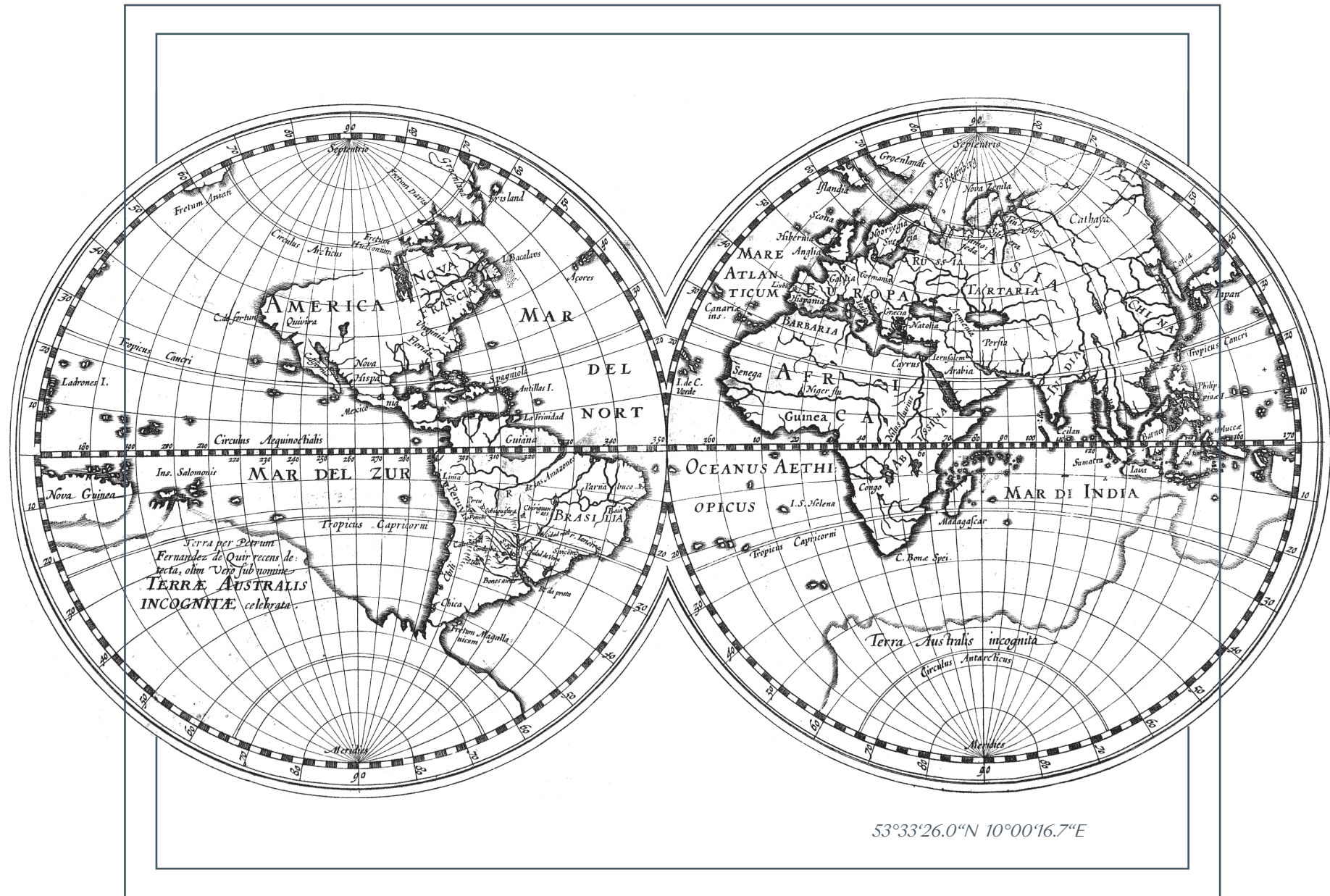




**BARKARTE**  
BAR MENU



53°33'26.0"N 10°00'16.7"E

---

## DIE REISE / THE JOURNEY

	Seite / Page
<b>I. AUFBRUCH IN DIE WELT / EMBARKING THE WORLD</b>	
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
<b>II. EINE KOLLEKTION AUS ALLER WELT / A COLLECTION FROM AROUND THE WORLD</b>	
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
<b>III. WEINE UND BIERE / WINE AND BEER</b>	
Wein / Wine	29
Bier / Beer	30
<b>IV. KAFFEE, TEE UND MEHR / COFFEE, TEA AND MORE</b>	
Tee / Tea	33
Heißgetränke / Hot beverages	34
Softgetränke & Wasser / Soft drinks & water	35
<b>V. BARGERICHTE / BAR FOOD</b>	
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.**

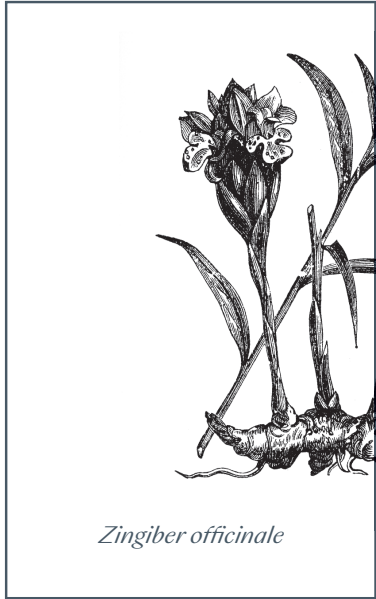
**A selection of board and card games is available for your enjoyment.  
Feel free to approach our team to learn more about the available games and to borrow one.**

**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.**



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 Orangenzesten, 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 LEMONGRASS 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 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

### 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, Brut	349
Perrier Jouët, Brut	149
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
2006 Perrier Jouët Belle Epoque Rosé, Brut	549
2014 Perrier Jouët Belle Epoque, Blanc de Blancs	699
2013 Dom Pérignon, Brut	399
2014 Louis Roederer Cristal, Brut	499

**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
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 18

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

23

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

#### HARVEY WALLBANGER

16

Absolut, Orangensaft, Galliano  
Absolut, orange juice, Galliano

#### MARTINEZ

16

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

#### PORTO FLIP

16

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

#### HAZELNUT MARTINI

16

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

#### ESPRESSO MARTINI

18

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

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

El Gobernador, Zuckersirup, Limettensaft,  
Angostura Bitters, Eiweiß  
El Gobernador, 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

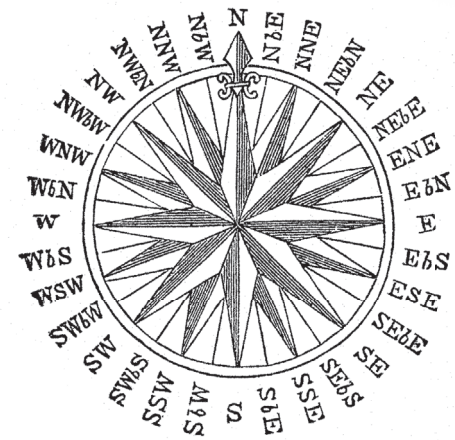
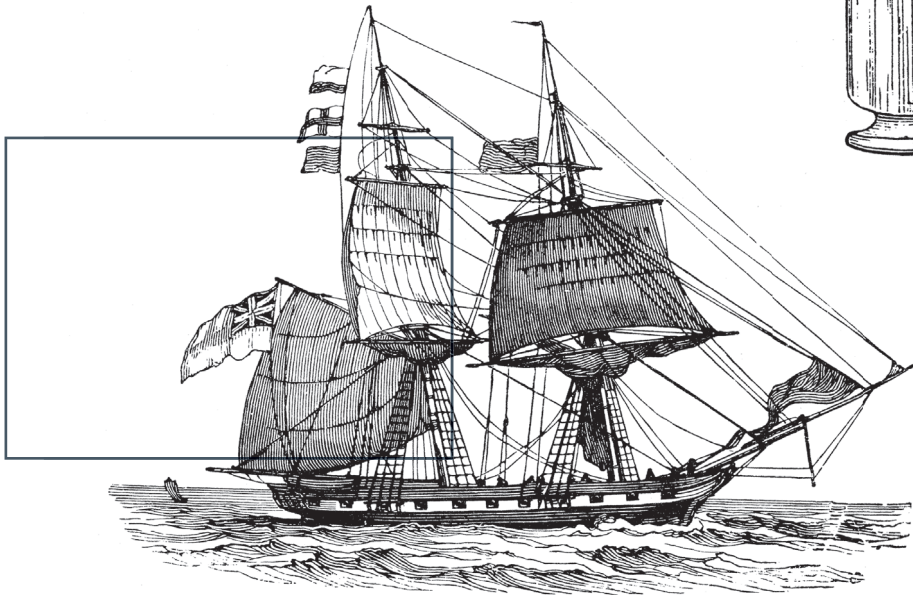
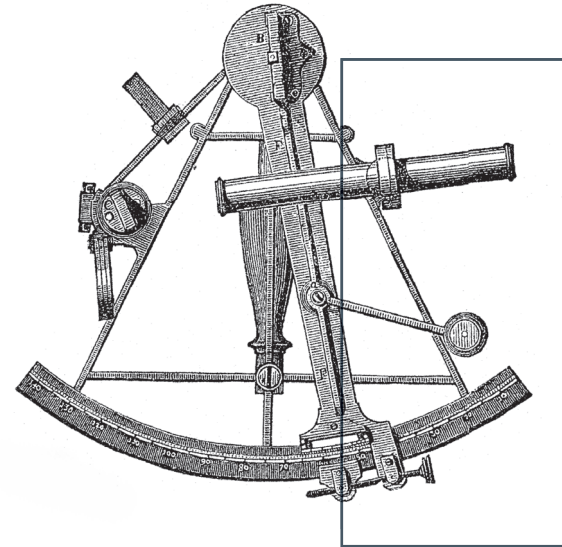
<b>Eine kleine Erfrischung / A little refreshment</b>	EUR		
ROSEMARY LEMONADE Rosmarin, Mandelsirup, Zitronensaft, Ginger Ale Rosemary, almond syrup, lemon juice, Ginger Ale <b>beruhigend / calming</b>	9	VIRGIN MOJITO Limettensaft, Minze, Zuckersirup, Ginger Ale Lime juice, mint, sugar syrup, Ginger Ale <b>aufatmend / fresh</b>	10
RASPBERRY LEMONADE Himbeeren, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Spicy Ginger Raspberries, basil, lemon juice, sugar syrup, Spicy Ginger <b>positiv / positive</b>	11	IPANEMA Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale Lime, sugar, Ginger Ale <b>erfrischend / refreshing</b>	9
FRUCHTPUNCH FRUIT PUNCH Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine Orange juice, pineapple juice, passionfruit juice, lemon juice, grenadine <b>fruchtig / fruity</b>	9	NOGRONI Freigeist Gin (alkoholfrei), UNDONE this is not Orange Bitter, Martini Vibrante, Rooibos Tee Freigeist Gin (non-alcoholic), UNDONE this is not Orange Bitter, Martini Vibrante, Rooibos tea	13
TRÄUBLEIN - NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE 0,2 L Schloss Vaux, Rheingau	15	FREI TAI UNDONE this is not Rum, Martini Floreale, Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft, Ananassaft, Pfefferminztee, UNDONE this is not Rum, Martini floreale, almond syrup, sugar syrup, lime juice, pineapple juice, peppermint tea,	15

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 %		10	Von Hallers Gin by Studier	44 %		12
Beefeater 24	45 %		12	Gin Sul	43 %		16
Beefeater Crown Jewel	50 %		19	Monkey 47	47 %		17
Tanqueray No. 10	47,3 %		12	Monkey 47 Barrel Cut	47 %		22
Edinburgh Seaside Gin	43 %		12	The Duke	40 %		12
Bombay Sapphire	40 %		11	Ziegler Gin T infused with Morgentau	45 %		12
Plymouth Navy Strength	57 %		16	Humboldt Rye Gin	43 %		11
Hayman's Old Tom	40 %		12	Humboldt Freigeist (alkoholfrei)	<0,5 %		9
London No. 1	47 %		12				
London No. 3	46 %		12	SPAIN			
Jinzu	41,3 %		13	Gin Mare	42,7 %		13
Sipsmith VJOP	57,7 %		15	Nordes Gin	40 %		11
Sipsmith Sloe Gin (Ginlikör)	29 %		13				
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							
Z44 Gin	44 %	17		<b>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.</b>			
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	Helbing Aquavit	42 %	9
			Margarethes Doppelwacholder	42 %	10
FRANCE			Aalborg Jubiläums Aquavit	40 %	9
Grey Goose	40 %	13	Linie Aquavit	40 %	10
Ciroc	40 %	12			
			KORN - GRAIN SPIRIT		EUR
POLAND			Sasse Lagerkorn	32 %	7
Belvedere	40 %	13	Sasse Nju Korn fruchtig	45 %	8
			Sasse Korn Cigar Special	40 %	15
MONTENEGRO			Sasse Korn Atlantik Finish	40 %	19
Beluga Transatlantic	40 %	14	Sasse Korn Bordeaux Finish	44,5 %	39
LETTLAND					
Stolichnaya Elit	40 %	15			
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
MARTINIQUE			GUATEMALA		
Rhum Saint James VSOP (Rhum Agricole)	40 %	11	Ron Zacapa 23 years	40 %	18
			Ron Zacapa XO	40 %	33
GUYANA					
El Dorado 15 years	43 %	16	JAMAICA		
			Appleton 8 years	43 %	11
PANAMA			Appleton 21 years	43 %	29
Ron Abuelo Two Oaks	40 %	17			
Ron Abuelo – Oloroso Finish	40 %	19	PHILIPPINES		
Ron Abuelo Centuria	40 %	29	Don Papa Baroko	40 %	12
ANGUILLA			NICARAGUA		
Pyrat XO Reserve	40 %	12	Flor de Cana 25 years	40 %	49
BARBADOS			FOOD PAIRING		
Mount Gay XO	43 %	14	Dreierlei Schokoladensorten als Begleitung		
			bestehend aus 70% Kakao, Salz und Kräuter		1,5
PERU			Three kinds of chocolate as a pairing		
Ron Millonario XO	40 %	32	consisting 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	Dalwhinnie 15 years	43 %	13
Auchentoshan 18 years	43 %	29	Glen Spey Murray McDavid 13 years	55,9 %	29
Auchentoshan Signatory 19 years	56,1 %	39	Fettercairn 12 years	40 %	13
Glenkinchie Distillers Edition	43 %	19	Fettercairn 16 years	46,4 %	25
			Fettercairn 18 years	46,8 %	37
			Fettercairn Warehouse 2 Batch No.3	50,6 %	22
HIGHLAND			ISLE OF MULL		
Glenmorangie 10 years	40 %	12	Tobermory 12 years	46,3 %	16
Glenmorangie Lasanta 12 years	43 %	15	Tobermory 18 years	46,3 %	29
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46 %	19			
Glenmorangie 18 years	43 %	25	ISLE OF SKYE		
Oban 14 years	43 %	16	Talisker 10 years	45,8 %	12
Oban Distillers Edition	43 %	23	Talisker Distillers Edition	45,8 %	19
Glengoyne Cask Strength	58,8 %	19	Talisker Storm	45,8 %	12
Glengoyne 10 years	40 %	12			
Glengoyne 21 years	43 %	35	ORKNEY		
The Dalmore PortWood	46,5 %	22	Highland Park 12 years	40 %	12
The Dalmore Cigar Malt	44 %	29	Highland Park 18 years	43 %	35
The Dalmore 21 years	43,8 %	99	Highland Park 25 years	46 %	99
The Dalmore 18 years	43 %	35	Scapa "The Orcadian"	40 %	19
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 %	12			
Old Pulteney 18 years	46 %	31			
Balbair 12 years	46 %	13			
Clynelish 14 years	46 %	14			
Clynelish Signatory 25 years	53,7 %	125			

**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 %	19	Glenfiddich 30 years (2cl)	43 %	99
			Glenfiddich 30 years (4cl)	43 %	195
ISLE OF JURA			Aberlour 12 years	40 %	14
Jura Rum Cask	40 %	12	Aberlour 18 years	43 %	22
Isle of Jura Seven Wood	42 %	19	Aberlour abunadh	61 %	19
Isle of Jura 18 years	44 %	24	Glenrothes Maker's Cut	48,8 %	19
Isle of Jura 21 years	46,7 %	45	Cragganmore 12 years	40 %	12
			Knockando 18 years	43 %	21
SPEYSIDE		EUR	Strathisla 12 years	40 %	12
Balvenie Double Wood 12 years	40 %	15	Benromach 10 years	43 %	14
Balvenie Caribbean Cask 14 years	43 %	20	Glendronach 12 years	43 %	13
Balvenie French Oak 16 years	47,6 %	36	Edradour 10 years	40 %	12
Balvenie Port Wood 21 years	40 %	39	Glen Moray 12 years	40 %	12
Balvenie 25 years	48 %	99	Glen Moray Cabernet Cask Finish	40 %	12
The Glenlivet 18 years	43 %	23	Longmorn Distiller's Choice	40 %	22
The Glenlivet 21 years	43 %	35	Tamdhu 12 years	43 %	14
Macallan 12 years Double Cask	40 %	23	Tamdhu 15 years	46 %	25
Macallan 15 years Double Cask	43 %	32	Tamdhu 18 years	46,8 %	35
Macallan 18 years Double Cask	43 %	59	Tamdhu Batch no.6 Strength	56,8 %	21
Macallan „A Night on Earth“	43 %	29	Glen Grant 18 years	43 %	27
Glenfiddich 12 years	40 %	11	Linhwood Signatory 24 years	55,4 %	59
Glenfiddich Project XX	47 %	15	Tormore Gordon & MacPhail 27 years	57,2 %	75
Glenfiddich Orchard	43 %	16			
Glenfiddich 21 years	40 %	35			
Glenfiddich 23 years Grad Cru	40 %	49			

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

4 CL

ISLE OF ISLAY (II)		EUR	IRISH WHISKEY	
Laphroaig 10 years	40 %	13	Jameson	40 % 10
Laphroaig Cask Strength 25 years	52 %	59	Jameson Black Barrel	40 % 12
Laphroaig Quarter Cask	48 %	14	Redbreast 12 years	40 % 15
Laphroaig Lore	48 %	25	Redbreast 15 years	46 % 22
Lagavulin 16 years	43 %	24	Redbreast 21 years	46 % 31
Lagavulin Distillers Edition	43 %	33	Connemara 12 years Peated	40 % 17
Bowmore 10 years „Aston Martin“	40 %	22	Bushmills 16 years	40 % 20
Bowmore 12 years	40 %	12	Bushmills 21 years Rare	40 % 37
Bowmore 15 years	43 %	19	Teeling Small Batch	46 % 11
Bowmore 25 years	43 %	49	Tullamore Dew XO Rum Cask	43 % 11
Ardbeg 10 years	46 %	15	The Sexton	40 % 11
Ardbeg An Oa	46,6 %	16	Midleton Very Rare	40 % 45
Ardbeg Corryvreaken	57,1 %	23		
Ardbeg Uigeadail	54,2 %	22	JAPANESE WHISKY	
Octomore	59,3 %	29	Nikka From The Barrel	51,4 % 17
Bruichladdich Black Art	49,2 %	59	Yamazaki Distiller's Reserve	43 % 29
Port Charlotte 10 years	50 %	16	Yamazaki 12 years	43 % 31
Bunnahabhain 18 years	46,3 %	39	Yamazaki 18 years	43 % 85
Bunnahabhain Toiteach A Dha	46,3 %	17	Hibiki Harmony	43 % 21
Caol Ila 12 years	43 %	14	Hibiki 21 years	43 % 99
Caol Ila Distillers Edition	43 %	21	Hakushu 12 years	43 % 24
Caol Ila Signatory 15 years	53,7 %	45	Hakushu Distiller's Reserve	43 % 29
			Hakushu 18 years	43 % 79
			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
Slyrs	43 %		13	Chivas Regal 12 years	40 %		11
Slyrs Peat	43 %		15	Chivas Regal 18 years	40 %		19
Slyrs 12 years	43 %		22	Chivas Regal Royal Salute 21 years	40 %		35
Slyrs 18 years	43 %		79	Chivas Regal 25 years	40 %		55
Pilz Whisky	47 %		29	Johnnie Walker Black Lable 12 years	40 %		12
				Johnnie Walker Blue Lable	40 %		39
				Ballantine's 21 years	40 %		27
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 %		13				
Elijah Craig Small Batch	47 %		12				
Maker's Mark	45 %		11				
Booker's	62,95 %		19				
Jim Beam Rye	40 %		10				
Wild Turkey Rare Breed	58,4 %		13				
Mitchers Kentucky Straight Rye Whiskey	42,5 %		18				

---

## 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 %	23

WEINBRAND - BRANDY		EUR
Carlos I	40 %	10
Carlos I 1520	41,1 %	23
Cardenal Mendoza Gran Reserva	40 %	12
Asbach 21 years	40 %	25
GRAPPA		
Schwane Trester 6 Jahre	40 %	13
Sibona Chardonnay	40 %	10
Sibona Barolo 5 Anni	44 %	13
Sassicaia Poli	40 %	31



---

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

4 CL

CALVADOS			EUR	TEQUILA 100% AGAVE			EUR
Château du Breuil 15 years	41 %		16	Tequila 1800 Silver	38 %		10
				Tequila 1800 Reposado	38 %		11
				Tequila 1800 Anejo	38 %		12
				Mezcal Montelobos Espadin	43,2 %		13
EAU DE VIE				PISCO			
Schwane	40 %		10	Control Gran	43 %		10
Williams Christ Birne, Mirabelle, Waldhimbeergeist, Haselnussgeist, Zwetschge							
Schwane Quitte, Sauerkirsche	42 %		14				
Schwane Schlehe	42 %		18				
Bailoni Marillenschnaps	40 %		8				
Ziegler No.1 Wildkirsche	40 %		35				
				CACHAÇA			
				Nega Fulo	41,5 %		10

## II.VII. SPIRITUOSEN / SPIRITS

PASTIS			SHERRY		
		EUR			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		
5 CL			Bénédictine D.O.M		
Osborne White Port	19,5 %	7	Cointreau	40 %	9
Osborne Tawny Port	19,5 %	7	Fragelico	40 %	8
Osborne 10 years	20 %	12	Limoncello Walcher	25 %	8
Osborne 20 years	20 %	19	Southern Comfort	35 %	8
WERMUT – VERMOUTH			Bailoni Marillenlikör		
5 CL			Canonita, Aperitivo de Naranjas		
Carpano Bianco	15 %	7	Sasse Sechser Kräuterlikör	35 %	8
Noilly Prat	18 %	7	Sasse Amérie	16 %	8
Lillet Blanc	17 %	8			
Antica Formula	16,5 %	9			

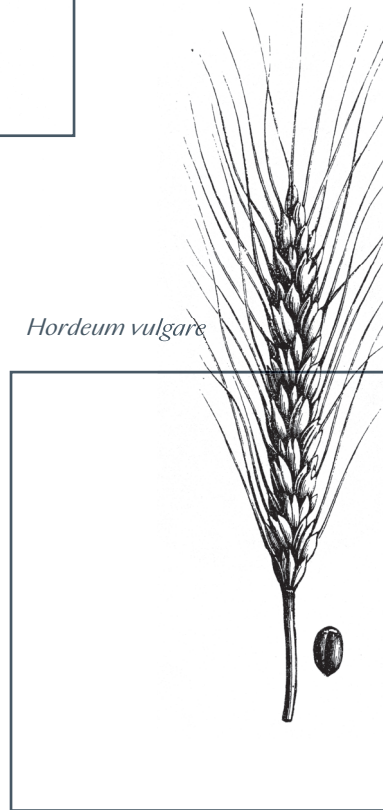


**WEINE UND BIERE**  
WINE AND BEER

*Humulus*



*Hordeum vulgare*



*Vitis vinifera*



*Vitis vinifera*



### III.I. WEIN / WINE

#### WEISSWEIN - WHITE WINE

EUR

2022 Chardonnay	0,1l	6,5
Weingut Seebrich	0,2l	12
Rheinhessen - Deutschland	0,75l	39
Germany		
2022 Riesling	0,1l	7
Weingut Allendorf	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2022 Weißburgunder	0,1l	7
Weingut Hiss	0,2l	13
Baden - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2022 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

2022 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		
2021 Spätburgunder	0,1l	7
Weingut Allendorf	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2021 Chianti Classico	0,1l	9
Marchesi di Frescobaldi	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
Grimberger Blonde	6,7%	7
Grimberger Double	6,5%	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

#### 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



**KAFFEE, TEE UND MEHR**  
COFFEE, TEA AND MORE



*Zingiber officinale*



*Camellia sinensis*



*Thea chinensis*



*Matricaria  
chamomilla*



---

## IV. I TEE / TEA

ATLANTIC TEEMISCHUNG 9  
ATLANTIC TEA BLEND

Aus Schwarztee, grünem Jasmin tee,  
weißem „Snow Dragon“ Tee und weißen Kornblüten

Made from black tea, green jasmin tea,  
white „Snow Dragon“ tea and white cornflowers

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

GRÜNER TEE – GREEN TEA

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

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

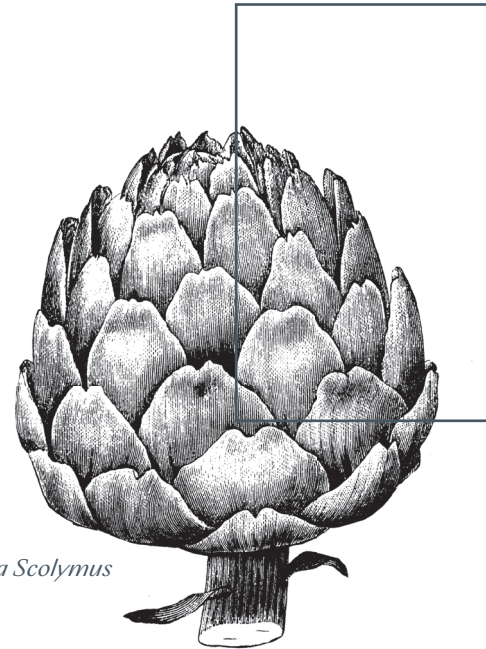
For allergen and food additive declaration please ask for our special menu. All stated prices are in Euro including VAT. VAT changes are subject to the tax office.



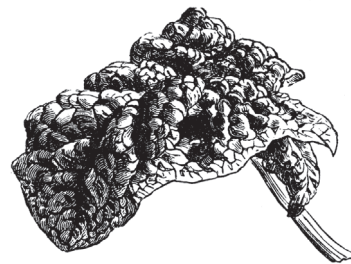
**BARGERICHTE**  
BAR FOOD



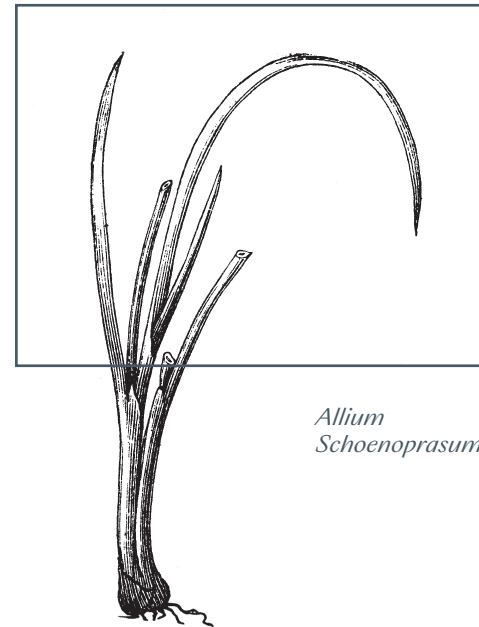
*Thymus*



*Cynara Scolymus*



*Spinacia Oleracea*



*Allium  
Schoenoprasum*

## V.I. KLASSIKER / CLASSICS (I)

### SUPERFOOD SALAT / SUPERFOOD SALAD

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

Pickles, avocado, pomegranate, 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 Salad, Caesar Dressing, Cherry tomatoes, red onion rings, sliced parmesan, Croûtons and anchovies

wahlweise mit / Add ons

Maishähnchenbrust aus Prignitz 9  
Corn chicken breast from Prignitz

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

„Hanse Garnele\*“

Prawns „Hanse Garnele\*“

**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 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. KLASSIKER / CLASSICS (II)

ATLANTIC CURRYWURST ATLANTIC CURRY SAUSAGE Bratwurst vom Susländer Schwein Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes Frites Atlantic curry sausage from local pork currysauce, fried onions and fries	21	HAMBURGER 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	32
ATLANTIC CLUB SANDWICH Maishähnchenbrust, Spiegelei, knusprige Speckstreifen, Sandwichcrème, Tomaten, Toastbrot und Pommes Frites Corn chicken breast, fried egg, bacon, sandwich cream, tomatoes, toast and fries	28	Knuspriger Speck vom norddeutschen Strohschwein Crispy fried bacon from North German pork  Käse vom Affineur Kober Cheese from Affineur Kober	3  6
VEGETARISCHES ATLANTIC CLUB SANDWICH VEGETARIAN ATLANTIC CLUB SANDWICH Vegane Hähnchenbrust, Spiegelei, Avocado, Toastbrot und Pommes Frites Plant-based chicken breast, fried egg, avocado, tomatoes, toast and fries	26		
WIENER SCHNITZEL VEAL ESCALOPE VIENNA STYLE In geklärter Butter gebraten, Preiselbeeren lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone Fried in clarified butter, cranberries, lukewarm potato-cucumber salad, lemon	39		



---

## V.II. EMBARKING THE WORLD

AVOCADO AUS DEM STEINMÖRSER  AVOCADO FROM THE STONE MORTAR Koriander, Chili, Tropea Zwiebel Cilantro, chili, tropea onion	17
GYOZA  Kimchi, Tamari, hausgemachte Swette Chili Sauce Kimichi, Tamari, home made sweet chili sauce	19
PASTA CACIO E PEPE  Kampot Pfeffer, Pecorino, Spaghettini Kampot pepper, Pecorino, spaghettini	21

 **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 heering 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, Heide potatoes, spinach	42

---

## V.IV. DESSERTS & KÄSE / DESSERTS & CHEESE

CHURROS	8
Mit Erdbeerkonfitüre und Frischkäsecreme	
With strawberry jam and crème fraîche	
VANILLE CRÈME BRÛLÉE	10
VANILLA CRÈME BRÛLÉE	
NORDDEUTSCHE KÄSEAUWAHL	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.