / schwarzen Johannisbeeren und Pfirsich</i>	
<i>Spiess / Deutschland</i>	
Chardonnay	6.40€
<i>duftige Aromen /üppige Frucht / weich / Rund / Langer Nachhall</i>	
<i>Gerard Bertrand / Frankreich</i>	
Grüner Veltiner	7.10€
<i>Tropische Fruchtaromen / feine Strukturen / moderner und frischer Wein für jeden Tag</i>	
<i>Johann Topf / Österreich</i>	
Weissweinschorle 0.2 L	5.50€

Auf der nächsten Seite finden sie unsere Flaschenweine

•Flaschenweine•

Weissweine

0,75 L

Riesling Kunststück 34.00€

Herrlich saftig mit feiner Balance von klarer / reifer Frucht und frischer Säure

Rheingau/Deutschland

Sauvignon Buitenverwachting 35.00€

Viel Frische mit lebhafter Säure und rassige Würze

Süd Afrika

Koonunga Hill Chardonnay 35.00€

Vollmundig, weich und ausgeglichene mit würzigen Aromen

Penfolds /Australien

Rotweine

Il Bruciato 39.00€

Lang anhaltende Struktur mit weichem Tannin

Antinori Bolgheri DOC / Italien

Medoc SAGA 33.00€

leischig, kraftvoll im Geschmack

Lafite Rothschild / Frankreich

Shiraz Bin 2 35.00€

Harmonisch ausgewogen / feiner Würze im Finale

Penfolds / Australien

Text hier eingeben