

# 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	€	2,80
Latte Macchiato	€	3,50
Milchkaffee	€	3,50
Tasse Schokolade	€	3,30
Irish Coffee mit Whiskey	€	10,00

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Apollinaris 0,25 l	€	2,80
San Pellegrino 0,25 l	€	2,80
San Pellegrino 0,75 l	€	6,50
Bad Pyrmonter Gourmet 0,25 l	€	2,80
Bad Pyrmonter Gourmet 0,75 l	€	6,50
Vittel 0,25 l	€	2,80
Evian 1,00 l	€	7,70
Frischer Orangensaft 0,2 l	€	5,00
Vaihinger Säfte 0,2 l	€	3,80
Vio Bio Apfelsaftschorle naturtrüb 0,3l	€	4,00
Vio Bio Johannisbeersaftschorle 0,3l	€	4,00
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2 l***	€	3,00
Schweppes 0,2 l	€	3,50
<small>(Tonic/Bitter Lemon, Ginger Ale)***</small>		
Bad Pyrmonter Ginger Breeze 0,25 l	€	3,80
Thomas Henry Tonic Water 0,2 l	€	3,80

## **Bier/Beer**

Einbecker Brauherren Premium Pils 0,25l	€	2,90
Einbecker Brauherren Premium Pils 0,4 l	€	4,30
Veltins Pilsener 0,25 l	€	2,90
Veltins Pilsener 0,4 l	€	4,30

## **FLASCHENBIERE**

Einbecker alkoholfreies Pils 0,33 l	€	3,50
Weihenstephan Hefeweissbier 0,5 l	€	4,50
-hell, alkoholfrei-		

\* Farbstoff Zuckerulör

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

## **APERITIF**

Martini Bianco 14,4 %/	
Rosso 14,4 %/Extra dry 15 %/5cl	€ 6,00
Vermouth del Professore 18 %/5cl	€ 6,50
Noilly Prat 18 %/5 cl	€ 6,50
Ricard 45%/5 cl	€ 6,00
Cynar Soda 16,5%/5cl	€ 7,50
Campari Soda 25%/5cl	€ 9,00
Campari Orange 25%/5cl	€ 9,50
Glas Prosecco 0,1 l	€ 5,00
Glas Veuve Clicquot 0,1 l	€ 11,00

## **SHERRY/PORTWEIN** 5 cl

Sandeman medium dry 15%	€ 6,00
Sandeman medium sweet 15%	€ 6,00
Tio Pepe Fino 15%	€ 6,00
Sandeman Tawny Port 19,5%	€ 6,00
Taylors Tawny Port 10 years 20%	€ 7,00

## **LONG DRINKS**

Gin Tonic	
<i>Gordons Dry, Bombay Sapphire, Tanqueray</i>	€ 10,00
<i>The Duke (Munich Dry), Luv+Lee</i>	€ 12,00
<i>Monkey 47 (Schwarzwald Dry)</i>	€ 12,00
Vodka Lemon	€ 10,00
Moscow Mule	€ 12,00
<i>(Russian Standard, Ginger Breeze)</i>	
Bloody Mary	€ 10,00
Pimm's Nr. 1	€ 10,00
Cuba Libre	€ 10,00
Screw Driver	€ 10,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Lillet Tonic	€ 7,00

## **FIZZES/COLLINS**

Gin Fizz	€ 10,00
Vodka Fizz	€ 10,00
Joe Collins	€ 10,00

## **SOURS**

Gin sour	€ 10,00
Vodka sour	€ 10,00
Whisky sour	€ 10,00

## **DRINKS & COCKTAILS**

Caipirinha <i>(Cachaca, Limette, Zucker)</i>	€ 10,00
Caipirinha Reichenau <i>(Cachaca, Limette, Gurkengeist)</i>	€ 10,50
Martini Cocktail <i>(Gin, Vermouth, Olive)</i>	€ 10,50
Manhattan <i>(Canadian Club, Vermouth, Angostura)</i>	€ 10,50
Vesper Martini <i>(Lillet blanc, Gin)</i>	€ 10,50
Marguerita <i>(Tequila, Curacao, Zitrone)</i>	€ 10,50
Beetroot Daiquiri <i>(Rum, Limette, Rote bete-Geist)</i>	€ 12,00
Old Pal vom Fass <i>(Canadian Club, Campari, Martini Rosso)</i>	€ 10,50
Big Ben <i>(Tanqueray, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Breeze)</i>	€ 10,50
Deez Nuts <i>(Weissbrand, Apricot Brandy, Frangelico)</i>	€ 10,50
Black Russian <i>(Kalhua, Vodka)</i>	€ 10,50
Espresso Martini <i>(Kalhua, Vodka, Crème Cacao)</i>	€ 10,50
Smokey Birds <i>(Weissbrand, Tequila, Del Proffessore, Laphroaig)</i>	€ 10,50
Kir Royal <i>(Crème de Cassis, Champagner)</i>	€ 12,50
Prince of Wales <i>(Grand Marnier, Maraschino, Angostura, Champagner)</i>	€ 14,00
Halloween ** <i>(Peach Tree, Whiskey, Lime, Champagner)</i>	€ 14,00
Flying Stars <i>(Cointreau, Danziger Goldwasser, Zitrone, Champagner)</i>	€ 14,00
French 75 <i>(Gin, Zitrone, Grenadine, Champagner)</i>	€ 14,00

## **ALKOHOLFREIE MIXGETRÄNKE**

Espresso-Tonic	€ 5,00
Breeze <i>(Bitterino, Gringer Breeze)</i>	€ 8,00
Ipanema <i>(Limette, Ginger Breeze, Robrzucker)</i>	€ 8,00
Spitfire ** <i>(Orangensaft, Ananassaft, Limejuice, Zitrone)</i>	€ 8,00

## **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% *	€ 11,00

## **IRISH WHISKEY**

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

## **MALT WHISKY**

	4 cl
Glenfiddich 12 years 40% *	€ 11,00
Glenmorangie 10 years 40%	€ 11,00
Laphroaig 10 years 40%*	€ 11,00
Talisker 10 years 45,8%	€ 11,00
Oban 43% *	€ 11,00
The Maccallan Amber 40%	€ 11,00
The Balvenie 12 years 40%	€ 12,00
Glenlivet 15 years 40% *	€ 12,00
Lagavulin 43%	€ 12,00

## **AMERICAN WHISKEY**

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

## **COGNAC,**

### **BRANDY & CO.**

	2 cl
Remy Martin VSOP 40%	€ 7,00
Remy Martin XO 40%	€ 11,00
Carlos I Grand Reserva 40%	€ 6,00
Vecchia Romagna 38%	€ 5,00
Duce d'Alba 40%	€ 6,00
Armagnac Clés des Ducs VSOP 40%	€ 7,00
Godet Antarktica 40%	€ 8,00

## **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%	€	6,00
Grappa Moscato Nonino 42%	€	6,00
Grappa Moscato Reserva 42%	€	6,00
Grappa Prosecco Invecchiata 42%	€	6,00

## **OBSTBRÄNDE**

### **& SPEZIALITÄTEN**

2 cl

Vallendar Williams Christ 40%	€	5,50
Ziegler Alte Zwetschge 43%	€	7,00
Ziegler Alter Apfel 43%	€	7,00
Ziegler Nr. 1 43%	€	10,00
Rochelt Mirabelle 50%	€	12,00
Rochelt Marille 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
Faude –Rote Bete 40%	€	6,00
Faude –Blutorange 42%	€	6,00
Calvados Château de Breuil Reserve 42%	€	7,00

## **BITTERS**

2 cl

Ratzeputz 58%	€	4,00
Underberg 44%	€	4,00
Jägermeister 35%	€	3,50
Fernet Branca 40%	€	3,50
Fernet Mentha 37%	€	3,50
Ramazotti 30%	€	3,50
Averna 33%	€	3,50

## **SPIRITUOSEN**

2 cl

Hardenberg Doppelkorn 38%	€	3,00
Malteser Kreuz Aquavit 40%	€	3,50
Linie Aquavit 41,5%	€	3,50
Wodka 40%	€	3,50
(Russian Standard/ Absolut)		
Wodka 40%	€	5,00
(Grey Goose)		
Gin	€	4,00
(Gordons Dry 38%/Bombay Sapphire 40%/Tanqueray 47,3)		
Gin	€	5,00
(The Duke 45%/Monkey 47 47%)		
Tequila 38%	€	3,50

## **RUM**

2 cl

Myers's Rum 40%	€	3,50
Havana Club 7 Anos 40%	€	4,00
Platation 40%	€	4,00
Zacapa Ron 23 Anos 40%	€	6,00
Zafra Ron 21 Anos 40%	€	6,00
(“Master Reserve”)		
Botucal Ron 40%	€	6,00

## ***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
Billecart-Salmon Brut Reserve 0,75 l Mareuil-Sur-AY, France	€ 68,00
Veuve Clicquot 0,75 l Ponsardin Brut	€ 78,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs 0,75 l Reims, France	€ 99,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 l Reims, France	€ 92,00
Dom Perignon Vintage 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.*

# SPEISEKARTE

*Täglich von 11:30 bis 23 Uhr*

**Kürbissuppe, geröstete Kürbiskerne und -öl**  
*Pumpkin soup, roasted pumpkin seeds and oil* € 7,00

**Club Sandwich belegt mit Putenbrust, Bacon, Cocktailsauce, Ei, Tomate, Salat, Chips** <sup>2, 13, 21, 7, 8</sup>  
*Sandwich with chicken breast, bacon, cocktail sauce, egg, tomato, salad, chips* € 12,00

**Seeteufel, Salzeibutter, Blattspinat, Hummerrisotto**  
*Angler-fish, sage butter, leaf spinach, lobster risotto* € 24,00

**Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, gemischter Salat** <sup>12,13</sup>  
*Roastbeef -cold- with sauce remoulade, fried potatoes, mixed salad* € 16,50

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

**Feldsalat, Friséeherzen, geröstete Walnusskerne, Birnen-Chutney, Granatapfel, geräucherte Entenbrust**  
*Lamb's lettuce, frisée, roasted walnuts, pear chutney, pomegranate, smoked duck breast* € 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 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