



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
Russische Schokolade mit Brandy	€	6,00
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
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	€	3,50

(Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale)

Bier/Beer

Einbecker Brauherren Premium Pils 0,25l	€	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

Malzbier 0,33 l	€	3,50
Einbecker alkoholfreies Pils 0,33 l	€	3,50
Schöffelhofer Hefeweizen 0,5 l	€	4,30
Franziskaner Royal 0,5l	€	4,30

* Farbstoff Zuckerkulör

** Konservierungsstoffe E202, E211

*** Farbstoffe E102, E122, E132

APERITIVE

Vermouth 15%/5cl	€	5,50
Pernod 40%/5cl	€	5,50
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
Taylors 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

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
Birnenbrand sour	€	9,00
Quitte sour	€	9,00
Caipirinha	€	9,00
Caipiroska	€	9,00

PRE DINER COCKTAILS

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

APRES DINER

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

CHAMPAGNER-COCKTAILS

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

ALKOHOLFREIE MIXGETRÄNKE

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

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

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

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
Scheibel Quittenbrand 41%	€	5,50
Ziegler Alte Zwetschge 43%	€	6,50
Ziegler Alter Apfel 43%	€	6,50
Ziegler Apfel-Birne 43%	€	6,00
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/ Moskovskaja/ Absolut)		
Wodka 40%	€	4,50
(Grey Goose)		
Gin	€	3,00
(Gordons Dry 38%/ Bombay Sapphire 40%/ Tanqueray 47,3)		
Gin (The Duke 45%/ Monkey 47 47%)	€	4,50
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
2008 St. Laurentius Burgunder Cuvée 0,75 l	€ 33,50
Billecart-Salmon Brut Réserve	€ 63,00
Taittinger Brut 0,75 l	€ 65,00
Laurent Perrier 0,375 l	€ 35,00
Laurent Perrier 0,75 l	€ 70,00
Moët & Chandon Brut 0,375 l	€ 35,00
Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 l	€ 63,00
Louis Roederer 0,75 l	€ 72,00
Veuve Clicquot 0,75 l	
Ponsardin Brut	€ 71,00
Locret Lauchaud rosé Brut 0,75 l	€ 70,00
Dom Perignon Vintage 2004 0,75 l	€ 197,00

OFFENE WEISSWEINE 0,20 l

574	Weißweinschorle	€ 5,00
Ruwer		
105	2012er Maximin Grünhäuser	€ 9,00
	Riesling, QbA, trocken Schlosskellerei C. von Schubert, Mertensdorf	
Baden		
123	2012er Grauer Burgunder	€ 8,50
	Qualitätswein, Kabinett, trocken Weingut Salwey, Oberrotweil-Kaiserstuhl	
Franken		
130	2012er Iphöfer Kronsberg	€ 7,50
	Silvaner, Kabinett, trocken Weingut Hans Wirsching, Iphofen	

OFFENE WEISSWEINE 0,20 l

Franken

- 136 2012er **Gipskeuper** € 8,00
Silvaner, Qualitätswein, trocken
Weingut Weltner, Rödelsee

Baden/Franken

- 121 2013er **Fass 3** € 7,50
Cuvée, Scheurebe, Müller-Thurgau, Bacchus,
Qualitätswein, trocken
Weingut Alte Grafschaft, Kreuzwertheim

Frankreich/Italien

- 119 2012er **Esprit de l'Horizon „Blanc“** € 10,50
Macabeau, Grenache Gris, Muscat-Petit Grain,
AOC
Domaine de l'Horizon, Thomas Teibert

Friaul

- 125 2013er **Pinot Grigio Sacchetto** € 6,50
I.G.T. Venezia Giulia
Vinsac S.r.l., Trebaseleghe, Grave del Friuli

ROSIGE ZEITEN 0,20 l

Deutschland

Pfalz

- 593 2013er **Fusion Rosé** € 7,50
Spätburgunder, Tempranillo, Cabernet
Sauvignon, QbA, trocken
Weingut Jürgen Leiner, Ilbesheim
- 594 2013er **Clarette Rosé** € 8,00
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot,
QbA, trocken
Weingut Knipser Johannishof, Dirmstein

Frankreich

Côtes de Provence

- 595 2013er **Domaine de Marchandise Rosé** € 8,00
Grenache, Tibouren, Mourvèdre, AOP
Domaine de Marchandise

Côte Roannaise

- 596 2013er **Cabochard Rosé sec** € 8,00
Gamay, AOP
Domaine Sérol

OFFENE ROTWEINE 0,20 l

Baden

148 2012er **Blauer Spätburgunder** € 8,50
QbA, trocken
Weingut Seeger, Leimen Heidelberg,

Frankreich/Italien/Spanien

Côtes de Bordeaux

156 2010er **Roc** € 10,50
Appellation Côtes de Bordeaux Contrôlée
Domaine E. Prissette Vigneron

Roussillon/Côtes Catalanes

152 2011er **L'Esprit de l'Horizon „Rouge“** € 10,00
Syrah, Carignan, Vin de Pays
Domaine de l'Horizon, Thomas Teibert

Rioja

155 2009er **Izadi** € 7,50
Crianza, D.O.C.
Bodegas Izadi S.A.

Marken

150 2010er **Villa Bonomi Rosso Conero** € 10,50
Montepulciano, Riserva, D.O.C.G.
Azienda Agricola Marchetti, Ancona

SPEISEKARTE

Täglich von 11:30 bis 23 Uhr

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

Kernöl aus der Steiermark

*Cream soup of Hokkaido pumpkin,
seed oil from the Steiermark*

€ 8,00

***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

***Weißer Heilbutt an der Gräte gebraten,
braune Kapern-Zitronenbutter, Fenchel, Dill,
Bamberger Hörnchen***

Fried halibut, brown capers lemon butter, fennel, dill, potatoes € 24,00

***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

***Salate des Frühlings, gebratener Spargel,
eingelegte Radieschen, Bitok vom Rind, Bärlauch***

*Salad of the season, fried asparagus, marinated radishes,
meat ball of beef, wild garlic*

€ 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