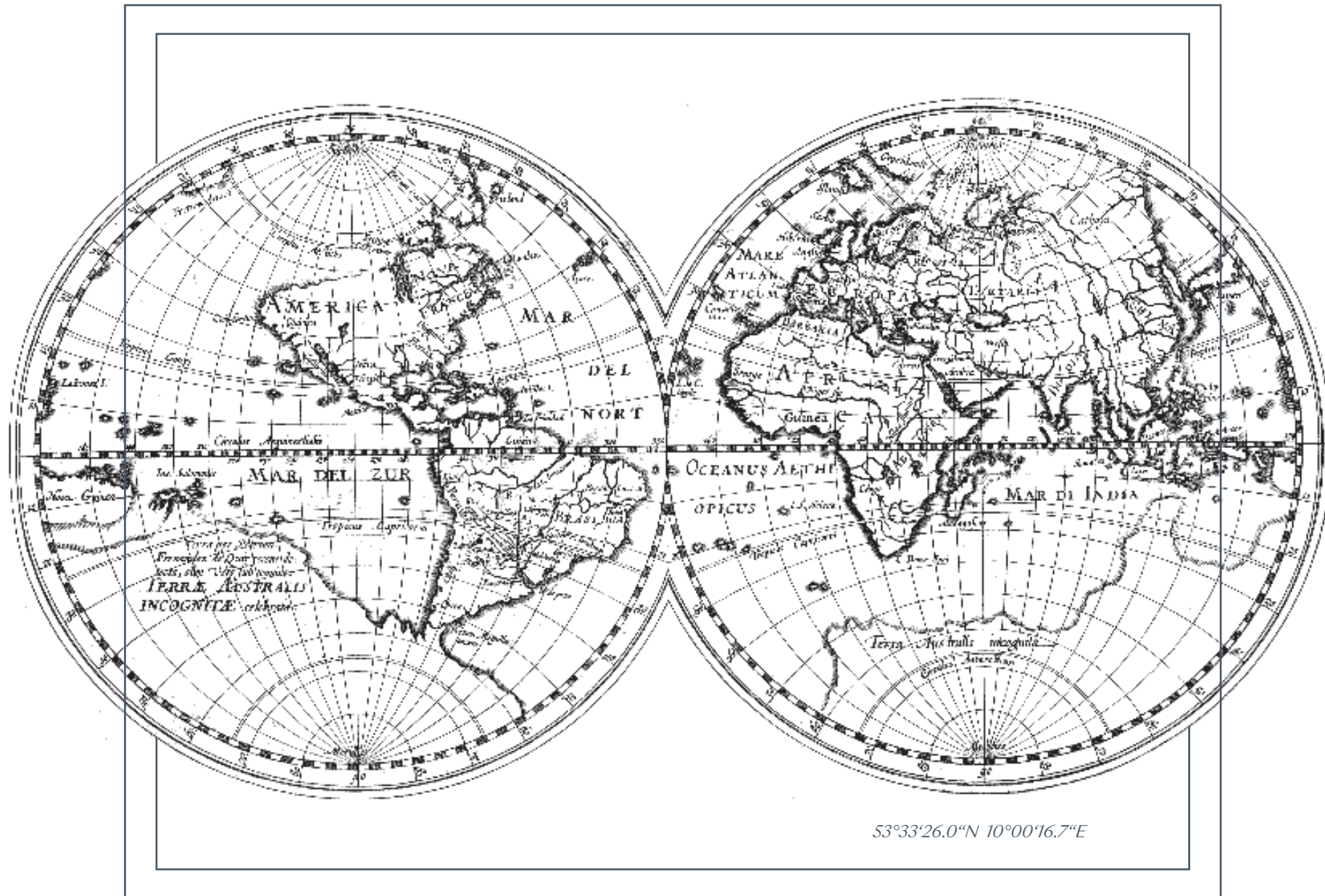




**BARKARTE**  
BAR MENU



$53^{\circ}33'26.0''N$   $10^{\circ}00'16.7''E$

---

## 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
Kaffee & Trinkschokolade / coffee & hot chocolate	34-35
Softgetränke, Säfte & Wasser / Soft drinks, juices & water	36
<b>V. BARGERICHTE / BAR FOOD</b>	
Klassiker / Classics	39-40
Embarking the world & Hanseatic Classic	41
Desserts & Käse / Desserts & cheese	42

---

**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

Finsbury 47, Noilly Prat, Apfelsaft, Zitronengras,  
Honig aus der Region, Ingwer mit thailändischen  
Zitronengrasgeist parfümiert

Finsbury 47, 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)

<b>RUMBULLION</b>	24	<b>MEXICAN AGAVONI</b>	19
Rum Brugal 1888, Kwai Feh Lychee, hausgemachter Rosmarinsirup, Zitronensaft, hausgemachte Brombeer-Pfeffer Konfitüre, Osborne Portwein 10 Jahre mit Rosmaringeist parfümiert		Tequila 1800 Reposado über Espressobohnen, Orangenzesten und Zimt gedrippt, Aperol, Antica Formula	
Rum Brugal 1888, Kwai Feh Lychee, homemade rosemary syrup, lemon juice, homemade black berries-pepper jam, Osborne Portwine 10 years perfumed with rosemary spirit		Tequila 1800 Reposado dripped over espresso beans, orange twist and cinnamon, Aperol, Antica Formula	
<b>ROB ROY</b>	21	<b>JURA JAM</b>	18
Aberlour 12 Jahre, Antica Formula, Angostura Bitters im hauseigenen Sherry-Holzfass gereift mit indischem Urwaldpfeffergeist parfümiert		Jura Rum Cask, Limette, Zimtsirup, hausgemachte Ananaskonfitüre, Mangonektar, Cardamom Bitters, Muskat	
Aberlour 12 years, Antica Formula, Angostura Bitters matured in the scotch barrel perfumed with Indian jungle pepper spirit		Jura Rum Cask, lime, cinnamon syrup, homemade pineapple jam, mango nectar, cardamom bitters, nutmeg	
<b>Fasslagerung im schottischen Sherry Holzfass</b>			
<b>Barrel storage in Scottish sherry wooden barrel</b>			



---

## 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

Finsbury 47, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagner  
Finsbury 47, lemon juice, sugar syrup, champagne

#### HARVEY WALLBANGER

17

Stolichnaya, Orangensaft, Galliano  
Stolichnaya, orange juice, Galliano

#### MARTINEZ

17

Finsbury 47, Antica Formula, Maraschino Likör,  
Orangen-Bitter  
Finsbury 47, Antica Formula, Maraschino liqueur,  
Orange bitters

#### SIDECAR

19

Remy Martin VSOP, Zitronensaft, Cointreau  
Remy Martin VSOP, lemon juice, Cointreau

### AFTER DINNER COCKTAILS

#### PORTO FLIP

16

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

#### HAZELNUT MARTINI

17

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

#### ESPRESSO MARTINI

18

Stolichnaya, Flor de Caña Spresso Coffee Likör,  
hausgemachter Vanillesirup, Espresso, Tonkabohne  
Stolichnaya, 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

Finsbury 47, 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

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

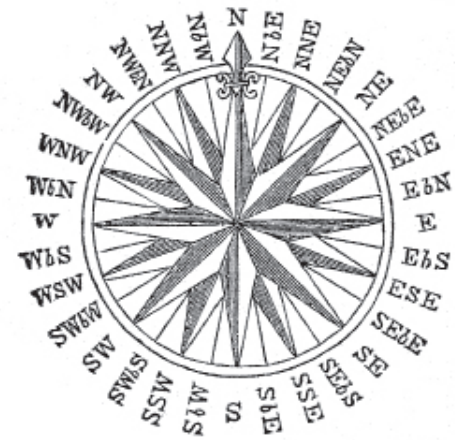
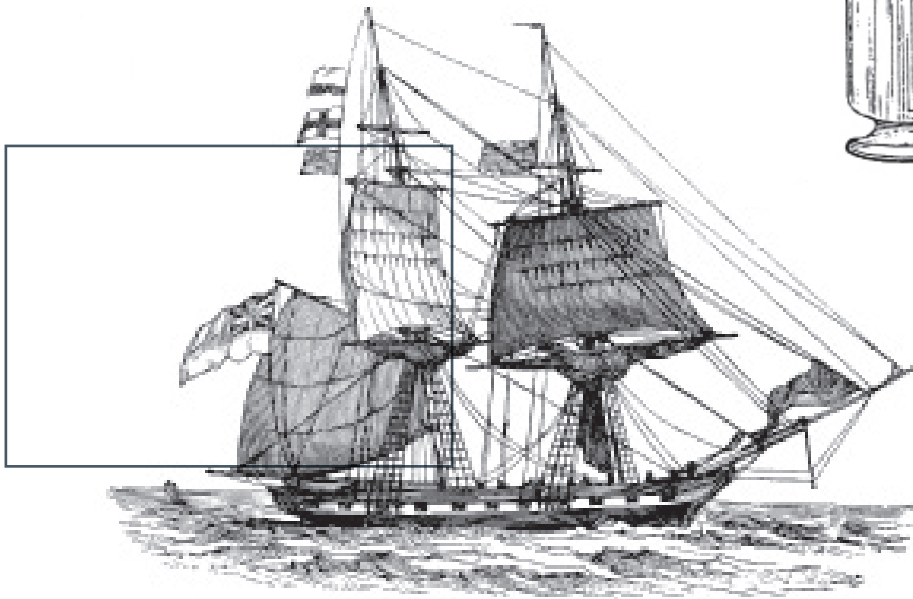
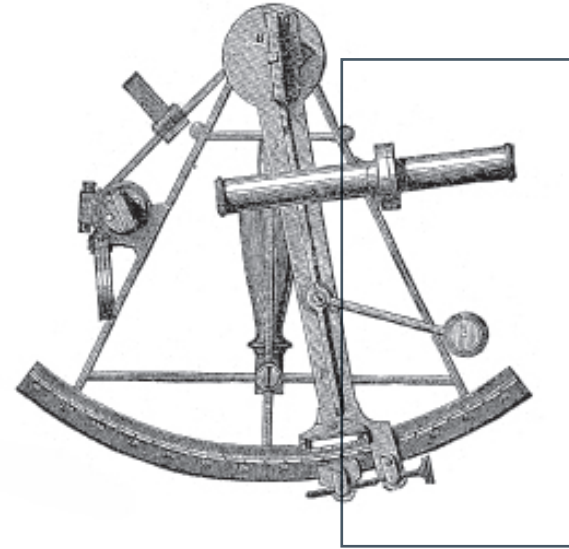
Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte. Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und unterliegen einer Anpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.

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
Finsbury 47	47 %		10	Von Hallers Gin by Studier	44 %		12
Beefeater 24	45 %		12	Gin Sul	43 %		15
Tanqueray No. 10	47,3 %		12	Gin Sul Laranjal	43 %		15
Edinburgh Seaside Gin	43 %		12	Monkey 47	47 %		17
Bombay Sapphire	40 %		11	Monkey 47 Barrel Cut	47 %		22
Plymouth Navy Strength	57 %		16	The Duke	40 %		12
Hayman's Old Tom	40 %		12	Ziegler Gin T infused with Morgentau	45 %		12
London No. 1	47 %		12	Humboldt Rye Gin	43 %		11
London No. 3	46 %		12	Humboldt Freigeist (alkoholfrei)	<0,5 %		10
Jinzu	41,3 %		13				
Sipsmith VJOP	57,7 %		15	SPAIN			
Sipsmith Sloe Gin (Ginlikör)	29 %		13	Gin Mare	42,7 %		13
Sipsmith Zesty Orange	40 %		11	Nordes Gin	40 %		11
ENGLAND ISLAND				JAPAN			
Martin Millers	40 %		12	Roku Gin	43 %		11
SCOTLAND				Kinobi Sei	54,5 %		17
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 Elyx	42,3 %	14	Helbing Kümmel	35 %	7
			Aalborg Jubiläums Aquavit	40 %	9
			Linie Aquavit	40 %	10
FRANCE					
Grey Goose	40 %	13			
Ciroc	40 %	12	KORN - GRAIN SPIRIT		EUR
			Sasse Lagerkorn	32 %	7
			Sasse Nju Korn fruchtig	45 %	8
POLAND			Sasse Korn Cigar Special	40 %	15
Belvedere	40 %	13	Sasse Korn Atlantik Finish	40 %	19
Chopin Potato	40 %	11			
MONTENEGRO					
Beluga Transatlantic	40 %	14			
LETTLAND					
Stolichnaya	40 %	10			
Stolichnaya Elit	40 %	17			
JAPAN					
Haku	40 %	11			

## II.III. RUM

4 CL

CUBA			EUR	DOMINICAN REPUBLIC			EUR
Havana Club 15 years	40 %		29	Matusalem Insólito Rosé	40 %		10
Havana Selección Maestro	45 %		20	Matusalem 15 years	40 %		11
Havana Club Union	40 %		59	Matusalem 23 years	40 %		17
PUERTO RICO				Brugal 1888	40 %		15
Bacardi 8 Años	40 %		11	Brugal Visionaria	45 %		27
MARTINIQUE				GUATEMALA			
Rhum Saint James VSOP (Rhum Agricole)	40 %		11	Ron Zacapa 23 years	40 %		18
GUYANA				Ron Zacapa XO	40 %		35
El Dorado 15 years	43 %		16	JAMAICA			
PANAMA				Appleton 8 years	43 %		11
Ron Abuelo Two Oaks	40 %		16	Appleton 21 years	43 %		29
Ron Abuelo Oloroso Finish	40 %		19	PHILIPPINES			
Ron Abuelo Centuria	40 %		32	Don Papa Baroko	40 %		12
ANGUILLA				NICARAGUA			
Pyrat XO Reserve	40 %		12	Flor de Cana 4 years	40 %		10
BARBADOS				Flor de Cana 7 years	40 %		13
Mount Gay XO	43 %		14	Flor de Cana 12 years	40 %		12
PERU				Flor de Cana 25 years	40 %		49
Ron Millonario XO	40 %		32	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>EMPFEHLUNG / FOOD PAIRING</b></p> <p>Dreierlei Schokoladensorten als Begleitung bestehend aus 70% Kakao, Salz und Kräuter 3</p> <p>Three kinds of chocolate as a pairing consisting of 70% cocoa, salt and herbs</p> </div>			
VENEZUELA							
Botucal 12 years	40 %		12				
Pampero Aniversario	40 %		14				

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

4 CL

LOWLAND		EUR		
Auchentoshan Three Wood	43 %	14	Clynelish 14 years	46 % 14
Auchentoshan 18 years	43 %	29	Clynelish Signatory 25 years	53,7 % 99
Auchentoshan Signatory 19 years	56,1 %	39	Dalwhinnie 15 years	43 % 14
Glenkinchie Distillers Edition	43 %	19	Glen Spey Murray McDavid 13 years	55,9 % 29
			Fettercairn 12 years	40 % 13
			Fettercairn 18 years	46,8 % 37
HIGHLAND			ISLE OF MULL	
Glenmorangie 10 years	40 %	12	Tobermory 12 years	46,3 % 18
Glenmorangie Lasanta 12 years	43 %	15	Tobermory 18 years	46,3 % 35
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46 %	19	ISLE OF SKYE	
Glenmorangie 18 years	43 %	25	Talisker 10 years	45,8 % 12
Oban 14 years	43 %	18	Talisker Distillers Edition	45,8 % 20
Oban Distillers Edition	43 %	23	Talisker Storm	45,8 % 12
Glengoyne Cask Strength	58,8 %	19	ORKNEY	
Glengoyne 10 years	40 %	12	Highland Park 12 years	40 % 12
Glengoyne 21 years	43 %	35	Highland Park 15 years	44 % 27
The Dalmore PortWood	46,5 %	22	Highland Park 18 years	43 % 35
The Dalmore Cigar Malt	44 %	29	Highland Park 25 years	46 % 99
The Dalmore 12 years	40 %	18	Highland Park 30 years (2cl/4cl)	45,1 % 99/195
The Dalmore 15 years	40 %	32	Scapa "The Orcadian"	40 % 19
The Dalmore 18 years	43 %	49		
The Dalmore 21 years	43,8 %	99		
The Dalmore 25 years (2cl/4cl)	42 %	79/155		
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		

**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 (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/4cl)	40 %	95/185
Hennessy VSOP	40 %	15
Hennessy XO	40 %	39
Hennessy Paradis Extra	40 %	69
Hennessy Paradis Imperial (2cl/4cl)	40 %	69/135
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
Teremana Anejo	40 %	15
Mezcal Montelobos Espadin	43,2 %	14

### PISCO

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

### 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
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 %	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		
5 CL			Bailoni Marillenlikör		
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



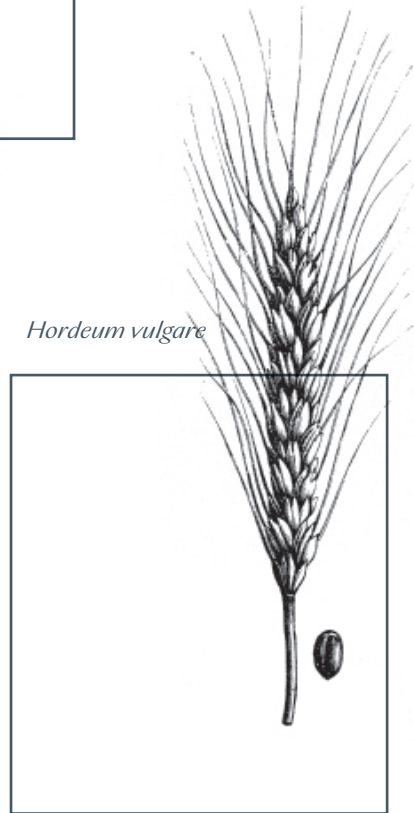


**WEINE UND BIERE**  
WINE AND BEER

*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		
2023 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.

#### ROSE

		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		
2022 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		EUR
0,33 L		
Carlsberg	5 %	7
Leffe Blonde	6,6%	7
Guinness	4,1%	7
Ratsherrn Matrosenschluck Weizen-IPA	5,1%	7
Maisel & Friends West Coast IPA	6,6%	7
Maisels & Friends Pale Ale	4,9%	7
Kronenbourg 1664 Blanc	5 %	7
Ratsherrn Pilsner	4,9 %	7
Augustiner Lagerbier Hell (0,5l)	5,2 %	9,5

FASSBIER / DRAFT BEER		EUR
0,3 L		
Holsten Pilsener	5 %	7
Ratsherrn Zwickel	5,2 %	7
Maisel's Weisse Original	5,1%	7

### ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

0,33 L		
Holsten Pilsener alkoholfrei		7
Maisel's Weisse alkoholfrei		7

A dense, close-up photograph of tea leaves, showing their characteristic serrated edges and prominent veins. The leaves are a deep, dark green color, and the lighting creates a sense of depth and texture. The background is filled with these leaves, creating a rich, organic pattern.

**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
Atlantic Teemischung, Masala Chai	9
Darjeeling Springtime® BIO, TeaStar	13
Golden Assam, 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

### EMPFEHLUNG / OUR RECOMMENDATION

FINGER SANDWICHES 3 STÜCK -3 PIECES	12
--	----

Roastbeef/ Trüffelcrème/ Röstzwiebeln  
Roastbeef/ truffle cream/ crispy onions

Lachs/ Meerrettich/ Limette  
Salmon/ horseradish/ lime

Avocado/ getrocknete Tomaten/ Kichererbsen  
Avocado/ sun-dried tomatoes/ chickpeas

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. KAFFEE & TRINKSCHOKOLADE-SEPZIALITÄTEN DIESER WELT

### COFFEE & CHOCOLATE SPECIALTIES FROM THE WORLD

Unsere Kaffeespezialitäten werden zubereitet mit:  
 Alfredo Espresso Super Bar, Arabica/Robusta &  
 Darboven Classic Melange Finesse, Arabica Bohnen aus Zentral- & Südamerika

Our coffee specialsties are prepared with:  
 Alfredo Espresso Super Bar, Arabica/Robusta &  
 Darboven Classic Melange Finesse, Arabica Bohnen aus Zentral- & Südamerika

Alternativ bereiten wir alle Heißgetränke gerne mit laktosefreier Milch, Mandel-, Soja-,  
 oder Haferdrink zu.

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

KAFFEE - COFFEE	EUR
Café crème Tasse / Portion Coffee crème cup / portion	6 / 10
Espresso	5
Doppelter Espresso Double espresso	7
Espresso Macchiato	5,5
Cappuccino	6,5
Latte Macchiato	6,5
Milchkaffee Café Latte	6,5
Geschlagene Sahne Whipped cream	2
Sirup Karamel, Vanille, Zimt, Mandel, Kokos	0,5

VALRHONA TRINK-SCHOKOLADE VALRHONA DRINK-CHOCOLATE	EUR
CLASSIC Celaya 50%, Milch, Sahne Celaya 50%, milk, cream	15
VALRHONA AFTERNOON Celaya 50%, Minz-Sirup, Schokoladensplitter, Sahne Celaya 50%, mint-sirup, chocolate flakes, cream	19
HOT GINGERBREAD Celaya 50%, Lebkuchengewürz, Sahne Celaya 50%, gingerbread spice, cream	17





---

KAFFEESPEZIALITÄTEN  
COFFEE SPECIALTIES

EUR

HAMBURG AFFOGATO

9

Espresso, Vanilleeis, Pistazien  
Espresso, vanilla ice cream, pistachios

CAMPFIRE S'MORES LATTE

15

Espresso, Celaya 50%, Milch, Vanillesirup, Salzcracker,  
Marshmallow, Sahne  
Espresso, Celaya 50%, milk, vanilla sirup,  
salt crackers, marshmallow, cream

PUMPKIN SPICE LATTE

9

Kürbiskuchengewürz, geschäumte Milch, Espresso, Sahne  
Pumpkin pie spice, foamed milk, espresso, cream

MATCHA LATTE

13

Matcha Japan, Milch oder Ersatzdrink  
Matcha Japan, milk or substitute drink

GOLDEN MILK

13

Masala Chai, Kurkuma, Nelken, Kardamom,  
Dattelsirup, Milch  
Masala Chai, tumeric, cloves, cardamom, date syrup, milk

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen bis 20.00 Uhr.

We serve our coffee specialties until 8.00 pm. .

KAFFEESPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOL  
COFFEE SPECIALTIES WITH ALCOHOL

EUR

PANIK KAFFEE

12

Eierlikör, Espresso, Milchschaum  
Egg liqueur, espresso, milk foam

KAFFEE KARLSSON

14

Baileys, Cointreau, Kaffee, Sahne  
Baileys, Cointreau, coffee, cream

MINZ-RUM SCHOKOLADE

19

Rum, Minzlikör, Celaya 50%,  
Mint-Schokoladen Täfelchen  
Rum, mint liqueur, Celaya 50%, mint chocolate bars

SNOWCAP

19

Wodka, Celaya 50%, Sahne  
Wodka, Celaya 50%, cream

IRISH COFFEE

14

Irisher Whiskey, Rohrzucker, Kaffee, Sahne  
Irish Whiskey, cane sugar, coffee, cream

PHARISÄER

14

Rum, Rohrzucker, Kaffee, Sahne  
Rum, cane sugar, coffee, cream



### 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	Ananassaft/ Pineapple juice	7
0,33 L		Bananennektar / Banana nectar	7
Paulaner	7	Cranberrynektar / Cranberry nectar	7
Spezi		Kirschnektar / Cherry nectar	7
Limo Orange		Mangonektar/ Mango nectar	7
0,2 L		Orangensaft / Orange juice	7
Thomas Henry	7	Maracujanektar / Passionfruit nectar	7
Tonic Water Indian, Pink Grapefruit		Tomatensaft / Tomato juice	7
Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda Water		Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant	7
Fever Tree	8	Grapefruit Pink	7
Tonic Water Indian, Mediterranean		Orangensaft, frisch gepresst /	12
0,25 L		Orange juice, freshly squeezed	
Red Bull / Zero	8	0,33 l	
WASSER - WATER		Vaihinger Schorle	7
0,25 L		Apfel naturtrüb / Rhabarber	
St. Michaelis naturell / feinperlig –	5	Vaihinger spritzer	
still / sparkling		Apple naturally cloudy / rhubarb	
0,75 L			
St. Michaelis naturell / feinperlig –	10		
still / sparkling			

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.

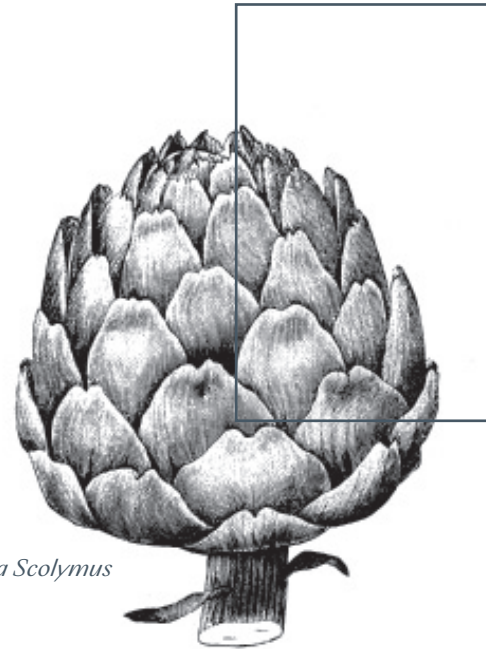
For allergen and food additive declaration please ask for our special menu. All stated prices are in Euro including VAT. VAT changes are subject to the tax office.



**BARGERICHTE**  
BAR FOOD



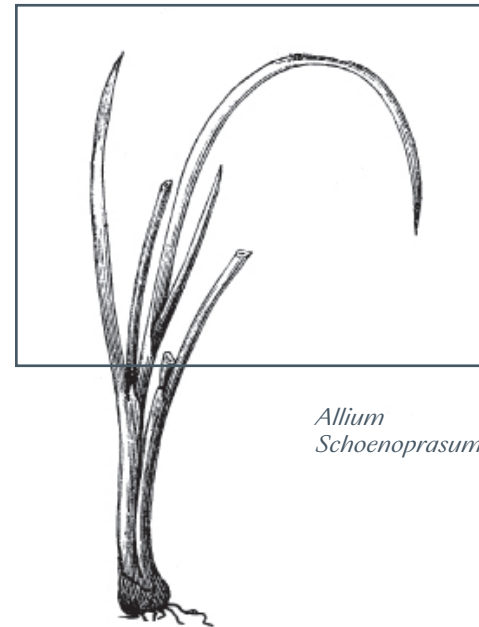
*Thymus*



*Cynara Scolymus*



*Spinacia Oleracea*



*Allium  
Schoenoprasum*

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

ATLANTIC HUMMERSUPPE ATLANTIC LOBSTER SOUP Kanadischer Hummer, Fenchelmarmelade, eingelegte Tropea Zwiebel Canadian lobster, fennel jam, pickled Tropea onion	33	CAESAR SALAT / CAESAR SALAD 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	18
AUSTERN HERVÉ FINE DE CLAIRE 3 STÜCK OYSTERS HERVÉ FINE DE CLAIRS 3 PIECES Drei Generationen im Austern Anbau - die Familie Hervé Champagner-Schalotten-Gurken Vinaigrette, Chesterbrot Three generations of oyster cultivation - the Hervé family Champagne - shallot - cucumber vinaigrette, chester bread	18	wahlweise mit / optionally with	
PRUNIER ST. JAMES KAVIAR 30G PRUNIER ST. JAMES CAVIAR 30g Aus Frankreich von der Sibirischen Störart Jodhaltig - Trüffelnoten - Vollmundig Blini, Crème fraîche From France from the Siberian sturgeon species Contains iodine, truffle notes, full-bodied blini, Crème fraîche	99	Maishähnchenbrust aus Prignitz Corn-fed chicken breast from Prignitz	9
		Vegane „Hähnchenbrust“ Plant-based „chicken breast“	9
		„White Bull“ Garnele* „White Bull“ Prawns*	
		<b>1 STÜCK / 1 PIECE</b>	4,5
		<b>3 STÜCK / 3 PIECES</b>	12
		<b>5 STÜCK / 5 PIECES</b>	20
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		

\* Die regionale Aufzucht ermöglicht eine fangfrische Lieferung. Ohne Einfrieren bleiben alle natürlichen Aromen sowie die besondere Textur des Muskelfleischs erhalten. Dieser fett- und kalorienarme Genuss ist ein kulinarisches Erlebnis, das nur frische Garnelen bieten 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 ATLANTIC CURRY SAUSAGE Bratwurst vom Susländer Schwein Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes Frites Atlantic curry sausage from local pork currysauce, fried onions and French 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	32
ATLANTIC CLUB SANDWICH Maishähnchenbrust, Spiegelei, knusprige Speckstreifen, Sandwichcrème, Tomaten, Toastbrot und Pommes Frites Corn-fed chicken breast, fried egg, bacon, sandwich cream, tomatoes, toast and French fries	28	wahlweise mit / optionally with Knuspriger Speck vom norddeutschen Strohschwein Crispy streaky bacon from North German pork	3
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 French fries	26	Käse vom Affineur Kober Cheese from Affineur Kober	6
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	BŒUF STROGANOFF BEEF STROGANOFF Rinderfiletspitzen, cremige Cognac Sauce, Pilze, Kartoffel-Rösti Beef filet strips, creamy cognac sauce, mushrooms, potato rösti	45

---

## V.II. EMBARKING THE WORLD

DUKKAH SPICE ORIENTALISCHES HUMMUS 15  
DUKKAH SPICED ORIENTAL HUMMUS  
Oliven, Chili, Koriander, Kokosnuss, gegrilltes Brot  
Olives, chili, coriander, coconut, grilled bread

HAUSGEMACHTE INDISCHE SAMOSAS 6 STÜCK 17  
HOMEMADE INDIAN SAMOSAS 6 PIECES  
Mango Chutney, Minz-Joghurt, Limetten Pickel  
Mango chutney, mint yoghurt, lime pickle

TRÜFFEL PASTA TAGLIOLINI 28  
TRUFFLE PASTA TAGLIOLINI  
Handgefertigt, cremige Trüffel Sauce, Parmesan Reggiano,  
frisch gehobelter Schwarzer Trüffel  
Hand crafted, creamy truffle sauce, Parmesan Reggiano,  
freshly shaved truffle

 **VEGETARISCH / VEGETARIAN**

 **VEGAN / VEGAN**

## V.III HANSEATISCH KLASSISCH / HANSEATIC CLASSIC

SMØRREBRØDS  
Roggenbrot von „Schmidt & Schmidtchen“

wahlweise mit / optionally with

Rinder Tatar von Norland Färs  
Eigelb, Senf, Tropea Zwiebeln 26  
Beef Tartar from Norland Heifer  
egg yolk, mustard, tropea onions

Avocado-Rote Bete „Labskaus“ 15  
Spiegelei, saure Gurke, Kräutersalat  
Avocado & beet root „Labskaus“  
fried egg, pickled cucumber, wild herb salad

Altonaer Räucheraal, Rührei vom Cassenshof 29  
„Altonaer“ smoked eel, scrambled egg  
from „Cassenshof“

GÄNSE LAUGENBRÖTCHEN 15  
GOOSE PRETZEL ROLLS  
Rotkohl, Apfel, Preiselbeere  
Red cabbage, apple, cranberry

FARÖER LACHS 42  
FAROE SALMON  
Beurre Blanc, Heidekartoffeln, Spinat  
Beurre blanc, „Luneburg Heath“ potatoes, spinach

---

## 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.