



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 Saphire, 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 <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	

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
<i>(Russian Standard/ Moskovskaja/ Absolut)</i>		
Wodka 40%	€	4,50
<i>(Grey Goose)</i>		
Gin	€	3,00
<i>(Gordons Dry 38%/ Bombay Sapphire 40%/ Tanqueray 47,3)</i>		
Gin <i>(The Duke 45%/ Monkey 47 47%)</i>	€	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
<i>(“Master Reserve”)</i>		

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
Moet & Chandon Brut 0,375 l	€ 35,00
Moet & 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

SPEISEKARTE

Täglich von 11:30 bis 23 Uhr

**Rinderconsommé, Gemüsestreifen,
Fleischnocken, Royal**
Beef consommé, vegetable, meat dumplings, Royal € 7,00

**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

**Gebratener Zander, Sauce Rouille, Bouillabaisse-Sud,
hausgemachte Ravioli, Röstbrot**
*Fried pikeperch, sauce rouille, bouillabaisse broth,
homemade ravioli, roasted bread* € 24,00

**Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, Bratkartoffeln,
gemischter Salat** ^{12,13}
*Roastbeef -cold- with sauce remoulade, fried 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

**Sommerliches Salatarrangement, Maishähnchenbrust,
marinierter Fenchel, grüner Spargel und Aprikosen-
Relish**
*Summer salad, corn-chicken breast, marinated fennel,
green asparagus, apricot-relish* € 18,00

**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 Sulfat/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