

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



53°33'26.0"N 10°00'16.7"E

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 Getränke / Non-alcoholic drinks	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	20-23
Cognac, Weinbrand, Brandy & Grappa	24
Calvados, Eau de Vie, Tequila, Pisco & Cachaça	25
Spirituosen / Spirits	26
III. WEINE UND BIERE / WINE AND BEER	
Wein / Wine	29
Bier / Beer	30
IV. KAFFEE, TEE UND MEHR / COFFEE, TEA AND MORE	
Tee / Tea	33
Heißgetränke / Hot beverages	34
Softgetränke & Wasser / Soft drinks & water	35
V. BARGERICHTE / BAR FOOD	
Klassiker / Classics	39-40
Embarking the world	41
Hanseatic Classic	42
Desserts & Käse / Desserts & cheese	43

Eine Auswahl an Brett- und Kartenspiele steht Ihnen zur Verfügung.
Sprechen Sie gerne unser Team an, um mehr über die verfügbaren Spiele zu erfahren und eines auszuleihen.

A selection of board and card games is available for your enjoyment.
Feel free to approach our team to learn more about the available games and to borrow one.

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, overlapping leaves, likely hostas, with prominent veins. The leaves are slightly lighter in color towards the center, creating a sense of depth. 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 (I)

TRANSATLANTIC

25

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

25

Jameson, Irish Mist, Champagner,
feine Orangenesten, Orangen Bitters

Jameson, Irish Mist, champagne,
Orange abrasion, Orange Bitters

ALSTERGRÜN

24

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

18

Beefeater, Noilly Prat, Apfelsaft, Zitronengras,
Honig aus der Region, Ingwer mit thailändischen
Zitronengrasgeist parfümiert

Beefeater, Noilly Prat, apple juice, lemongrass,
regional honey, ginger perfumed with
Thai lemongrass spirit

Asiatisch angehaucht
With an asiatic touch

JAPANESE MARTINI

19

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 (II)

RUMBULLION 24

Rum Brugal 1888, Kwai Feh Lychee,
hausgemachter Rosmarinsirup, Zitronensaft,
hausgemachte Brombeer-Pfeffer Konfitüre,
Osborne Portwein 10 Jahre mit Rosmaringeist parfümiert

Rum Brugal 1888, Kwai Feh Lychee,
homemade rosemary syrup, lemon juice,
homemade black berries-pepper jam,
Osborne Portwine 10 years perfumed with rosemary spirit

ROB ROY 21

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 19

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

JURA JAM 18

Jura Rum Cask, Limette, Zimtsirup, hausgemachte
Ananaskonfitüre, Mangonektar, Cardamom Bitters, Muskat

Jura Rum Cask, lime, cinnamon syrup, homemade pineapple
jam, mango nectar, cardamom bitters, nutmeg

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

GLAS CHAMPAGNER – CHAMPAGNE BY THE GLASS

0,1 L

Laurent-Perrier, Brut	22
Laurent-Perrier Rosé, Brut	27

CHAMPAGNER – CHAMPAGNE BRUT

0,75 L

Laurent-Perrier, Brut	139
Laurent-Perrier Grand Siècle, No. 23/24, Brut	349
Piper-Heidsieck Essentiel, Extra Brut	145
Moët & Chandon, Brut	145
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	149
Bollinger Special Cuvée, Brut	155
“R” de Ruinart, Brut	155
Piper-Heidsieck, Blanc de Noirs Essentiel, Extra Brut	155

BLANC DE BLANCS

0,75 L

Laurent-Perrier Blanc de Blancs, Brut Nature	179
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	189

ROSÉ

0,75 L

Laurent-Perrier Rosé, Brut	169
Piper-Heidsieck Sauvage Rosé, Brut	175
Moët & Chandon Rosé, Brut	175
Perrier Jouët Rosé, Brut	179
Ruinart Rosé, Brut	189

GLAS SCHAUMWEIN - SPARKLING WINE BY THE GLASS

0,1 L

Riesling Sekt „Atlantic Perle” - Atlantic Selection, Brut Schloss Vaux, Rheingau	12
---	----

SCHAUMWEIN – SPARKLING WINE

0,75 L

Riesling Sekt „Atlantic Perle“ - Atlantic Selection, Brut Schloss Vaux, Rheingau	69
---	----

VINTAGE

0,75 L

2014 Piper-Heidsieck, Brut	159
2008 Nicolas Feuillatte Palmes d’Or, Brut	299
2011 Perrier Jouët Belle Epoque Brut	349
2014 Perrier Jouët Belle Epoque, Blanc de Blancs	699
2013 Dom Pérignon, Brut	399
2014 Louis Roederer Cristal, Brut	499
2012 Laurent-Perrier Alexandra Rosé, Brut	599

Jahrgangsänderungen vorbehalten
Vintage changes remain reserved.

I.III. CLASSIC WHISKEY COCKTAILS

Unser Old Fashioned ist - wie alle Cocktails in der Atlantic Bar - mit ausgesuchten Zutaten komponiert, fein balanciert und wird für Sie mit Sorgfalt gemixt.

Our Old Fashioned is - like all cocktails in the Atlantic Bar - composed with selected ingredients, finely balanced and mixed with care for you.

OLD FASHIONED 19

Evan Williams Bottled in Bond, Chocolate Bitters, hausgemachter Vanillesirup, Zuckerwürfel

Evan Williams Bottled in Bond, Chocolate Bitters, homemade vanilla syrup, sugar cubes

OLD FASHIONED SPECIALS

Wählen Sie aus unserer Selektion den Old Fashioned, den Sie am liebsten trinken, oder einen, den Sie schon immer probieren wollten.

Choose the Old Fashioned you love most, or one you have always wanted to try from our selection.

Evan Williams Single Barrel	21
Knob Creek	22
Laphroaig Quarter Cask	23
Michter's Kentucky Straight Rye Whiskey	27
Macallan 12 years	31
Botucal 12 years	21

MANHATTAN 18

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

Jim Beam Rye dripped through cherries, Antica Formula, Angostura Bitters

BOULEVARDIER 17

Evan Williams Bottled in Bond, Campari, Antica Formula

Evan Williams Bottled in Bond, Campari, Antica Formula

PENICILLIN 22

Highland Park 12 Jahre, Ardbeg 10 Jahre, Ingwerlikör, Zitronensaft, Honig aus der Region

Highland Park 12 years, Ardbeg 10 years, ginger liqueur, lemon juice, regional honey

I.IV. ZEITREISE / COCKTAILS WITH A TWIST

PRE DINNER COCKTAILS

EUR

FRENCH 75

23

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

HARVEY WALLBANGER

17

Absolut, Orangensaft, Galliano
Absolut, orange juice, Galliano

MARTINEZ

17

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

SIDECAR

19

Remy Cognac, Zitronensaft, Cointreau
Remy Cognac, lemon juice, Cointreau

AFTER DINNER COCKTAILS

HAZELNUT MARTINI

17

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

PORTO FLIP

16

Osborne Tawny Port, Remy Cognac,
Zuckersirup, Eierlikör, Sahne, Muskat
Osborne Tawny Port, Remy Cognac,
sugar syrup, egg liqueur, cream, nutmeg

ESPRESSO MARTINI

18

Absolut, Flor de Caña Spresso Coffee Likör,
hausgemachter Vanillesirup, Espresso, Tonkabohne
Absolut, Flor de Caña Spresso Coffee liqueur,
homemade vanilla syrup, espresso, Tonka bean

I.IV. ZEITREISE / COCKTAILS WITH A TWIST

ALL-DAY COCKTAILS

EUR

FRENCH MARTINI

18

Beefeater, Ananassaft, Grenadine, Himbeeren
Beefeater, pineapple juice, grenadine, raspberries

MOJITO

16

Rum Brugal 1888, Minze, Limette, Zucker, Soda
Rum Brugal 1888, mint, lime, sugar, soda

PISCO SOUR

16

Pisco Control Gran Pisco, Zuckersirup, Limettensaft,
Angostura Bitters, Eiweiß
Pisco Control Gran Pisco, sugar syrup, lime juice,
Angostura Bitters, egg white

MILLIONAIRE

20

Aberlour 12 Jahre, Cointreau, Grenadine,
Zitronensaft, Eiweiß
Aberlour 12 years, Cointreau, Grenadine,
lemon juice, egg white

THOMMY'S MARGARITA

17

Tequila 1800 Reposado, Limettensaft,
Cointreau, Agavendicksaft
Tequila 1800 Reposado, lime juice,
Cointreau, agave

I.V. ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

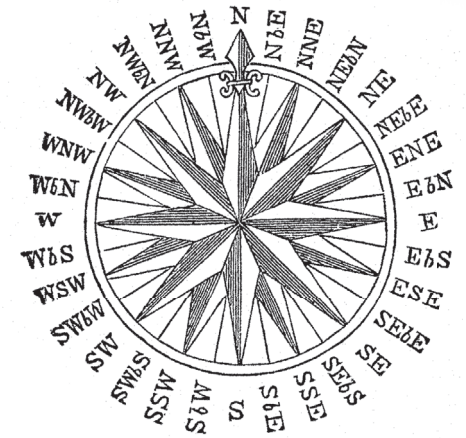
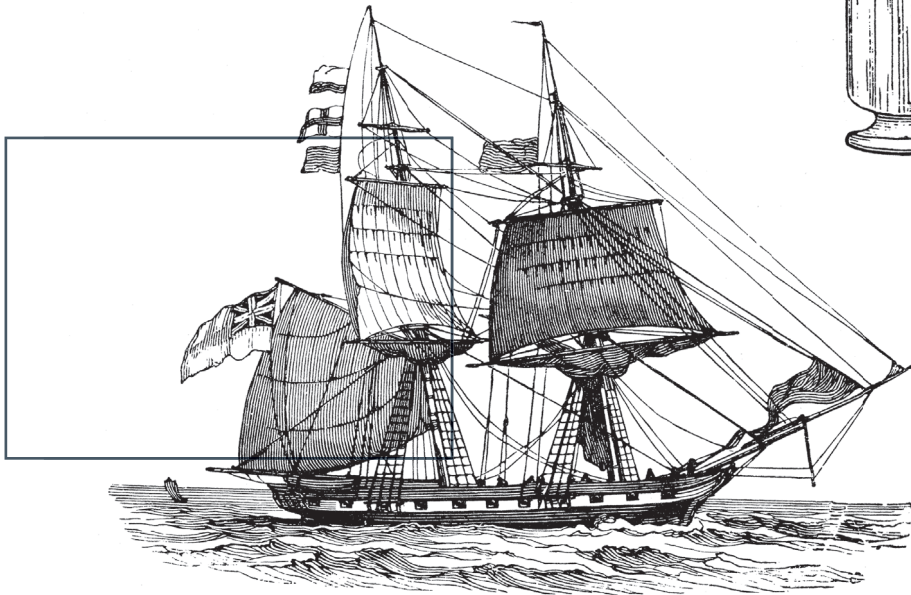
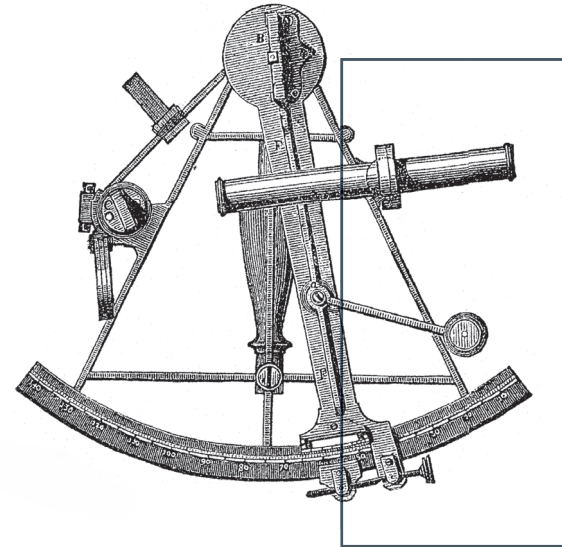
Eine kleine Erfrischung / A little refreshment		EUR	
ROSEMARY LEMONADE	9	VIRGIN MOJITO	10
Rosmarin, Mandelsirup, Zitronensaft, Ginger Ale		Limettensaft, Minze, Zuckersirup, Ginger Ale	
Rosemary, almond syrup, lemon juice, Ginger Ale		Lime juice, mint, sugar syrup, Ginger Ale	
beruhigend / calming		aufatmend / fresh	
RASPBERRY LEMONADE	11	IPANEMA	9
Himbeeren, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Spicy Ginger		Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale	
Rasberries, basil, lemon juice, sugar syrup, Spicy Ginger		Lime, sugar, Ginger Ale	
positiv / positive		erfrischend / refreshing	
FRUCHTPUNCH	9	NOGRONI	14
FRUIT PUNCH		Freigeist Gin (alkoholfrei), UNDONE this is not	
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine		Orange Bitter, Martini Vibrante, Rooibos Tee	
Orange juice, pineapple juice, passionfruit juice, lemon juice, grenadine		Freigeist Gin (non-alcoholic), UNDONE this is not	
fruchtig / fruity		Orange Bitter, Martini Vibrante, Rooibos tea	
TRÄUBLEIN -		FREI TAI	15
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE	15	UNDONE this is not Rum, Martini Floreale, Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft, Ananassaft, Pfefferminztee,	
0,2 L		UNDONE this is not Rum, Martini floreale, almond syrup, sugar syrup, lime juice, pineapple juice, peppermint tea,	
Schloss Vaux, Rheingau			

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, overlapping leaves, likely Philodendron, with prominent veins. The leaves are slightly lighter in color where they catch the light, creating a textured, organic feel. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image, framing the central text.

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 %		10	Von Hallers Gin by Studier	44 %		12
Beefeater 24	45 %		12	Gin Sul	43 %		15
Beefeater Crown Jewel	50 %		19	Gin Sul Laranjal	43 %		15
Tanqueray No. 10	47,3 %		12	Monkey 47	47 %		17
Edinburgh Seaside Gin	43 %		12	Monkey 47 Barrel Cut	47 %		22
Bombay Sapphire	40 %		11	The Duke	40 %		12
Plymouth Navy Strength	57 %		16	Ziegler Gin T infused with Morgentau	45 %		12
Hayman's Old Tom	40 %		12	Humboldt Rye Gin	43 %		11
London No. 1	47 %		12	Humboldt Freigeist (alkoholfrei)	<0,5 %		10
London No. 3	46 %		12				
Jinzu	41,3 %		13	SPAIN			
Sipsmith VJOP	57,7 %		15	Gin Mare	42,7 %		13
Sipsmith Sloe Gin (Ginlikör)	29 %		13	Nordes Gin	40 %		11
Sipsmith Zesty Orange	40 %		11				
ENGLAND ISLAND				JAPAN			
Martin Millers	40 %		12	Roku Gin	43 %		11
				Kinobi Sei	54,5 %		17
SCOTLAND							
Hendrick's	44 %		12				
Botanist	46 %		11				
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				
FRANCE				TONIC WASSER - TONIC WATER			
Mirabeau Dry Rosé Gin	43 %		11	0,2 L			
NETHERLANDS				Thomas Henry Indian			7
De Borgen Old Style Genever	40 %		12	Fever Tree Indian, Mediterranean			8

II.II. WODKA, KÜMMEL, AQUAVIT & KORN / VODKA, CARAWAY SPIRITS, AQUAVIT & GRAIN SPIRIT

4 CL

SWEDEN			EUR	KÜMMEL & AQUAVIT			EUR
Absolut	40 %		10	Helbing Kümmel	35 %		7
Absolut Elyx	42,3 %		14	Margarethes Doppelwacholder	42 %		10
				Aalborg Jubiläums Aquavit	40 %		9
				Linie Aquavit	40 %		10
FRANCE				KORN - GRAIN SPIRIT			EUR
Grey Goose	40 %		13	Sasse Lagerkorn	32 %		7
Ciroc	40 %		12	Sasse Nju Korn fruchtig	45 %		8
				Sasse Korn Cigar Special	40 %		15
				Sasse Korn Atlantik Finish	40 %		19
POLAND							
Belvedere	40 %		13				
Chopin Potato	40 %		11				
MONTENEGRO							
Beluga Transatlantic	40 %		14				
LETTLAND							
Stolichnaya Elit	40 %		17				
JAPAN							
Haku	40 %		11				

II.III. RUM

4 CL

CUBA		EUR	VENEZUELA		EUR
Havana Club 3 years	40 %	10	Botucal 12 years	40 %	12
Havana Club 7 years	40 %	13	Pampero Aniversario	40 %	14
Havana Club 15 years	40 %	29			
Havana Selección Maestro	45 %	20	DOMINICAN REPUBLIC		
Havana Club Union	40%	59	Matusalem Insólito Rosé	40 %	10
			Matusalem 15 years	40 %	11
PUERTO RICO			Matusalem 23 years	40 %	17
Bacardi 8 Años	40 %	11	Brugal 1888	40 %	15
			Brugal Visionaria	45 %	27
MARTINIQUE					
Rhum Saint James VSOP (Rhum Agricole)	40 %	11	GUATEMALA		
			Ron Zacapa 23 years	40 %	18
GUYANA			Ron Zacapa XO	40 %	35
El Dorado 15 years	43 %	16			
PANAMA			JAMAICA		
Ron Abuelo Two Oaks	40 %	16	Appleton 8 years	43 %	11
Ron Abuelo Oloroso Finish	40 %	19	Appleton 21 years	43 %	29
Ron Abuelo Centuria	40 %	32			
			PHILIPPINES		
ANGUILLA			Don Papa Baroko	40 %	12
Pyrat XO Reserve	40 %	12			
BARBADOS			NICARAGUA		
Mount Gay XO	43 %	14	Flor de Cana 12 years	40 %	12
			Flor de Cana 25 years	40 %	49
PERU					
Ron Millonario XO	40 %	32	FOOD PAIRING		
			Dreierlei Schokoladensorten als Begleitung bestehend aus 70% Kakao, Salz und Kräuter		1,5
			Three kinds of chocolate as a pairing consisiting of 70% cocoa, salt and herbs		

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

4 CL

LOWLAND

		EUR
Auchentoshan Three Wood	43 %	14
Auchentoshan 18 years	43 %	29
Auchentoshan Signatory 19 years	56,1 %	39
Glenkinchie Distillers Edition	43 %	19

HIGHLAND

Glenmorangie 10 years	40 %	12
Glenmorangie Lasanta 12 years	43 %	15
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46 %	19
Glenmorangie 18 years	43 %	25
Oban 14 years	43 %	18
Oban Distillers Edition	43 %	23
Glengoyne Cask Strength	58,8 %	19
Glengoyne 10 years	40 %	12
Glengoyne 21 years	43 %	35
The Dalmore PortWood	46,5 %	22
The Dalmore Cigar Malt	44 %	29
The Dalmore 12 years	40 %	18
The Dalmore 15 years	40 %	32
The Dalmore 18 years	43 %	49
The Dalmore 21 years	43,8 %	99
The Dalmore King Alexander III	40 %	39
Glenfarclas 105	60 %	16
Royal Lochnagar 12 years	40 %	13
Tomatin 14 years PortWood Finish	46 %	22
Aberfeldy 16 years	40 %	19
Old Pulteney 12 years	40 %	13
Old Pulteney 18 years	46 %	31
Balbair 12 years	46 %	13

Clynelish 14 years	46 %	14
Clynelish Signatory 25 years	53,7 %	99
Dalwhinnie 15 years	43 %	14
Glen Spey Murray McDavid 13 years	55,9 %	29
Fettercairn 12 years	40 %	13
Fettercairn 18 years	46,8 %	37

ISLE OF MULL

Tobermory 12 years	46,3 %	16
Tobermory 18 years	46,3 %	29

ISLE OF SKYE

Talisker 10 years	45,8 %	12
Talisker Distillers Edition	45,8 %	20
Talisker Storm	45,8 %	12

ORKNEY

Highland Park 12 years	40 %	12
Highland Park 15 years	44 %	27
Highland Park 18 years	43 %	35
Highland Park 25 years	46 %	99
Highland Park 30 years (2cl)	45,1 %	99
Highland Park 30 years (4cl)	45,1 %	195
Scapa "The Orcadian"	40 %	19

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 (II)

4 CL

CAMPBLETOWN			Glenfiddich 26 years	43,8 %	79
Springbank 10 years	46 %	25	Glenfiddich 30 years (2cl)	43 %	79
			Glenfiddich 30 years (4cl)	43 %	155
ISLE OF JURA			Glenfiddich 31 years Grand Château (2cl)	47,6 %	110
Jura Rum Cask	40 %	12	Glenfiddich 31 years Grand Château (4cl)	47,6 %	210
Isle of Jura Seven Wood	42 %	19	Aberlour 12 years	40 %	15
Isle of Jura 18 years	44 %	24	Aberlour 18 years	43 %	27
Isle of Jura 21 years	46,7 %	45	Aberlour abunadh	61 %	23
			Glenrothes Maker's Cut	48,8 %	19
SPEYSIDE		EUR	Cragganmore 12 years	40 %	13
Balvenie Double Wood 12 years	40 %	15	Knockando 18 years	43 %	23
Balvenie Caribbean Cask 14 years	43 %	22	Strathisla 12 years	40 %	12
Balvenie French Oak 16 years	47,6 %	36	Benromach 10 years	43 %	15
Balvenie Port Wood 21 years	40 %	45	Glendronach 12 years	43 %	13
Balvenie 25 years	48 %	99	Edradour 10 years	40 %	12
The Glenlivet 18 years	43 %	23	Glen Moray 12 years	40 %	12
The Glenlivet 21 years	43 %	35	Glen Moray Cabernet Cask Finish	40 %	12
Macallan 12 years Double Cask	40 %	23	Longmorn Distiller's Choice	40 %	22
Macallan 15 years Double Cask	43 %	33	Tamdhu 12 years	43 %	14
Macallan 18 years Double Cask	43 %	63	Tamdhu 15 years	46 %	25
Macallan „A Night on Earth“	43 %	29	Tamdhu 18 years	46,8 %	35
Glenfiddich 12 years	40 %	11	Tamdhu Batch no.6 Strength	56,8 %	21
Glenfiddich Project XX	47 %	15	Glen Grant 18 years	43 %	27
Glenfiddich Orchard	43 %	16	Linhwood Signatory 24 years	55,4 %	59
Glenfiddich 15 years	40 %	16	Tormore Gordon & MacPhail 27 years	57,2 %	75
Glenfiddich 21 years	40 %	35			
Glenfiddich 23 years Grand Cru	40 %	49			

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

4 CL

ISLE OF ISLAY (II)

		EUR
Laphroaig 10 years	40 %	13
Laphroaig Cask Strength 25 years	52 %	59
Laphroaig Quarter Cask	48 %	15
Laphroaig Lore	48 %	25
Lagavulin 16 years	43 %	25
Lagavulin Distillers Edition	43 %	35
Bowmore 10 years „Aston Martin“	40 %	22
Bowmore 12 years	40 %	12
Bowmore 15 years	43 %	19
Bowmore 25 years	43 %	49
Ardbeg 10 years	46 %	17
Ardbeg An Oa	46,6 %	16
Ardbeg Corryvreaken	57,1 %	24
Ardbeg Uigeadail	54,2 %	22
Octomore	59,3 %	29
Bruichladdich „Classic Laddie“	50 %	15
Bruichladdich 18 years	50 %	39
Bruichladdich Black Art	49,2 %	59
Port Charlotte 10 years	50 %	17
Bunnahabhain 18 years	46,3 %	39
Bunnahabhain Toiteach A Dha	46,3 %	17
Caol Ila 12 years	43 %	14
Caol Ila Distillers Edition	43 %	22
Caol Ila Signatory 15 years	53,7 %	45

IRISH WHISKEY

Jameson	40 %	10
Jameson Black Barrel	40 %	12
Redbreast 12 years	40 %	15
Redbreast 15 years	46 %	22
Redbreast 21 years	46 %	33
Connemara 12 years Peated	40 %	17
Bushmills 16 years	40 %	20
Bushmills 21 years Rare	40 %	37
Teeling Small Batch	46 %	11
Tullamore Dew XO Rum Cask	43 %	11
Midleton Very Rare	40 %	45

JAPANESE WHISKY

Nikka From The Barrel	51,4 %	19
Yamazaki Distiller's Reserve	43 %	29
Yamazaki 12 years	43 %	31
Yamazaki 18 years	43 %	89
Hibiki Harmony	43 %	25
Hibiki 21 years	43 %	110
Hakushu 12 years	43 %	24
Hakushu Distiller's Reserve	43 %	29
Hakushu 18 years	43 %	85
Toki Blended Whisky	43 %	11

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

4 CL

GERMAN WHISKY			EUR	BLENDED SCOTCH			EUR
Stork Club Straigh Rye	45 %		11	Chivas Regal 12 years	40 %		11
Slyrs	43 %		14	Chivas Regal 18 years	40 %		19
Slyrs Peat	43 %		17	Chivas Regal Royal Salute 21 years	40 %		35
Slyrs 12 years	43 %		25	Chivas Regal 25 years	40 %		55
Slyrs 18 years	43 %		45	Johnnie Walker Black Lable 12 years	40 %		12
Pilz Whisky	47 %		29	Johnnie Walker Blue Lable	40 %		39
CANADIAN WHISKY							
Canadian Club	40 %		10				
Pike Creek	42 %		11				
AMERICAN WHISKEY							
Evan Williams Bottled in Bond	50 %		10				
Evan Williams Single Barrel	43,3 %		12				
Four Roses Single Barrel	50 %		13				
Knob Creek	50 %		13				
Woodford Reserve	43,2 %		13				
Jack Daniel's Single Barrel	45 %		13				
Basil Hayden's	40 %		15				
Elijah Craig Small Batch	47 %		11				
Maker's Mark	45 %		11				
Booker's	62,95 %		21				
Jim Beam Rye	40 %		10				
Wild Turkey Rare Breed	58,4 %		14				
Mitchers Kentucky Straight Rye Whiskey	42,5 %		19				

II.V. COGNAC, WEINBRAND, BRANDY, GRAPPA

4 CL

COGNAC EUR

Remy Martin VSOP	40 %	14
Remy Martin XO	40 %	35
Remy Martin Louis XIII (2cl)	40 %	95
Remy Martin Louis XIII	40 %	185
Hennessy VSOP	40 %	15
Hennessy XO	40 %	39
Hennessy Paradis Extra	40 %	79
Hennessy Paradis Imperial (2cl)	40 %	79
Hennessy Paradis Imperial	40 %	155
Martell Cordon Bleu	40 %	35

ARMAGNAC

Samalens XO	40 %	25
-------------	------	----

WEINBRAND - BRANDY EUR

Carlos I	40 %	10
Carlos I 1520	41,1 %	21
Cardenal Mendoza Gran Reserva	40 %	12
Asbach 21 years	40 %	33

GRAPPA

Schwane Trester 6 Jahre	40 %	13
Sibona Chardonnay	40 %	10
Sibona Barolo 5 Anni	44 %	13
Sassicaia Poli	40 %	35

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

4 CL

CALVADOS EUR

Château du Breuil 15 years	41 %	17
----------------------------	------	----

EAU DE VIE

Schwane	40 %	10
Williams Christ Birne, Mirabelle, Waldhimbeergeist, Haselnussgeist, Zwetschge		
Schwane Quitte, Sauerkirsche	42 %	13
Schwane Schlehe	42 %	16
Bailoni Marillenschnaps	40 %	8
Ziegler No.1 Wildkirsche	40 %	37

TEQUILA 100% AGAVE EUR

Tequila 1800 Silver	38 %	10
Tequila 1800 Reposado	38 %	11
Tequila 1800 Anejo	38 %	12
Mezcal Montelobos Espadin	43,2 %	14

PISCO

Control Gran	43 %	10
--------------	------	----

CACHAÇA

Nega Fulo	41,5 %	10
-----------	--------	----

II.VII. SPIRITUOSEN / SPIRITS

PASTIS			EUR	SHERRY			EUR
4 CL				5 CL			
Ricard	45 %		10	Osborne Fino Dry	15 %		7
Pernod	40 %		9	Osborne Oloroso	20 %		7
Pastis	45 %		10	Osborne Cream	19 %		7
Absinth Tunel	80 %		10				
BITTER				LIKÖR – LIQUEUR			
4 CL				4 CL			
Cynar	16,5 %		9	Sambuca Molinari	40 %		8
Aperol	15 %		9	Cherry Heering	24 %		8
Averna	29 %		9	Amaretto di Saronno	28 %		8
Ramazotti	30 %		9	Baileys Irish Cream	17 %		8
Fernet Branca	39 %		9	Eierlikör Verpoorten	20 %		8
Jägermeister	35 %		9	Drambuie	40 %		9
Campari	25 %		9	Grand Marnier	40 %		9
PORTWEIN – PORT WINE				Chartreuse, Grün	55 %		11
5 CL				Bénédictine D.O.M	40 %		9
Osborne White Port	19,5 %		7	Cointreau	40 %		8
Osborne Tawny Port	19,5 %		7	Frangelico	20 %		8
Osborne 10 years	20 %		13	Flor de Cana Spresso	30 %		8
Osborne 20 years	20 %		20	Limoncello Walcher	25 %		8
WERMUT – VERMOUTH				Southern Comfort	35 %		8
5 CL				Bailoni Marillenlikör	30 %		8
Carpano Bianco	15 %		7	Canonita, Aperitivo de Naranjas	18 %		8
Noilly Prat	18 %		7	Sasse Sechser Kräuterlikör	35 %		8
Lillet Blanc	17 %		8	Sasse Amérie	16 %		8
Antica Formula	16,5 %		9	Sasse Kakao mit Nuss	30 %		8

The background of the entire image is a dense, repeating pattern of dark green, elongated leaves, likely basil, with prominent veins. The leaves are layered and overlap, creating a rich, textured appearance. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image, framing the central text.

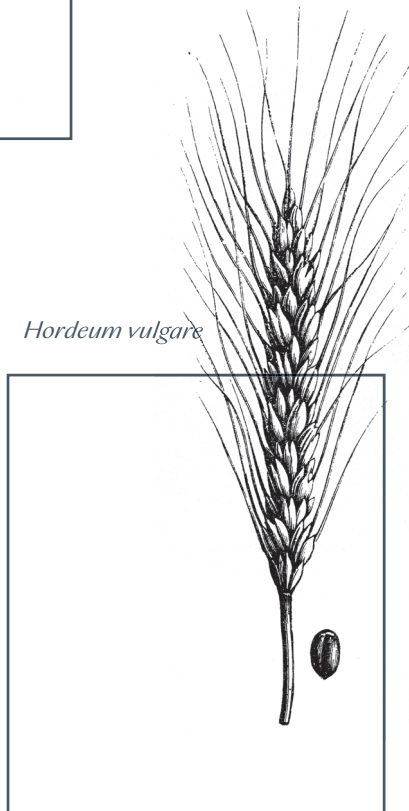
WEINE UND BIERE

WINE AND BEER

Humulus



Hordeum vulgare



Vitis vinifera



Vitis vinifera



III.I. WEIN / WINE

WEISSWEIN - WHITE WINE

EUR

2023 Chardonnay	0,1l	6,5
Weingut Seebrich	0,2l	12
Rheinhessen - Deutschland	0,75l	39
Germany		
2023 Riesling	0,1l	7
Weingut Allendorf	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2023 Weißburgunder	0,1l	7
Weingut Hiss	0,2l	13
Baden - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2023 Grauburgunder	0,1l	7
„Weißer Wilhelm“ - Atlantic Selection	0,2l	13
Weingut Studier	0,75l	42
Pfalz - Deutschland		
Germany		
2022 Sauvignon Blanc	0,1l	9
„Feuerstein“	0,2l	17
Weingut Lergenmüller	0,75l	55
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 may occur.

ROSÉ

EUR

2023 Spätburgunder Rosé	0,1l	7
Weingut Studier	0,2l	13
Pfalz - Deutschland	0,75l	42
Germany		

ROTWEIN - RED WINE

2022 Merlot	0,1l	6,5
Weingut Seebrich	0,2l	12
Rheinhessen - Deutschland	0,75l	39
Germany		

2021 Pinot Noir & Zweigelt	0,1l	7
„Rote Baronin“ - Atlantic Selection	0,2l	13
Weingut Zur Schwane	0,75l	42
Franken - Deutschland		
Germany		

2022 Spätburgunder	0,1l	7
Weingut Allendorf	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		

2023 Chianti 1877	0,1l	9
Ruffino	0,2l	17
Toscana - Italien	0,75l	55
Italy		

2020 Cabernet & Merlot „Master“	0,1l	8,5
Weingut Studier	0,2l	16
Pfalz - Deutschland	0,75l	52
Germany		

III.II BIER / BEER

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

0,33 L

EUR

Carlsberg	5 %	7
Leffe Blonde	6,6%	7
Guinness	4,1 %	7
Tiger Beer	5 %	7
Ratsherrn Matrosenschluck Weizen-IPA	5,1 %	7
Maisel & Friends West Coast IPA	6,6%	7
Bayreuther Hell	4,9%	7
Kronenbourg 1664 Blanc	5 %	7
Stauder Pils	4,8 %	7
Ratsherrn Pilsner	4,9 %	7

FASSBIER / DRAFT BEER

0,3 L

EUR

Holsten Pilsener	5 %	7
Ratsherrn Zwickel	5,2 %	7
Erdinger Urweisse	4,9 %	7

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

0,33 L

Holsten Pilsener	7
Erdinger Weißbier	7

The background of the entire image is a dense, repeating pattern of dark green, elongated leaves, likely coffee leaves, with prominent veins. The leaves are arranged in a way that creates a textured, organic feel. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image, framing the central text.

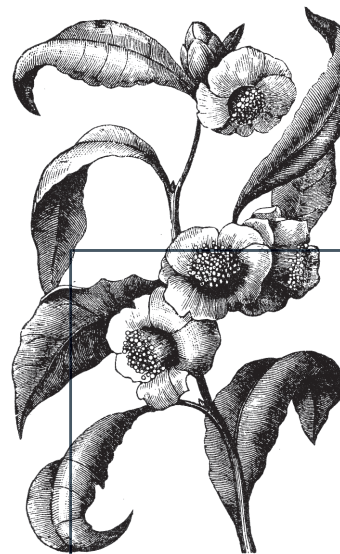
KAFFEE, TEE UND MEHR
COFFEE, TEA AND MORE



Zingiber officinale



Camellia sinensis



Thea chinensis



*Matricaria
chamomilla*

IV. I TEE / TEA

SCHWARZER TEE – BLACK TEA

	EUR
Darjeeling Springtime® BIO, TeaStar	13
Classic English Tea, TeaStar	13
Smoked China, TeaStar	13
Splendid Earl Grey, TeaStar	13
Kagegawa Benifuki BIO, TeaStar	13
Tanzania Usambara Oolong, TeaStar	13
Golden Monsoon®, TeaStar	13
Golden Milk Tea	9
Masala Chai	9

GRÜNER TEE – GREEN TEA

Morgentau®	9
Dragonwell Zhejiang, TeaStar	13
Superior Gyokuro BIO, TeaStar	13
Jasmine Pearls, TeaStar	13

WEISSER TEE – WHITE TEA

Moonlight Dongzhai BIO, TeaStar	EUR 13
---------------------------------	--------

KRÄUTERMISCHUNGEN – HERBAL INFUSIONS

Herbs & Ginger	9
Verbena	9
Camomile Blossom BIO	9
Natural Mint BIO	9
Roiboos Vanilla	9
Nordlicht BIO	9

FRÜCHTEMISCHUNGEN – FRUIT INFUSIONS

Raspberry Royal	9
Light & Fit	9

Für mehr Auswahl reichen wir Ihnen gerne unsere erweiterte Teekarte.
Benötigen Sie Entscheidungshilfe? Wir beraten Sie gerne.

For a broader selection we are glad to provide you with our extended tea menu.
Do you need help deciding? We will be happy to advise you.

IV.II. HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

KAFFEE - COFFEE	EUR	KAFFEE- & SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN COFFEE & CHOCOLATE SPECIALTIES	EUR
Tasse Café crème Cup of coffee	6		
Kännchen Café crème Pot of coffee	10	IRISH COFFEE	13
Espresso	5	Irischer Whiskey, Rohrzucker, Kaffee, Sahne Irish Whiskey, cane sugar, coffee, cream	
Doppelter Espresso Double espresso	7	HOT TODDY	13
Espresso Macchiato	5,5	Irischer Whiskey, Schwarztee, Ingwer, Honig Irish Whiskey, black tea, ginger, honey	
Cappuccino	6,5	RUSSIAN CHOCOLATE	13
Latte Macchiato	6,5	Wodka, Schokolade, Sahne Vodka, chocolate, cream	
Milchkaffee Café Latte	6,5	PHARISÄER	13
Tasse Schokolade Cup of hot chocolate	7	Rum, Kaffee, Sahne Rum, coffee, cream	
Kännchen Schokolade Pot of hot chocolate	11		
Geschlagene Sahne Whipped cream	1,50		

Alternativ bereiten wir alle Heißgetränke gerne mit laktosefreier Milch, Mandelmilch, Sojamilch, oder Hafermilch zu.

We are happy to prepare all hot drinks optionally with lactose-free milk, almond milk, soy milk or oat milk.

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

SOFT GETRÄNKE – SOFT DRINKS	EUR	SÄFTE – JUICES	EUR
0,2 L		0,25 L	
Coca Cola	6,5	Apfelsaft naturtrüb /	7
Coca Cola Zero	6,5	Apple juice naturally cloudy	
Sprite	6,5		
Fanta	6,5	Ananassaft/ Pineapple juice	7
Mezzo Mix	6,5		
Thomas Henry	7	Bananennektar / Banana nectar	7
Tonic Water Indian, Pink Grapefruit		Cranberrynektar / Cranberry nectar	7
Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda Water,			
		Kirschnektar / Cherry nectar	7
Fever Tree	8	Mangonektar/ Mango nectar	7
Tonic Water Indian, Mediterranean		Orangensaft / Orange juice	7
Wild Berry			
		Maracujanektar / Passionfruit nectar	7
0,25 L		Tomatensaft / Tomato juice	7
Red Bull / Zero	8	Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant	7
		Grapefruit Pink	7
WASSER - WATER		Orangensaft, frisch gepresst /	12
0,25 L		Orange juice, freshly squeezed	
St. Michaelis naturell / feinperlig –	5		
still / sparkling		0,33 l	
		Vaihinger Schorle	7
0,75 L		Apfel naturtrüb / Rhabarber	
St. Michaelis naturell / feinperlig –	10	Vaihinger spritzer	
still / sparkling		Apple naturally cloudy / rhubarb	

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.

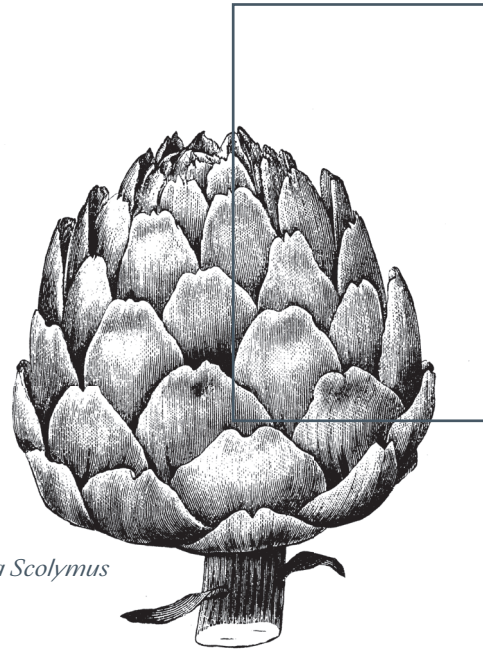
For allergen and food additive declaration please ask for our special menu. All stated prices are in Euro including VAT. VAT changes are subject to the tax office.

The background 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.

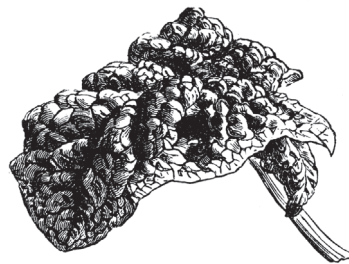
BARGERICHTE BAR FOOD



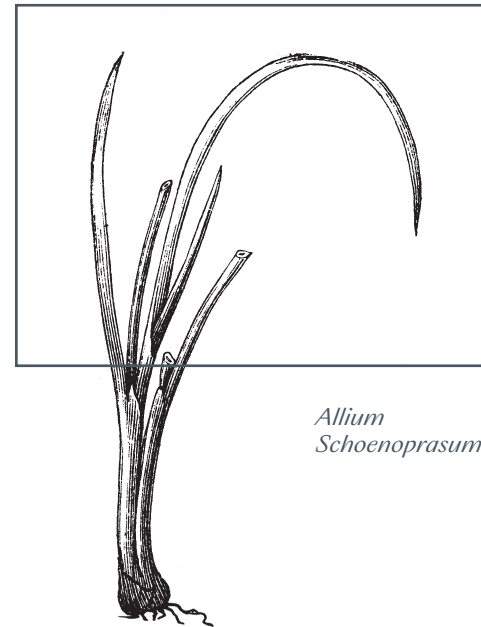
Thymus



Cynara Scolymus



Spinacia Oleracea



*Allium
Schoenoprasum*

V.I. KLASSIKER / CLASSICS (I)

SUPERFOOD SALAT / SUPERFOOD SALAD

Eingelegtes, Avocado, Granatapfel, Quinoa,
gekeimter Buchweizen, Kichererbsen

Pickles, avocado, pomegrenate, quinoa,
sprouted buchwheat, chickpeas

ALS VORSPEISE / AS A STARTER

15

ALS HAUPTGANG/ AS A MAIN COURSE

23

ATLANTIC HUMMERSUPPE

33

ATLANTIC LOBSTER SOUP

Kanadischer Hummer, Fenchelmarmelade,
eingelegte Tropea Zwiebel

Canadian lobster, fennel jam, pickled Tropea onion

CAESAR SALAT / CAESAR SALAD

18

Knackige Romana Salatherzen, Caesar Dressing,
Kirschtomaten, rote Zwiebelringe,
gehobelter Parmesan, Croûtons und Sardellen

Crunchy Roman lettuce, Caesar dressing,
cherry tomatoes, red onion rings, sliced parmesan,
croûtons and anchovies

wahlweise mit / optionally with

Maishähnchenbrust aus Prignitz
Corn-fed chicken breast from Prignitz

9

Vegane „Hähnchenbrust“
Plant-based „chicken breast“

9

„White Bull“ Garnele*
„White Bull“ Prawns*

1 STÜCK / 1 PIECE

4,5

3 STÜCK / 3 PIECES

12

5 STÜCK / 5 PIECES

20

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

* The regional rearing enables a freshly caught delivery. Without freezing, all natural flavours as well as the special texture of the muscle meat are preserved. This low-fat and low-calorie treat is a culinary experience that only fresh prawns can offer.

V.I. KLASSIKER / CLASSICS (II)

ATLANTIC CURRYWURST 21 ATLANTIC CURRY SAUSAGE

Bratwurst vom Susländer Schwein
Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes Frites

Atlantic curry sausage from local pork
currysauce, fried onions and French fries

ATLANTIC CLUB SANDWICH 28

Maishähnchenbrust, Spiegelei, knusprige Speckstreifen,
Sandwichcrème, Tomaten, Toastbrot und Pommes Frites

Corn-fed chicken breast, fried egg, bacon, sandwich cream,
tomatoes, toast and French fries

VEGETARISCHES ATLANTIC CLUB SANDWICH 26 VEGETARIAN ATLANTIC CLUB SANDWICH

Vegane „Hähnchenbrust“, Spiegelei, Avocado,
Toastbrot und Pommes Frites

Plant-based „chicken breast“, fried egg, avocado,
tomatoes, toast and French fries

WIENER SCHNITZEL 39 VEAL ESCALOPE VIENNA STYLE

In geklärter Butter gebraten, Preiselbeeren
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone

Fried in clarified butter, cranberries,
lukewarm potato-cucumber-salad, lemon

HAMBURGER 32

Rindfleisch von der US Morgan Ranch
im Brioche Brötchen, Burgersauce, Gurken-Relish
und Pommes Frites

100% beef from the US Morgan Ranch,
with brioche bun, burger sauce, cucumber relish
and French fries

wahlweise mit / optionally with

Knuspriger Speck vom norddeutschen Strohschwein 3
Crispy streaky bacon from North German pork

Käse vom Affineur Kober 6
Cheese from Affineur Kober

V.II. EMBARKING THE WORLD

AVOCADO AUS DEM STEINMÖRSE  AVOCADO FROM THE STONE MORTAR Koriander, Chili, Tropea Zwiebel Cilantro, chili, Tropea onion	17
GYOZA  Kimchi, Tamari, hausgemachte Sweet Chili Sauce Kimichi, Tamari, home made sweet chili sauce	19
PASTA GARGANELLI  Burratina, Pistazie, kandierte Zitrone Burratina, pistachio, candied lemon	22

 **VEGETARISCH / VEGETARIAN**

 **VEGAN / VEGAN**

V.III HANSEATISCH KLASSISCH / HANSEATIC CLASSIC

SMØRREBRØDS Roggenbrot von „Schmidt & Schmidtchen“ wahlweise mit / optionally with	
Curry Hering von Rasmus, Schnittlauch Curry herring from „Rasmus“, chives	18
Susländer Katenschinken, saure Gurke „Susländer“ cured ham, pickled cucumber	18
Altonaer Räucheraal, Rührei vom Cassenshof „Altonaer“ smoked eel, scrambled egg from „Cassenshof“	29
FARÖER LACHS FAROE SALMON Beurre Blanc, Heidekartoffeln, Spinat Beurre blanc, „Luneburg Heath“ potatoes, spinach	42

V.IV. DESSERTS & KÄSE / DESSERTS & CHEESE

CHURROS 8

Mit Erdbeerkonfitüre und Frischkäsecreme

With strawberry jam and cream cheese

VANILLE CRÈME BRÛLÉE 10
VANILLA CRÈME BRÛLÉE

NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL 22
VOM AFFINEUR KOBER
SELECTION OF CHEESES

Birnensenf, Trauben und Früchtebrot

Pear mustard, grapes and fruit bread

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.