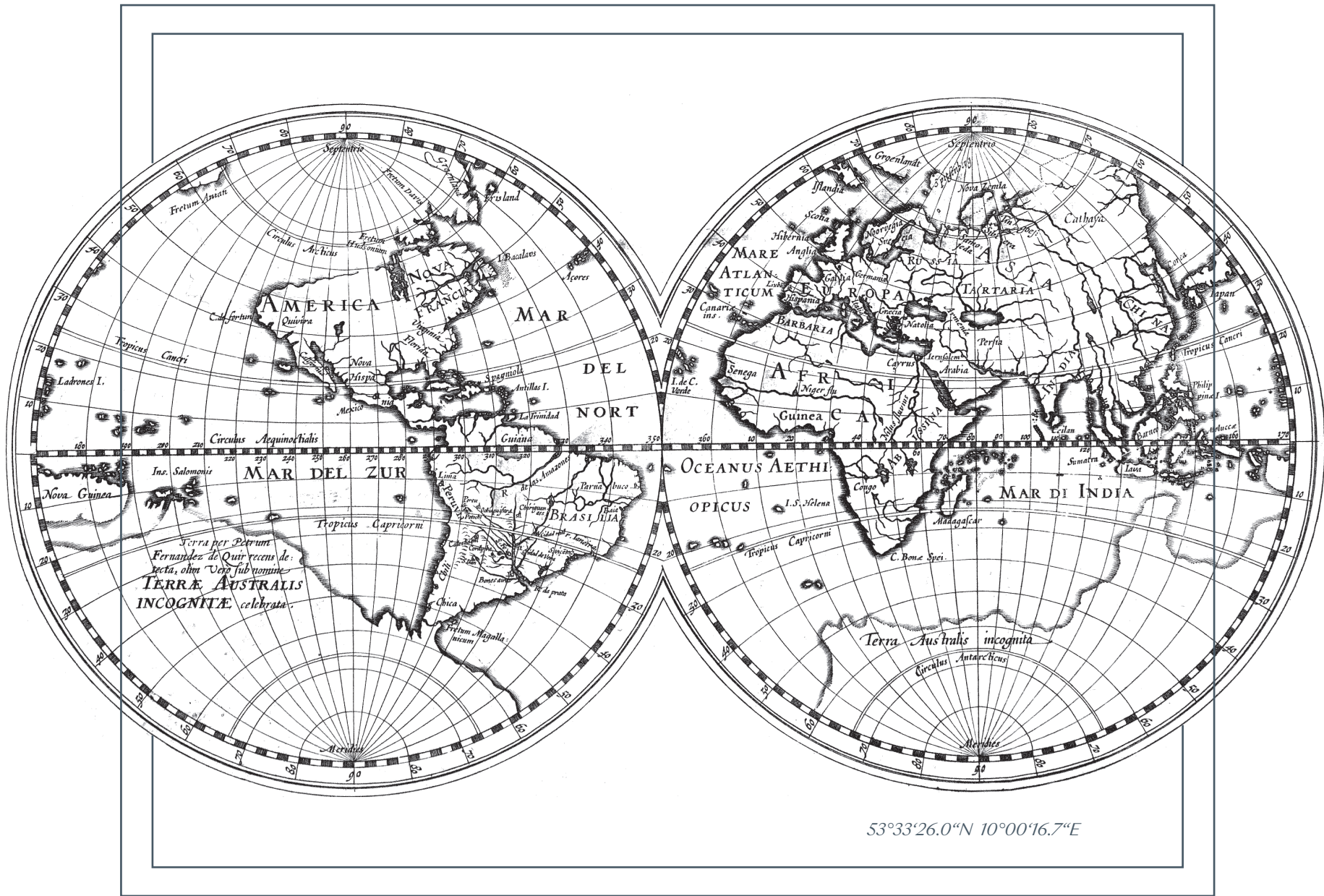




BARKARTE
BAR MENU



53°33'26.0"N 10°00'16.7"E

DIE REISE / THE JOURNEY

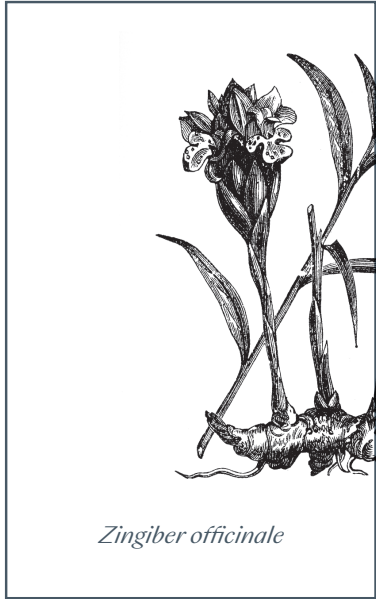
	Seite / Page
I. AUFBRUCH IN DIE WELT / EMBARKING THE WORLD	
Signature cocktails	7-8
Champagner & Schaumwein / Champagne & sparkling wine	9
Classic Whiskey cocktails	10
Classics mit Twist / Classics with a twist: Pre-Dinner After-Dinner All-Day	11-12
Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks	13
II. 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	20-22
Cognac, Weinbrand, Brandy & Grappa	23
Calvados, Eau de Vie, Tequila, Pisco & Cachaça	23
Spirituosen / Spirits	24
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	38-39
Desserts, Smoothies & Käse / Desserts, Smoothies & cheese	40

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.



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 Orangenzesten, 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, 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

18

Über japanischen Grüntee gedrippter 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 double juniper, 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	EUR	GLAS SCHAUMWEIN - SPARKLING WINE BY THE GLASS	EUR
0,1 L		0,1 L	
Laurent-Perrier, Brut	19	Riesling Sekt „Atlantic Perle“, Brut	11
Laurent-Perrier Rosé, Brut	24	Schloss Vaux, Rheingau	
 CHAMPAGNER – CHAMPAGNE BRUT		 SCHAUMWEIN – SPARKLING WINE	
0,75 L		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	
Moët & Chandon, Brut	125	0,75 L	
Bollinger Special Cuvée, Brut	135	2011 Perrier Jouët Belle Epoque Brut	325
 BLANC DE BLANCS		2006 Perrier Jouët Belle Epoque, Blanc de Blancs	590
0,75 L		2006 Perrier Jouët Belle Epoque Rosé, Brut	490
Delamotte, Blanc de Blancs	129	2008 Dom Pérignon, Brut	345
Laurent Perrier, Blanc de Blancs Brut Nature	169	2002 Louis Roederer Cristal, Brut	399
Ruinart, Blanc de Blancs	175	2006 Nicolas Feuillatte Palmes d’Or, Brut	299
 ROSÉ			
0,75 L			
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,
hausgemachter Vanillesirup, Zuckerwürfel

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

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, Zitronensaft, Eiweiß	
Beefeater, pineapple juice, grenadine, raspberries		Aberlour 12 years, Cointreau, Grenadine, lemon juice, egg white	
MOJITO	14	THOMMY'S MARGARITA	17
Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, Zucker, Soda		Tequila 1800 Reposado, Limettensaft, Cointreau, Agavendicksaft	
Havana Club 3 years, mint, lime, sugar, soda		Tequila 1800 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

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, passionfruit juice,
lemon juice, grenadine

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

9,9

0,2L

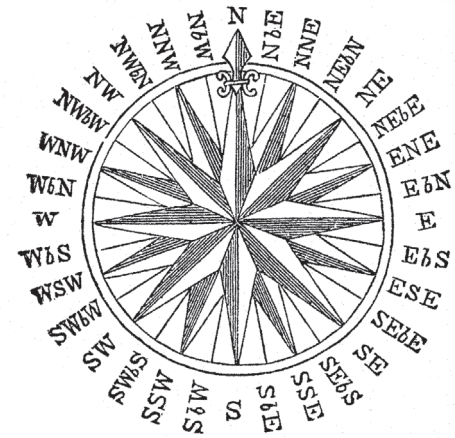
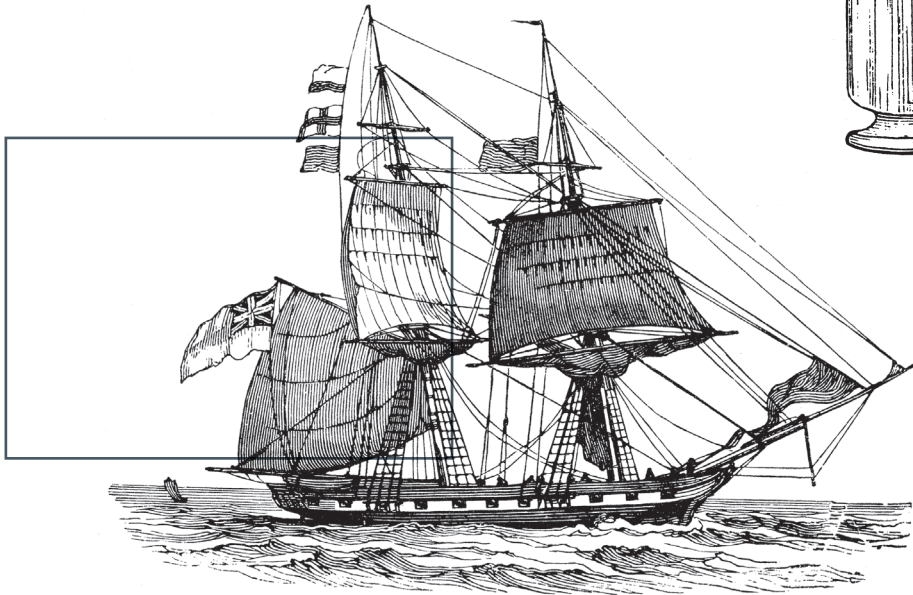
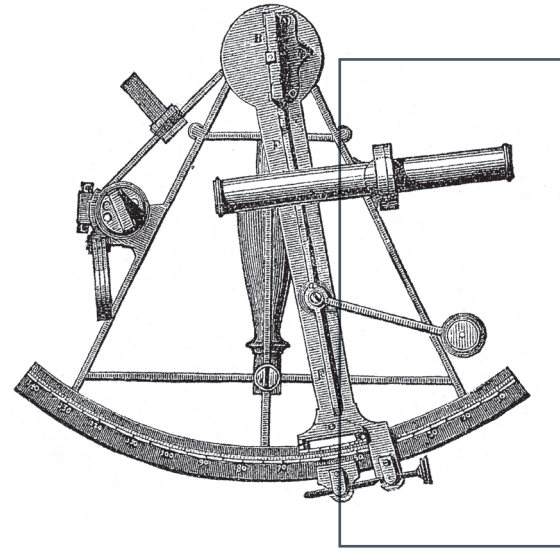
Schloss Vaux, Rheingau

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.



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	
Edinburgh Seaside Gin	43 %		12	Ferdinand's	44 %		14	
Bombay Sapphire	40 %		10	The Duke	40 %		12	
Plymouth Navy Strength	57 %		16	Humboldt Freigeist (alkoholfrei)	<0,5 %		9	
Plymouth Sloe Gin (Gin Likör)	26 %		12					
Hayman's Old Tom	40 %		10	SPAIN				
London No. 1	47 %		12	Gin Mare	42,7 %		13	
London No. 3	46 %		12	Nordes Gin	40 %		11	
Jinzu	41,3 %		13					
Sipsmith VJOP	57,7 %		15	JAPAN				
				Roku Gin	43 %		12	
<th colspan="3">ENGLAND ISLAND</th> <td></td> <td>Kinobi Sei</td> <td>54,5 %</td> <td></td> <td>17</td>	ENGLAND ISLAND				Kinobi Sei	54,5 %		17
Martin Millers	40 %		11					
<th colspan="3">SCOTLAND</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	SCOTLAND							
Hendrick's	44 %		12					
Botanist	46 %		13					
<th colspan="3">ITALY</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	ITALY							
Z44 Gin	44 %		17					
<th colspan="3">NETHERLANDS</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	NETHERLANDS							
De Borgen Old Style Genever	40 %		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 - TONIC WATER

0,2 L

Thomas Henry		5*
Fever Tree Dry, Indian, Mediterranean		6,5*

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

II.III. RUM

4 CL

CUBA		EUR	VENEZUELA		EUR
Havana Club 3 years	40 %	9	Botucal 12 years	40 %	13
Havana Club 7 years	40 %	13	Pampero Aniversario	40 %	14
Havana Club 15 years	40 %	29			
Havana Selección Maestro	45 %	19	DOMINICAN REPUBLIC		
			Matusalem 15 years	40 %	14
PUERTO RICO			Brugal 1888	40 %	16
Bacardi 8 Años	40 %	13			
			GUATEMALA		
MARTINIQUE			Ron Zacapa 23 years	40 %	17
Rhum Saint James VSOP (Rhum Agricole)	40 %	13	Ron Zacapa XO	40 %	30
			Ron Zacapa Royal	45 %	44
GUYANA					
El Dorado 15 years	43 %	16	JAMAICA		
			Myers's Rum	40 %	9
PANAMA			Appleton 21 years	43 %	29
Ron Abuelo – Oloroso Finish	40 %	20			
Ron Abuelo Centuria	40 %	29	PHILIPPINES		
			Don Papa Baroko	40 %	13
ANGUILLA					
Pyrat XO Reserve	40 %	12			
			FOOD PAIRING		
BARBADOS			Dreierlei Schokoladensorten als Begleitung		
Mount Gay XO	43 %	15	bestehend aus 70% Kakao, Salz und Kräuter		1,5
			Three kinds of chocolate as a pairing		
PERU			consisting of 70% cocoa, salt and herbs		
Ron Millonario XO	40 %	27			

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

4 CL

LOWLAND		EUR
Auchentoshan Three Wood	43 %	14
Auchentoshan 18 years	43 %	21
Glenkinchie Distillers Edition	43 %	19

HIGHLAND		
Glenmorangie 10 years	40 %	12
Glenmorangie Lasanta 12 years	43 %	15
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46 %	16
Glenmorangie 18 years	43 %	23
Oban 14 years	43 %	15
Oban Distillers Edition	43 %	22
Glengoyne Cask Strength	58,8 %	19
Glengoyne 10 years	40 %	11
Glengoyne 21 years	43 %	35
The Dalmore PortWood	46,5 %	22
The Dalmore Cigar Malt	44 %	29
The Dalmore 18 years	43 %	31
The Dalmore King Alexander III	40 %	36
Glenfarclas 105	60 %	16
Glenfarclas 21 years	43 %	22
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
Loch Lomond 18 years	43 %	20

Fettercairn 12 years	40 %	13
Fettercairn 16 years	46,4 %	25
Fettercairn Warehouse 2 Batch No.3	50,6 %	22

ISLE OF MULL		EUR
Tobermory 10 years	46,3 %	14
Tobermory 18 years	46,3 %	27

ISLE OF SKYE		
Talisker 10 years	45,8 %	12
Talisker Distillers Edition	45,8 %	19
Talisker Storm	45,8 %	12

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

CAMPBLETOWN		
Springbank 10 years	46 %	12

ISLE OF JURA		
Jura Rum Cask	40 %	12
Isle of Jura Seven Wood	42 %	19
Isle of Jura 18 years	44 %	24

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

SPEYSIDE		EUR		
Balvenie Double Wood 12 years	40 %	15	Glendronach 12 years	43 % 13
Balvenie Caribbean Cask 14 years	43 %	18	Edradour 10 years	40 % 12
Balvenie French Oak 16 years	47,6 %	32	Glen Moray 12 years	40 % 12
Balvenie Port Wood 21 years	40 %	39	Glen Moray Cabernet Cask Finish	40 % 12
Balvenie 25 years	48 %	99	Longmorn Distiller's Choice	40 % 20
The Glenlivet Nadurra 16 years	59,1 %	18	Tamdhu 12 years	43 % 16
The Glenlivet 18 years	43 %	19	Tamdhu 15 years	46 % 28
The Glenlivet 21 years	43 %	29	Tamdhu 18 years	46,8 % 39
Macallan 15 years Double Cask	43 %	32	Tamdhu Batch no.6 Strength	56,8 % 23
Macallan 18 years Double Cask	43 %	55		
Glenfiddich 12 years	40 %	11	ISLE OF ISLAY	EUR
Glenfiddich Project XX	47 %	15	Laphroaig 10 years	40 % 13
Glenfiddich Orchard	43 %	16	Laphroaig Cask Strength 25 years	52 % 59
Glenfiddich 21 years	40 %	25	Laphroaig Quarter Cask	48 % 14
Glenfiddich 23 years Grand Cru	40 %	49	Lagavulin 16 years	43 % 19
Glenfiddich 26 years	43,8 %	79	Lagavulin 2001 Distillers Edition	43 % 27
Glenfiddich 30 years (2cl)	43 %	99	Bowmore 12 years	40 % 12
Glenfiddich 30 years (4cl)	43 %	195	Bowmore 15 years	43 % 18
Aberlour 12 years	40 %	14	Bowmore 25 years	43 % 41
Aberlour 16 years	40 %	19	Ardbeg 10 years	46 % 15
Aberlour 18 years	43 %	22	Ardbeg An Oa	46,6 % 16
Aberlour abunadh	61 %	19	Ardbeg Corryvreaken	57,1 % 22
Glenrothes Maker's Cut	48,8 %	19	Ardbeg Uigeadail	54,2 % 22
Cragganmore 12 years	40 %	12	Octomore	59,3 % 33
Mortlach 12 years	43,4 %	15	Bruichladdich Black Art	49,2 % 41
Knockando 18 years	43 %	16	Port Charlotte 10 years	50 % 16
Strathisla 12 years	40 %	12	Bunnahabhain 18 years	46,3 % 32
Benromach 10 years	43 %	13	Bunnahabhain Toiteach A Dha	46,3 % 17
			Caol Ila 12 years	43 % 14
			Caol Ila 2006 Distillers Edition	43 % 19

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

4 CL

IRISH WHISKEY			EUR	CANADIAN WHISKY			EUR
Jameson	40 %		9	Canadian Club	40 %		9
Jameson Black Barrel	40 %		12	Pike Creek	42 %		11
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				AMERICAN WHISKEY			
Nikka From The Barrel	51,4 %		16	Four Roses Bourbon	40 %		9
Nikka Coffey Grain	45 %		16	Four Roses Single Barrel	50 %		12
Yamazaki 12 years	43 %		27	Knob Creek	50 %		12
Yamazaki 18 years	43 %		69	Woodford Reserve	43,2 %		13
Hibiki Harmony	43 %		19	Jack Daniel's Single Barrel	45 %		13
Hibiki 21 years	43 %		85	Basil Hayden's	40 %		13
Hakushu 12 years	43 %		24	Elijah Craig Small Batch	47 %		12
Hakushu 18 years	43 %		69	Maker's Mark	45 %		10
Toki Blended Whisky	43 %		12	Booker's	62,95 %		19
				Jim Beam Rye	40 %		9
				BLENDED SCOTCH			
				Chivas Regal 12 years	40 %		10
				Chivas Regal 18 years	40 %		16
				Chivas Regal Royal Salute 21 years	40 %		29
				Johnnie Walker Black Lable 12 years	40 %		11
				Johnnie Walker Blue Lable	40 %		29
				Ballantine's 21 years	40 %		27
GERMAN WHISKY							
Slyrs Pedro Ximinez	46 %		17				

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			SHERRY		
		EUR			EUR
4 CL			5 CL		
Ricard	45 %	9	Osborne Fino Dry	15 %	7
Pernod	40 %	9	Osborne Oloroso	20 %	7
Pastis	45 %	9	Osborne Cream	19 %	7
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 %	9
Fernet Branca	39 %	9	Eierlikör Verpoorten	20 %	9
Jägermeister	35 %	9	Chambord	16,5 %	10
Campari	25 %	9	Drambuie	40 %	9
PORTWEIN – PORT WINE			Grand Marnier	40 %	9
5 CL			Chartreuse, Grün	55 %	9
Osborne White Port	19,5 %	7	Bénédictine D.O.M	40 %	8
Osborne Tawny Port	19,5 %	7	Cointreau	40 %	8
Osborne 10 years	20 %	12	Frangelico	20 %	8
Osborne 20 years	20 %	18	Limoncello Walcher	25 %	8
WERMUT – VERMOUTH			Southern Comfort	35 %	8
5 CL			Bailoni Marillenlikör	30 %	8
Carpano Bianco	15 %	7			
Noilly Prat	18 %	7			
Antica Formula	16,5 %	9			
Lillet Blanc	17 %	8			

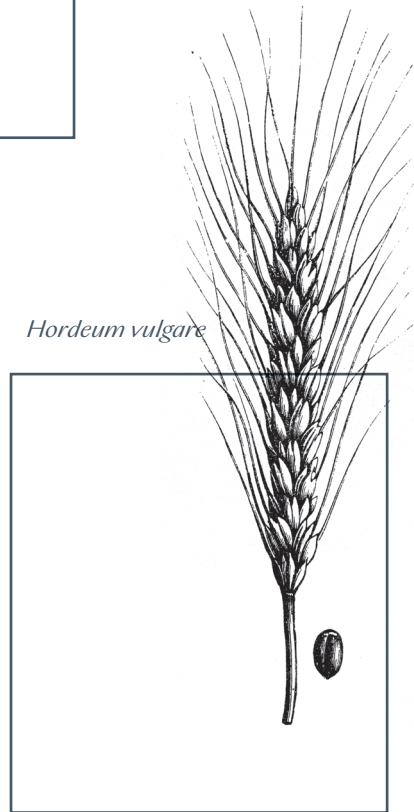


WEINE UND BIERE
WINE AND BEER

Humulus



Hordeum vulgare



Vitis vinifera



Vitis vinifera



III.I. WEIN / WINE

WEISSWEIN - WHITE WINE			EUR	ROSE			EUR
2021 Riesling	0,1l		7	2021 Spätburgunder Rosé	0,1l		7
Weingut Allendorf	0,2l		13	Weingut Studier	0,2l		13
Rheingau - Deutschland	0,75l		42	Pfalz - Deutschland	0,75l		42
Germany				Germany			
2018 Weißburgunder	0,1l		7	ROTWEIN - RED WINE			
„Weißer Wilhelm“	0,2l		13	2019 Spätburgunder	0,1l		7
Weingut Heitlinger	0,75l		42	Weingut Allendorf	0,2l		13
Baden - Deutschland				Rheingau - Deutschland	0,75l		42
Germany				Germany			
2021 Grauburgunder	0,1l		7	2020 Chianti Classico	0,1l		8,5
Weingut Studier	0,2l		13	Marchesi di Frescobaldi	0,2l		16
Pfalz - Deutschland	0,75l		42	Toskana - Italien	0,75l		51
Germany				Italy			
2020 Chardonnay	0,1l		6,5	2018 Bobal „Rote Baronin“	0,1l		7
Weingut Laborie	0,2l		12	Bodegas Mustiguillo	0,2l		13
Western Cape - Südafrika	0,75l		39	Valencia - Spanien	0,75l		42
South Africa				Spain			
2021 Sauvignon Blanc	0,1l		9	2018 Cabernet & Merlot	0,1l		7,5
„Feuerstein“	0,2l		17	Weingut Studier	0,2l		14
Weingut Lergenmüller	0,75l		59	Pfalz - Deutschland	0,75l		45
Pfalz - Deutschland				Germany			
Germany				2018 Shiraz	0,1l		6,5
Für mehr Auswahl reichen wir Ihnen gerne unsere große Weinkarte.				Weingut Laborie	0,2l		12
Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen				Western Cape - Südafrika	0,75l		39
vorbehalten				South Africa			
For a broad assortment, we are happy to present our full wine menu.							
The wines listed contain sulphites. Vintage changes may occur.							

III.II BIER / BEER

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER			EUR	FASSBIER / DRAFT BEER			EUR
0,33 L				0,3 L			
Guinness	4,1%		6,5	Holsten Pilsener	5%	6,5	
Carlsberg	5%		6,5	Ratsherrn Zwickel	5,2%	6,5	
Tiger Beer	5%		6,5	Erdinger Weißbier	5,3%	6,5	
Ratsherrn Hamburger Hell	5,1%		6,5				
Ratsherrn Matrosenschluck Weizen-IPA	5,1%		6,5				
Ratsherrn Dry Hopped Pils	4,9%		7,5				

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

0,33 L	
Holsten Pilsener	6,5
Erdinger Weißbier	6,5



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	HOTTODDY	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	PHARISÄER	12
Milchkaffee Café Latte	6	Rum, Kaffee, Sahne Rum, coffee, cream	
Tasse Schokolade Cup of hot chocolate	6,5		
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	Apfelsaft naturtrüb / Apple juice naturally cloudy	6
Coca Cola Light	5,7	Ananassaft/ Pineapple juice	6
Coca Cola Zero	5,7	Bananennektar / Banana nectar	6
Sprite	5,7	Cranberrynektar / Cranberry nectar	6
Fanta	5,7	Kirschnektar / Cherry nectar	6
Mezzo Mix	5,7	Mangonektar/ Mango nectar	6
Thomas Henry	6	Orangensaft / Orange juice	6
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda Water		Maracujanektar / Passionfruit nectar	6
Fever Tree	7	Tomatensaft / Tomato juice	6
Tonic Water Indian, Mediterranean, Dry Wild Berry		Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant	6
0,25 L		Grapefruit Pink	6
Red Bull / Zero	6,5	Orangensaft, frisch gepresst / Orange juice, freshly squeezed	10
WASSER - WATER			
0,25 L		0,33 l	
St. Michaelis naturell / feinperlig – still / sparkling	5,7	Vaihinger Schorle	6
0,75 L		Apfel naturtrüb / Rhabarber	
St. Michaelis naturell / feinperlig – still / sparkling	11	Vaihinger spritzer	
Acqua Morelli naturale / frizzante - still / sparkling	13	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.

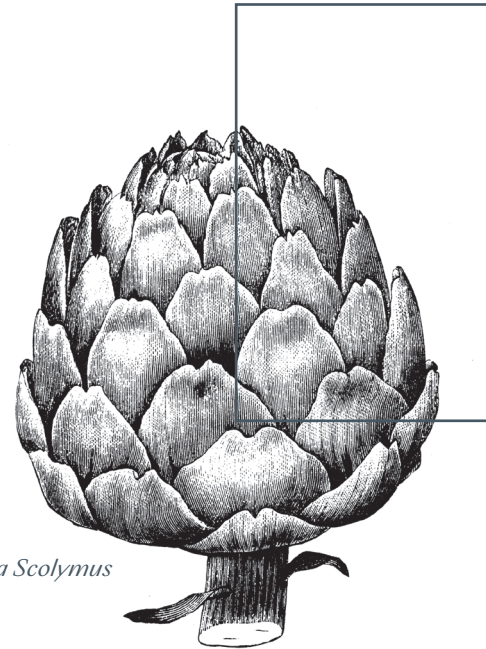
For allergen and food additive declaration please ask for our special menu. All stated prices are in Euro including VAT. VAT changes are subject to the tax office.



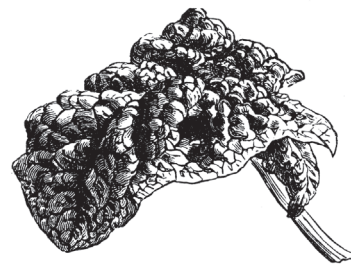
BARGERICHTE
BAR FOOD



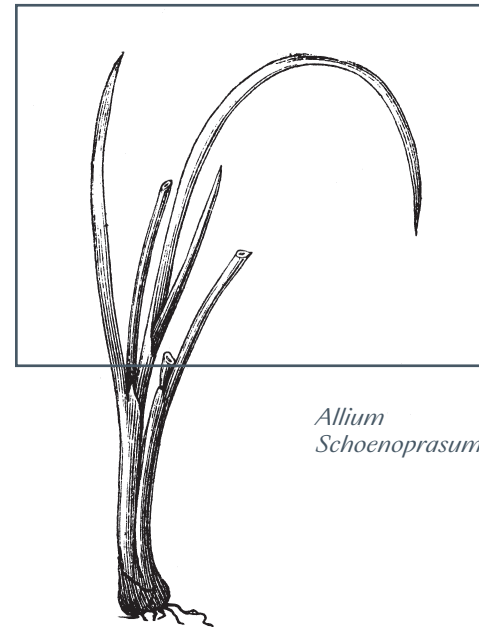
Thymus



Cynara Scolymus



Spinacia Oleracea



*Allium
Schoenoprasum*

V.I. SALATE & VORPSPEISE/ SALADS & STARTER (I)

SUPERFOOD SALAT / SUPERFOOD SALAD

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

ALS VORSPEISE / AS A STARTER 18
ALS HAUPTGANG/ AS A MAIN COURSE 23

ARTISCHOCKE & ZIEGENKÄSE 22
ARTICHOKE & GOAT CHEESE

Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse im Artischockenboden, halbgetrocknete Tomaten, Kalamata Oliven und Wildkräutersalat

Thyme honey, gratinated goat cheese in an artichoke soil with half dried tomatoes, Kalamata olives and wild-herb-salad

PRUNIER ST. JAMES KAVIAR / CAVIAR

Schnittlauch, Crème fraîche, Blinis
 Chives, crème fraîche, blinis

20g 79
 50g 169

CAESAR SALAT / CAESAR SALAD 18

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

Romaine lettuce, Caesar Dressing, Cherry tomatoes, red onion rings, sliced parmesan, Croûtons and anchovies

wahlweise mit / Add ons

Knusprig gebratene Speckstreifen 3
 Crispy fried bacon strips

Gebratene Maishähnchenbrust 9
 Roasted corn-fed chicken breast

Vegane Hähnchenbrust - gebraten 9
 Plant-based chicken breast - roasted

Gebratene Riesengarnele 15
 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 Garnele 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 shrimp can offer.

V.I. SALATE & VORPSPEISE/ SALADS & STARTER (II)

FANGST BRISLING NR.4 23
„NORDISCHE VERSION DER SARDINE“
„NORDIC VERSION OF SARDINE“

Getrocknete Ostsee-Sprotten in Rapsöl mit Baguette
Dried Baltic sprats in rapeseed oil with baguette

FANGST BRISLING NR.2 23
„NORDISCHE VERSION DER SARDINE“
„NORDIC VERSION OF SARDINE“

Geräucherte Ostsee-Sprotten in Rapsöl mit Baguette
Smoked Baltic sprats in rapeseed oil with baguette

V.II. 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 Pommes

U.S. Morgan Ranch beef with brioche bun, sandwich cream, tomato, cucumber-mustard-relish, red onions, lettuce and fries

wahlweise mit / optionally with

Knusprig gebratene Speckstreifen 3
Crispy fried bacon strips

Cheddar Käse 2
Cheddar cheese

VEGETARIAN BURGER 22

Gebackener Austernseitling im Brioche Brötchen, Cashew-Mayonnaise, Sandwichcreme, Tomate, Gurken-Senf-Relish, rote Zwiebeln, Blattsalat und Pommes

Backed oyster mushroom in a brioche bun, cashew mayonnaise, sandwich cream, tomato, cucumber-mustard relish, red onion, lettuce and fries

ATLANTIC-CURRYWURST 15
ATLANTIC CURRY SAUSAGE

Bratwurst vom Susländer Schwein
Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes

Sausage from local pork
currysauce, fried onions and fries

V.II. BURGER & SNACKS /BURGER & SNACKS

HAMBURGER FISCHBRÖTCHEN HAMBURGIAN FISH BUN Zander-Wildlachs-Frikadellen im Gewürz-Ciabatta, Remouladensauce, Tomaten, Gurkenrelish, rote Zwiebeln, Blattsalat und Pommes Pikeperch-wild salmon-rissole in spiced ciabatta, remoulade sauce, tomatoes, cucumber relish red onions, leaf lettuce and fries	22	ATLANTIC CLUB SANDWICH Maishähnchenbrust, Spiegelei, knusprige Speckstreifen, Sandwichcreme, Tomaten, Gurke, Römersalat, Toastbrot und Pommes Corn chicken breast, fried egg, bacon, sandwich cream, tomatoes, cucumber, romaine lettuce, toast and fries	28
AVOCADO BROT / AVOCADO BREAD Gestampfte Avocado, Tomate, eingelegte rote Zwiebeln auf Dinkelbrot Mashed avocado, tomato, marinated onions on spelt bread	14	VEGETARISCHES ATLANTIC CLUB SANDWICH VEGETARIAN ATLANTIC CLUB SANDWICH Vegane Hähnchenbrust, Spiegelei, Avocado, Sandwichcreme, Tomaten, Gurke, Römersalat, Toastbrot und Pommes Plant-based chicken breast, fried egg, avocado, sandwich cream, tomatoes, cucumber, romaine lettuce, toast and fries	24
TATAR BROT / TARTAR BREAD Tatar vom Norddeutschen Weiderind Kapern, Zwiebeln auf Sauerteigbrot Tartar of North German beef capers, onions on sourdough bread	19		

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

ORANGEN CRÈME BRÛLÉE ORANGE CRÈME BRÛLÉE	10	SMOOTHIE THE RED	9
		Erdbeere, Rote Bete, Heidelbeere, Mango Ingwer, Koriander, Apfelsaft	
CHURROS	8	Strawberry, beet root, blueberry, mango ginger, coriander, apple juice	
Mit Erdbeerkonfitüre und Frischkäsecreme With strawberry jam and crème fraîche			
NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL VOM AFFINEUR KOBER SELECTION OF CHEESES	22	SMOOTHIE THE GREEN	9
		Grünkohl, Spinat, Minze, Ananas, Mango, Apfelsaft Green cabbage, spinach, mint, pine apple mango, apple juice	
Feigensenf, Trauben und Früchtebrot Fig 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.

SAISONALE ANGEBOTE / SEASONAL OFFERS

SUPPE / SOUP

ATLANTIC HUMMERSUPPE 29
LOBSTER BISQUE ATLANTIC
Kanadischer Hummer, Zuckerschoten, Fenchel
Canadian lobster, snow peas, fennel

HOKKAIDO-KÜRBIS-SUPPE 12
HOKKAIDO PUMPKIN SOUP
Mit eigener Einlage, Kerne und Öl
With pumpkin insert, seeds and oil

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL 34
VEAL ESCALOPE VIENNA STYLE
In geklärter Butter gebraten, Preiselbeeren
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone
Fried in clarified butter, cranberries,
lukewarm potato-cucumber salad, lemon

ENTRECÔTE VOM NORDDEUTSCHEN 42
WEIDENRIND - GEBRATEN
ENTRECÔTE FROM NORTHGERMAN CATTLE -
PAN-FRIED
Röstkartoffeln, saisonales Gemüse und Rotweinsauce
Roasted potatoes, seasonal vegetables and red wine
jus

LACHS - GEBRATEN 31
SALMON - PAN-FRIED
Blumenkohl, Zitrone, braune Butter, Brösel
Cauliflower, lemon, brown butter, crumbs

TORTIGLIONI BOLOGNESE 16
Parmesan und Kräutersalat
Parmesan cheese and herb salad

NACHSPEISE / DESSERT

HOKKAIDO-KÜRBIS 14
HOKKAIDO PUMPKIN
Mit Jivara & Opalys Schokolade,
schwarzem Sesam und Pflaume
With Jivara & Opalys chocolate, black
sesame and plum

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.
