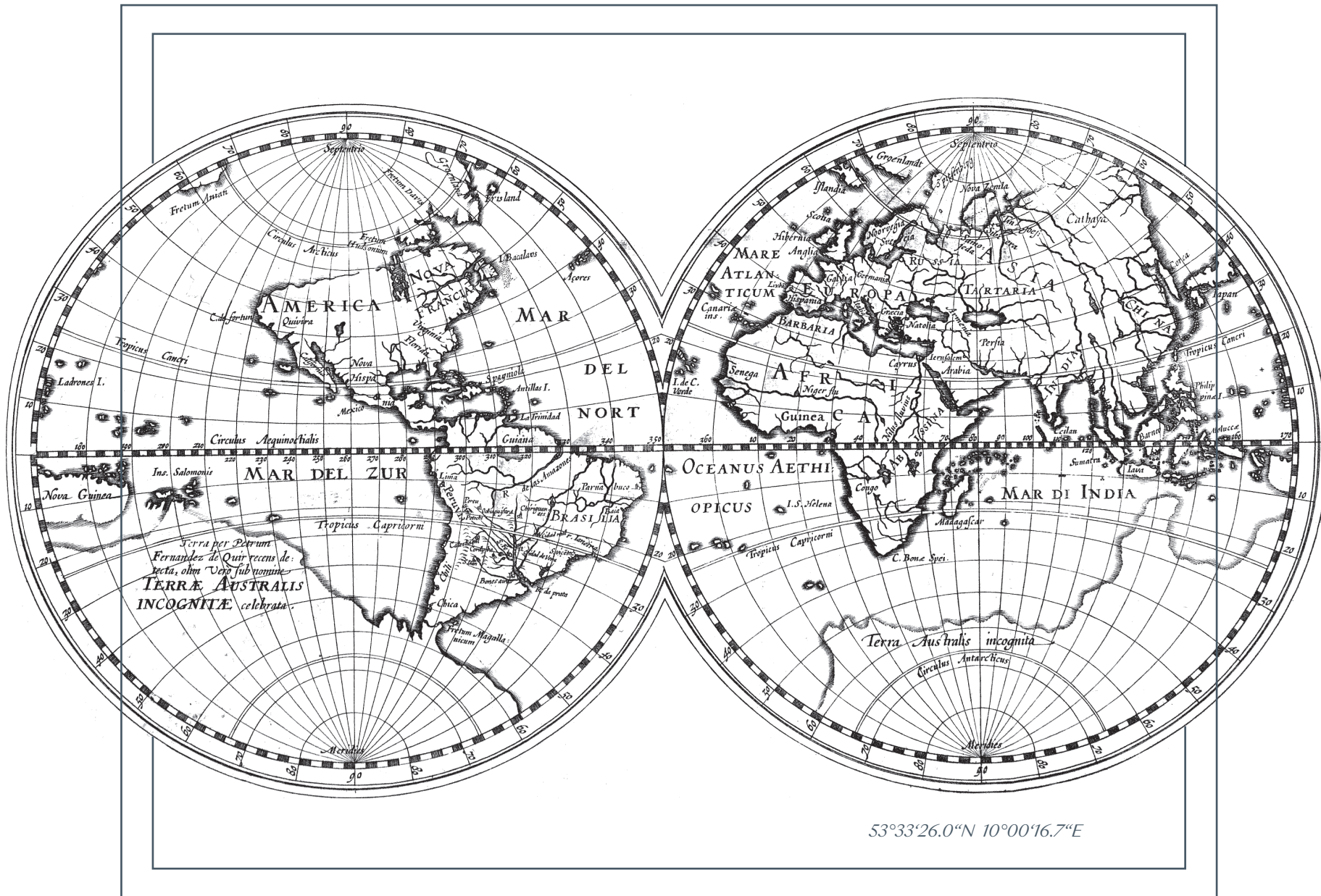




BARKARTE
BAR MENU



DIE REISE / THE JOURNEY

	Seite / page
I. AUFBRUCH IN DIE WELT / EMBARKING THE WORLD	
Signature cocktails	7-8
Champagner & Schaumwein / Champagne & sparkling wine	9
Classic Whiskey cocktails	10
Classics mit Twist / Classics with a twist: Pre-Dinner After-Dinner All-Day	11-12
Alkoholfreie Cocktails / Non-alcoholic cocktails	13
II. EINE KOLLEKTION AUS ALLER WELT / A COLLECTION FROM AROUND THE WORLD	
Gin	17
Wodka, Kümmel & Aquavit / Vodka, Caraway spirit & Aquavit	18
Rum	19
Whisk(e)y	20-22
Cognac, Weinbrand, Brandy & Grappa	23
Calvados, Eau de Vie, Tequila, Pisco & Cachaça	24
Spirituosen / Spirits	25
III. WEINE UND BIERE / WINE AND BEER	
Wein / Wine	27
Bier / Beer	28
IV. KAFFEE, TEE UND MEHR / COFFEE, TEA AND MORE	
Tee / Tea	31
Heißgetränke / Hot beverages	32
Softgetränke und Wasser / Soft drinks and water	33
V. BARGERICHTE / BAR FOOD	
Salate / Salads	37
Sandwiches, Burger & Co	38-39
Desserts	40



AUFBRUCH IN DIE WELT
EMBARKING THE WORLD



Zingiber officinale



Piper nigrum



Mentha piperita



Lavandula



Citrus

I.I. SIGNATURE COCKTAILS

TRANSATLANTIC

21 €

Rittenhouse Rye, Crème de Cassis, Ingwerlikör,
Zuckersirup, Zitronensaft, Champagner, Tonka Bohne
Rittenhouse Rye, Crème de Cassis, ginger liqueur,
sugar syrup, lemon juice, champagne, tonka bean

Unser ikonischer Drink
Our iconic drink

SIR JAMES COCKTAIL

21 €

Jameson, Irish Mist, Champagner,
feine Orangenesten, Orangen Bitters
Jameson, Irish Mist, champagne,
orange abrasion, Orange Bitters

Inspiziert von unserem James Halligan
Inspired by Mr. James Halligan

ROB ROY

17 €

Aberlour 12 Jahre, Antica Formula, Angostura Bitters
im hauseigenen Sherry-Holzfass gereift mit indischem
Urwaldpfeffergeist parfümiert
Aberlour 12 years, Antica Formula, Angostura Bitters
matured in the scotch barrel perfumed with Indian
jungle pepper spirit

Fasslagerung im schottischen Sherry Holzfass
Barrel storage in Scottish sherry wooden barrel

ALSTERGRÜN

18 €

Gin Sul, St. Germain, Holunderblütensirup,
Zitronensaft, Gurke, Minze, Pfeffer mit
marrokanischen Minzgeist parfümiert
Gin Sul, St. Germain, elderflower syrup,
lemon juice, cucumber, mint, pepper perfumed
with Moroccan mint spirit

Hamburger Gin hergestellt in der Altonaer Spirituosenmanufaktur
Local gin produced in a nearby Liquor factory

GINGER LEMONGRAS MARTINI

16 €

Beefeater, Noilly Prat, Apfelsaft, Lemongras,
Honig aus der Region, Ingwer mit thailändischen
Zitronengrasgeist parfümiert
Beefeater, Noilly Prat, apple juice, regional honey,
lemongrass, ginger perfumed with Thai lemongrass spirit

Asiatisch angehaucht
With an asiatic touch

JAPANESE MARTINI

17 €

Über japanischen Grüntee gedrippter Haku Vodka,
Noilly Prat, Lemon Bitters, Holunderblütensirup
Haku Vodka dripped over japanese green tea,
Noilly Prat, Lemon Bitters, elderflower syrup

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.
For questions about allergens, please ask the barteam for our allergen card.

I.I. SIGNATURE COCKTAILS

RUMBULLION

21 €

Havana Selection Maestro, Kwai Feh Lychee, hausgemachter Rosmarinsirup, Zitronensaft, hausgemachte Brombeer-Pfeffer Konfitüre, Portwein 10 Jahre mit Rosmaringeist parfümiert

Havana Selection Maestro, Kwai Feh Lychee, homemade rosemary syrup, lemon juice, homemade black berries-pepper jam, Port 10 years perfumed with rosemary spirit

MEXICAN AGAVONI

18 €

Sierra Milenario Reposado über Atlantic Kaffeebohnen, Orangenesten und Zimt gedrippt, Aperol, Antica Formula

Sierra Milenario Reposado dripped over Atlantic coffee beans, orange twist and cinnamon, Aperol, Antica Formula

PORT OF BELGIUM

17 €

Pimm's, Mozart Black, Zitronensaft, Zuckersirup, frische Kirschtomaten, frisches Basilikum, Soltauer Salz

Pimm's, Mozart Black, lemon juice, sugar syrup, fresh tomatoes, fresh basil, Soltauer salt

QUEENSLAND SMASH

16 €

Margarethes Doppelwacholder, Zitronensaft, selbstgemachter Zitronen Myrte Sirup, frische Korianderblätter

Margarethes Doppelwacholder, lemon juice, homemade lemon myrtle syrup, fresh coriander leaves

I.II. CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE / CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

GLAS CHAMPAGNER – CHAMPAGNE BY THE GLASS

0,1 L

Laurent-Perrier, Brut	19 €
Laurent-Perrier, Rosé	23 €

CHAMPAGNER – CHAMPAGNE BRUT

0,75 L

Laurent-Perrier, Brut	125 €
Laurent Perrier Grand Siècle, Brut	325 €
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusiv, Brut	125 €
Perrier Jouët, Brut	129 €
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	130 €
“R” de Ruinart, Brut	140 €
Moët & Chandon, Brut	125 €
Bollinger Special Cuvée, Brut	135 €

BLANC DE BLANCS

0,75 L

Delamotte, Blanc de Blancs	125 €
Ruinart, Blanc de Blancs	169 €

ROSÉ

0,75 L

Laurent-Perrier Rosé, Brut	145 €
Moët & Chandon Rosé, Brut	145 €
Veuve Clicqout Rosé, Brut	155 €
Ruinart Rosé, Brut	169 €
Perrier Jouët Rosé, Brut	169 €

GLAS SCHAUMWEIN - SPARKLING WINE BY THE GLASS

0,1L

Prosecco Argeo DOC, Brut	8 €
Ruggeri Venetien	
Riesling Sekt “Atlantic Perle”, Brut	11 €
Schloss Vaux, Rheingau	

SCHAUMWEIN – SPARKLING WINE

0,75 L

Prosecco Argeo DOC, Brut	49 €
Ruggeri Venetien	
Riesling Sekt „ Atlantic Perle“, Brut	59 €
Schloss Vaux, Rheingau	

VINTAGE

0,75 L

2011 Perrier Jouët Belle Epoque Brut	325 €
2000 Perrier Jouët Belle Epoque, Blanc de Blancs	590 €
2006 Perrier Jouët Belle Epoque Rosé, Brut	490 €
2008 Dom Pérignon, Brut	345 €
2008 Louis Roederer Cristal, Brut	399 €
2006 Nicolas Feuillatte Palmes d’Or, Brut	290 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Vintage changes remain reserved.

I.III. CLASSIC WHISKEY COCKTAILS

MANHATTAN

18 €

Rittenhouse Rye gedrippt durch Kirschen,
Antica Formula, Angostura Bitters

Rittenhous Rye dripped through cherries,
Antica Formula, Angostura Bitters

BOULEVARDIER

15 €

Four Roses Single Barrel, Campari,
Antica Formula

Four Roses Single Barrel, Campari,
Antica Formula

OLD FASHIONED

16 €

Four Roses Single Barrel, Chocolate Bitters,
hausgemachten Vanillesirup, Zuckerwürfel

Four Roses Single Barrel, Chocolate Bitters,
homemade vanilla syrup, sugar cube

PENICILLIN

16 €

Chivas Regal 12 Jahre, Ardbeg 10 Jahre, Ingwerlikör,
Zitronensaft, Honig aus der Region

Chivas Regal 12 years, Ardbeg 10 years, ginger liqueur,
lemon juice, regional honey

I.IV. ZEITREISE / COCKTAILS WITH A TWIST

PRE DINNER COCKTAILS

FRENCH 75 20 €

Beefeater, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagner
Beefeater, lemon juice, sugar syrup, champagne

HARVEY WALLBANGER 15 €

Absolut, Orangensaft, Galliano
Absolut, orange juice, Galliano

MARTINEZ 15 €

Beefeater, Antica Formula, Maraschino Likör,
Orangen-Bitter
Beefeater, Antica Formula, Maraschino liqueur,
orange bitters

SIDECAR 16 €

Hennessy Cognac, Zitronensaft, Cointreau
Hennessy Cognac, lemon juice, Cointreau

AFTER DINNER COCKTAILS

HAZELNUT MARTINI 14 €

Absolut, Frangelico, Crème de Cacao,
Sahne, geröstete Haselnuss
Absolut, Frangelico, Crème de Cacao,
Cream, roasted hazelnut

PORTO FLIP 15 €

Royal Oporto Tawny, Hennessy Cognac,
Zuckersirup, Eierlikör, Sahne, Muskat
Royal Oporto Tawny, Hennessy Cognac,
sugar syrup, egg liqueur, cream, nutmeg

ESPRESSO MARTINI 15 €

Absolut, Kahlúa, hausgemachter Vanillesirup,
Espresso, Tonkabohne
Absolut, Kahlúa, homemade vanilla syrup,
espresso, Tonka bean

I.IV. ZEITREISE / COCKTAILS WITH A TWIST

ALL-DAY COCKTAILS

FRENCH MARTINI	15 €	MILLIONAIRE	18 €
Beefeater, Ananassaft, Grenadine, Himbeeren Beefeater, pineapple juice, grenadine, raspberries		Aberlour 12 years, Cointreau, Grenadine, Zitronensaft, Eiweiß Aberlour 12 years, Cointreau, Grenadine, lemon juice, egg white	
MOJITO	14 €	THOMMY'S MARGARITA	17 €
Havana Club 3 years , Minze, Limette, Zucker, Soda Havana Club 3 years, mint, lime, sugar, soda		Sierra Milenario Reposado, Limettensaft, Cointreau, Agave Sierra Milenario Reposado, lime juice, Cointreau, agave	
PISCO SOUR	15 €		
El Gobernador, Zuckersirup, Limettensaft, Angostura Bitters, Eiweiß El Gobernador, sugar syrup, lime juice, Angostura Bitters, egg white			

I.V. ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Eine kleine Erfrischung / A little refreshment

ROSEMARY LEMONADE

8 €

Rosmarin, Mandelsirup, Zitronensaft,
Ginger Ale
Rosemary, almond syrup, lemon juice,
Ginger Ale

beruhigend / calming

RASPBERRY LEMONADE

8 €

Himbeeren, Basilikum, Zitronensaft,
Zuckersirup, Spicy Ginger
Raspberries, basil, lemon juice,
sugar syrup, Spicy Ginger

positiv / positive

FRUCHTPUNCH FRUIT PUNCH

9 €

Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar,
Zitronensaft, Grenadine
Orange juice, pineapple juice, grenadine
passionfruit juice, lemon juice

fruchtig / fruity

VIRGIN MOJITO

9 €

Limettensaft, Minze, Zuckersirup, Ginger Ale
Lime juice, mint, sugar syrup, Ginger Ale

aufatmend / fresh

IPANEMA

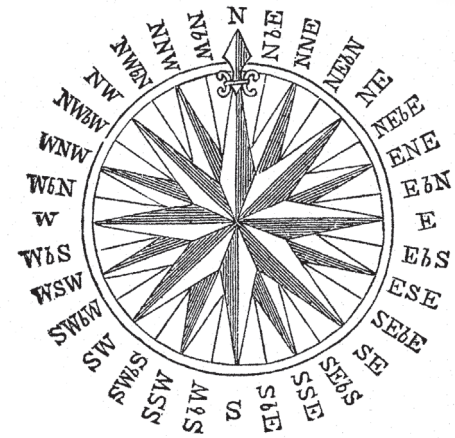
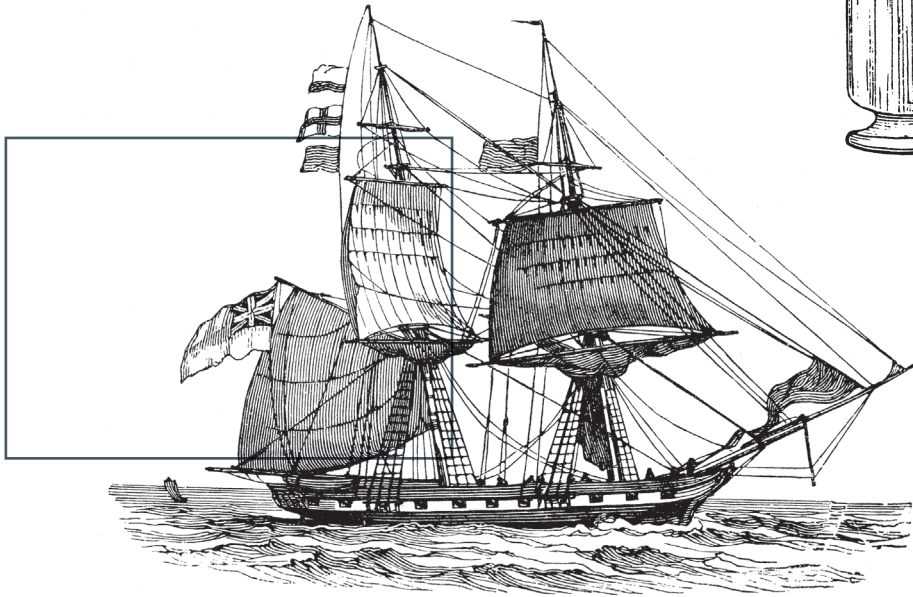
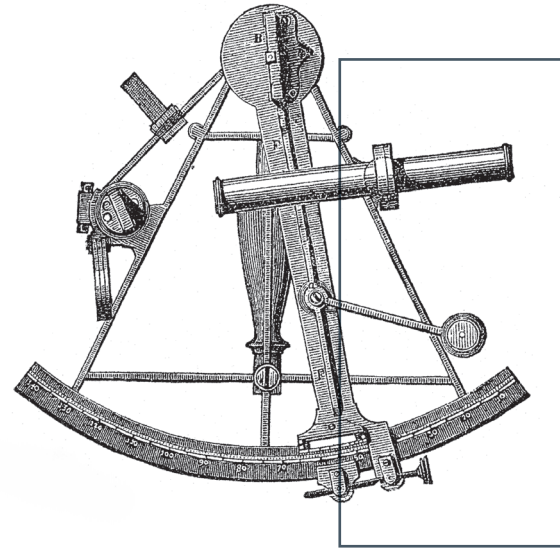
9 €

Limette, Weißer Rohrzucker, Ginger Ale
Lime, sugar, Ginger Ale

erfrischend / refreshing



EINE KOLLEKTION AUS ALLER WELT
A COLLECTION FROM AROUND THE WORLD



II.I. GINS AUS ALLER WELT / A GIN COLLECTION FROM AROUND THE WORLD

GREAT BRITAIN

4 CL

Beefeater	47 %	9 €
Beefeater 24	45 %	12 €
Beefeater Reserve	43 %	19 €
Tanqueray Import	47,3 %	9 €
Tanqueray No. 10	47,3 %	12 €
Tanqueray Rangpur	41,3 %	11 €
Tanqueray Flor de Sevilla	41,3 %	11 €
Bombay Sapphire	40 %	10 €
Plymouth Navy Strength	57 %	16 €
Plymouth Sloe Gin (Gin Likör)	26 %	12 €
Hayman's Old Tom	40 %	10 €
London No. 1	47 %	12 €
London No. 3	46 %	12 €
Jinzu	41,3 %	13 €
Sipsmith VJOP	57,7 %	15 €

ENGLAND ISLAND

4 CL

Martin Millers	40 %	11 €
----------------	------	------

SCOTLAND

4 CL

Hendrick's	44 %	12 €
Botanist	46 %	12 €

GERMANY

4 CL

Von Hallers Gin by Studier	44 %	11 €
Gin Sul	43 %	13 €
Monkey 47	47 %	14 €
Monkey 47 Barrel Cut	47 %	19 €
Ferdinand's	44 %	14 €
The Duke	40 %	12 €

SPAIN

4 CL

Gin Mare	42,7 %	13 €
Nordes Gin	40 %	11 €

NETHERLANDS

4 CL

Rutte Celery Gin	43 %	12 €
------------------	------	------

JAPAN

4 CL

Roku Gin	43 %	12 €
----------	------	------

Wir empfehlen Ihnen gerne das passende Tonic Water zu dem Gin Ihrer Wahl.
We are pleased to recommend you the tonic water to the gin of your choice.

TONIC WASSER

0,2 L

Thomas Henry	4,5 €*
Fever Tree Dry, Indian, Mediterranean	5 €*

Das passende Botanical zu Ihrem Getränk. Fragen Sie nach unserer Empfehlung.
The perfect botanical to your drink. Ask for our recommendation.

*Preis nur gültig in Kombination mit einer Spirituose.
*Price only valid in combination with a spirit.

II.II. WODKA, KÜMMEL & AQUAVIT / VODKA, CARAWAY SPIRITS & AQUAVIT

SWEDEN

4 CL

Absolut	40 %	9 €
Absolut Elyx	42,3 %	14 €

FRANCE

4 CL

Grey Goose	40 %	13 €
Ciroc	40 %	10 €

POLAND

4 CL

Belvedere	40 %	13 €
-----------	------	------

RUSSIA

4 CL

Beluga Noble	40 %	13 €
Beluga Transatlantic	40 %	14 €
Stolichnaya Elite	40 %	15 €

NETHERLANDS

4 CL

Ketel One Citrus	40 %	10 €
------------------	------	------

JAPAN

4 CL

Haku	40 %	10 €
------	------	------

KÜMMEL & AQUAVIT

4 CL

Fürst Bismark	38 %	7 €
Helbing Kümmel	35 %	7 €
Helbing Aquavit	42 %	10 €
Margarethes Doppelwacholder	42 %	10 €
Malteserkreuz Aquavit	40 %	8 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	40 %	9 €
Linie Aquavit	40 %	10 €

II.III. RUM

CUBA

4 CL

Havana Club 3 years	40 %	9 €
Havana Club 7 years	40 %	12 €
Havana Club 15 years	40 %	29 €
Havana Selección Maestro	45 %	19 €
Havana Pacto Navio	40 %	13 €
Ron Vacilon 25 years	40 %	39 €

PUERTO RICO

4 CL

Bacardi 8 Años	40 %	13 €
----------------	------	------

MARTINIQUE

4 CL

Rhum Clement Ambré (Rhum Agricole)	40 %	9 €
Rhum Clement VSOP (Rhum Agricole)	40 %	13 €

GUYANA

4 CL

El Dorado 15 years	43 %	16 €
--------------------	------	------

PANAMA

4 CL

Ron Abuelo – Finish Collection – Oloroso	40 %	19 €
Ron Abuelo – Finish Collection – Tawny	40 %	19 €

VENEZUELA

4 CL

Botucal 12 years	40 %	12 €
Pampero Aniversario	40 %	13 €

DOMINICAN REPUBLIC

4 CL

Matusalem 15 years	40 %	14 €
Brugal 1888	40 %	16 €

GUATEMALA

4 CL

Ron Zacapa 23 years	40 %	17 €
Ron Zacapa XO	40 %	29 €
Ron Zacapa Royal	45 %	40 €

JAMAICA

4 CL

Myers's Rum	40 %	9 €
Appleton 21 years	43 %	28 €

FOOD PAIRING

Dreierlei Schokoladensorten als Begleitung bestehnd aus 70% Kakao, Salz und Kräuter		1,5 €
Three kinds of chocolate as a pairing consisting of 70% cocoa, salt and herbs		

II.IV. WHISK(E)Y - UNSERE EDLEN TROPFEN / WHISK(E)Y - OUR TREASURE

LOWLAND

4 CL

Auchentoshan Three Wood	43 %	14 €
Auchentoshan 18 years	43 %	19 €
Glenkinchie 2006 Distillers Edition	43 %	17 €

HIGHLAND

4 CL

Glenmorangie 10 years	40 %	12 €
Glenmorangie Lasanta 12 years	43 %	14 €
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46 %	16 €
Glenmorangie 18 years	43 %	22 €
Glenmorangie Signet	46 %	39 €
Oban 14 years	43 %	15 €
Oban 2004 Distillers Edition	43 %	19 €
Glengoyne Cask Strength	58,8 %	19 €
Glengoyne 10 years	40 %	10 €
The Dalmore PortWood	46,5 %	19 €
The Dalmore Cigar Malt	44 %	27 €
The Dalmore 15 years	40 %	20 €
The Dalmore 18 years	43 %	31 €
The Dalmore King Alexander III	40 %	35 €
Glenfarclas 105	60 %	15 €
Glenfarclas 21 years	43 %	21 €
Royal Lochnagar 12 years	40 %	12 €
Tomatin 14 years PortWood Finish	46 %	16 €
Aberfeldy 16 years	40 %	19 €
Old Pulteney 12 years	40 %	10 €
Balbair 12 years	46 %	13 €
Clynelish 14 years	46 %	14 €
Dalwhinnie 15 years	43 %	12 €

ISLE OF MULL

4 CL

Tobermory 10 years	46,3 %	14 €
Tobermory 18 years	46,3 %	25 €

ISLE OF SKYE

4 CL

Talisker 10 years	45,8 %	12 €
Talisker 2008 Distillers Edition	45,8 %	17 €
Talisker Storm	45,8 %	12 €

ORKNEY

4 CL

Highland Park 18 years	43 %	31 €
Highland Park Valkyrie	45,9 %	19 €
Scapa "The Orcadian"	40 %	17 €

CAMPBLETOWN

4 CL

Springbank 10 years	46 %	12 €
---------------------	------	------

ISLE OF JURA

4 CL

Isle of Jura 12 years	40 %	15 €
Isle of Jura Seven Wood	42 %	18 €
Isle of Jura 18 years	44 %	24 €

II.IV. WHISK(E)Y - UNSERE EDLEN TROPFEN / WHISK(E)Y - OUR TREASURE

SPEYSIDE

4 CL

Balvenie Double Wood 12 years	40 %	14 €
Balvenie Caribbean Cask 14 years	43 %	18 €
Balvenie Port Wood 21 years	40 %	35 €
The Glenlivet Nadurra 16 years	59,1 %	18 €
The Glenlivet 18 years	43 %	19 €
The Glenlivet 21 years	43 %	29 €
Macallan 15 years Triple Cask	43 %	29 €
Macallan 18 years Triple Cask	43 %	42 €
Glenfiddich 12 years	40 %	11 €
Glenfiddich 21 years	40 %	25 €
Glenfiddich Project XX	47 %	14 €
Glenfiddich 21 years Winterstorm	43 %	39 €
Aberlour 12 years	40 %	13 €
Aberlour 16 years	40 %	18 €
Aberlour 18 years	43 %	21 €
Aberlour abunadh	61 %	18 €
Glenrothes Maker's Cut	48,8 %	19 €
Cragganmore 12 years	40 %	12 €
Mortlach 12 years	43,4 %	15 €
Mortlach 20 years	43,4 %	39 €
Knockando 18 years	43 %	16 €
Strathisla 12 years	40 %	12 €
Benromach 10 years	43 %	13 €
Glendronach 12 years	43 %	13 €
Edradour 10 years	40 %	12 €
Glen Moray 12 years	40 %	12 €
Longmorn Distiller's Choice	40 %	22 €

ISLE OF ISLAY

4 CL

Laphroaig 10 years	40 %	12 €
Laphroaig Cask Strength 25 years	52 %	59 €
Laphroaig Quarter Cask	48 %	14 €
Lagavulin 16 years	43 %	19 €
Lagavulin 2001 Distillers Edition	43 %	24 €
Bowmore 12 years	40 %	12 €
Bowmore 15 years	43 %	17 €
Bowmore 25 years	43 %	41 €
Ardbeg 10 years	46 %	14 €
Ardbeg An Oa	46,6 %	16 €
Ardbeg Corryvrecken	57,1 %	22 €
Octomore	59,3 %	29 €
Bruichladdich Black Art	49,2 %	41 €
Port Charlotte 10 years	50 %	15 €
Bunnahabhain 18 years	46,3 %	29 €
Bunnahabhain Toiteach A Dha	46,3 %	17 €
Coal Ila 12 years	43 %	13 €
Coal Ila 2006 Distillers Edition	43 %	17 €

Wir servieren Ihnen gerne einen Whiskey in Kombination mit unserer Zigarrenkarte in unserer Smokers Lounge.
We gladly serve you a whiskey in combination with our cigar menu in our Smokers Lounge.

II.IV. WHISK(E)Y - UNSERE EDLEN TROPFEN / WHISK(E)Y - OUR TREASURE

IRISH WHISKEY

4 CL

Jameson	40 %	9 €
Jameson Black Barrel	40 %	12 €
Redbreast 12 years	40 %	13 €
Redbreast 15 years	46 %	19 €
Redbreast 21 years	46 %	29 €
Middleton Very rare	40 %	29 €
Connemara 12 years Peated	40 %	13 €
Bushmills 16 years	40 %	19 €
Bushmills 21 years Rare	40 %	29 €
Teeling Rum Cask	46 %	11 €

JAPANESE WHISKY

4 CL

Nikka From The Barrel	51,4 %	14 €
Nikka Coffey Grain	45 %	16 €
Yamazaki 12 years	43 %	25 €
Yamazaki 18 years	43 %	49 €
Hibiki Harmony	43 %	19 €
Hibiki 17 years	43 %	35 €
Hibiki 21 years	43 %	69 €
Hakushu 12 years	43 %	24 €
Hakushu 18 years	43 %	49 €

GERMAN WHISKY

4 CL

Slyrs Pedro Ximinez	46 %	17 €
---------------------	------	------

CANADIAN WHISKY

4 CL

Canadian Club	40 %	9 €
Pike Creek	42 %	11 €

AMERICAN WHISKEY

4 CL

Four Roses Bourbon	40 %	9 €
Four Roses Single Barrel	50 %	11 €
Rittenhouse Rye	50 %	11 €
Knob Creek	50 %	12 €
Woodford Reserve	43,2 %	12 €
Jack Daniel's Single Barrel	45 %	13 €
Basil Hayden's	40 %	12 €
Elijah Craig Small Batch	47 %	12 €
Maker's Mark	45 %	10 €
Booker's	62,95 %	19 €
Bulleit 10	45,6 %	12 €
Bulleit Rye	45 %	12 €

BLENDED SCOTCH

4 CL

Chivas Regal 12 years	40 %	10 €
Chivas Regal 18 years	40 %	16 €
Chivas Regal Royal Salute 21 years	40 %	29 €
Chivas Regal 25 years	40 %	37 €
Johnnie Walker Black Lable 12 years	40 %	11 €
Johnnie Walker Blue Lable	40 %	29 €
Ballantine's 21 years	40 %	29 €
Black Bottle	40 %	9 €

II.V. COGNAC, WEINBRAND, BRANDY, GRAPPA

COGNAC

4 CL

Remy Martin VSOP	40 %	12 €
Remy Martin XO	40 %	28 €
Remy Martin Louis XIII (2cl)	40 %	90 €
Remy Martin Louis XIII	40 %	175 €
Hennessy VSOP	40 %	13 €
Hennessy XO	40 %	29 €
Hennessy Paradis Extra	40 %	69 €
Hennessy Paradis Imperial (2cl)	40 %	75 €
Hennessy Paradis Imperial	40 %	145 €
Hine Antique XO	40 %	27 €
Martell Cordon Bleu	40 %	25 €
Martell XO	40 %	28 €

ARMAGNAC

4 CL

Samalens XO	40 %	20 €
-------------	------	------

WEINBRAND - BRANDY

4 CL

Carlos I	40 %	11 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva	40 %	14 €
Asbach 21 years	40 %	23 €

GRAPPA

4 CL

Nonino Chardonnay Barrique	41 %	12 €
Tignanello	42 %	18 €
Sassicaia Poli	40 %	23 €

II.VI. CALVADOS, EAU DE VIE, TEQUILA, CACHACA

CALVADOS

4 CL

Château du Breuil 15 years	41 %	16 €
----------------------------	------	------

EAU DE VIE

4 CL

Schwane	40 %	10 €
Williams Christ Birne, Mirabelle, Waldhimbeergeist, Haselnussgeist		
Schwane Alte Zwetschge	42 %	13 €
Schwane Quitte	42 %	15 €
Schwane Schlehe	42 %	20 €
Bailoni Marillenschnaps	40 %	8 €

TEQUILA 100% AGAVE

4 CL

Olmecca Altos Plata	38 %	11 €
Olmecca Altos Reposado	38 %	11 €
Sierra Milenario Blanco	41,5 %	11 €
Sierra Milenario Reposado	41,5 %	13 €
Sierra Milenario Extra Anejo	41,5 %	18 €
Mezcal Marca Negra Espadin	51,5 %	16 €

PISCO

4 CL

El Gobernador	40 %	11 €
---------------	------	------

CACHAÇA

4 CL

Nega Fulo	41,5 %	9 €
-----------	--------	-----

II.VII. SPIRITUOSEN / SPIRITS

PASTIS

4 CL

Ricard	45 %	8 €
Pernod	40 %	8 €

BITTER

4 CL

Cynar	16,5 %	8 €
Aperol	15 %	8 €
Averna	29 %	8 €
Ramazzotti	30 %	8 €
Fernet Branca	39 %	8 €
Jägermeister	35 %	8 €
Campari	25 %	8 €

PORTWEIN – PORT WINE

5 CL

Royal Oporto White Port	19 %	7 €
Royal Oporto Tawny Port	19 %	7 €
Royal Oporto 10 years	20 %	9 €
Royal Oporto 20 years	20 %	14 €

WERMUT – VERMOUTH

5 CL

Gancia Bianco	16 %	6 €
Noilly Prat	18 %	7 €
Antica Formula	16,5 %	8 €
Lillet Blanc / Rosé	17 %	8 €
Belsazar Rosé	17,5 %	8 €

SHERRY

5 CL

Don Zoilo Fino Dry	15 %	7 €
Don Zoilo Oloroso 12 years	19 %	7 €
Don Zoilo Cream 12 years	19 %	7 €

LIKÖR – LIQUEUR

4 CL

Sambuca Molinari	40 %	7 €
Cherry Heering	24 %	8 €
Amaretto di Saronno	28 %	8 €
Baileys Irish Cream	17 %	8 €
Eierlikör Verpoorten	20 %	8 €
Chambord	16,5 %	10 €
Drambuie	40 %	9 €
Grand Marnier	40 %	9 €
Chartreuse, Grün	55 %	10 €
Bénédictine D.O.M	40 %	9 €
Cointreau	40 %	8 €
Frangelico	20 %	8 €
Limoncello Walcher	25 %	8 €
Southern Comfort	35 %	8 €
Bailoni Marillenlikör	30 %	8 €

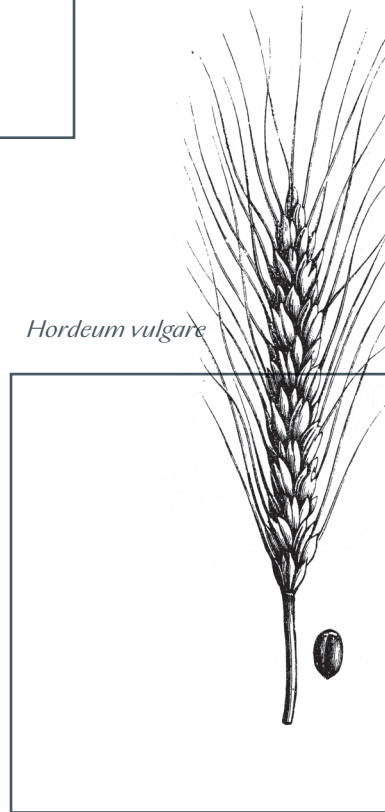


WEINE UND BIERE
WINE AND BEER

Humulus



Hordeum vulgare



Vitis vinifera



Vitis vinifera



III.I. WEIN / WINE

WEISSWEIN - WHITE WINE

2018 Riesling	0,1l	6,5 €
Weingut Allendorf	0,2l	12 €
Rheingau - Deutschland	0,75l	39 €
Germany		
2017 Weißburgunder	0,1l	7 €
„Weißer Wilhelm“	0,2l	13 €
Weingut Heitlinger	0,75l	42 €
Baden - Deutschland		
Germany		
2019 Grauburgunder	0,1l	6,5 €
Weingut Studier	0,2l	12 €
Pfalz - Deutschland	0,75l	39 €
Germany		
2018 Silvaner	0,1l	6,5 €
Weingut Zur Schwane	0,2l	12 €
Franken - Deutschland	0,75l	39 €
Germany		
2018 Chardonnay	0,1l	6,5 €
Weingut Laborie	0,2l	12 €
Western Cape - Südafrika	0,75l	39 €
South Africa		

**Für mehr Auswahl, reichen wir Ihnen gerne unsere große Weinkarte.
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen
vorbehalten**

For a broad assortment, we are happy to present our full wine menu.
The wines listed contain sulphites. Vintage changes remain reserved.

ROSE

2019 Spätburgunder Rosé	0,1l	6,5 €
Weingut Allendorf	0,2l	12 €
Rheingau - Deutschland	0,75l	39 €
Germany		

ROTWEIN - RED WINE

2018 Spätburgunder	0,1l	6,5 €
Weingut Allendorf	0,2l	12 €
Rheingau - Deutschland	0,75l	39 €
Germany		
2018 Chianti Classico	0,1l	7,5 €
Marchesi di Frescobaldi	0,2l	14 €
Toskana - Italien	0,75l	45 €
Italy		
2018 Bobal „Rote Baronin“	0,1l	7 €
Bodegas Mustiguillo	0,2l	13 €
Valencia - Spanien	0,75l	42 €
Spain		
2017 Cabernet & Merlot	0,1l	6,5 €
Weingut Studier	0,2l	12 €
Pfalz - Deutschland	0,75l	39 €
South Africa		
2016 Allegra Rotwein Cuvée	0,1l	6,5 €
Weingut Zur Schwane	0,2l	12 €
Franken - Deutschland	0,75l	39 €
Germany		

III.II BIER / BEER

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

0,33 L

Guinness	4,1 %	6 €
Carlsberg	5,0 %	6 €
Estrella Damm	5,4 %	6 €
Tiger Beer	5 %	6 €

FASSBIER / DRAFT BEER

0,3 L

Holsten Pilsener	5 %	6 €
Ratsherrn Zwickel	5,2 %	6 €
Erdinger Weißbier	5,3 %	6 €

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

0,33 L

Holsten Pilsener	6 €
Erdinger Weißbier	6 €



KAFFEE, TEE UND MEHR
COFFEE, TEA AND MORE



Zingiber officinale



Camellia sinensis



Thea chinensis



*Matricaria
chamomilla*

IV. I TEE / TEA

SCHWARZER TEE – BLACK TEA

Atlantic Teemischung	9 €
Darjeeling Royal First Flush FTGFOP	9 €
Assam Special GFBOP Brocken	9 €
Friesische Mischung	9 €
BIO Englische Mischung	9 €
Organic English Breakfast	
Earl Grey	9 €
Lapsang Souchong	9 €
Ceylon Orange Pekoe	9 €

GRÜNER TEE – GREEN TEA

Bio Grüntee	9 €
Organic Green Wulu Cha Yantou	
China Jasmin Tai Mu Long Zhu	10 €
China Milky Oolong	9 €
“White Fu”	9 €
“Japan Gyokuro Asahi”	10 €
Formosa Pai Mu Tan	9 €
Nepal Royal Fancy Oolong	9 €

KRÄUTERMISCHUNGEN – HERBAL INFUSIONS

Kräutergarten	9 €
Herbal garden	
Pfefferminze	9 €
Peppermint	
Kamille	9 €
Chamomile	
Rooibos Vanille	9 €
Rooibos Vanilla	
Bio Kräuter-Tee	9 €
Tea Spa AYURVIVA	

FRÜCHTEMISCHUNGEN – FRUIT INFUSIONS

Sommerbeere	9 €
Summer berry	
Apfel Früchte	9 €
Apple fruits	

IV.II. HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

KAFFEE - COFFEE

Tasse Caffè crema Cup of coffee	5 €
Kännchen Caffè crema Pot of coffee	9 €
Espresso	4,5 €
Doppelter Espresso Double espresso	6 €
Espresso Macchiato	4,5 €
Cappuccino	5,5 €
Latte Macchiato	5,5 €
Milchkaffee Café Latte	5,5 €
Tasse Schokolade Cup of hot chocolate	6,5 €
Kännchen Schokolade Pot of hot chocolate	9,5 €
Geschlagene Sahne Whipped cream	1 €

KAFFEE- & SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN COFFEE & CHOCOLATE SPECIALTIES

IRISH COFFEE	11 €
Irischer Wihiskey, Rohrzucker, Kaffee, Sahne Irish Whiskey, cane sugar, coffee, cream	
HOTTODDY	11 €
Irischer Whiskey, Schwarztee, Ingwer, Honig Irish Whiskey, black tea, ginger, honey	
RUSSIAN CHOCOLATE	11 €
Wodka, Schokolade, Sahne Vodka, chocolate, cream	
PHARISÄER	11 €
Rum, Kaffee, Sahne Rum, coffee, cream	

IV.III. SOFTGETRÄNKE, SÄFTE, WASSER /SOFTDRINKS, JUICES, WATER

SOFT GETRÄNKE – SOFT DRINKS

0,2 L

Coca Cola	5,5 €
Coca Cola Light	5,5 €
Coca Cola Zero	5,5 €
Sprite	5,5 €
Fanta	5,5 €
Mezzo Mix	5,5 €
Thomas Henry	5,5 €
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda Water	

Fever Tree Tonic Water Indian, Mediterranean, Dry	6 €
--	-----

0,25 L

Red Bull/Zero	6 €
---------------	-----

WASSER - WATER

0,25 L

St. Michaelis naturell/feinperlig – still/sparkling	5,5 €
--	-------

0,75 L

St. Michaelis naturell/feinperlig – still/sparkling	9,9 €
--	-------

Acqua Morelli naturale/frizzante - still/sparkling	11 €
---	------

SÄFTE – JUICES

0,3 L

Vaihinger Schorle Apfel naturtrüb / Rhabarber Vaihinger spritzer Apple naturally cloudy / rhubarb	0,33 l	5,7 €
--	--------	-------

Orangensaft, frisch gepresst Orange juice, freshly squeezed		9 €
--	--	-----

Apfelsaft naturtrüb Apple juice naturally cloudy		5,5 €
---	--	-------

Ananassaft Pineapple juice		5,5 €
-------------------------------	--	-------

Bananennektar Banana nectar		5,5 €
--------------------------------	--	-------

Cranberrynektar Cranberry nectar		5,5 €
-------------------------------------	--	-------

Kirschnektar Cherry nectar		5,5 €
-------------------------------	--	-------

Mangonektar Mango nectar		5,5 €
-----------------------------	--	-------

Orangensaft Orange juice		5,5 €
-----------------------------	--	-------

Maracujanektar Passion fruit nectar		5,5 €
--	--	-------

Tomatensaft Tomato juice		5,5 €
-----------------------------	--	-------

Schwarze Johannisbeere Blackcurrant		5,5 €
--	--	-------

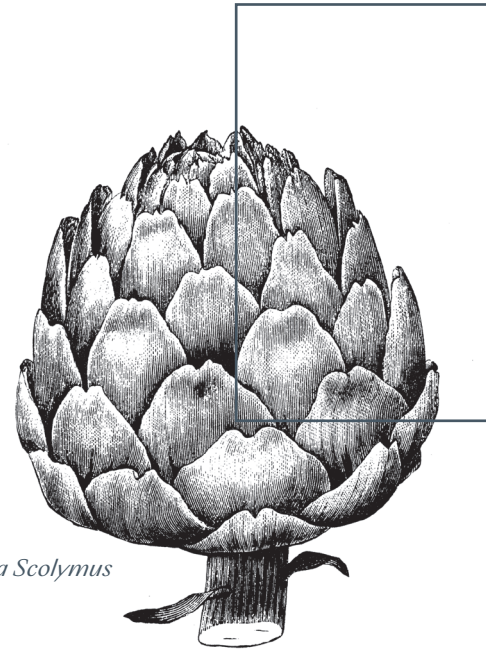
Grapefruit Pink		5,5 €
-----------------	--	-------



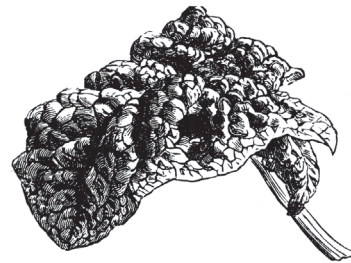
BARGERICHTE
BAR FOOD



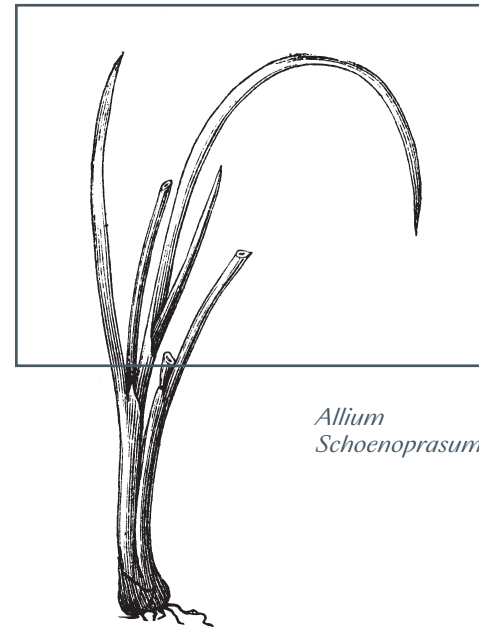
Thymus



Cynara Scolymus



Spinacia Oleracea



*Allium
Schoenoprasum*

V.I. SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN / SALADS, STARTERS & SOUPS

SUPERFOOD SALAT / SALAD	21 €	ATLANTIC HUMMERSUPPE	23 €
Junger Spinat, Birne, Avocado, Berberitze, Buchweizen, Granatapfel, Leinöl Baby spinach, pears, avocado, barberry, buckwheat, pomegranate, linseed oil		LOBSTER BISQUE ATLANTIC	
		Garnele, Zuckerschoten und Daikonkresse mit Petersilienöl Prawn, snow peas, "Daikon" cress and parsley oil	
CAESAR SALAT / CAESAR SALAD	16 €	SPARGELSUPPE	23 €
Knackige Romana Salatherzen, Caesar Dressing, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan, Croûtons, Kapern und Sardellen Crunchy Roman Salad, Caesar Dressing, Cherry tomatoes, sliced parmesan, Croûtons, capers and anchovies		ASPARAGUS SOUP	
		Weißer und grüner Spargel aus der Lüneburger Heide, Staudensellerie und Kräuteröl White and green local asparagus, celery and herbed oil	
wahlweise mit / Add ons			
Knusprig gebratene Speckstreifen	2 €		
Crispy fried bacon strips			
Gebratene Maishähnchenbrust	6 €		
Roasted corn chicken breast			
Gebratene Riesengarnele	10 €		
Roasted king prawn			
NORDSEE-FORELLE	17 €		
NORTH SEA TROUT			
Mild gebeizte Fjordforelle mit Buttermilch von der Horster Meierei, Staudensellerie, Vierländer Gurke, Johannisbeeren und Forellenkaviar Soft-pickled trout with local buttermilk, celery, cucumber, currant, trout caviar			

V.IV. BURGER, PASTA & HAUPTGÄNGE /. BURGER, PASTA & MAIN COURSES

ATLANTIC BURGER 27 €

Wagyu-Rindfleisch im Brioche Brötchen, mit Sandwichcreme, Tomate, Gurken-Senf-Relish, roten Zwiebeln, Blattsalat und Knusper-Pommes
Wagyu-beef with brioche bun, sandwichcreme, tomatoe, cucumber-mustard-relish, red onions, lettuce and crispy fries

wahlweise mit / optionally with

Knusprig gebratene Speckstreifen 2 €
Crispy fried bacon strips

Cheddar Käse 2 €
Cheddar cheese

VEGETARIAN CRISPY KOREAN BURGER 23 €

Vegetarisches Patty im Brioche Brötchen, mit Cashew Mayonnaise, Rotkohl-Kimchi, Avocado, Blattsalat und Knusper-Pommes
Vegetarian patty with brioche bun, cashew-mayonnaise, red cabbage-kimchi, lettuce and crispy fries

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 16 € SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Tomatenwürfel, Knoblauch, Petersilie, Chili und Parmesan
Sliced tomatoes, garlic, parsley, chili pepper and Parmesan cheese

wahlweise mit / optionally with

Gebratene Maishähnchenbrust 6 €
Panfried corn-fed chicken breast

Sautierte Riesengarnelen 10 €
Sautéed king prawns

WIENER SCHNITZEL 28 € VEAL ESCALOPE VIENNA STYLE

In geklärter Butter gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone und Preiselbeeren
Fried in clarified butter with lukewarm potatoe-cucumber salad, lemon and cranberries

V.IV. HAUPTGÄNGE & SPARGEL / MAIN COURSES & ASPARAGUS.

ATLANTIK HEILBUTT 29 €
ATLANTIC HALIBUT

Sous-vide gegart mit weißem Tomatenschaum, Blumenkohl,
Parmesan-Risotto und Amaranth-Knusper
Sous-vide cooked with white tomatoe air, cauliflower,
Parmesan-Risotto and amaranth crunch

ROSA ENTENBRUST 29 €
PINK DUCK BREAST

Terriyaki Sauce, Shiitake Pilzen, jungem Spinat, geröstetem
Sesam und lila Süßkartoffelpüree
Terriyaki sauce, Shiitake mushrooms, young spinach, roasted
sesame and purple sweet potatoe mash

SURF AND TURF 34 €

Tournedos vom Rind und Riesen-Garnelen mit Café de Paris
Butter, grüner Spargel-Peperonata und Risoléekartoffeln
Tournedos of beef and king prawns, with Café de Paris butter,
green asparagus-peperonata and pommes risolée

WEISSER SPARGEL
AUS DER LÜNEBURGER HEIDE
WHITE ASPARAGUS

Neue Kartoffeln, zerlassener Butter von der Meierei Horster
oder Sauce Hollandaise
New potatoes, melted butter or Hollandaise Sauce

200 GRAMM / GRAMS 14 €
400 GRAMM / GRAMS 22 €

wahlweise mit / optionally with

Zweierlei Susländer Schinken 9 €
Two different local hams

Kleines Wiener Schnitzel 12 €
Small veal escalope Vienna style

Saiblingsfilet vom Plöner See 15 €
Filet of char

Rosa gegarte Entenbrust 18 €
Pink duck breast

Tournedos vom Rind 21 €
Tournedos of beef

V.V. DESSERTS

VANILLE CRÈME BRÛLÉE 8 €
VANILLA CRÈME BRÛLÉE

ZWEIERLEI ERDBEERE 8 €
STRAWBERRY TWO WAYS

Marinierte Erdbeeren und deren Joghurt von der Horster
Meierei und dunklem Schokoladen-Crumble
Marinated strawberries, its yoghurt and dark chocolate-
crumble

HAMBURGER ROTE GRÜTZE 10 €
ORIGINAL HAMBURGIAN RED FRUIT JELLY
Mit Vanille-Eiscreme
With vanilla-ice-cream

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.
Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und
unterliegen einer ANpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.
For allergen and food additive declaration please ask for our special menu. All stated prices are in
Euro including VAT, VAT changes are subject to the tax office.