SOFTDRINKS

San Pellegrino
0,25 l Fl. 4,50
0,75 l Fl. 9,50

San Pellegrino Aranciata
0,27 l 4,90

San Pellegrino Limonata
0,27 l 4,90

Acqua Panna (still)
0,25 l Fl. 4,50
0,75 l Fl. 9,50

Fresh & Healthy Water
Prickelndes Wasser / saisonale Früchte / Ingwer / Minze
1,00 l 9,50

Coca Cola 1,6
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Coca Cola Zero 1,5,6,7
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Fanta 1,3
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Sprite 1,3
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Spezi 1,6
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Bitter Lemon, Ginger Ale 1,5,6,7
Tonic Water, Wild Berry 1,6,12
0,3 l 4,90
0,4 l 5,90

Red Bull
Classic 1,6,12
0,25 l 5,50
Sugar free 1,6,12
0,25 l 5,50

Red Bull Editions 5,50

...weitere Sorten auf Anfrage.

Apfel 3
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Orange 3
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Maracuja 3
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Kirsche
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Banane
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

KIBA
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Pfirsich
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Cranberry
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Ananas 3
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Rhabarbersaft 3
0,3 l 4,80
0,4 l 5,90

Alle Säfte als Schorlen
0,4 l 5,90

Frisch gepresster O-Saft
0,3 l 7,50
0,4 l 8,50

Field N°7 Ice Tea
Lemon Sparkling
0,33 l 6,50

Pineapple / Mango
0,33 l 6,50

Cherry
0,33 l 6,50

Peach 3,6
0,33 l 6,50

Watermelon 3,6
0,33 l 6,50

APERITIF

Prosecco 0,1	7,90
auf Eis 0,2	9,90
Flasche	33,90
Prosecco Rosé 0,1	8,90
auf Eis 0,2	10,50
Flasche	36,90

FANCY DRINKS

Weinschorle Klassisch 9,50
Weißwein, Soda Wasser, Eiswürfel

Weinschorle Ginger 1,2,3 9,90
Weißwein, Ginger Ale, Minze, Orange, Eiswürfel

Weinschorle Resso's 5 9,90
Weißwein, Sprite, Minze, Limette, Eiswürfel

Martini Fiero & Tonic 1,13 9,90
Martini Fiero, Tonic Water, Blutorangenscheibe

Martini Rubino & Tonic 1,13 9,90
Martini Riserva Speciale Rubino, Tonic Water, Kapernäpfel

Bombay Bramble Tonic 1,13 12,90
natürlicher Geschmack, mit Brombeere und Himbeere, Tonic Water, Zitronenzeste

Martini Negroni 1 12,90
Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter, Bombay Sapphire Gin, Orangenzeste

Hugo 9,90

Aperol Spritz 1,13 9,90

Tocco Rosso 1 9,90
Campari, Prosecco, Holunderblüte, Orange, Minze

Campari Amalfi 1 9,90
Campari, Bitter Lemon, Grapefruit

Lillet Berry 1,2,3 9,90
Lillet, Russian Wild Berry

Espresso Martini 6 12,90
Grey Goose, Kahlúa, Espresso

Alkoholfrei

Mint & Fresh 1,3,4 8,50
Ginger Ale, Orange, Minze

Martini Vibrante 1,2,3 8,90
Martini alkoholfrei Vibrante, Tonic Water, Orangenscheibe

Sanbitter Orange 1 8,50
San Bitter, Orangensaft, Orange

CHAMPAGNER

Moët & Chandon

Brut	0,1 l	18,90
Ice Impérial	0,1 l	20,90
Moët Brut	0,75 l	139,00
Moët Brut	1,50 l	249,00
Moët Rosé	0,75 l	149,00
Moët Rosé	1,50 l	259,00
Moët Ice	0,75 l	159,00
Moët Ice	1,50 l	339,00
Moët Ice Rosé	0,75 l	169,00
Moët Ice Rosé	1,50 l	349,00
Moët N.I.R.	0,75 l	169,00

Dom Pérignon

Vintage	0,75 l	429,00
Luminous	0,75 l	459,00
Rosé	0,75 l	589,00
Rosé Luminous	0,75 l	629,00

Ruinart R de Ruinart

Ruinart Brut	0,75 l	149,00
Ruinart Brut	1,50 l	259,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,75 l	159,00
	1,50 l	269,00
Ruinart Rosé	0,75 l	159,00
Ruinart Rosé	1,50 l	279,00

Nur auf Vorbestellung,
Preis auf Anfrage:

Moët & Chandon
Brut Impérial

Jeroboam	3,0 l
Methuselah	6,0 l
Salmanazar	9,0 l
Balthazar	12,0 l



OFFENE WEISSWEINE

Riesling o	0,2 l	9,90
Pinot Grigio o	0,2 l	9,90
Lugana o	0,2 l	11,50
Sauvignon Blanc o	0,2 l	9,90

OFFENER ROSÉWEIN

Rosé	0,2 l	10,50

OFFENE ROTWEINE

Spätburgunder o	0,2 l	9,90
Merlot o	0,2 l	9,90
Primitivo o	0,2 l	11,50

FLASCHEN IN 0,75 L

DEUTSCHLAND
WEIßWEINE

Riesling 47,00
Markus Pfaffmann, Pfalz GER o

Riesling 52,00
Van Volxem Rotschiefer
2016 feinherb, Mosel GER o

Grauburgunder 47,00
Markus Pfaffmann, Pfalz GER o

Grauburgunder 69,00
Friedrich Becker,
„Kalkmergel", Pfalz GER o

Sauvignon Blanc 46,00
Emil Bauer, Pfalz GER o

Weißburgunder 46,00
Alto Adige, Pfalz GER o

Müller-Thurgau 49,00
Markgraf von Baden, Baden GER o

Pinot Blanc 48,00
Emil Bauer, Pfalz GER o

Chardonnay 44,00
Grohsartig, Rheinhessen GER

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner 44,00
Stift Göttweig, Fürth AUS

ITALIEN

Lugana Bianco 52,00
Ca'Die Frati, Lombardei ITA o

Gavi di Gavi 52,00
Cantino Stefano Massone
Piemont ITA o

Falanghina 47,00
Vigna delle Ginestre,
De Lucia, Kampanien ITA o

Greco di Tufo D.O.C.G 56,00
Mastroberardino, Kampanien ITA o

Gewürztraminer 58,00
Elena Walch - Alto Adige
Südtirol ITA o

Pomino Vinsanto Bianco
Frescobaldi, Toskana ITA 85,00

FLASCHEN IN 0,75 L

DEUTSCHLAND
ROTWEINE

Spätburgunder 47,00
Markus Pfaffmann, Pfalz GER o

Spätburgunder 79,00
„Goethewein", Allendorf
Assmannhäuser Höllenberg
Rheingau GER o

Spätburgunder 44,00
Markgraf von Baden, Bodensee GER o

Merlot 42,00
Emil Bauer, Pfalz GER o

Pinot Noir 199,00
Friedrich Becker,
„Sankt Paul", Pfalz GER o

ITALIEN

Primitivo di Manduria 52,00
„Familia A6mani", Apulien ITA o

Monteré Ripasso 64,00
Ca'de Rocchi, Venetien ITA o

Rosso di Montalcino 64,00
Frescobaldi, Toskana ITA o

Brunello di Montalcino 139,00
Frescobaldi, Kampanien ITA o

Barolo 119,00
Coppo, Piemont ITA o

Nipozzano Vecchie Viti 79,00
Frescobaldi, Toskana ITA o

Mormoreto 169,00
Frescobaldi, Toskana ITA o

Amarone della Valpolicella 159,00
MASI Riserva Costasera, Venetien ITA o

Chianti Classico D.O.C.G 59,00
Frescobaldi Perano, Toskana ITA o

Barbera 46,00
Gigi Rosso, Piemont ITA o

ROSÈWEINE

Pinot Noir Rosé 45,00
„Rosé is my muse!", Pfalz GER o

Alìe Rosé
Frescobaldi Toskana ITA o

0,75 l	49,00
1,5 l	89,00
3,0 l	219,00

BIER VOM FASS

Beck's
0,3 l 5,40
0,5 l 6,50

Hasseröder
0,3 l 5,40
0,5 l 6,50

Spaten Münchner Hell
0,3 l 5,50
0,5 l 6,50

Alster
0,3 l 5,40
0,5 l 6,50

Franziskaner Hefe hell
0,5 l 6,80

FLASCHENBIERE

Beck's
0,33 l Fl. 5,50

Beck's Gold
0,33 l Fl. 5,50

Beck's Alkoholfrei
0,33 l Fl. 5,50

Corona Extra
0,33 l Fl. 5,90

Franziskaner Hefe dunkel
0,5 l Fl. 6,80

Franziskaner Kristall
0,5 l Fl. 6,80

Franziskaner Alkoholfrei
0,5 l Fl. 6,80

WHISKEY

Blended Whisky

		4cl	Fl. 0,7l
Johnnie Walker Red Label 1	40%	9,90	99,00
Johnnie Walker Black Label 1	40%, 12 J.	11,90	109,00
Johnnie Walker Gold Label 1	40%, Honig und Getreide Noten	14,90	159,00
Johnnie Walker Blue Label 1	40%, bis 50 J. alt mild rauchig	39,90	auf Nachfrage
Chivas Regal 12 Jahre 1	40%, cremig, Honig, Apfel, Vanille, Haselnuss Note	10,90	109,00
Ballantine´s Finest 1	40%, blumig, Schokolade, Apfel, Vanille Note	10,50	95,00
Dimple 12 Jahre 1	40%, Apfel, Haselnuss, Honig Note	11,90	109,00
J&B 1	40%, mild, fruchtig, süß, Mandel Note	10,90	99,00

Single Malt

Lowlands

Auchentoshan Classic	40%, Minze, Vanille, Cocos Note	10,90	109,00
Auchentoshan Three Wood	40%, süß und fruchtig Rosinen, Orangen Note	16,50	129,00
Auchentoshan 12 Jahre	40%, süß - Zitrusfrüchte, Orangen Note	13,90	119,00
Auchentoshan 18 Jahre	40%, Zitrusfrüchte, Crème brûlée und gebrannter Mandel Note	23,90	249,00
Glenkinchie 12 Jahre	43%, relativ lang, dezent und trocken	13,90	119,00

Speyside

The Singleton 12 Jahre	40%, kräftig und würzig	12,50	119,00
The Singleton 18 Jahre	40%, Karamell, Schokolade, Vanille, Minz Note	19,90	219,00
Glen Elgin 12 Jahre	43%, würzig, süß, Pflaumen, Mandel Note	13,90	149,00
Glen Grant	40%, frischer junger Malt	11,50	119,00

All unsere Premium-Spirituosen
als Longdrink mit Softdrink + 4,50
als Longdrink mit Red Bull + 5,50

Island

		4cl	Fl. 0,7 l
Highland Park 12 Jahre	40%, rauchig, sherrysüße Note	13,50	129,00
Bowmore 12 Jahre	40%, Zitronen, Honig Note	12,50	119,00
Bowmore 15 Jahre	43%, kräftig, langer und warmer Abgang	19,90	199,00
Bowmore 18 Jahre	43%, nussig und rauchig	23,90	239,00
Talisker 10 Jahre	45,8%, gewaltig, warm, Pfeffer Note	11,50	109,00

Highlands

Aberfeldy 12 Jahre	40%, Honig, süß	20,50	105,00
Glenmorangie Original 10 Jahre	40%, lieblich, süß	12,50	125,00
Glenfiddich 12 Jahre	40%, trocken, birnenartig	12,50	125,00
Glenfiddich 18 Jahre	40%, kräftig, süß	19,90	209,00
Oban 14 Jahre	43%, rauchig, malzig und trocken	17,90	179,00
Glenlivet 12 Jahre	40%, leicht, Vanille Note	13,50	139,00
Glenlivet 15 Jahre	40%, süß, fruchtig, gebrannte Mandel- und Nuss Note	17,90	189,00
Dalmore 15 Jahre	40%, Nelken, Zimt, Ingwer, Zitronen, Orangen Noten	19,90	219,00
Dalmore 18 Jahre	43%, Schokolade, Vanille, Kaffee, Trüffel, Rosmarin Note	30,90	auf Nachfrage

Japanisch

Toki Suntory	43%, fruchtig, würzig, Pfefferminze, Thymian Note	12,50	129,00
Nikka from the Barrel (Flasche in 0,5l)	51,4%, fruchtige Note, im Bourbon Sherry Fass gereift	19,90	189,00
Nikka All Malt	40%, ölig, glatt und rauchig	13,90	139,00
Yamazaki 12 J.	43%, Single Malt Whisky, Trockenfrüchte, Vanille, Honig	auf Nachfrage	

All unsere Premium-Spirituosen
als Longdrink mit Softdrink + 4,50
als Longdrink mit Red Bull + 5,50

American-Bourbon Whiskey

		4cl	Fl. 0,7 l
Wild Turkey Rare Breed	54,2%, Orange, Minze, süße Tabak Note	14,50	145,00
Wild Turkey 101	50,5%, leicht, fruchtig und süß	12,90	109,00
Jack Daniel's	40%, süß und rauchig	11,90	119,00
Gentleman Jack	40%, doppelt gefilterter Jack Daniel's	13,50	139,00
Maker´s Mark	45%, Vanille, Karamell, Kakao Note	11,90	129,00
Bulleit	45%, kräftig, würzig	10,90	109,00
Woodford	43%, fruchtig und nicht so süß	16,90	169,00

Irish Whiskey

John Jameson	40%, getrocknete Früchte, sherrysüß und würzig	11,90	109,00
Bushmills 10 Jahre	40%, mild, dreifach destilliert	11,90	109,00

Canadian Whisky

Canadian Club 6 Jahre	40%, weich, Vanille Note	10,90	109,00
Canadian Club 12 Jahre	40%, rauchig, trotzdem mild	11,90	119,00
Black Velvet	40%, süß und leicht, Karamell, Nuss und Gräser Note	10,50	105,00

All unsere Premium-Spirituosen
als Longdrink mit Softdrink + 4,50
als Longdrink mit Red Bull + 5,50

Vodka

		Herkunft	4cl	Fl. 0,7 l
Grey Goose	40%	Frankreich	12,90	159,00
Kauffman Vodka	40%	Russland	20,90	auf Nachfrage
Belvedere Vodka	40%	Polen	12,90	159,00
Belvedere Heritage	40%	Polen	15,90	169,00

Gin

Bombay Sapphire Gin	40%	England	11,50	129,00
Bombay Bramble	37,5%	England	11,50	129,00
Bombay Premier Cru	47%	England	13,90	149,00
Bulldog	40%	England	12,50	129,00
Foxdenton	48%	England	12,50	139,00
London N°1	47%	England	13,50	145,00
London N°3	46%	England	14,90	155,00
Hendrick´s	41,4%	England	13,90	149,00
Black Gin 1	45%	Deutschland	13,90	149,00
Adler Dry Gin Berlin	42%	Deutschland	13,90	149,00
The Duke Munich Dry Gin	45%	Deutschland	13,90	149,00
Monkey 47 (0,5 l)	45%	Deutschland	16,90	139,00
7d Gin Essential	41%	Spanien	13,90	149,00
Gin Mare	42%	Spanien	16,90	169,00
N°209 Gin (1 l)	46%	USA	13,90	159,00
G´Vine Gin Nouaison	43,9%	Frankreich	12,90	129,00
Saffron Gin	40%	Frankreich	12,90	129,00
The Botanist Islay Dry Gin	46%	Schottland	12,90	129,00
Hayman´s Royal Dock	57%	England	11,90	119,00
Hayman´s Old Tom Gin	40%	England	11,90	119,00
G´Vine Floraison	44%	Frankreich	12,90	139,00
Martin Miller´s Dry Gin	40%	England	11,50	119,00
Whitley Neill Gin	42%	England	11,90	119,00
Beefeater Gin	47%	England	11,50	115,00
Friedrichs Gin	45%	Deutschland	11,50	129,00
Niemand Gin (0,5 l aus Hannover)	46%	Deutschland	11,90	119,00
Cucumberland Gin (0,5 l aus Hannover)	43%	Deutschland	12,90	129,00
Skyline Gin (aus Hannover)	40%	Deutschland	11,90	119,00
Nordés	40%	Spanien	12,90	129,00
Roku Gin	43%	Japan	12,90	125,00
Le Tribute Gin	43%	Spanien	17,90	169,00
Brockmans Gin (Blau- und Brombeere)	40%	England	12,90	129,00
MOM Gin (Erdbeere)	39,5%	England	11,90	119,00
LUV & LEE Gin	43%	Deutschland	14,90	139,00
Gin Sul	43%	Deutschland	15,90	149,00
Skin Gin Reptile Brown	42%	Deutschland	17,90	149,00
Skin Gin Anthrazit	42%	Deutschland	17,90	149,00
Siegfried Gin	41%	Deutschland	11,90	129,00
Sipsmith London Dry Gin	41,6%	England	11,90	129,00
Bobby´s Gin	42%	Niederlande	13,90	129,00
Opihr Gin	42,5%	England	12,90	119,00

+ Thomas Henry Tonic 4,50
+ Fever Tree Tonic 5,00

Rum

		Herkunft	4cl	Fl. 0,7 l
Bacardi Superior	44,5%	Bermudas	10,90	119,00
Bacardi 4 Años	40%	Bermudas	10,90	119,00
Bacardi 8 Años	35%	Bermudas	11,90	129,00
Bacardi 10 Años	40%	Bermudas	12,90	139,00
Bacardi Razz	40%	Bermudas	10,50	119,00
Bacardi Oakheart	40%	Bermudas	11,50	119,00
Santa Teresa	40%	Venezuela	13,50	139,00
Don Papa	40%	Philippinen	12,90	129,00
Angostura 5 J.	40%	Trinidad&Tobago	11,50	119,00
Angostura 7 J.	40%	Trinidad&Tobago	12,50	125,00
Angostura 1919 - 8 J.	40%	Trinidad&Tobago	13,50	139,00
Angostura 1824 - 12 J.	40%	Trinidad&Tobago	23,90	205,00
Botucal	40%	Venezuela	13,50	139,00
Zacapa 23 J.	40%	Guatemala	29,90	309,00
The Kraken Spiced Rum	40%	Trinidad&Tobago	11,90	119,00
Appleton Estate 12 J.	43%	Jamaica	11,90	119,00
Matusalem classico 10 J.	40%	Dom. Republik	12,50	125,00
Matusalem 15 J.	40%	Dom. Republik	13,90	139,00
Matusalem 23 J.	40%	Dom. Republik	21,90	219,00
Barceló Imperial	38,5%	Dom. Republik	13,50	139,00
Plantation 20 J.	40%	Barbados	17,90	169,00
Zacapa 25 J. xo	40%	Guatemala	31,90	auf Nachfrage
Saint James Rum	45%	Martinique	11,90	125,00
Malecon Imperial 21 J.	40%	Panama	17,90	179,00
Abuelo 7 J.	40%	Panama	11,90	129,00
Abuelo 12 J.	40%	Panama	13,50	149,00

Tequila 100% Agave 2cl

Cazadores Blanco	38%	Mexiko	6,90
Cazadores Reposado	38%	Mexiko	6,90
Patrón Silver	40%	Mexiko	9,50
Patrón Reposado	40%	Mexiko	9,50
Patrón Café	40%	Mexiko	9,50
Corralejo Blanco	38%	Mexiko	8,50
Corralejo Reposado	38%	Mexiko	8,50
Gran Corralejo (1 l)	38%	Mexiko	11,50

All unsere Premium-Spirituosen
als Longdrink mit Softdrink + 4,50
als Longdrink mit Red Bull + 5,50

Vermouth 5cl / Brandy 4cl

Martini Bianco	14%	Italien	8,50
Martini Rosso	14%	Italien	8,50
Martini D´oro	14%	Italien	8,50
Martini Rosato 1	14,9%	Italien	8,50
Martini Fiero	14%	Italien	8,50
Martini Rubino	18%	Italien	8,50
Martini Ambrato	18%	Italien	8,50
Martini Extra Dry	18%	Italien	8,50
Lillet Blanc	17%	Frankreich	9,90
Lillet Rouge 1	17%	Frankreich	9,90
Lillet Rosé	17%	Frankreich	9,90
Noilly Prat	18%	Frankreich	8,90
Carpano Antica Formula	16,5%	Italien	10,50
Vecchia Romagna	38%	Italien	9,50
Osborne Veterano	36%	Spanien	9,50
Asbach Uralt	40%	Deutschland	9,50

Grappa 2cl

Stravecchia	40%	Italien	8,90
Opere	40%	Italien	9,50
Prosecco Andrea da Ponte	40%	Italien	10,90
Barolo Gigi Rosso	45%	Italien	10,90
Brunello Castelgiocondo	45%	Italien	10,90

Obstbrände / Aquavit 2cl

Linie Aquavit	41,5%	7,90
Jubiläums Aquavit	41%	8,50
Malteser Aquavit	41%	8,50
Sauerkirschbrand	42%	9,50
Ziegler Mirabelle	43%	9,90
Ziegler Alter Apfel	43%	9,90
Ziegler Williams Birne	43%	9,90
Ziegler Sauerkirsch	43%	9,90

Kräuter / Bitter / Absinth 3cl

Jägermeister	35%	5,90
Fernet Branca	39%	5,90
Fernet Menta	39%	5,90
Ramazzotti	30%	5,90
Averna	29%	5,90
Campari (4cl) 1	25%	8,50
Aperol (4cl) 1	15%	8,50
Pernod (4cl)	40%	8,50
Ricard (4cl)	45%	8,50
Pastis 51 (4cl)	45%	8,50
Absinth 66	66%	9,50

Cognac 4cl

Hine XO	40%	17,90
Hennessy XO	40%	30,50
Hennessy Fine de Cognac	40%	11,50
Remy Martin VSOP	40%	10,50
Remy Martin Coeur de Cognac	40%	11,50
Meukow 90	45%	11,50
Davidoff XO	40%	30,90

Likör 5cl

Bénédictine	40%	7,50
St.-Germain	20%	7,50
Pepino Peach	15%	6,50
Licor 43	31%	7,50
Baileys	17%	7,50
Cointreau	40%	7,50
Malibu	21%	7,50
Batida	16%	7,50
Disaronno	28%	7,50
Southern Comfort	35%	7,50
American Honey	36%	7,50
Chambord	16,5%	8,50
Grand Marnier	40%	7,50
Chartreuse (4cl)	55%	7,50
Sambuca (3cl)	40%	5,90
Ouzo (3cl)	40%	5,90
Caffè Borghetti	25%	5,90
Cherry Heering	24%	7,50

CLASSIC DRINKS
CHAMPAGNE COCKTAILS

Mit ihrer spritzigen Frische wirken sie anregend und entspannend zugleich und bestechen durch angenehme Leichtigkeit.

Old Cuban 1,5 — 16,90
Der veredelte Mojito, klassisch mit Bacardi, frisch gepresstem Limettensaft, Minze & Champagner

Bellini 1,5 — 16,90
Bei uns nach dem Originalrezept gemixt, aus Pfirsichpüree und Champagner – feinfruchtig und extrem süffig

Ritz 1,5 — 16,90
Ein eleganter Klassiker aus dem Ritz Hotel Paris, gemixt mit Hennessy Cognac, Cointreau, Orangensaft und Champagner – wunderbar fruchtig-frischer Genuss

Tropical Champagne 1,5 — 17,90
Diese spritzig-exotische Mischung mixen wir aus dunklem Bacardi Rum, Maracujapüree, Orangensaft und Champagner

French 75 — 17,90
Klassiker aus Harry's Bar in Paris, benannt nach einem französischen Geschütz aus dem 1. Weltkrieg, mit Bombay Sapphire Gin, frischem Zitronensaft und Champagner – frisch und beschwingt

Prince of Wales 1,5 — 16,90
Original im Silberbecher serviert, verwenden wir für diesen königlichen Drink Hennessy Cognac, Orange Curaçao, Bitters und Champagner – herrlich opulent und komplex, trotzdem frisch

PRE DINNER COCKTAILS

Klassische Cocktails, darunter einige wiederauferstandene Drinks aus der Blütezeit der Cocktailkultur zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Trocken, kurz und konzentriert, perfekt als Appetizer vor dem Essen, oder wenn einem danach ist.

Super Premium Cosmopolitan 1,5 — 14,90
Entstanden in den Bars von New York, wird der Lieblingsdrink der Stars von „Sex and the City" in seiner Edelversion gemixt aus Grey Goose, Cranberry Juice, frischem Limettensaft und Cointreau – leicht, fruchtig-herb, mit etwas Biss

White Lady 1,5 — 13,50
Sehr elegant, gemixt aus Bombay Sapphire Gin, Cointreau und Zitronensaft – leicht und frisch

PRE DINNER COCKTAILS

Old Fashioned 13,90
Alter Barklassiker, mit viel Sorgfalt zubereitet, aus Bourbon, Würfelzucker, Angostura und Orangenschalen – kräftig, komplex und wunderbar altmodisch

Super Premium Old Fashioned 15,90
Version mit feinstem Maker´s Mark Bourbon, kräftig aber perfekt balanciert, etwas ganz Besonderes

Mint Julep 13,90
Nach Tradition im Silberbecher. Durch Rühren mit zerstoßenem Eis wird eine Vereisung des Trinkgefäßes von außen erreicht - erfrischend und kräftig

American Honey Julep 13,90
Mint Julep auf Basis American Honey Liqueur zubereitet - herrlich süße Honig Note

Negroni 13,50
Kräftiger Aperitivo Klassiker aus Campari, Antica Formula und Bombay Sapphire Gin, mit leichter Orangen-Kräuternote – bitter, aber rund

Martini Negroni 1 13,50
Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter, Bombay Sapphire Gin, Orangenzeste

Manhattan 14,50
Klassiker, bei uns mit Canadian Club und Antica Formula, Angostura – trocken, würzig, stark

KLASSISCHE MARTINIS

Trocken, kurz, stark, klar und eiskalt – sind sie die Barklassiker schlechthin und erleben derzeit ihr großes Revival.

Martini 1,5,2 13,90
Der Pre Dinner Cocktail schlechthin, bei uns extrem trocken gemixt mit Bombay Gin, Noilly Prat, Olive

Vodka Martini 1,2 13,90
Mit Grey Goose statt Gin, Noilly Prat, Olive – nicht so intensiv und aromatisch wie der Klassiker

Gimlet 1,5 13,90
Süffiger Pre Dinner Cocktail, gemixt aus Bombay Gin und Rose's Lime Juice – sehr fruchtiges Zitrusaroma, frisch und nicht zu trocken

Vodka Gimlet 13,90
Mit Grey Goose statt Gin – etwas trockener, dabei nicht zu herb

Appletini 13,90
Lieblingsdrink von Two and a half men Star John Cryer.
Fruchtiger Pre Dinner Martini mit leichter Süße.

Oder wählen Sie Ihren speziellen Super Premium Gin oder Vodka aus unserem Sortiment

STATE OF THE ART MARTINIS

Martinis mit frischen Kräutern, Fruchtauszügen und Aromen variiert. Neben den klassischen Martinis - der Cocktailtrend aus London und New York – überraschend, ausgefallen und harmonisch ausbalanciert.

Gin Basil Smash 1,5 14,90
Bei uns eiskalt geshaked mit Bombay Gin, frischem Zitronensaft, Basilikum und Zuckersirup
– erfrischend, süffig

Vesper 1,5 13,90
Der wiederentdeckte Klassiker aus Ian Flemings 1. James Bond „Casino Royal", gemixt mit Tanqueray Gin, Grey Goose und Lillet Blanc
– ein sehr harmonischer Martini

Hendrick's Cucumber Gimlet 13,50
Gimlet Variation mit stylishem Hendrick' s Gin aus Schottland und frischer Gurkenschale
– sehr englisch und unglaublich mild

SOURS & FIZZES

Sours bestehen aus den ursprünglichsten Bestandteilen eines Cocktails – Spirituose, Zitronensaft, frisches Eiweiß und Zucker.

Whiskey Sour 5 13,90
Der Barklassiker schlechthin, bei uns perfekt gemixt aus Bulleit Bourbon, frischem Zitronensaft, und Zucker – kurz, knackig, direkt

Continental Sour 1,5 13,90
Der Klassiker unter den Sours, Bourbon, Zitronensaft, roter Portwein

Vodka Sour 13,90
Neutrale und leichte Version mit Grey Goose

Aperol Sour 13,90
Unser leichtester Sour, mit Aperol und einem Spritzer Orangensaft – fruchtig-herb und süffig

Berry Sour 13,90
Am Gaumen entfaltet sich der volle Geschmack von Brombeere & Himbeere

Gin Fizz 13 13,90
Genialer Barklassiker, bei uns eiskalt geshaked mit Bombay Gin, frischem Zitronensaft und nur einem Schuß Soda – erfrischend, spritzig aber mit Biss

43er Sour 13,90
nicht typisch Sour, fruchtig und erfrischend

CUBA CLASSICS

Berühmte Klassiker, aber auch hierzulande weniger bekannte, typisch kubanische Drinks. Gemixt nach alten Rezepturen.

Daiquiri Classic 1,5 — 13,50
Die Urversion, aus Bacardi Superior, Limettensaft und Rohrzuckersirup, ohne Eis – kurz, rund, frische Citrusnote

Frozen Daiquiri — 13,90
Ein gefrorener Daiquiri – eiskalt und noch frischer

Frozen Strawberry Daiquiri 1,5 — 13,90
Mit Erdbeermark aromatisierter Daiquiri – sehr fruchtig

Cuba Libre 1,6 — 13,90
Bacardi 4 Años, ein Hauch frische Limette und Coke

Cubata 1,6 — 15,90
Bacardi 8 J. gibt diesem Cuba Libre einen reifen, vollmundigen Charakter – alter Cuba Rum in perfekter Harmonie

AFTER DINNER COCKTAILS

Cremig-süß und kurz, sind sie der perfekte Abschluß eines guten Essens. Aber auch sonst wirklich lecker.

Alexander 1,5 — 14,90
Einer der berühmtesten After Dinner Cocktails, nach klassischem Rezept gemixt aus Osborne Brandy, Creme de Cacao braun und Sahne – ein sahnig-süßer Genuss

Black Russian — 12,90
Absolut süffiger Short Drink aus Grey Goose und Caffè Borghetti

White Russian — 13,90
Ein Black Russian mit angeschlagener Sahne on top, klassisch ohne Eis in der Martinischale – wunderbar cremig

Espresso Martini — 12,90
der klassische After Dinner Cocktail.
Grey Goose, mexikanischer Kaffee-Likör und Espresso mit milden Arabica Bohnen- Barkeepers Choice

RUM PUNCHES

Exotische Mischungen auf der Basis der vielfältigsten Spirituose der Welt – Rum.

Mojito 1,5 12,50
Der Klassiker, nicht mehr zu verbessern, aus Bacardi Superior, frischem Limettensaft, milder Minze, weißem Rohrzucker und Soda – herrlich erfrischend, süffig und dabei nicht zu herb

Razz Mojito 1,5 12,90
Erfrischend spritziger Mojito zubereitet mit Bacardi Razz und frischen Himbeeren.

Mai Tai 1,5 15,90
Nach dem Originalrezept von Victor J. Bergeron gemixt, Bacardi 4 Años, Orange, Curaçao, Limettensaft, Zuckersirup und Mandelsirup

Zombie 1,5,6 15,90
Sehr starker, perfekt abgestimmter Punch aus sehr viel Bacardi Rum, Cherry Heering, Orangensaft und 73%igem Old Pascas Jamaica on top – wirklich umwerfend!

Scorpion 1,5 15,50
Bacardi 4 Años, Brandy, Cointreau und ein wenig Orangensaft – sehr bissig

Planters Punch 1,5 14,90
Der Klassiker unter den Punches, gemixt mit Bacardi Superior, Bacardi 4 Años, Orangensaft, Ananassaft und Grenadine – sehr süffig

TROPIC DRINKS

Tropic Drinks sind exotische Mixgetränke auf Basis von Rum, Tequila oder Cachaça, gemischt mit Likören, Säften, Früchten und viel Eis. Sie sind wunderbar tropisch-erfrischend.

Sex on the Beach 1,5 13,50
Das mit Abstand beste Rezept für diesen Drink, direkt aus New York, mit Grey Goose, Pepino Peach, Ananassaft, Lime juice und Grenadine – unglaublich fruchtig, leicht und süffig, wie die Nacht am Beach von…

Raffle's Singapore Sling 1,5 14,90
Nach dem Rezept des weltberühmten Raffles Hotels in Singapur gemixt aus Bombay Gin, Cherry Heering, Bénédictine, Cointreau, Ananassaft, Grenadine und Muskatnuss – sehr frisch und exotisch

Long Island Iced Tea 1,5,6 16,90
Gemixt aus Grey Goose, Bombay Gin, Bacardi Superior, Cazadores Tequila, Cointreau, Lemon Squash, Lime Juice, einem Schuß Coke – schmeckt gar nicht so stark wie er ist

TROPIC DRINKS

Moscow Mule 1,5 — 13,90
Vodka Klassiker, bei uns original gemixt mit
Grey Goose, Ginger Beer und Gurken
– trocken und frisch, mit scharfem Abgang

Bombay Crushed 1,5 — 13,90
Bombay Sapphire Gin, weißer Rohrzucker,
Lime Juice und Kumquats geben diesem Drink seine
ausgefallene Note – fruchtig mit Biss

Bloody Mary 1,5 — 12,90
Klassiker mit Grey Goose, Tomatensaft,
Gewürzen und frischem Sellerie

Americano 5 — 13,50
Aperitivo Klassiker aus Campari, Martini Rubino,
Soda und Orangenschale – nicht zu lang,
leicht bitter und sehr frisch

Margarita Classic 1,5 — 13,50
Der Klassiker, aus Cazadores Tequila Silver,
Limettensaft und Cointreau, mit Salzrand
– trocken, kurz und ohne Eis

Frozen Margarita — 13,90
Eine gefrorene Margarita – trocken und eiskalt

Strawberry Margarita 1,5 — 13,90
Mit Erdbeermark aromatisierte Margarita
– fruchtig

Tequila Sunrise 1,5 — 12,90
Einfache aber sehr leckere Mischung aus
Cazadores Tequila Silver, Orangensaft und
Grenadine – bei uns etwas kräftiger

Caipirinha 1,5 — 11,90
Das brasilianische Nationalgetränk, bei uns
aus feinstem mildem leblon Cachaça,
frischer Limette und, wie an der Copacabana,
mit weißem Rohrzucker – stark

Russian Caipiroska 1,5 — 12,50
Caipirinha Variation mit mildem Grey Goose
– nicht so intensiv

COLADAS

sind cremig-süße Drinks die sich überwiegend
aus Rum, Cocosaromen und Ananassaft zusammenstellen.

Pina Colada 1,5 — 13,50
Der Klassiker aus Bacardi Superior, Cocossirup
und Ananassaft – süß und super cremig,
einfach himmlisch

Strawberry Colada 1,5 — 13,50
Mit Erdbeermark verfeinerte Colada –
tropisch-fruchtig, nicht zu süß

Swimming Pool 1,5 — 14,50
Durch Zugabe von Grey Goose und Blue Curaçao
erhält diese Colada ihre typische, an einen
Swimming Pool erinnernde, türkise Farbe
– cremig-süß

Flying Kangaroo 1,5 — 13,50
Diese Colada mixen wir mit Bacardi Superior,
Grey Goose, toppen das Ganze mit etwas
Galliano und geben ihr damit einen leicht herben Charakter

ALKOHOLFREIE DRINKS

Aus Säften und frischen Früchten gemixte Drinks,
bei denen Fruchtaromen im Vordergrund stehen.

Virgin Colada 1,5 — 9,90
Sie werden kaum einen Unterschied zum
Original bemerken, denn wir benutzen
außer Rum, die gleichen Zutaten, beste
Coconutcream und Ananassaft – wunderbar
cremig und süß

Virgin Strawberry Colada 1,5 — 9,90
Sehr fruchtige Colada, mit Erdbeermark –
fruchtig, nicht zu süß

Virgin Swimming Pool 1,5 — 9,90
Durch die Zugabe von Blue Curaçao Sirup
erhält diese Colada ihre türkise Farbe, wie
ein Swimming Pool – cremig-süß

Ipanema 1,5 — 9,90
Etwas fruchtigere alkoholfreie Caipirinha,
mit Limette, Ginger Ale

Virgin Ginger Mojito 1,5 — 9,90
Frischer Ingwer gibt diesem alkoholfreien
Mojito den gewissen Kick – spicy und exotisch,
mit leichter Schärfe

SHOOTER

Für die kleine Runde zwischendurch.

B 52 6 (5cl) 6,90
Kahlúa, Baileys, Old Pascas 73% –
durchschlagend

Erdbeerkamikaze 1 (5cl) 6,90
Vodka, Zitronensaft, Cointreau,
Erdbeermark – knackig-fruchtig

Frangelico Liqueur 1 (4cl) 5,50
On the Rocks mit einem
Spritzer Limette

GOLDENE MOMENTE MIT KAFFEE & TEE

Filterkaffee 6	3,90
Filterkaffee Gr. 6	4,90
Kaffee entkof. 6	3,90
Café Creme 6	3,90
Espresso 6	3,50
Espresso Macchiato 6	4,20
Espresso Doppio 6	4,60
Cappuccino 6	4,50
Cappuccino Gr. 6	5,50
Flat White 6	5,20
Latte Macchiato 6	5,20
Latte Bianco 6 (mit weißer Schokolade)	5,90
Chai Latte 6	5,90
Irish Coffee 6	7,50
Espresso Shot extra 6	1,50

FÜR IHREN KAFFEE

Flavours: 1,5
Haselnuss, Caramel, Mandel, Vanille, Zimt, Kokos 1,50

Schuss:
Baileys, Amaretto 2,50

SCHOKOLADEN

Heisse Schokolade:
- mit Milchschaum 5,20
- mit Sahne 5,60
- mit Espresso 6,40
- mit Espresso & Sahne 6,80

Espresso Martini 12,90
Der klassische After Dinner Cocktail
Ketel One Vodka, Kahlúa, Espresso

Baileys Kaffee Latte 7,50
Baileys Irish Cream, Espresso, heiße Milch

SCHWARZ TEE

Darjeeling Selection 9 / **Assam Selection** 9 / **Finest Earl Grey** 9 4,50

AROMATISIERT

Rotbusch-Vanille 4,50
volles Aroma, fein und duftig

Feinste Früchte 4,50
fruchtige, aromatische Geschmacksexplosion

GRÜNER TEE

Finest classic green Tea 4,50

mit frischer Minze & Ingwer 5,20

KRÄUTERTEE

Pfefferminze 4,90
mit frischer Minze

mit frischer Minze & Ingwer 5,20

Feinste Kamille 4,50
wohltuender Tee mit Kamilleblüten

Kräuter-Garten 4,50
milder, wohltuender Kräutergenuss

WELLNESSTEE

Einfach Schön 5,60
erfrischender Kräutertee mit duftenden Blüten und frischen Früchten

Heiße Zitrone 5,20
frisch gepresste, heiße Zitrone mit frischem Ingwer

DETOX TEE 5,60
Ingwer-Zitronen Tee mit frischer Minze, frischem Ingwer und frisch gepresstem Zitronensaft

Alle Heißgetränke auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich + 1,50

VORSPEISEN UND ANTIPASTI

SINFONIA MISTA p. P. 16,90
a,b,g,h,n,o,p,1,2,4,5,9,
„Carne & Verdure“,
Bunter Antipastiteller

„Carne & Verdure“,
Colorful antipasti plate

CAPRESE g,h,m,o,p,1,5 17,50
Büffelmozzarella /
Tomatenscheiben /
Pesto / Olivenöl / frischer
Basilikum / Gaues Brot

Buffalo mozzarella / tomato slices /
Pesto / olive oil / fresh basil / bread

CARPACCIO CLASSICO 17,90
a,h,g,3,o
Hauchzarte Rinderfiletscheiben /
gehobelter Grana Padano /
Rucola / Gaues Brot

Delicate beef tenderloin slices /
planed Grana Padano / rucola /
bread

optional Trüffel 9,90
truffle

BEEF TATAR „STROGANOFF“ 19,90
1,2,a,b,f,l,p
„Black Angus“ Rinderfilet /
schwarzer Knoblauch /
Stroganoff Creme / Gin Gurke /
Shiso Kresse

"Black Angus" beef fillet /
black garlic / stroganoff cream /
gin cucumber / shiso cress

LACHS CARPACCIO GAMBAS a,b,d,h,o 18,90
Lachscarpaccio / Gambas /
Kresse / Zitronenöl

salmon carpaccio / gambas /
cress / lemon oil

LANDLUST 3,b,l,n,o,p 18,90
Junger Spinat / Sesamöl /
Sesampaste / Gambas

young spinach/ sesame oil / sesame
paste / gambas

FERNWEH 3,2,af,n,o,p 18,50
Avocado / Tomate / Ingwer /
Sesamöl / Sojasoße / Mango-
chutney / Kresse / junger Spinat /
Mangold

avocado / tomato / ginger / sesame
oil / soy sauce / mango chutney /
cress / young spinach / chard

VORWEG 2,a,c,g,h,m,o 23,90
Gemischte Käseauswahl / mild
bis würzig / Trauben / Grissini /
Feigensenf

mixed cheese selection / mild to
spicy / grapes / grissini / fig mustard

SCHÜSSELERLEBNISSE

KAROTTEN-INGWER-SUPPE 9,5 10,90
Schmand / Brot

Carrot-ginger soup / sour cream /
bread

KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE G,l,3,2,9,5,10 10,90
Hähnchen-Ananasspieß /
Gaues Brot

coconut lemon grass soup /
chicken-pineapple spit / bread

6 SINNE-SOMMER SUPPE 9,2,3,5,10,a 10,50
gekühlte Gurken-Joghurt Suppe /
Gaues Brot
(von April - September)

cooled cucumber yoghurt soup /
bread
(from april till september)

SALATE

THAI-CAESAR-SALAD 19,90
Romanasalat / in Sesam gebratene
Poulardenbruststreifen / Croutons /
Eisbergsalat / original Caesar's
Dressing 2,3,10,a,c,g,l

romanasalad / in sesame fried poulard
breast stripes / croutons / original
caesar's dressing

SIX SENSE-SALAD 21,90
Romanasalat / Eisbergsalat /
Kresse / Mangold / junger Spinat /
Tomate / Birnenstreifen /
Rinderfiletspitzen / Limetten-
Holunderblüten Dressing m,1,2,5

romanasalad / cress / chard/ young
spinach / Tomate / pear strips /
cattlefilletlacy / Lime and elderflower
dressing

LABEL ROUGE 20,90
Romanasalat / Eisbergsalat /
Kresse / Mangold / junger Spinat /
Tomate / Avocado / Cranberrys /
in Sesam gebratener Lachs /
Limetten-Holunderblüten Dressing
m,1,2,5,d,10

romanasalad / cress / chard / young
spinach / tomato / avocado / Cran-
berrys / in sesame roasted salmon /
lime and elderflower dressing

PASTA

GEWOKTE BRATNUDELN 17,90

Buntes Gemüse / Soja-Sauce
1,2,10,5,a,c,f,l,n,o,p,d

wok fried noodles / colorful vegetables / soy sauce

mit Gambas 20,90
a,b,c,f,l,n,o,p,h,2,3,10

with gambas

mit Poulardenbruststreifen 20,90
a,c,f,l,n,o,p

with poulard breast stripes

CHARMANTE MISCHUNG 17,90
a,c,g,o
Pappardelle / leichte Frisch-Käsesauce / Pilze / Paprika / Thymian / Cherrytomaten / Rucola / Grana Padano

pappardelle / light cream cheese sauce / mushrooms / pepper / thyme / cherrytomatoes / arugula / grana padano

mit Poulardenbrust a,c,g,o 20,90

with chicken breast

mit Lachs a,c,d,g,o 21,90

with salmon

mit Rinderstreifen a,c,g,o 22,90

with beef tenderloin slices

mit gehobeltem Trüffel 26,90
a,c,g,o

with planed truffles

FARBSPIEL a,c,g,h,o,2,3,10 19,90
Pappardelle / Basilikumpesto / getrocknete Tomaten / Zucchini / Rucola / Grana Padano

pappardelle / basil pesto / dried tomatoes / courgette / arugula / grana padano

mit Poulardenbrust a,c,g,h,o 21,90

with chicken breast

mit Lachs a,c,d,g,h,o 22,90

with salmon

mit Rinderstreifen a,c,g,h,o 23,90

with beef tenderloin slices

mit Gambas a,b,c,g,h,o 22,90

with gambas

MUSTERSCHÜLER 17,90
Penne / Tomatensugo / Cherrytomaten / Rucola / Grana Padano a,c,o,10,3

penne / tomato sugo / cherrytomatoes / arugula / grana padano

mit Poulardenbrust a,c,o 20,90

with chicken breast

mit Lachs a,c,d,o 21,90

with salmon

mit Rinderstreifen a,c,o 22,90

with beef tenderloin slices

mit Gambas a,b,c,o 21,90

with gambas

mit mediterranem Gemüse a,c,o,p 20,90

with mediterranean vegetables

PRIVATSAMMLUNG 22,90
Ravioli / Trüffelfüllung / leichte Mascarponesauce / Trüffelöl / Rucola / Grana Padano
a,c,g,o,2,3,10,a

ravioli / truffle filling / light mascarpone sauce / truffle oil / arugula / grana padano

mit Poulardenbrust a,c,g,o 24,90

with chicken breast

mit Lachs a,c,d,g,o 25,90

with salmon

mit Rinderstreifen a,c,g,o 26,90

with beef tenderloin slices

optional Trüffel 9,90
truffle

mit gehobeltem Trüffel a,c,g,o 28,90

with planed truffles

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH 2,3,a,c,g,l,o 17,90
Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln / Lauch

Crème Fraîche / bacon / onions / leek

6 SINNE a,c,d,g,l,o 20,90
Crème Fraîche / Mozzarella / Zwiebeln / Chili / Lachs / Lauch / Limettenöl

Crème Fraîche / mozzarella / onions / chili / salmon / leek / lime oil /

WIE IMMER a,c,g,l,o 18,90
Crème Fraîche / Mozzarella / Tomaten / Basilikum / Olivenöl / Lauch

Crème Fraîche / mozzarella / tomatoes / basil / olive oil / leek

GAMBAS a,b,c,g,l,o 20,90
Crème Fraîche / Mozzarella / Tomaten / Basilikum / Olivenöl / Lauch / Gambas

Crème Fraîche / mozzarella / tomatoes / basil / olive oil / leek / gambas

RESSO'S a,c,g,l,o 23,90
Crème Fraîche / Mozzarella / Tomaten / Gambas / Chili / Kresse / Trüffel gehobelt / Trüffelöl

Crème Fraîche / mozzarella / tomatoes / gambas / chili / cress / sliced truffle / truffle oil

MEDITERRAN a,c,g,l,o 19,50
Crème Fraîche / Mozzarella / Tomaten / Olivenöl / Lauch / mediterranes Gemüse

Crème Fraîche / mozzarella / tomatoes / olive oil / leek / mediterranean vegetables

CHANEL a,c,g,l,o 22,90
Crème Fraîche / Mozzarella / Tomaten / Carpaccio vom Rind / Trüffelöl / Lauch

Crème Fraîche / mozzarella / tomatoes / carpaccio from the cattle / truffle oill / leek

BLÜTENZAUBER a,c,g,l,n,o 21,90
Crème Fraîche / Mozzarella / Tomaten / Avocado / Ingwer / Kresse / Poulardenbrust / Sesamöl

Crème Fraîche / mozzarella / tomatoes / avocado / ginger / cress / chicken breast / sesame oil

TAFELFREUDEN

... Unvergleichliches bereitet in unserem italienischen Steinofen.

Silberpapier-Bonbons
gefüllt mit verschiedenen frischen Kräutern, mediterranem Gemüse auf dem Weg zum Siedepunkt, dazu Zaziki und Brot

full with different fresh herbs, mediterranean vegetables on the way to the boiling point, in addition Zaziki and bread.

mit mediterranem Gemüse g,o 23,90

with mediterranean vegetables

mit kanadischem Lachs d,g,o 35,90

with Canadian salmon

mit Black Angus 250g Rumpsteak g,o 37,90

with Black Angus 250g Cattle hip steak

mit Poulardenbrust g,o 35,90

with chicken breast

mit 8 Gambas b,g,o 36,90

with 8 Gambas

mit Black Angus Rinderfilet 250g g,o 47,90

with Black Angus 250g fillet of beef

mit Surf & Turf g,o 49,90

with surf & turf

mit Lammfilet g,o 39,90

with lamb fillet

FLEISCH VOM GRILL

SCHÖNE FIGUR g,o 35,90
Poulardenbrustfilet zart und saftig gegrillt auf mediterranem Gemüse

poulard breast fillet tender and juicy grilled on mediterranean vegetables

FERNBEZIEHUNG g,o 39,90
Lammfilet zart und rosa gegrillt auf mediterranem Gemüse und Joghurt, mit Honig überzogen

lambfillet soft and pink grilled on mediterranean vegetables and Yogurt coated with honey

NATURBURSCHE g,l,o,10,a,l 37,90
Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus 250g / Birnen / Zuckerschoten / Cranberrys / Zimtblüte / Frühlingslauch

Argentinean rump steak from black angus 250g / pears / sugar pods / cranberrys / cinnamon blossom/ spring leek

DOPPELLEBEN b,g,l,o,10,a,l 49,90
Surf & Turf
Rinderfilet / 2 Gambas / Birnen Zuckerschoten / Cranberrys / Zimtblüte / Frühlingslauch

cattlefillet / 2 gambas / pears sugar pods / cranberrys /cinnamon blossom / spring leek

GLANZSTÜCK g,l,o,10,a,l 47,90
Rinderfilet vom Black Angus 250g / Birnen / Zuckerschoten / Cranberrys / Zimtblüte / Frühlingslauch

cattlefillet from black angus 250g / pears/ sugar pods / cranberrys / cinnamon blossom/ spring leek

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoffe
3 Antioxidationsmittel
4 Phosphat
5 Süssungsmittel
6 Koffeinhaltig
9 geschwärzt
10 Geschmacksverstärker
11 Alkohol (in Speisen)
12 Taurin
13 Chininhaltig
a glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere
c Ei
d Fisch
e Erdnuss
f Soja
g Milch oder Laktose
h Schalenfrüchte
l Sellerie
m Senf
n Sesam
o Sulfite
p Lupinen
r Weichtiere

DESSERTS

HUGO „K“ c,g,o 10,90
Zitronengras-Crème brûlée / Holunderblütensirup / saisonales Sorbet

lemongrass créme brûlée / elderflower syrup / seasonal sorbet

HAPPY END 11,a,c,g,h,o 11,50
Erdbeer-Pistazien Tiramisu

Strawberry Pistachio Tiramisu

BLACK & WHITE 11,a,c,g,o 11,90
Zweierlei Mousse au Chocolat auf Himbeer-Ragout

Two variations of Chocolat mousse on raspberry ragout

DOPPELT GUT 11,a,c,g,h,o
(ab 2 Personen) p.P. 14,90
Gemischte Dessertkreation auf hohem Niveau / ein Genuss für den Gaumen

(from 2 people)
mixed dessert creation at a high level / a pleasure for the palate

EXOTISCHES PARFAIT
2,5,10,a,c,g 12,90
Valrhona Schokolade / Kokos Parfait / Passionsfrucht / Blaubeeren / Minze

Valrhona chocolate / coconut parfait / passion fruit / blueberry / mint

DANACH 2,a,c,g,h,m,o 23,90
Gemischte Käseauswahl / mild bis würzig / Weintrauben / Grissini / Feigensenf

Mixed cheese selection / mild to spicy / grapes / grissini / fig mustard

Alle genannten Preise sind in EURO (€)