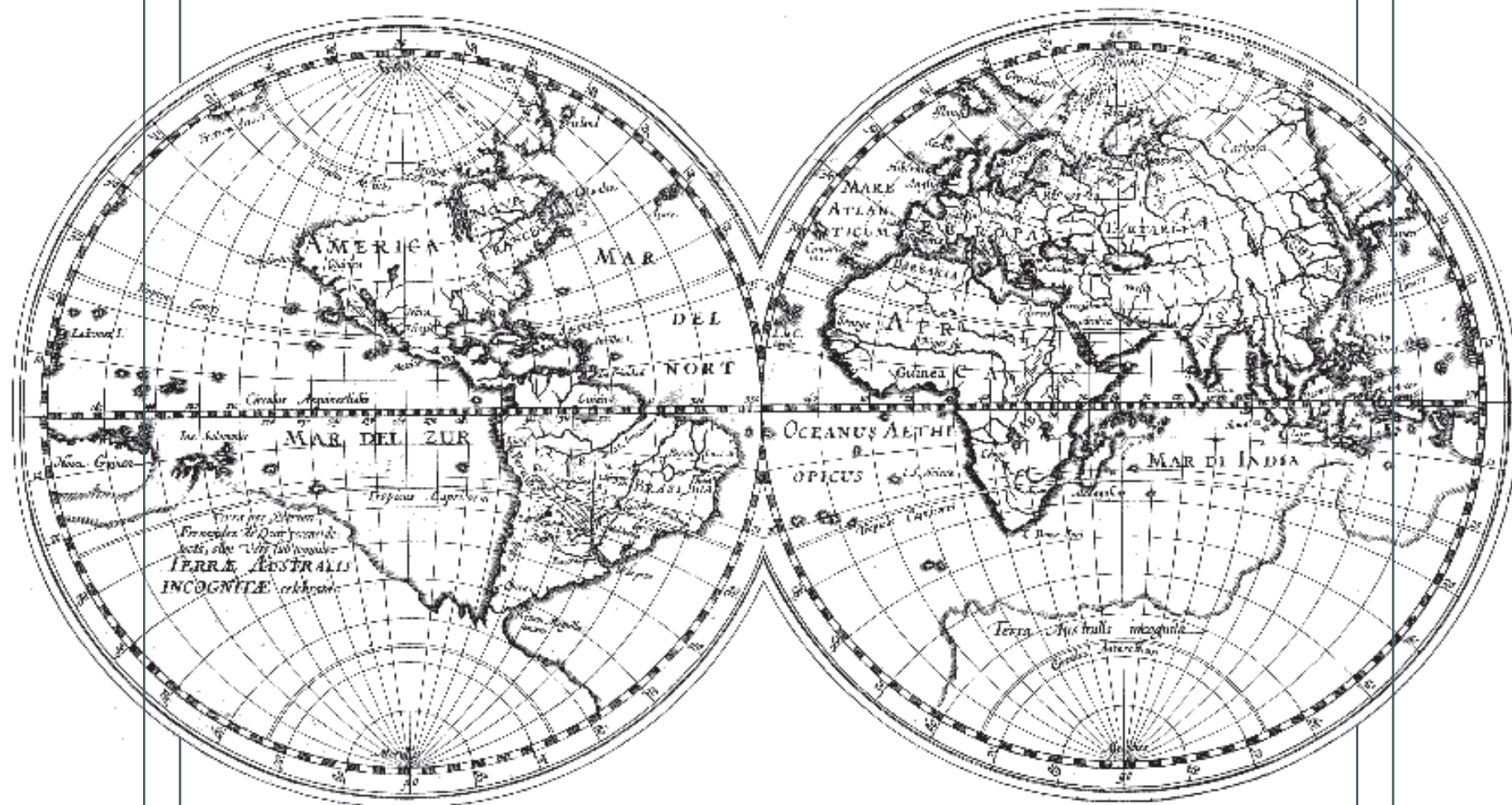


The background of the entire page is a dense, dark green pattern of leaves, likely basil, with prominent veins. The leaves are layered and overlap, creating a rich, textured appearance. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image, framing the central text.

BARKARTE BAR MENU



53°33'26.0"N 10°00'16.7"E

DIE REISE / THE JOURNEY

	Seite / Page
I. AUFBRUCH IN DIE WELT / EMBARKING THE WORLD	
Signature cocktails	7-8
Champagner & Schaumwein / Champagne & sparkling wine	9
Classic Whiskey Cocktails	10
Classics mit Twist / Classics with a twist: Pre-Dinner After-Dinner All-Day	11-12
Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks	13
II. EINE KOLLEKTION AUS ALLER WELT / A COLLECTION FROM AROUND THE WORLD	
Gin & Genever	17
Wodka, Kümmel & Aquavit / Vodka, Caraway spirit & Aquavit	18
Rum	19
Whisk(e)y	20-23
Cognac, Weinbrand, Brandy & Grappa	24
Calvados, Eau de Vie, Tequila, Pisco & Cachaça	25
Spirituosen / Spirits	26
III. WEINE UND BIERE / WINE AND BEER	
Wein / Wine	29
Bier / Beer	30
IV. KAFFEE, TEE UND MEHR / COFFEE, TEA AND MORE	
Tee / Tea	33
Kaffee & Trinkschokolade / coffee & hot chocolate	34-35
Softgetränke, Säfte & Wasser / Soft drinks, juices & water	36
V. BARGERICHTE / BAR FOOD	
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.

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

AUFBRUCH IN DIE WELT
EMBARKING THE WORLD



Zingiber officinale



Piper nigrum



Mentha piperita



Lavandula



Citrus

I.I. SIGNATURE COCKTAILS (I)

TRANSATLANTIC

27

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

27

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

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

ALSTERGRÜN

25

Gin Sul, St. Germain, Holunderblütensirup,
Zitronensaft, Gurke, Minze, Pfeffer mit
marrokanischen Minzgeist parfümiert

Gin Sul, St. Germain, elderflower syrup,
lemon juice, cucumber, mint, pepper perfumed
with Moroccan mint spirit

Hamburger Gin hergestellt in der Altonaer Spirituosenmanufaktur
Local gin produced in a nearby Liquor factory

GINGER LEMONGRAS MARTINI

18

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

20

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 25

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 22

Aberlour 12 Jahre, Antica Formula, Angostura Bitters
im hauseigenen Sherry-Holzfass gereift mit indischem
Urwaldpfeffergeist parfümiert

Aberlour 12 years, Antica Formula, Angostura Bitters
matured in the scotch barrel perfumed with Indian
jungle pepper spirit

Fasslagerung im schottischen Sherry Holzfass
Barrel storage in Scottish sherry wooden barrel

MEXICAN AGAVONI 19

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

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

JURA JAM 19

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	24
Laurent-Perrier Rosé, Brut	29

CHAMPAGNER – CHAMPAGNE BRUT

0,75 L

Laurent-Perrier, Brut	155
Laurent-Perrier Grand Siècle, No. 23/24, Brut	369
Moët & Chandon, Brut	159
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	165
Bollinger Special Cuvée, Brut	175
“R” de Ruinart, Brut	175
Piper-Heidsieck, Blanc de Noirs Essentiel, Extra Brut	165

BLANC DE BLANCS

0,75 L

Laurent-Perrier Blanc de Blancs, Brut Nature	185
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	199

ROSÉ

0,75 L

Laurent-Perrier Rosé, Brut	185
Piper-Heidsieck Sauvage Rosé, Brut	189
Moët & Chandon Rosé, Brut	189
Perrier Jouët Rosé, Brut	195
Ruinart Rosé, Brut	199

GLAS SCHAUMWEIN - SPARKLING WINE BY THE GLASS

0,1 L

Riesling Sekt „Atlantic Perle” - Atlantic Selection, Brut Schloss Vaux, Rheingau	13
---	----

SCHAUMWEIN – SPARKLING WINE

0,75 L

Riesling Sekt „Atlantic Perle“ - Atlantic Selection, Brut Schloss Vaux, Rheingau	79
---	----

VINTAGE

0,75 L

2008 Nicolas Feuillatte Palmes d’Or, Brut	329
2011 Perrier Jouët Belle Epoque Brut	379
2014 Perrier Jouët Belle Epoque, Blanc de Blancs	799
2013 Dom Pérignon, Brut	449
2014 Louis Roederer Cristal, Brut	529
2012 Laurent-Perrier Millésime, Brut	199
2015 Laurent-Perrier Alexandra Rosé, Brut	649

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 22

Knob Creek 23

Laphroaig Quarter Cask 24

Michter's Kentucky Straight Rye Whiskey 29

Macallan 12 years 32

Botucal 12 years 22

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 23

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

25

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

21

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

19

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

17

Flor de Caña 4 Jahre, Minze, Limette, Zucker, Soda
Flor de Caña 4 years, 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

21

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

THOMMY'S MARGARITA

18

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

I.V. ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

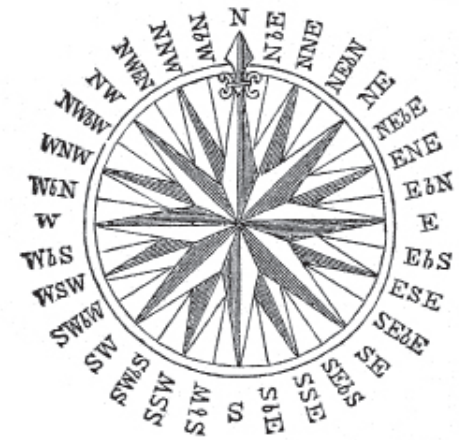
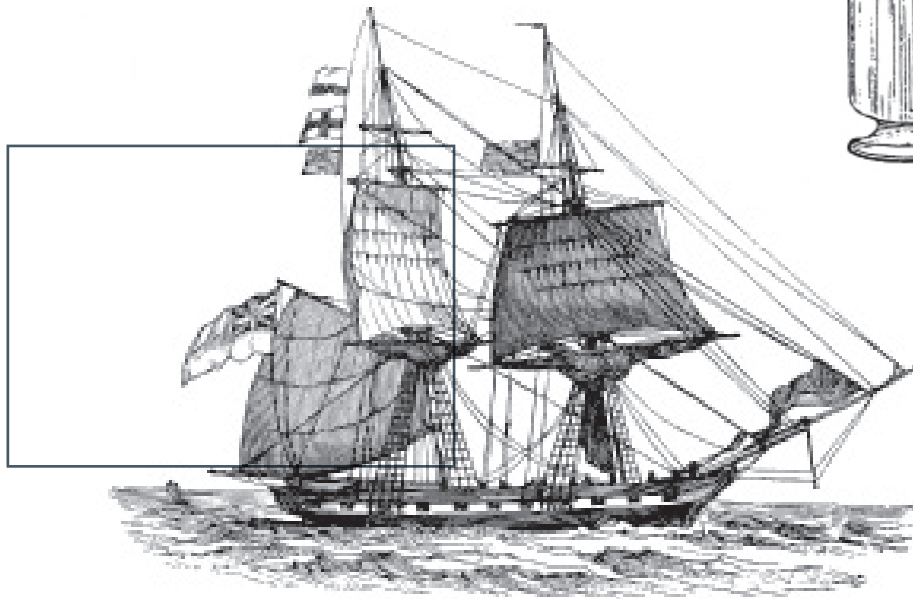
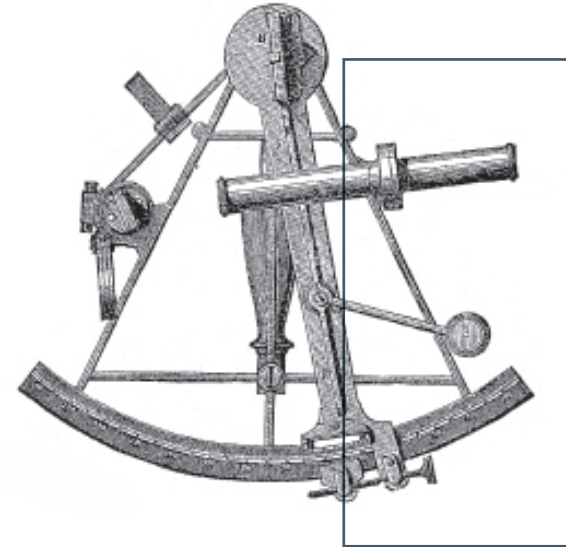
Eine kleine Erfrischung / A little refreshment		EUR	
ROSEMARY LEMONADE	11	VIRGIN MOJITO	10
Rosmarin, Mandelsirup, Zitronensaft, Ginger Ale		Limettensaft, Minze, Zuckersirup, Ginger Ale	
Rosemary, almond syrup, lemon juice, Ginger Ale		Lime juice, mint, sugar syrup, Ginger Ale	
beruhigend / calming		aufatmend / fresh	
RASPBERRY LEMONADE	13	IPANEMA	10
Himbeeren, Basilikum, Zitronensaft,		Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale	
Zuckersirup, Spicy Ginger		Lime, sugar, Ginger Ale	
Rasberries, basil, lemon juice,		erfrischend / refreshing	
sugar syrup, Spicy Ginger			
positiv / positive		NOGRONI	15
FRUCHTPUNCH	10	UNDONE this is not Gin, UNDONE this is not	
FRUIT PUNCH		Orange Bitter, Martini Vibrante, Rooibos Tee	
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar,		UNDONE this is not Gin, UNDONE this is not	
Zitronensaft, Grenadine		Orange Bitter, Martini Vibrante, Rooibos tea	
Orange juice, pineapple juice, passionfruit juice,			
lemon juice, grenadine		FREI TAI	15
fruchtig / fruity		UNDONE this is not Rum, Martini Floreale, Mandelsirup,	
TRÄUBLEIN -		Zuckersirup, Limettensaft, Ananassaft, Pfefferminztee,	
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE	17	UNDONE this is not Rum, Martini floreale, almond syrup,	
0,2 L		sugar syrup, lime juice, pineapple juice, peppermint tea,	
Schloss Vaux, Rheingau			

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

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

The background of the entire image is a dense, repeating pattern of dark green, elongated leaves with prominent veins, creating a textured, organic feel. The leaves are oriented in various directions, some pointing upwards and others downwards. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image, framing the central text.

EINE KOLLEKTION AUS ALLER WELT
A COLLECTION FROM AROUND THE WORLD



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

4 CL

GREAT BRITAIN			EUR	GERMANY			EUR
Finsbury 47	47 %		10	SAUV[GIN]ON BLANC by Studier	44 %		12
Beefeater 24	45 %		12	Gin Sul	43 %		16
Tanqueray No. 10	47,3 %		12	Monkey 47	47 %		17
Edinburgh Seaside Gin	43 %		12	Monkey 47 Barrel Cut	47 %		22
Bombay Sapphire	40 %		11	The Duke	40 %		12
Plymouth Navy Strength	57 %		16	Ziegler Gin T infused with Morgentau	45 %		12
Hayman's Old Tom	40 %		12				
London No. 1	47 %		12	SPAIN			
London No. 3	46 %		12	Gin Mare	42,7 %		13
Jinzu	41,3 %		13	Nordes Gin	40 %		11
Sipsmith VJOP	57,7 %		15				
Sipsmith Sloe Gin (Ginlikör)	29 %		12	JAPAN			
Sipsmith Zesty Orange	40 %		12	Roku Gin	43 %		11
				Kinobi Sei	54,5 %		17
ENGLAND ISLAND							
Martin Millers	40 %		12				
SCOTLAND							
Hendrick's	44 %		13				
Botanist	46 %		11				
ITALY							
Z44 Gin	44 %		17	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.			
FRANCE				TONIC WASSER - TONIC WATER			
Mirabeau Dry Rosé Gin	43 %		11	0,2 L			
NETHERLANDS				Thomas Henry Indian			7,50
De Borgen Old Style Genever	40 %		12	Fever Tree Indian, Mediterranean			8,50

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

4 CL

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

II.III. RUM

4 CL

CUBA			EUR	DOMINICAN REPUBLIC			EUR
Havana Selección Maestro	45 %		19	Matusalem Insólito Rosé	40 %		10
Havana Club Union	40%		59	Matusalem 15 years	40 %		11
PUERTO RICO				Matusalem 23 years	40 %		17
Bacardi 8 Años	40 %		11	Brugal 1888	40 %		15
MARTINIQUE				Brugal Visionaria	45 %		27
Rhum Saint James VSOP (Rhum Agricole)	40 %		11	GUATEMALA			
GUYANA				Ron Zacapa 23 years	40 %		18
El Dorado 15 years	43 %		16	Ron Zacapa XO	40 %		35
PANAMA				JAMAICA			
Ron Abuelo Oloroso Finish	40 %		20	Appleton 8 years	43 %		11
Ron Abuelo Centuria	40 %		35	Appleton 21 years	43 %		29
ANGUILLA				PHILIPPINES			
Pyrat XO Reserve	40 %		12	Don Papa Baroko	40 %		12
BARBADOS				NICARAGUA			
Mount Gay XO	43 %		14	Flor de Caña 4 years	40 %		10
VENEZUELA				Flor de Caña 7 years	40 %		11
Botucal 12 years	40 %		12	Flor de Caña 12 years	40 %		13
Pampero Aniversario	40 %		14	Flor de Caña 25 years	40 %		49
				Flor de Caña 30 years (2cl/4cl)	45 %		99/195

EMPFEHLUNG / FOOD PAIRING

Dreierlei Schokoladensorten als Begleitung bestehend aus 70% Kakao, Salz und Kräuter

3

Three kinds of chocolate as a pairing 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	Clynelish 14 years	46 %	14
Auchentoshan 18 years	43 %		29	Clynelish Signatory 25 years	53,7 %	99
Auchentoshan Signatory 19 years	56,1 %		39	Glen Spey Murray McDavid 13 years	55,9 %	29
Glenkinchie Distillers Edition	43 %		19	Fettercairn 12 years	40 %	13
				Fettercairn 18 years	46,8 %	37
				Fettercairn 22 years	47 %	49
				Fettercairn 28 years (2cl/4cl)	42 %	65/125
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			
Glenmorangie 18 years	43 %		25			
Oban 14 years	43 %		18			
Oban Distillers Edition	43 %		23			
Glengoyne Cask Strength	58,8 %		19			
Glengoyne 10 years	40 %		12			
Glengoyne 21 years	43 %		35			
The Dalmore PortWood	46,5 %		22			
The Dalmore Cigar Malt	44 %		29			
The Dalmore 12 years	40 %		18			
The Dalmore 15 years	40 %		32			
The Dalmore 18 years	43 %		49			
The Dalmore 21 years	43,8 %		99			
The Dalmore 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			
Dalwhinnie 15 years	43 %		14			
				ISLE OF SKYE		
				Talisker 10 years	45,8 %	12
				Talisker Distillers Edition	45,8 %	20
				Talisker Storm	45,8 %	12
				ORKNEY		
				Highland Park 12 years	40 %	12
				Highland Park 15 years	44 %	27
				Highland Park 18 years	43 %	35
				Highland Park 25 years	46 %	99
				Highland Park 30 years (2cl/4cl)	45,1 %	99/195
				Scapa "The Orcadian"	40 %	19
				Scapa 10 years	48 %	17
				Scapa 16 years	48 %	33
				Scapa 21 years	52,9 %	65
				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 21 years	40 %	35
Springbank 10 years	46 %	25	Glenfiddich 23 years Grand Cru	40 %	49
			Glenfiddich 26 years	43,8 %	79
			Glenfiddich 30 years (2cl)	43 %	79
ISLE OF JURA			Glenfiddich 30 years (4cl)	43 %	155
Jura Rum Cask	40 %	12	Glenfiddich 31 years Grand Château (2cl)	47,6 %	110
Jura Seven Wood	42 %	19	Glenfiddich 31 years Grand Château (4cl)	47,6 %	210
Jura 18 years	44 %	24	Aberlour 12 years	40 %	15
Jura 21 years	46,7 %	45	Aberlour 18 years	43 %	32
			Aberlour A`bunadh	61 %	25
SPEYSIDE			Glenrothes Maker's Cut	48,8 %	19
		EUR	Cragganmore 12 years	40 %	13
Balvenie Double Wood 12 years	40 %	17	Knockando 18 years	43 %	23
Balvenie Caribbean Cask 14 years	43 %	23	Benromach 10 years	43 %	15
Balvenie Week of Peat 14 years	48,3 %	29	Glendronach 12 years	43 %	13
Balvenie French Oak 16 years	47,6 %	39	Edradour 10 years	40 %	12
Balvenie Port Wood 21 years	40 %	49	Glen Moray Cabernet Cask Finish	40 %	11
Balvenie 25 years	48 %	99	Longmorn Distiller's Choice	40 %	19
The Glenlivet 18 years	43 %	23	Tamdhu 12 years	43 %	14
The Glenlivet 21 years	43 %	39	Tamdhu 15 years	46 %	25
Macallan 12 years Double Cask	40 %	23	Tamdhu 18 years	46,8 %	35
Macallan 15 years Double Cask	43 %	33	Tamdhu Batch no.6 Strength	56,8 %	21
Macallan 18 years Double Cask	43 %	63	Tamdhu Cigar Malt	53,8 %	49
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 15 years	40 %	16			
Glenfiddich 16 years Aston Martin Edition	43 %	25			

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

4 CL

ISLE OF ISLAY (II)

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

IRISH WHISKEY

Jameson	40 %	10
Jameson Black Barrel	40 %	12
Redbreast 12 years	40 %	15
Redbreast 15 years	46 %	22
Redbreast 21 years	46 %	33
Connemara 12 years Peated	40 %	17
Bushmills 16 years	40 %	20
Bushmills 21 years Rare	40 %	37
Midleton Very Rare	40 %	49

JAPANESE WHISKY

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

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

4 CL

GERMAN WHISKY			EUR	BLENDED SCOTCH			EUR
Stork Club Straigh Rye	45 %		11	Chivas Regal 12 years	40 %		11
Slyrs	43 %		14	Chivas Regal 18 years	40 %		19
Slyrs Peat	43 %		17	Chivas Regal Royal Salute 21 years	40 %		35
Slyrs 12 years	43 %		25	Chivas Regal 25 years	40 %		55
Slyrs 18 years	43 %		45	Johnnie Walker Black Lable 12 years	40 %		12
Pilz Whisky	47 %		29	Johnnie Walker Blue Lable	40 %		39
Coillmór Single Malt Oloroso Cask 9 years		46 %	17	Monkey Shoulder	40 %		10
Coillmór Single Malt Islay Cask 8 years		46 %	17				
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 %		25				
Jim Beam Rye	40 %		10				
Wild Turkey Rare Breed	58,4 %		14				
Mitchers Kentucky Straight Rye Whiskey	42,5 %		19				
Mitchers Kentucky Unblended American Whiskey		41,7 %	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 %	39
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 %	39
GRAPPA		
Schwane Trester 6 Jahre	40 %	13
Sibona Chardonnay	40 %	10
Sibona Barolo 5 Anni	44 %	13
Sassicaia Poli	40 %	39

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

4 CL

CALVADOS EUR

Château du Breuil 15 years	41 %	17
Château du Breuil 20 years	41 %	23

EAU DE VIE

Schwane	40 %	10
Williams Christ Birne, Mirabelle, Waldhimbeergeist, Haselnussgeist, Zwetschge		
Schwane Schlehe	42 %	16
Hiss Quitte, Kirsche	40 %	10
Bailoni Marillenschnaps	40 %	8
Ziegler No.1 Wildkirsche	40 %	35
Liebl Zigarrenbrand aus der Doppelmagnum	44 %	19

TEQUILA 100% AGAVE EUR

Tequila 1800 Silver	38 %	10
Tequila 1800 Reposado	38 %	11
Teremana Anejo	40 %	15
Mezcal Los Siete Misterios	44 %	14

PISCO

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

CACHAÇA

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

II.VII. SPIRITUOSEN / SPIRITS

PASTIS			EUR	SHERRY			EUR
4 CL				5 CL			
Ricard	45 %		10	Osborne Fino Dry	15 %		7
Pernod	40 %		9	Osborne Oloroso	20 %		7
Pastis 51	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	55 %		11
5 CL				Bénédictine D.O.M	40 %		9
Osborne White Port	19,5 %		7	Cointreau	40 %		8
Osborne Tawny Port	19,5 %		7	Frangelico	20 %		8
Osborne 10 years	20 %		13	Flor de Cana Spresso	30 %		8
Osborne 20 years	20 %		20	Limoncello Walcher	25 %		8
WERMUT – VERMOUTH				Southern Comfort	35 %		8
5 CL				Bailoni Marillenlikör	30 %		8
Carpano Bianco	15 %		7	Sasse Sechser Kräuterlikör	35 %		8
Noilly Prat	18 %		7	Sasse Amérie	16 %		8
Lillet Blanc	17 %		8	Sasse Kakao mit Nuss	30 %		8
Antica Formula	16,5 %		9	Ouzo 12	38 %		8

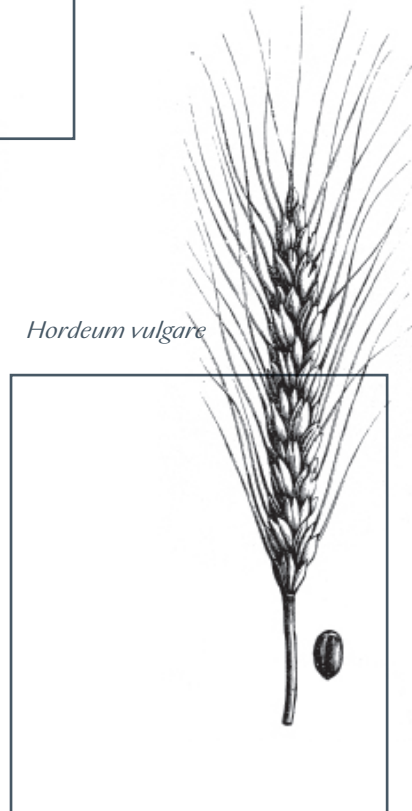
The background of the entire image is a dense, repeating pattern of dark green, elongated leaves, likely basil, with prominent veins. The leaves are arranged in a way that creates a textured, almost three-dimensional effect. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges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

WEINE UND BIERE WINE AND BEER

Humulus



Hordeum vulgare



Vitis vinifera



Vitis vinifera



III.I. WEIN / WINE

WEISSWEIN - WHITE WINE

EUR

2024 Chardonnay	0,1l	7
Weingut Seebrich	0,2l	13
Rheinhessen - Deutschland	0,75l	42
Germany		
2023 Riesling Charta	0,1l	8,5
Weingut Allendorf	0,2l	16
Rheingau - Deutschland	0,75l	52
Germany		
2023 Volkacher Weißburgunder	0,1l	7,5
Weingut Zur Schwane	0,2l	14
Franken - Deutschland	0,75l	45
Germany		
2024 Grauburgunder	0,1l	7,5
„Weißer Wilhelm“ - ATLANTIC SELECTION	0,2l	14
Weingut Studier	0,75l	45
Pfalz - Deutschland		
Germany		
2023 Sauvignon Blanc	0,1l	9,5
„Feuerstein“	0,2l	18
Weingut Lergenmüller	0,75l	59
Pfalz - Deutschland		
Germany		

Für mehr Auswahl reichen wir Ihnen gerne unsere große Weinkarte. Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten

For a broad assortment, we are happy to present our full wine menu. The wines listed contain sulphites. Vintage changes may occur.

ROSÉ

EUR

2024 Spätburgunder Rosé	0,1l	7,5
Weingut Studier	0,2l	14
Pfalz - Deutschland	0,75l	45
Germany		

ROTWEIN - RED WINE

2021 Rotwein Cuvée „Black Ox“	0,1l	9,5
Weingut Lergenmüller	0,2l	18
Pfalz - Deutschland	0,75l	59
Germany		
2022 Pinot Noir & Zweigelt	0,1l	7,5
„Rote Baronin“ - ATLANTIC SELECTION	0,2l	14
Weingut Zur Schwane	0,75l	45
Franken - Deutschland		
Germany		
2019 PINOTNOIR „Quercus“	0,1l	9,5
Weingut Allendorf	0,2l	18
Rheingau - Deutschland	0,75l	59
Germany		
2023 Chianti 1877	0,1l	9,5
Ruffino	0,2l	18
Toscana - Italien	0,75l	59
Italy		
2020 Cabernet & Merlot „Master“	0,1l	9
Weingut Studier	0,2l	17
Pfalz - Deutschland	0,75l	55
Germany		

III.II BIER / BEER

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

0,33 L

EUR

Carlsberg	5 %	7,5
Leffe Blonde	6,6%	7,5
Guinness	4,1 %	7,5
Maisel & Friends West Coast IPA	6,6%	7,5
Maisels & Friends Pale Ale	4,9%	7,5
Kronenbourg 1664 Blanc	5 %	7,5
Augustiner Lagerbier Hell (0,5l)	5,2 %	9,5

FASSBIER / DRAFT BEER

0,3 L

EUR

Holsten Pilsener	5 %	7,5
Ratsherrn Zwickel	5,2 %	7,5
Maisel's Weisse Original	5,1 %	7,5

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

0,33 L

Holsten Pilsener alkoholfrei	7,5
Maisel's Weisse alkoholfrei	7,5

The background of the entire image is a dense, close-up photograph of tea leaves. The leaves are a deep, dark green color and have a prominent, wavy, ribbed texture. They are packed closely together, creating a complex pattern of light and shadow across the surface. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image, framing the central text.

KAFFEE, TEE UND MEHR
COFFEE, TEA AND MORE



Zingiber officinale



Camellia sinensis



Thea chinensis



*Matricaria
chamomilla*

IV. I TEE / TEA

SCHWARZER TEE – BLACK TEA

Atlantic Teemischung, Masala Chai	EUR 11
Darjeeling Springtime® BIO, TeaStar	14
Golden Assam, TeaStar	14
Classic English Tea, TeaStar	14
Smoked China, TeaStar	14
Splendid Earl Grey, TeaStar	14
Kagegawa Benifuki BIO, TeaStar	14
Tanzania Usambara Oolong, TeaStar	14
Golden Monsoon®, TeaStar	14
Golden Milk Tea	11

GRÜNER TEE – GREEN TEA

Morgentau®	11
Dragonwell Zhejiang, TeaStar	14
Superior Gyokuro BIO, TeaStar	14
Jasmine Pearls, TeaStar	14

WEISSER TEE – WHITE TEA

Moonlight Dongzhai BIO, TeaStar	EUR 14
---------------------------------	--------

KRÄUTERMISCHUNGEN – HERBAL INFUSIONS

Herbs & Ginger	11
Verbena	11
Camomile Blossom BIO	11
Natural Mint BIO	11
Roiboos Vanilla	11
Nordlicht BIO	11

FRÜCHTEMISCHUNGEN – FRUIT INFUSIONS

Raspberry Royal	11
Light & Fit	11

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

7 / 13

Espresso

6

Doppelter Espresso
Double espresso

8

Espresso Macchiato

6,5

Cappuccino

8

Latte Macchiato

8

Milchkaffee
Café Latte

8

Geschlagene Sahne
Whipped cream

2

Sirup
Karamel, Vanille, Zimt, Mandel, Kokos

0,5

VALRHONA TRINK-SCHOKOLADE EUR VALRHONA DRINK-CHOCOLATE

CLASSIC

15

Celaya 50%, Milch, Sahne
Celaya 50%, milk, cream

VALRHONA AFTERNOON

19

Celaya 50%, Minz-Sirup, Schokoladensplitter, Sahne
Celaya 50%, mint-sirup, chocolate flakes, cream

HOT GINGERBREAD

17

Celaya 50%, Lebkuchengewürz, Sahne
Celaya 50%, gingerbread spice, cream



KAFFEESPEZIALITÄTEN COFFEE SPECIALTIES

EUR

HAMBURG AFFOGATO

9

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

MATCHA ICED LATTE

13

Matcha Japan, Milch oder Ersatzdrink, Eiswürfel
Matcha Japan, milk or substitute drink, ice cubes

GOLDEN MILK

13

Masala Chai, Kurkuma, Nelken, Kardamom,
Agavendicksaft, Milch
Masala Chai, tumeric, cloves, cardamom, agave syrup, milk

FROZEN STRAWBERRY COFFEE

13

Erdbeersirup, Milch, doppelter Espresso,
Sahne, Schokosauce
strawberry syrup, milk, double espresso,
cream, chocolate sauce

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

PHARISÄER

14

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

MAFIOSO

15

Mandelsirup, Amaretto, Espresso, Milch,
Sahne, Mandelsplitter
almond syrup, Amaretto, espresso, milk,
cream, slivered almonds

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen bis 20.00 Uhr.

We serve our coffee specialties until 8.00 pm. .



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

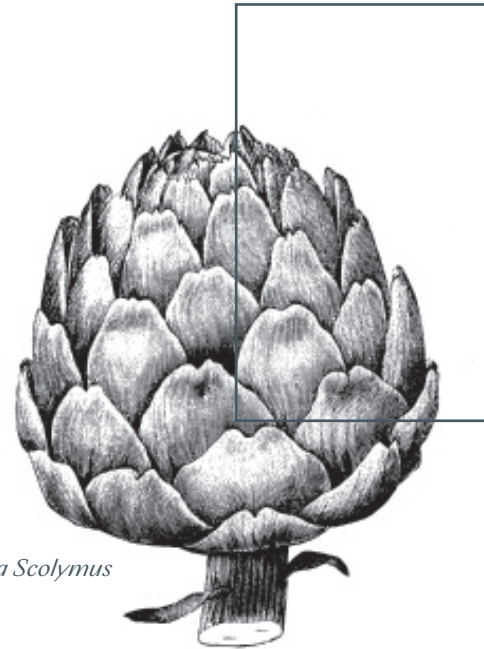
SOFT GETRÄNKE – SOFT DRINKS	EUR	SÄFTE – JUICES	EUR
0,2 L		0,25 L	
Coca Cola	7	Apfelsaft naturtrüb /	7,5
Coca Cola Zero	7	Apple juice naturally cloudy	
0,33 L		Ananassaft/ Pineapple juice	7,5
Paulaner	7,5	Bananennektar / Banana nectar	7,5
Spezi		Cranberrynektar / Cranberry nectar	7,5
Limo Orange / Zitrone		Kirschnektar / Cherry nectar	7,5
0,2 L		Mangonektar/ Mango nectar	7,5
Thomas Henry	7,5	Orangensaft / Orange juice	7,5
Tonic Water Indian, Pink Grapefruit		Maracujanektar / Passionfruit nectar	7,5
Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda Water		Tomatensaft / Tomato juice	7,5
Fever Tree	8,5	Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant	7,5
Tonic Water Indian, Mediterranean		Grapefruit Pink	7,5
0,25 L		Orangensaft, frisch gepresst /	13
Red Bull / Zero	8,5	Orange juice, freshly squeezed	
0,098 L		0,33 l	
Crodino Aperitivo	5	Vaihinger Schorle	7,5
San Pellegrino Sanbitter	5	Apfel naturtrüb / Rhabarber	
WASSER - WATER		Vaihinger spritzer	
0,25 L		Apple naturally cloudy / rhubarb	
St. Michaelis naturell / feinperlig –	5		
still / sparkling			
0,75 L			
St. Michaelis naturell / feinperlig –	10		
still / sparkling			

The background of the entire page is a dense, repeating pattern of dark green, elongated leaves, possibly basil, with prominent veins. The leaves are arranged in a way that creates a sense of depth and texture. Two thin, horizontal orange lines are positioned near the top and bottom edges of the image, framing the central text.

BARGERICHTE BAR FOOD



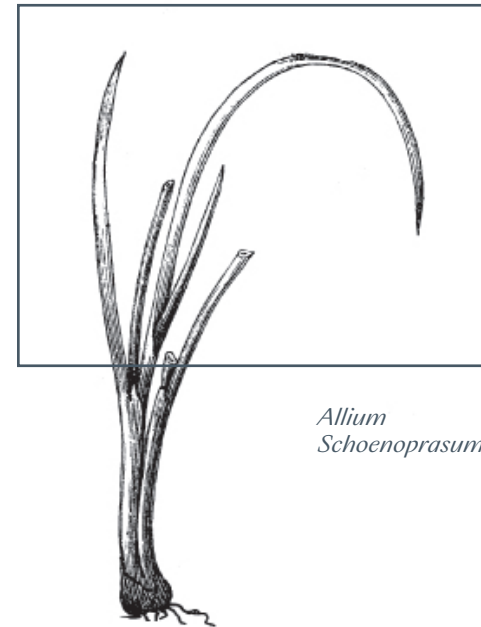
Thymus



Cynara Scolymus



Spinacia Oleracea



*Allium
Schoenoprasum*

V.I. KLASSIKER / CLASSICS (I)

ATLANTIC HUMMERSUPPE 33 ATLANTIC LOBSTER SOUP

Kanadischer Hummer, Fenchelmarmelade,
eingelegte Tropea Zwiebel
Canadian lobster, fennel jam, pickled Tropea onion

AUSTERN HERVÉ FINE DE CLAIRE 3 STÜCK 18 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

PRUNIER ST. JAMES KAVIAR 30G 99 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

SUPERFOOD SALAT / SUPERFOOD SALAD

Eingelegtes, Avocado, Granatapfel, Quinoa,
gekeimter Buchweizen, Kichererbsen
Pickles, avocado, pomegrenate, quinoa,
sprouted buchwheat, chickpeas

ALS VORSPEISE / AS A STARTER 14

ALS HAUPTGANG/ AS A MAIN COURSE 23

CAESAR SALAT / CAESAR SALAD 18

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

wahlweise mit / optionally with

Maishähnchenbrust aus Prignitz 9 Corn-fed chicken breast from Prignitz

Vegane „Hähnchenbrust“ 9 Plant-based „chicken breast“

Hanse-Garnele aus Glückstadt * Prawns „Hanse Garnele“ *

1 STÜCK / 1 PIECE 6
3 STÜCK / 3 PIECES 18
5 STÜCK / 5 PIECES 30

* 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 21 ATLANTIC CURRY SAUSAGE

Bratwurst vom Susländer Schwein
Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes Frites

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

ATLANTIC CLUB SANDWICH 28

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

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

VEGETARISCHES ATLANTIC CLUB SANDWICH 26 VEGETARIAN ATLANTIC CLUB SANDWICH

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

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

WIENER SCHNITZEL 39 VEAL ESCALOPE VIENNA STYLE

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

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

HAMBURGER 32

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

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

wahlweise mit / optionally with

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

Käse vom Affineur Kober 6 Cheese from Affineur Kober



VEGETARISCH / VEGETARIAN



VEGAN / VEGAN

V.II. EMBARKING THE WORLD

STRACCIATELLA DI BURRATA  STRACCIATELLA DI BURRATA	19
Bunte Tomaten, Pfirsichsalat, Basilikum, Pinienkerne heirloom tomatoes, peach salad, basil, pine nuts	
FISH & CHIPS FISH & CHIPS	22
Knuspriger Kabeljau mit Pommes, Malzessig und Remouladensauce crispy cod with French fries, malt vinegar and tartar sauce	
HALLOUMI-PANKO-FRIES  HALLOUMI PANKO FRIES	18
Aioli, Chili-Limettersauce aioli, chili-lime dip	
PASTA AGLIO E OLIO  PASTA AGLIO E OLIO	21
Basilikum, Chili, Kirschtomaten, Olivenöl basil, chili, cherry tomatoes, olive oil	
wahlweise mit / optionally with	
Hanse-Garnele aus Glückstadt * Prawns „Hanse Garnele“ *	
1 STÜCK / 1 PIECE	6
3 STÜCK / 3 PIECES	18
5 STÜCK / 5 PIECES	30

V.III HANSEATISCH KLASSISCH / HANSEATIC CLASSIC

SMØRREBRØDS Roggenbrot von „Schmidt & Schmidtchen“ wahlweise mit / optionally with	
Sommer-Schnitte  Cardinali di Bufala, Tomaten, Avocado, Kräutersalat Summer Tartine buffalo mozzarella, tomatoes, avocado, herb salad	17
Rinder Tatar von Nordland Färs Eigelb, Senf, Tropea Zwiebeln Beef Tartar from Norland Heifer egg yolk, mustard, tropea onions	27
Altonaer Räucheraal, Rührei vom Cassenshof „Altonaer“ smoked eel, scrambled egg from „Cassenshof“	28
FÄRÖER LACHS FAROE SALMON	42
Beurre Blanc, Heidekartoffeln, Brokkolini Beurre blanc, „Luneburg Heath“ potatoes, broccolini	

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