

The background of the entire page is a dense, dark green pattern of overlapping leaves, likely basil, with visible veins and some small holes. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image.

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 & Genever	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 & Vorspeise / Salads & starter	37
Burger & Snacks	38
Desserts, Smoothies & Käse / Desserts, Smoothies & cheese	39

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.

The background is a dense, dark green pattern of large, ribbed leaves, possibly basil, with some visible insect damage (holes). Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image.

AUFBRUCH IN DIE WELT EMBARKING THE WORLD



Zingiber officinale



Piper nigrum



Mentha piperita



Lavandula



Citrus

I.I. SIGNATURE COCKTAILS

TRANSATLANTIC

22

Jim Beam Rye, Crème de Cassis, Ingwerlikör,
Zuckersirup, Zitronensaft, Champagner, Tonka Bohne
Jim Beam 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

ALSTERGRÜN

22

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

18

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

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und
unterliegen einer Anpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.
All stated prices are in Euro including VAT, VAT changes are subject to the tax office.

I.I. SIGNATURE COCKTAILS

RUMBULLION

22

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

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

ROB ROY

19

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

MEXICAN AGAVONI

18

Tequila 1800 Reposado über Espressobohnen,
Orangenzesten und Zimt gedrippt, Aperol,
Antica Formula

Tequila 1800 Reposado dripped
over espresso beans, orange twist
and cinnamon, Aperol, Antica Formula

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	EUR	GLAS SCHAUMWEIN - SPARKLING WINE BY THE GLASS 0,1 L	EUR
Laurent-Perrier, Brut	19	Riesling Sekt “Atlantic Perle”, Brut	11
Laurent-Perrier Rosé, Brut	24	Schloss Vaux, Rheingau	
 CHAMPAGNER – CHAMPAGNE BRUT 0,75 L		 SCHAUMWEIN – SPARKLING WINE 0,75 L	
Laurent-Perrier, Brut	125	Prosecco Argeo DOC, Brut	54
Laurent Perrier Grand Siècle, Brut	325	Ruggeri Venetien	
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusiv, Brut	129	Riesling Sekt „Atlantic Perle“, Brut	59
Perrier Jouët, Brut	125	Schloss Vaux, Rheingau	
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	130		
“R” de Ruinart, Brut	140	 VINTAGE 0,75 L	
Moët & Chandon, Brut	125	2011 Perrier Jouët Belle Epoque Brut	325
Bollinger Special Cuvée, Brut	135	2006 Perrier Jouët Belle Epoque, Blanc de Blancs	590
 BLANC DE BLANCS 0,75 L		2006 Perrier Jouët Belle Epoque Rosé, Brut	490
Delamotte, Blanc de Blancs	129	2008 Dom Pérignon, Brut	345
Ruinart, Blanc de Blancs	175	2002 Louis Roederer Cristal, Brut	399
 ROSÉ 0,75 L		2006 Nicolas Feuillatte Palmes d’Or, Brut	299
Laurent-Perrier Rosé, Brut	149		
Moët & Chandon Rosé, Brut	149		
Veuve Clicqout Rosé, Brut	149		
Ruinart Rosé, Brut	175		
Perrier Jouët Rosé, Brut	159		

Jahrgangsänderungen vorbehalten
Vintage changes remain reserved.

I.III. CLASSIC WHISKEY COCKTAILS

MANHATTAN

17

Jim Beam Rye gedrippt durch Kirschen,
Antica Formula, Angostura Bitters

Jim Beam 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

17

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

EUR

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

17

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

Osborne Tawny Port, Hennessy Cognac,
Zuckersirup, Eierlikör, Sahne, Muskat
Osborne Tawny Port, 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	EUR		
FRENCH MARTINI	15	MILLIONAIRE	19
Beefeater, Ananassaft, Grenadine, Himbeeren		Aberlour 12 Jahre, Cointreau, Grenadine,	
Beefeater, pineapple juice, grenadine, raspberries		Zitronensaft, Eiweiß	
		Aberlour 12 years, Cointreau, Grenadine,	
MOJITO	14	lemon juice, egg white	
Havana Club 3 Jahre , Minze, Limette, Zucker, Soda			
Havana Club 3 years, mint, lime, sugar, soda		THOMMY'S MARGARITA	17
		Tequila 1800 Reposado, Limettensaft,	
PISCO SOUR	15	Cointreau, Agavendicksaft	
El Gobernador, Zuckersirup, Limettensaft,		Tequila 1800 Reposado, lime juice,	
Angostura Bitters, Eiweiß		Cointreau, agave	
El Gobernador, sugar syrup, lime juice,			
Angostura Bitters, egg white			

I.V. ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Eine kleine Erfrischung / A little refreshment

EUR

ROSEMARY LEMONADE

8

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

beruhigend / calming

RASPBERRY LEMONADE

10

Himbeeren, Basilikum, Zitronensaft,
Zuckersirup, Spicy Ginger
Rasberries, 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

10

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

TRÄUBLEIN - NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

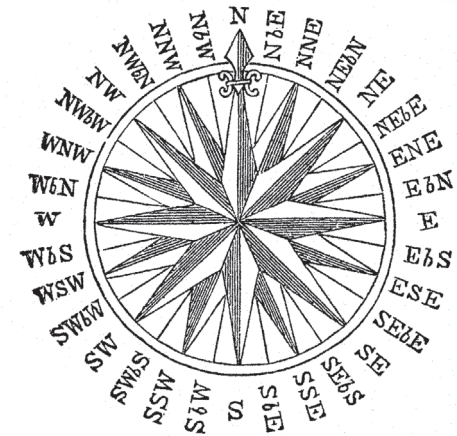
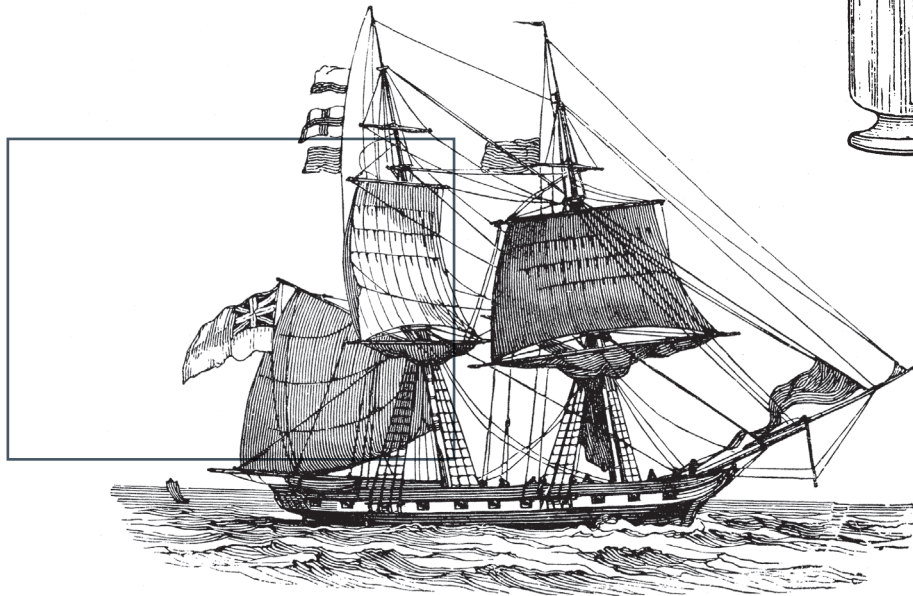
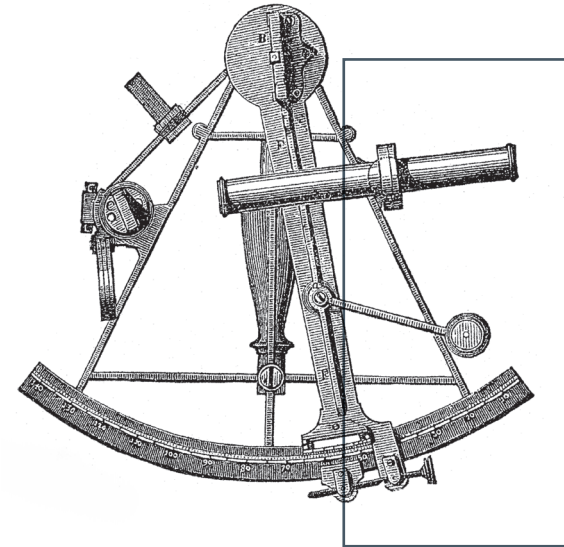
0,2 L

9,9

Schloss Vaux, Rheingau



EINE KOLLEKTION AUS ALLER WELT
A COLLECTION FROM AROUND THE WORLD



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

4 CL

GREAT BRITAIN			EUR	GERMANY			EUR
Beefeater	47 %		9	Von Hallers Gin by Studier	44 %		13
Beefeater 24	45 %		12	Gin Sul	43 %		15
Tanqueray No. 10	47,3 %		12	Monkey 47	47 %		15
Tanqueray Flor de Sevilla	41,3 %		11	Monkey 47 Barrel Cut	47 %		20
Bombay Sapphire	40 %		10	Ferdinand's	44 %		14
Plymouth Navy Strength	57 %		16	The Duke	40 %		12
Plymouth Sloe Gin (Gin Likör)	26 %		12	Humboldt Freigeist (alkoholfrei)	<0,5 %		9
Hayman's Old Tom	40 %		10				
London No. 1	47 %		12	SPAIN			
London No. 3	46 %		12	Gin Mare	42,7 %		13
Jinzu	41,3 %		13	Nordes Gin	40 %		11
Sipsmith VJOP	57,7 %		15				
ENGLAND ISLAND				JAPAN			
Martin Millers	40 %		11	Roku Gin	43 %		12
				Kinobi Sei	54,5 %		17
SCOTLAND							
Hendrick's	44 %		12				
Botanist	46 %		13				
ITALY				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.			
Z44 Gin	44 %		17	TONIC WASSER 0,2 L			
NETHERLANDS				Thomas Henry			5*
De Borgen Old Style Genever	40 %		12	Fever Tree Dry, Indian, Mediterranean			5,5*

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

4 CL

SWEDEN		EUR	KÜMMEL & AQUAVIT		EUR
Absolut	40 %	9	Fürst Bismark	38 %	7
Absolut Elyx	42,3 %	14	Helbing Kümmel	35 %	7
			Helbing Aquavit	42 %	10
FRANCE			Margarethes Doppelwacholder	42 %	11
Grey Goose	40 %	13	Malteserkreuz Aquavit	40 %	8
Ciroc	40 %	10	Aalborg Jubiläums Aquavit	40 %	9
			Linie Aquavit	40 %	10
POLAND					
Belvedere	40 %	13			
RUSSIA					
Beluga Transatlantic	40 %	14			
Stolichnaya Elite	40 %	17			
JAPAN					
Haku	40 %	11			

II.III. RUM

4 CL

CUBA		EUR
Havana Club 3 years	40 %	9
Havana Club 7 years	40 %	13
Havana Club 15 years	40 %	29
Havana Selección Maestro	45 %	19
PUERTO RICO		
Bacardi 8 Años	40 %	13
MARTINIQUE		
Rhum Saint James VSOP (Rhum Agricole)	40 %	13
GUYANA		
El Dorado 15 years	43 %	16
PANAMA		
Ron Abuelo – Oloroso Finish	40 %	20
Ron Abuelo Centuria	40 %	29
ANGUILLA		
Pyrat XO Reserve	40 %	12
BARBADOS		
Mount Gay XO	43 %	15
PERU		
Ron Millonario XO	40 %	27

VENEZUELA		EUR
Botucal 12 years	40 %	13
Pampero Aniversario	40 %	14
DOMINICAN REPUBLIC		
Matusalem 15 years	40 %	14
Brugal 1888	40 %	16
GUATEMALA		
Ron Zacapa 23 years	40 %	17
Ron Zacapa XO	40 %	30
Ron Zacapa Royal	45 %	44
JAMAICA		
Myers's Rum	40 %	9
Appleton 21 years	43 %	29
PHILIPPINES		
Don Papa Baroko	40 %	13
FOOD PAIRING		
Dreierlei Schokoladensorten als Begleitung bestehend aus 70% Kakao, Salz und Kräuter Three kinds of chocolate as a pairing consisting of 70% cocoa, salt and herbs		1,5

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

4 CL

LOWLAND			EUR	ISLE OF MULL			EUR
Auchentoshan Three Wood	43 %		14	Tobermory 10 years	46,3 %		14
Auchentoshan 18 years	43 %		21	Tobermory 18 years	46,3 %		27
Glenkinchie Distillers Edition	43 %		19				
HIGHLAND				ISLE OF SKYE			
Glenmorangie 10 years	40 %		12	Talisker 10 years	45,8 %		12
Glenmorangie Lasanta 12 years	43 %		15	Talisker Distillers Edition	45,8 %		19
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46 %		16	Talisker Storm	45,8 %		12
Glenmorangie 18 years	43 %		23				
Oban 14 years	43 %		15	ORKNEY			
Oban Distillers Edition	43 %		22	Highland Park 18 years	43 %		31
Glengoyne Cask Strength	58,8 %		19	Highland Park Valkyrie	45,9 %		19
Glengoyne 10 years	40 %		11	Scapa "The Orcadian"	40 %		19
Glengoyne 21 years	43 %		35				
The Dalmore PortWood	46,5 %		22	CAMPBLETOWN			
The Dalmore Cigar Malt	44 %		29	Springbank 10 years	46 %		12
The Dalmore 18 years	43 %		31				
The Dalmore King Alexander III	40 %		36	ISLE OF JURA			
Glenfarclas 105	60 %		16	Isle of Jura Seven Wood	42 %		19
Glenfarclas 21 years	43 %		22	Isle of Jura 18 years	44 %		24
Royal Lochnagar 12 years	40 %		13				
Tomatin 14 years PortWood Finish	46 %		16				
Aberfeldy 16 years	40 %		19				
Old Pulteney 12 years	40 %		11				
Balbair 12 years	46 %		13				
Clynelish 14 years	46 %		14				
Dalwhinnie 15 years	43 %		13				
Fettercairn 12 years	40 %		13				
Loch Lomond 18 years	43 %		20				

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

4 CL

SPEYSIDE			EUR			
Balvenie Double Wood 12 years	40 %		15	Tamdhu 12 years	43 %	16
Balvenie Caribbean Cask 14 years	43 %		18	Tamdhu 15 years	46 %	28
Balvenie Port Wood 21 years	40 %		39	Tamdhu Batch no.6 Strength	56,8 %	23
The Glenlivet Nadurra 16 years	59,1 %		18	ISLE OF ISLAY		
The Glenlivet 18 years	43 %		19	EUR		
The Glenlivet 21 years	43 %		29	Laphroaig 10 years	40 %	13
Macallan 15 years Double Cask	43 %		32	Laphroaig Cask Strength 25 years	52 %	59
Macallan 18 years Double Cask	43 %		55	Laphroaig Quarter Cask	48 %	14
Glenfiddich 12 years	40 %		11	Lagavulin 16 years	43 %	19
Glenfiddich 21 years	40 %		25	Lagavulin 2001 Distillers Edition	43 %	27
Glenfiddich Project XX	47 %		15	Bowmore 12 years	40 %	12
Aberlour 12 years	40 %		14	Bowmore 15 years	43 %	18
Aberlour 16 years	40 %		19	Bowmore 25 years	43 %	41
Aberlour 18 years	43 %		22	Ardbeg 10 years	46 %	15
Aberlour a'bunadh	61 %		19	Ardbeg An Oa	46,6 %	16
Glenrothes Maker's Cut	48,8 %		19	Ardbeg Corryvreaken	57,1 %	22
Cragganmore 12 years	40 %		12	Ardbeg Uigeadail	54,2 %	22
Mortlach 12 years	43,4 %		15	Octomore	59,3 %	33
Knockando 18 years	43 %		16	Bruichladdich Black Art	49,2 %	41
Strathisla 12 years	40 %		12	Port Charlotte 10 years	50 %	16
Benromach 10 years	43 %		13	Bunnahabhain 18 years	46,3 %	32
Glendronach 12 years	43 %		13	Bunnahabhain Toiteach A Dha	46,3 %	17
Edradour 10 years	40 %		12	Coal Ila 12 years	43 %	14
Glen Moray 12 years	40 %		12	Coal Ila 2006 Distillers Edition	43 %	19
Glen Moray Cabernet Cask Finish	40 %		12			
Longmorn Distiller's Choice	40 %		20			

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

4 CL

IRISH WHISKEY		EUR
Jameson	40 %	9
Jameson Black Barrel	40 %	12
Redbreast 12 years	40 %	14
Redbreast 15 years	46 %	21
Redbreast 21 years	46 %	29
Middleton Very rare	40 %	35
Connemara 12 years Peated	40 %	17
Bushmills 16 years	40 %	20
Bushmills 21 years Rare	40 %	29
Teeling Small Batch	46 %	11
Teeling Blackpits	46 %	14
Tullamore Dew XO Rum Cask	43 %	10

JAPANESE WHISKY

Nikka From The Barrel Nikka	51,4 %	16
Coffey Grain Yamazaki 12	45 %	16
years	43 %	27
Yamazaki 18 years	43 %	59
Hibiki Harmony	43 %	19
Hibiki 21 years	43 %	75
Hakushu 12 years	43 %	24
Hakushu 18 years	43 %	59
Toki Blended Whisky	43 %	12

GERMAN WHISKY

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

CANADIAN WHISKY		EUR
Canadian Club	40 %	9
Pike Creek	42 %	11

AMERICAN WHISKEY

Four Roses Bourbon	40 %	9
Four Roses Single Barrel	50 %	12
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
Jim Beam Rye	40 %	9

BLENDÉD SCOTCH

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 %	27

II.V. COGNAC, WEINBRAND, BRANDY, GRAPPA

4 CL

COGNAC		EUR
Remy Martin VSOP	40 %	13
Remy Martin XO	40 %	29
Remy Martin Louis XIII (2cl)	40 %	90
Remy Martin Louis XIII	40 %	175
Hennessy VSOP	40 %	14
Hennessy XO	40 %	31
Hennessy Paradis Extra	40 %	69
Hennessy Paradis Imperial (2cl)	40 %	75
Hennessy Paradis Imperial	40 %	145
Martell Cordon Bleu	40 %	28
Martell XO	40 %	29
ARMAGNAC		
Samalens XO	40 %	21
WEINBRAND - BRANDY		
Carlos I	40 %	11
Cardenal Mendoza Gran Reserva	40 %	14
Asbach 21 years	40 %	23
GRAPPA		
Sibona Chardonnay	40 %	10
Sibona Barolo 5 Anni	44 %	13
Sassicaia Poli	40 %	26

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

CALVADOS		EUR
Château du Breuil 15 years	41 %	16
EAU DE VIE		
Schwane	40 %	11
Williams Christ Birne, Mirabelle, Waldhimbeergeist, Haselnussgeist		
Schwane Alte Zwetschge	42 %	14
Schwane Quitte / Sauerkirsche	42 %	16
Schwane Schlehe	42 %	21
Bailoni Marillenschnaps	40 %	8
Ziegler No.1 Wildkirsche	40 %	29
TEQUILA 100% AGAVE		
Tequila 1800 Silver	38 %	10
Tequila 1800 Reposado	38 %	11
Sierra Milenario Extra Anejo	41,5 %	18
Mezcal Marca Negra Espadin	51,5 %	17
PISCO		
El Gobernador	40 %	11
CACHAÇA		
Nega Fulo	41,5 %	9

II.VII. SPIRITUOSEN / SPIRITS

PASTIS

4 CL

Ricard	45 %	9
Pernod	40 %	9
Pastis	45 %	9

BITTER

4 CL

Cynar	16,5 %	9
Aperol	15 %	9
Averna	29 %	9
Ramazzotti	30 %	9
Fernet Branca	39 %	9
Jägermeister	35 %	9
Campari	25 %	9

PORTWEIN – PORT WINE

5 CL

Osborne White Port	19,5 %	7
Osborne Tawny Port	19,5 %	7
Osborne 10 years	20 %	12
Osborne 20 years	20 %	18

WERMUT – VERMOUTH

5 CL

Carpano Bianco	15 %	7
Noilly Prat	18 %	7
Antica Formula	16,5 %	9
Lillet Blanc	17 %	8

SHERRY

5 CL

Osborne Fino Dry	15 %	7
Osborne Oloroso	20 %	7
Osborne Cream	19 %	7

LIKÖR – LIQUEUR

4 CL

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

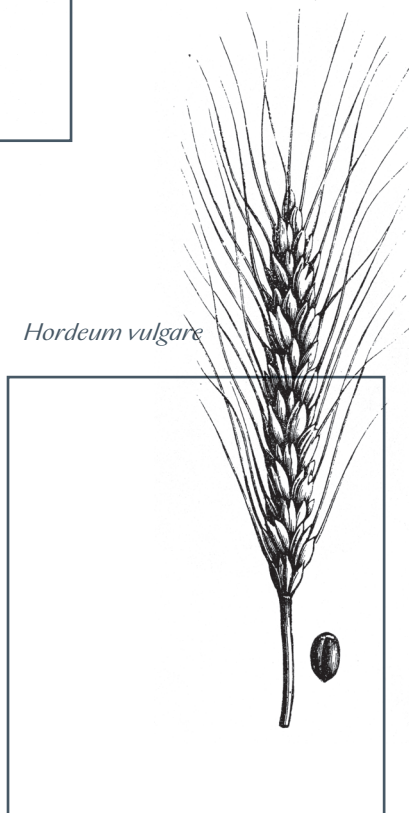
The background is a dense, dark green pattern of large, overlapping leaves, likely basil, with prominent veins and some small holes. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image.

WEINE UND BIERE WINE AND BEER

Humulus



Hordeum vulgare



Vitis vinifera



Vitis vinifera



III.I. WEIN / WINE

WEISSWEIN - WHITE WINE

EUR

2018 Riesling	0,1l	7
Weingut Allendorf	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2017 Weißburgunder	0,1l	7
„Weißer Wilhelm“	0,2l	13
Weingut Heitlinger	0,75l	42
Baden - Deutschland		
Germany		
2020 Grauburgunder	0,1l	7
Weingut Studier	0,2l	13
Pfalz - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2020 Chardonnay	0,1l	6,5
Weingut Laborie	0,2l	12
Western Cape - Südafrika	0,75l	39
South Africa		
2020 Sauvignon Blanc	0,1l	9
„Feuerstein“	0,2l	17
Weingut Lergenmüller	0,75l	59
Pfalz - Deutschland		
Germany		

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.

ROSÉ

EUR

2020 Spätburgunder Rosé	0,1l	7
Weingut Studier	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		

ROTWEIN - RED WINE

2020 Spätburgunder	0,1l	7
Weingut Allendorf	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2020 Chianti Classico	0,1l	8,5
Marchesi di Frescobaldi	0,2l	16
Toscana - Italien	0,75l	51
Italy		
2018 Bobal „Rote Baronin“	0,1l	7
Bodegas Mustiguillo	0,2l	13
Valencia - Spanien	0,75l	42
Spain		
2018 Cabernet & Merlot	0,1l	7,5
Weingut Studier	0,2l	14
Pfalz - Deutschland	0,75l	45
Germany		
2018 Shiraz	0,1l	6,5
Weingut Laborie	0,2l	12
Western Cape - Südafrika	0,75l	39
South Africa		

III.II BIER / BEER

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

0,33 L

EUR

Guinness	4,1 %	6,5
Carlsberg	5,0 %	6,5
Tiger Beer	5 %	6,5
Ratsherrn Hamburger Hells	5,1 %	6,5

FASSBIER / DRAFT BEER

0,3 L

EUR

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

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

0,33 L

Holsten Pilsener	6,5
Erdinger Weißbier	6,5

The background of the entire image is a dense, dark green pattern of leaves, likely coffee leaves, with visible veins and some small holes. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image.

KAFFEE, TEE UND MEHR
COFFEE, TEA AND MORE



Zingiber officinale



Camellia sinensis



Thea chinensis



*Matricaria
chamomilla*

IV. I TEE / TEA

	EUR		EUR
SCHWARZER TEE – BLACK TEA	9	KRÄUTERMISCHUNGEN – HERBAL INFUSIONS	9
Atlantic Teemischung		Kräutergarten	
Darjeeling Royal First Flush FTGFOP		Herbal garden	
Assam Special GFBOP Brocken		Pfefferminze	
Friesische Mischung		Peppermint	
BIO Englische Mischung		Kamille	
Organic English Breakfast		Chamomile	
Earl Grey		Rooibos Vanille	
Ceylon Orange Pekoe		Rooibos Vanilla	
		Bio Kräuter-Tee	
		Tea Spa AYURVIVA	
GRÜNER TEE – GREEN TEA	9		
Bio Grüntee		FRÜCHTEMISCHUNGEN – FRUIT INFUSIONS	9
Organic Green Wulu Cha Yantou		Sommerbeere	
China Jasmin Tai Mu Long Zhu		Summer berry	
“White Fu”		Apfel Früchte	
“Japan Gyokuro Asahi”		Apple fruits	
Formosa Pai Mu Tan			
Nepal Royal Fancy Oolong			

IV.II. HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

KAFFEE - COFFEE	EUR	KAFFEE- & SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN COFFEE & CHOCOLATE SPECIALTIES	EUR
Tasse Caffè crema Cup of coffee	5,5	IRISH COFFEE	12
Kännchen Caffè crema Pot of coffee	9,5	Irischer Whiskey, Rohrzucker, Kaffee, Sahne Irish Whiskey, cane sugar, coffee, cream	
Espresso	4,5	HOT TODDY	12
Doppelter Espresso Double espresso	6,5	Irischer Whiskey, Schwarztee, Ingwer, Honig Irish Whiskey, black tea, ginger, honey	
Espresso Macchiato	5	RUSSIAN CHOCOLATE	12
Cappuccino	6	Wodka, Schokolade, Sahne Vodka, chocolate, cream	
Latte Macchiato	6		
Milchkaffee Café Latte	6	PHARISÄER	12
Tasse Schokolade Cup of hot chocolate	6,5	Rum, Kaffee, Sahne Rum, coffee, cream	
Kännchen Schokolade Pot of hot chocolate	10		
Geschlagene Sahne Whipped cream	1,50		

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

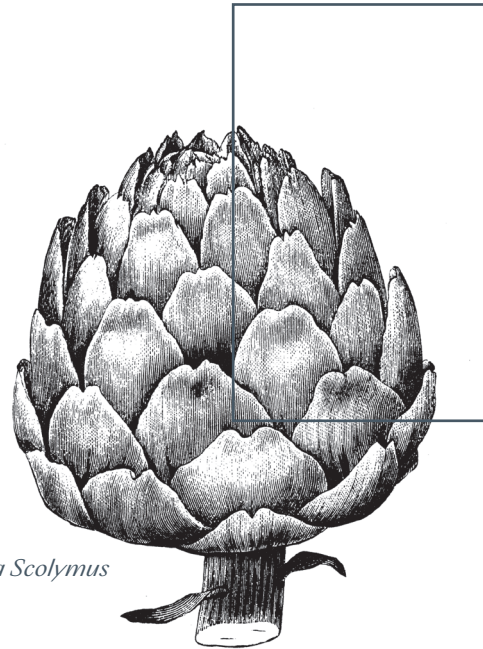
SOFT GETRÄNKE – SOFT DRINKS	EUR	SÄFTE – JUICES	EUR
0,2 L		0,3 L	
Coca Cola	5,7	Vaihinger Schorle	0,33 l 6
Coca Cola Light	5,7	Apfel naturtrüb / Rhabarber	
Coca Cola Zero	5,7	Vaihinger spritzer	
Sprite	5,7	Apple naturally cloudy / rhubarb	
Fanta	5,7	Orangensaft, frisch gepresst	10
Mezzo Mix	5,7	Orange juice, freshly squeezed	
Thomas Henry	6	Apfelsaft naturtrüb	6
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda Water		Apple juice naturally cloudy	
Fever Tree Tonic Water	6,5	Ananassaft	6
Indian, Mediterranean, Dry		Pineapple juice	
0,25 L		Bananennektar	6
Red Bull/Zero	6,5	Banana nectar	
WASSER - WATER		Cranberrynektar	6
0,25 L		Cranberry nectar	
St. Michaelis naturell/feinperlig – still/sparkling	5,7	Kirschnektar	6
0,75 L		Cherry nectar	
St. Michaelis naturell/feinperlig – still/sparkling	11	Mangonektar	6
Acqua Morelli naturale/frizzante – still/sparkling	13	Mango nectar	
		Orangensaft	6
		Orange juice	
		Maracujanektar	6
		Passion fruit nectar	
		Tomatensaft	6
		Tomato juice	
		Schwarze Johannisbeere	6
		Blackcurrant	
		Grapefruit Pink	6

The background of the entire image is a dense, repeating pattern of dark green, elongated leaves with prominent veins. The leaves are slightly overlapping and have a matte texture. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image, framing the central text.

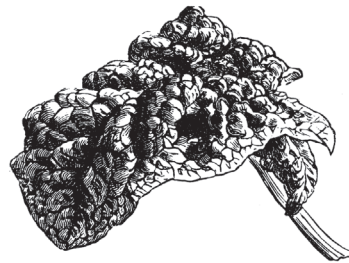
BARGERICHTE BAR FOOD



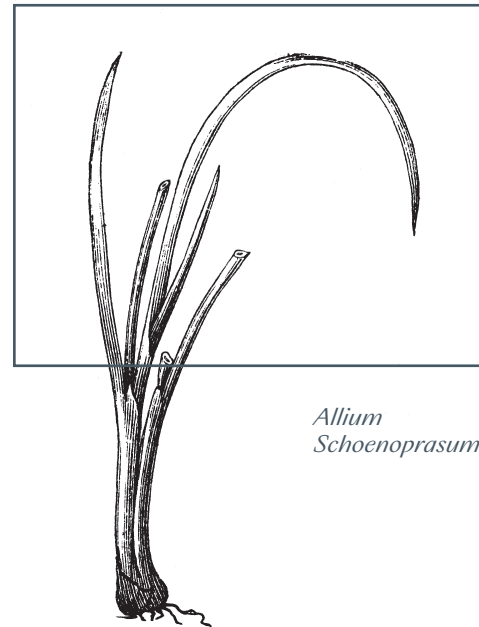
Thymus



Cynara Scolymus



Spinacia Oleracea



*Allium
Schoenoprasum*

V.I. SALATE & VORPSPEISE/ SALADS & STARTER

SUPERFOOD SALAT / SUPERFOOD SALAD 23 €

Junger Spinat, Blattsalat, verschiedene rohe und eingelegte Gemüse, Avocado, Leinöl, Granatapfelkerne schwarzer Quinoa und gekeimter Buchweizen
Baby spinach, leaf lettuce, various raw and pickled vegetable, avocado, linseed oil, pomegranate seeds black quinoa and sprouted buckwheat

ARTISCHOCKE & ZIEGENKÄSE 21 € ARTICHOKE & GOAT CHEESE

Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse im Artischockenboden, halbgetrocknete Tomaten Kalamata Oliven und Wildkräutersalat
Thyme honey, gratinated goat cheese in an artichoke bottom with half dried tomatoes, Kalamata olives and wild-herb-salad

CAESAR SALAT / CAESAR SALAD 16 €

Knackige Romana Salatherzen, Caesar Dressing Kirschtomaten, rote Zwiebelringe gehobelter Parmesan, Croûtons und Sardellen
Crunchy Roman Salad, Caesar Dressing, Cherry tomatoes, red onion rings, sliced parmesan Croûtons and anchovies

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

Hanse Garnele pro Stück 4,5 €
Prawns "Hanse Garnele" per piece

Die regionale Aufzucht ermöglicht eine fangfrische Lieferung. Ohne Einfrieren bleiben alle natürlichen Aromen sowie die besondere Textur des Muskelfleischs erhalten. Dieser fett- und kalorienarme Genuss ist ein kulinarisches Erlebnis, das nur frische Garnelen bieten.

V.IV. BURGER & SNACKS /. BURGER & SNACKS

HAMBURGER 27 €

Rindfleisch von der U.S. Morgan Ranch im Brioche Brötchen
Sandwichcreme, Tomate, Gurken-Senf-Relish, rote Zwiebeln
Blattsalat und Knusper-Pommes
U.S. Morgan Ranch beef with brioche bun, sandwich creme
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
Cashew-Mayonnaise, Rotkohl-Kimchi, Avocado
Blattsalat und Knusper-Pommes
Vegetarian patty, brioche bun, cashew-mayonnaise
red cabbage-kimchi, lettuce and crispy fries

ALTANTIC CURRYWURST 13 € ATLANTIC CURRY SAUSAGE

Bratwurst vom Susländer Schwein
Currysauce, Röstzwiebeln und Knusper-Pommes
Sausage from local pork
currysauce, fried onions and crispy fries

HAMBURGER FISCHBRÖTCHEN 22 € HAMBURGIAN FISH BUN

Zander-Wildlachs-Frikadellen im Gewürz-Ciabatta
Remouladensauce, Tomaten, Gurkenrelish
rote Zwiebeln, Blattsalat und Knusper Pommes
Pikeperch-wild salmon-rissole in spiced ciabatta
remoulade sauce, tomato, cucmber relish
red onion, leaf lettuce and crispy fries

AVOCADO BROT 14 € AVOCADO BREAD

Gestampfte Avocado
Tomate, eingelegte rote Zwiebeln und Sauerteigbrot
Mashed avocado
tomato, marinated onions and sourdough bread

TATAR BROT 19 € TARTAR BREAD

Tatar vom Norddeutschen Weiderind
Kapern, Sardellen und Zwiebeln auf Sauerteigbrot
Tartar of North German cattle
capers, anchovies and onions on sourdough bread

ATLANTIC CLUB SANDWICH 25 € ATLANTIC CLUB SANDWICH

Spiegelei, knusprige Speckstreifen, Sandwichcreme,
Tomaten, Gurke, Römersalat
Toastbrot und Knusper-Pommes
Fried egg, bacon, sandwich creme, tomatoe
cucumber, romaine lettuce
toast and crispy fries

V.V. DESSERTS, SMOOTHIES & KÄSE / DESSERTS, SMOOTHIES & CHEESE

VANILLE CRÈME BRÛLÉE
VANILLA CRÈME BRÛLÉE

9 €

SMOOTHIE THE RED

9 €

Erdbeere, Banane, Kokosmilch, Orange, Apfelsaft
Strawberry, banana, coconut milk, orange
apple juice

HAMBURGER ROTE GRÜTZE
ORIGINAL HAMBURGIAN RED FRUIT JELLY
Vanille-Eiscreme
Vanilla-ice-cream

9 €

SMOOTHIE THE GREEN

9 €

Ananas, Spinat, Mango, Minze, Apfelsaft
spinach, mint, pine apple, mango, apple juice

NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL
VOM AFFINEUR KOBER
SELECTION OF CHEESE
Feigensenf, Trauben und Früchtebrot
Fig mustard, grapes and fruit bread

16 €

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.

Nichts lässt die Weite intensiver erleben als der feine Duft ferner Welten. Erleben Sie internationale Classics und Newcomers, wieder entdeckt und neu kreiert, dabei handwerklich perfekt komponiert und präsentiert.

Nothing lets you experience the wideness more intensively than the fine aroma of distant worlds. Experience international classics and newcomers, rediscovered and newly created - at the same time, perfectly fashioned and presented.
