

GETRÄNKEKARTE

Täglich ab 9.00 Uhr

WARME GETRÄNKE

Glas Tee	€	2,50
Portion Tee	€	4,90
Tasse Kaffee	€	2,50
Portion Kaffee	€	4,90
Espresso	€	2,50
Doppelter Espresso	€	4,90
Cappuccino	€	2,70
Latte Macchiato	€	3,00
Milchkaffee	€	3,30
Tasse Schokolade	€	3,00
Portion Schokolade	€	5,90
Irish Coffee mit Whisky	€	9,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris 0,25 l	€	2,80
San Pellegrino 0,25 l	€	2,80
San Pellegrino 0,75 l	€	6,50
Bad Pyrmontener Gourmet 0,25 l (medium/naturelle)	€	2,80
Bad Pyrmontener Gourmet 0,75 l (medium/naturelle)	€	6,50
Fachingen 0,25 l	€	2,80
Vittel 0,25 l	€	2,80
Evian 1,00 l	€	7,70
Frischer Orangensaft 0,1 l	€	2,50
Frischer Orangensaft 0,2 l	€	5,00
Vaihinger Säfte 0,2 l	€	3,50
Coca Cola 0,25 l	€	2,80
Schweppes 0,2 l (Tonic/Bitter Lemon)	€	3,50
Bad Pyrmontener Ginger Breeze 0,25 l	€	3,50

Bier/Beer

Einbecker Brauherren Premium Pils 0,25 l	€	2,80
Einbecker Brauherren Premium Pils 0,4 l	€	4,00
Veltins Pilsener 0,25 l	€	2,80
Veltins Pilsener 0,4 l	€	4,00

FLASCHENBIERE

Einbecker alkoholfreies Pils 0,33 l	€	3,50
Weihenstephan Hefeweissbier 0,5 l -hell, dunkel, alkoholfrei-	€	4,50
Neumarkter Lammsbräu glutenfrei	€	4,00
Mashsee TrainingsLager 0,33 l	€	5,00

* Farbstoff Zuckerkulör

** Konservierungsstoffe E202, E211 *** Farbstoffe E102, E122, E132

APERITIVE

Vermouth 15%/5cl	€	5,50
Martini Bianco 14,4 %/		
Rosso 14,4 %/Extra dry 15 %/5cl	€	5,50
Vermouth del Professore 18 %/5cl	€	6,00
Noilly Prat 18 %/5 cl	€	6,00
Ricard 45%/5 cl	€	5,50
Cynar Soda 16,5%/5cl	€	7,00
Campari Soda 25%/5cl	€	8,50
Campari Orange 25%/5cl	€	9,00
Glas Prosecco 0,1 l	€	4,50
Glas Veuve Clicquot 0,1 l	€	10,50

SHERRY/PORTWEIN 5 cl

Sandemann Dry Don 16,5%	€	5,50
Sandemann medium 15%	€	5,50
Sandemann Golden Dream 15%	€	5,50
Tio Pepe Fino 15%	€	5,50
Sandemann Tawny Port 19,5%	€	5,50
Sandemann White Port 19,5%	€	5,50
Taylor's Tawny Port 10 years 20%	€	7,00

LONG DRINKS

Gin Tonic		
<i>Gordons Dry, Bombay Sapphire, Tanqueray</i>	€	9,00
<i>The Duke (Munich Dry)</i>	€	11,00
<i>Monkey 47 (Schwarzwald Dry)</i>	€	11,00
Vodka Lemon	€	9,50
Bloody Mary	€	9,50
Pimm's Nr. 1	€	9,50
Cuba Libre	€	9,50
Screw Driver	€	9,50
Aperol Spritz	€	6,50
Lillet Tonic	€	6,50
Aperitivo Rosato*	€	6,50

FIZZES/COLLINS

Gin Fizz	€	9,00
Vodka Fizz	€	9,00
Joe Collins	€	9,00

SOURS

Gin sour	€	9,00
Vodka sour	€	9,00
Whisky sour	€	9,00
Caipirinha	€	9,00
Caipiroska	€	9,00

PRE DINER COCKTAILS

Martini Cocktail <i>(Gin, Vermouth, Olive)</i>	€ 9,50
Manhattan <i>(Canadian Club, Vermouth, Angostura)</i>	€ 9,50
Daiquiri <i>(Bacardi, Zitrone, Zucker)</i>	€ 9,50
Vesper Martini <i>(Lillet blanc, Gin)</i>	€ 9,50
Marguerita <i>(Tequila, Curacao, Zitrone)</i>	€ 9,50

APRES DINER

Tomate *** <i>(Ricard, Grenadine)</i>	€ 7,00
B + B <i>(Dom Bénédictine, Cognac)</i>	€ 9,50
Grashopper *** <i>(Crème de Cacao, Pfefferminzlikör, Sahne)</i>	€ 9,50
Alexander <i>(Brandy, Crème de Cacao, Sahne)</i>	€ 9,50
Park Lane */** <i>(Gin, Apricot Brandy, Orange, Grenadine)</i>	€ 9,50
Sex on The Beach <i>(Vodka, Peachtree, Ananassaft, Kirschsafft)</i>	€ 9,50
Black Russian <i>(Kalhua, Vodka)</i>	€ 9,50
Espresso Martini <i>(Kalhua, Vodka, Crème Cacao)</i>	€ 9,50

CHAMPAGNER-COCKTAILS

Kir Royal <i>(Crème de Cassis, Champagner)</i>	€ 11,00
Prince of Wales <i>(Grand Marnier, Maraschino, Angostura, Champagner)</i>	€ 12,50
Flying Daiquiri <i>(Rum, Curacao, Zitrone, Champagner)</i>	€ 12,50
Halloween ** <i>(Peach Tree, Whisky, Lime, Champagner)</i>	€ 12,50
Flying Stars <i>(Cointreau, Danziger Goldwasser, Zitrone, Champagner)</i>	€ 12,50
French 75 <i>(Gin, Zitrone, Grenadine, Champagner)</i>	€ 12,50

ALKOHOLFREIE MIXGETRÄNKE

Jamaica **/** <i>(Ananassaft, Zitrone, Grenadine)</i>	€ 6,00
Regatta <i>(Kirschsafft, Ananassaft, Limejuice)</i>	€ 6,00
Ipanema <i>(Limette, Ginger Ale, Rohrzucker)</i>	€ 6,00
Spitfire ** <i>(Orangensaft, Ananassaft, Limejuice, Zitrone)</i>	€ 7,00

SCOTCH WHISKY

4 cl

J&B 40%	€ 9,00
Johnnie Walker Red Label 40%	€ 9,00
Johnnie Walker Black Label 40%	€ 9,50
Dimple 40%	€ 9,50
Chivas Regal 40% *	€ 10,50

IRISH WHISKY

4 cl

Tullamore Dew 40%	€ 9,50
Jameson 40%	€ 9,00

MALT WHISKY

4 cl

Glenfiddich 12 years 40% *	€ 10,00
Glenmorangie 10 years 40%	€ 11,00
Laphroaig 10 years 40%*	€ 11,00
The Balvenie 10 years 40%	€ 11,00
The Balvenie 12 years 40%	€ 11,50
Talisker 10 years 45,8%	€ 11,00
Glenlivet 12 years 40% *	€ 11,00
Lagavulin 43%	€ 11,00
Oban 43% *	€ 11,00
The Maccallan Fine Oak 40%	€ 11,00

AMERICAN WHISKEY

4 cl

Canadian Club 40%	€ 9,00
Jim Beam 40%	€ 9,00
Jack Daniels 43%	€ 10,50
Knob Creek 9 years 50%	€ 10,00
Sonoma Rye Handcrafted 48%	€ 11,00
Booker's 7 years,2 month,14 days 63,85%	€ 11,50

COGNAC, BRANDY & CO.

2 cl

Remy Martin VSOP 40%	€ 6,50
Remy Martin XO 40%	€ 10,50
Carlos I Grand Reserva 40%	€ 5,00
Vecchia Romagna 38%	€ 5,00
Duce d'Alba 40%	€ 5,00
Armagnac Clés des Ducs VSOP 40%	€ 6,50
Godet Antarktiko 40%	€ 6,50
The Wolf 40%	€ 11,00

LIKÖRE

2 cl

Amaretto 28%	€ 3,00
Bailey's Irish Cream 17%	€ 3,00
Kahlúa 20%	€ 3,00
Cointreau 40%	€ 3,80
D.O.M. Bénédicte 40%	€ 3,80
Grand Marnier 40%	€ 3,80
Sambuca 40%	€ 3,00
Tia Maria 26,5%	€ 3,80

**GRAPPA,
TRESTER & MARC** 2 cl

Grappa di Nebbiolo 42%	€ 5,50
Grappa Moscato Nonino 42%	€ 5,50
Grappa Moscato Reserva 42%	€ 5,50
Grappa Prosecco Invecchiata 42%	€ 5,50
Marc de Champagne 40%	€ 5,50

**OBSTBRÄNDE
& SPEZIALITÄTEN** 2 cl

Scheibel Williams Christ 40%	€ 5,50
Ziegler Alte Zwetschge 43%	€ 6,50
Ziegler Alter Apfel 43%	€ 6,50
Ziegler Nr. 1 43%	€ 10,00
Rochelt Mirabelle 50%	€ 12,00
Rochelt Marille 50%	€ 12,00
Rochelt Pflaume 50%	€ 12,00
Rochelt Vogelbeere 50%	€ 13,50
Rochelt Kriecherl 50%	€ 13,50
Lantenhammer Himbeer 42%	€ 7,00
Lantenhammer Wildbrombeer 42%	€ 7,00
Lantenhammer William 42%	€ 7,00
Lantenhammer Schlehengeist 42%	€ 7,00
Lantenhammer Kirsch 42%	€ 10,00
Calvados	
Château de Breuil Reserve 42%	€ 6,50

BITTERS 2 cl

Ratzeputz 58%	€ 3,50
Underberg 44%	€ 3,50
Jägermeister 35%	€ 3,00
Fernet Branca 40%	€ 3,00
Fernet Mentha 37%	€ 3,00
Ramazotti 30%	€ 3,00
Averna 33%	€ 3,00

SPIRITUOSEN 2 cl

Doppelkorn 38%	€ 2,80
Malteser Kreuz Aquavit 40%	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Akvavit 42%	€ 3,00
Linie Aquavit 41,5%	€ 3,00
Wodka 40%	€ 3,00
(Russian Standard/ Absolut)	
Wodka 40%	€ 4,50
(Grey Goose)	
Gin	€ 3,00
(Gordons Dry 38%/Bombay Sapphire 40%/Tanqueray 47,3)	
Gin	€ 4,50
(The Duke 45%/Monkey 47 47%)	
Tequila 38%	€ 3,00
Myers's Rum 40%	€ 3,00
Havana Club 7 Anos 40%	€ 3,50
Zacapa Ron 23 Anos 40%	€ 6,00
Zafra Ron 21 Anos 40%	€ 6,00
("Master Reserve")	

SEKT & CHAMPAGNER

Kastens Privat 0,75 l	€ 27,00
Prosecco 0,75 l	€ 26,00
St. Laurentius Crémant Brut 0,75 l	€ 34,50
Taittinger Brut 0,75 l	€ 65,00
Moet & Chandon Brut 0,375 l	€ 35,00
Moet & Chandon Brut Imperial 0,75 l	€ 63,00
Veuve Clicquot 0,75 l Ponsardin Brut	€ 71,00
Billecart-Salmon Brut Reserve 0,75 l Mareuil-Sur-AY, France	€ 63,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs 0,75 l Reims, France	€ 99,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 l Reims, France	€ 79,50
Dom Perignon Vintage 2004 0,75 l	€ 197,00

Bei weiteren Wünschen, fragen Sie bitte nach unserer
Weinkarte.

If you have further wishes, please ask for our wine list.

OFFENE WEISSWEINE 0,20 l

574 **Weißweinschorle** € 5,00

Mosel

998 2014er **Maximin Grünhäuser** € 9,00
Riesling, Qualitätswein, trocken
Schlosskellerei C. von Schubert, Mertesdorf

Elsaß

969 2012er **Pinot blanc „B“** € 10,00
Appellation Alsace Contrôlée
Weingut Albert Boxler, Niedermorschwihr

Friaul

995 2015er **Pinot Grigio Sacchetto** € 7,50
I.G.T. Venezia Giulia
Vinsac S.r.l., Trebaseleghe, Grave del Friuli

SÜßWEIN

Mosel

977 2014er **Vols II** € 5,00
0,11 Riesling, Spätlese
Weingut Vols, Ayl

OFFENE ROTWEINE 0,20 l

Burgenland

971 2012er **Pala** € 12,00
Blaufränkisch, trocken
Weingut Uwe Schiefer Südburgenland

Ribera del Duero

967 2014er **Pruno** € 8,50
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, D.O.
Finca Villacreses

Bei weiteren Wünschen, fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.
If you have further wishes, please ask for our wine list.

SPEISEKARTE

Täglich von 11:30 bis 23 Uhr

Grüne Schotensuppe, Croûtons
Soup of Sugar peas, croûtons € 6,50

Club Sandwich belegt mit Putenbrust, Bacon, Cocktailsauce, Ei, Tomate, Salat, Chips^{2, 13, 21, 7, 8}
Sandwich with chicken breast, bacon, cocktail sauce, egg, tomato, salad, chips € 12,00

Wildkräutersalat, gebratene Riesengarnelen, Stangenbrot
Wild herb salad, fried King prawns, bread € 15,00

Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, gemischter Salat^{12,13}
Roastbeef -cold- with sauce remoulade roasted potatoes, mixed salad € 16,50

„Burger Spezialität“
US-Beef, Pulled Pork, Chesterkäse, Barbecue Sauce Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Süßkartoffelpommes^{1, 4, 9, 11}
“Burger Speciality”
US-Beef, pulled pork, chester cheese, barbecue sauce, tomato, gherkin, onions, sweet potato fries € 16,50

Spargel-Spinatsalat, Granatapfeldressing, Deutsche White Tiger Garnelen, gebackenes Wachtelei²
Asparagus spinach salad, pomegranate dressing, German white tiger prawns, baked quail egg € 18,50

Zusätzlich bieten wir Ihnen in diesen Zeiträumen zwei Empfehlungen unseres Küchenchefs an.

Bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit, werden Sie von unseren Mitarbeitern beraten.
For further requests or food intolerance, you will be advised by our staff.

1 Nitritpökelsalz/2 Ascorbinsäure/3 E110/4 Schwefeldioxid/5 E211/ 6 Lecithin/7 E250/8 E301/9 Sulfit/10 E300/11 Xanthan/12 Natriumbenzoat/13 Saccharin/14 Kaliummetabisulfat/15 E330/16 E451/17 E621/18 E509/19 E575/20 E141/21 antioxidationsmittel/22 Lysozym/23/Hefe/24 E1422/25 E412/26 E260