

# GETRÄNKEKARTE

*Täglich ab 11.00 Uhr*

## **WARMER GETRÄNKE/Warm drinks**

Glas Tee	€	2,90
Portion Tee	€	5,90
Tasse Kaffee	€	3,40
Portion Kaffee	€	6,20
Espresso	€	3,30
Doppelter Espresso	€	5,90
Cappuccino	€	4,00
Latte Macchiato	€	4,80
Milchkaffee	€	4,80
Tasse Schokolade	€	5,00

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/Softdrinks**

Bad Pyrmonter Gourmet medium/naturell 0,25 l	€	3,20
medium/naturell 0,75 l	€	7,90
Frischer Orangensaft 0,2 l	€	5,80
Vaihinger Säfte 0,2 l	€	4,20
Voelkel BioZ Apfel 0,33 l	€	4,50
Voelkel BioZ Zitrone 0,33 l	€	4,50
Voelkel BioZ Rhabarber 0,33 l	€	4,50
Voelkel BioZ Himbeer-Cassis 0,33 l	€	4,50
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2 l***	€	3,60
Schweppes 0,2 l (Tonic, Ginger Ale)***	€	4,20
Bad Pyrmonter Bitter Lemon	€	4,20
Bad Pyrmonter Ginger Breeze 0,25 l	€	4,60
Thomas Henry Tonic Water 0,2 l	€	4,60

## **Bier/Beer**

Herrenhäuser Premium Pilsener 0,25 l	€	3,80
Herrenhäuser Premium Pilsener 0,4 l	€	5,30
Veltins Pilsener 0,25 l	€	3,80
Veltins Pilsener 0,4 l	€	5,30

## **FLASCHENBIERE/Bottled beer**

Herrenhäuser alkoholfreies Pils 0,33 l	€	4,20
Herrenhäuser Helles 0,33 l	€	4,20
Weihenstephan Hefeweissbier 0,5 l -hell, alkoholfrei-	€	5,70

\* Farbstoff Zuckerulör

\*\* Konservierungsstoffe E202, E21, E466 \*\*\* Farbstoffe E102, E122, E132,

## **APERITIF**

Martini Bianco 14,4 %/	
Rosso 14,4 %/Extra dry 15 %/5cl	€ 6,00
Noilly Prat 18 %/5 cl	€ 7,00
Ricard 45%/5 cl	€ 7,00
Cynar Soda 16,5%/5cl	€ 9,00
Campari Soda 25%/5cl	€ 9,00
Campari Orange 25%/5cl	€ 12,00
Glas Prosecco 0,1 l	€ 6,50
Glas St. Laurentius Champagner Blanc de Blanc 0,1 l	€ 14,00

## **SHERRY/PORTWEIN** 5 cl

Sandeman medium dry 15%	€ 6,50
Sandeman medium sweet 15%	€ 6,50
Tio Pepe Fino 15%	€ 6,50
Sandeman Tawny Port 19,5%	€ 6,50
Taylors Tawny Port 10 years 20%	€ 7,50

## **LONG DRINKS**

Gin Tonic - <i>The Original, Gordons Dry, Bombay Sapphire, Tanqueray</i>	€ 14,50
<i>The Duke, Luv+Lee, Luz</i>	€ 15,00
<i>Monkey 47 Schwarzwald Dry</i>	€ 15,00
Vodka Lemon	€ 15,00
<i>Russian Standard, Absolut, Bitter Lemon</i>	
Moscow Mule	€ 14,50
<i>Russian Standard, Ginger Breeze</i>	
London Mule	€ 14,50
<i>Gin, Ginger Breeze</i>	
Bloody Mary	€ 14,00
Pimm's Nr. 1	€ 14,00
Cuba Libre ( <i>Plantation, Havana, Botran</i> )	€ 14,50
Screw Driver	€ 14,00
<i>Russian Standard, Absolut</i>	
Aperol Spritz	€ 9,00
Lillet Tonic, Wild Berry	€ 9,00
Aperitivo Italiano Spritz <i>low alcoholic</i>	€ 9,00
<i>Lyre's Italiano Spritz, Prosecco</i>	

## **FIZZES**

Gin Fizz , <i>Gordons Dry, Bombay Sapphire, Tanqueray, The Duke, Luv+Lee, Luz, Monkey 47 Schwarzwald Dry</i>	€ 14,50
Vodka Fizz <i>Russian Standard, Absolut</i>	€ 14,50
Vodka Fizz <i>Grey Goose</i>	€ 15,00

## **SOURS**

Gin sour <i>Gordons, Bombay, Tanqueray</i>	€ 14,50
<i>The Duke, Luv+Lee, Monkey 47</i>	€ 15,00
Vodka sour <i>Russian Standard, Absolut</i>	€ 14,50
Vodka sour <i>Grey Goose</i>	€ 15,00
Whisky sour <i>Knob Creek, Eiveiß, Rauch</i>	€ 14,50
Continental sour	
<i>Knob Creek, Rotwein, Eiveiß, Rauch</i>	€ 14,50

## **DRINKS & COCKTAILS**

Caipirinha	€ 11,00
<i>Cachaca, Limette, Zucker</i>	
Kirsch-Cachaça-Mandel	€ 14,00
<i>Cachaca Nego Fulo, Mandelsirup, Faude Kirsch</i>	
Enzoni	€ 12,00
<i>Campari, Gin, Trauben</i>	
Negroni	€ 12,00
<i>Gin, Vermuth, campari</i>	
Negroni Barrell aged	€ 12,00
<i>Gin, Vermuth, campari</i>	
Squatter	€ 14,00
<i>Rum, Campari, Grenadine, Triple Sec</i>	
Marguerita	€ 14,00
<i>Tequila, Curacao, Zitrone</i>	
Black Russian	€ 14,00
<i>Kalhua, Vodka</i>	
Espresso Martini	€ 14,00
<i>Kalhua, Vodka, Crème Cacao</i>	
Manhattan	€ 14,00
<i>Canadian Club, Vermouth, Angostura</i>	
Beetroot Daiquiri	€ 14,00
<i>Rum, Limette, Rote Bete-Geist</i>	
Ginger-Beet	€ 14,00
<i>Ginger sound Likör, Limette, Rote Bete-Geist</i>	
Dark & Stormy	€ 14,00
<i>Plantation Rum, Ginger Ale</i>	
Old fashioned	€ 14,50
<i>Botran Reserva, Knob Creek o. Remy VSOP</i>	
Martini Cocktail	€ 14,00
<i>Bombay Saphire, Vermouth, Olive</i>	
Big Ben	€ 14,00
<i>Tanqueray, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Breeze</i>	
Kir Royal	€ 16,50
<i>Crème de Cassis, Champagner</i>	
Prince of Wales	€ 16,50
<i>Grand Marnier, Maraschino, Angostura, Champagner</i>	
Halloween **	€ 16,50
<i>Peach Tree, Whisky, Lime, Champagner</i>	
French 75	€ 16,50
<i>Gin, Zitrone, Grenadine, Champagner</i>	

**ALKOHOLFREIE/alcobolfree**  
**MIXGETRÄNKE**

Breeze	€	9,00
<i>San Bitter, Ginger Breeze</i>		
Ipanema	€	9,00
<i>Limette, Ginger Breeze, Rohrzucker</i>		
Spitfire **	€	9,00
<i>Orangensaft, Ananassaft, Limejuice, Zitrone</i>		
Virgin Mojito	€	9,00
<i>Limette, Minze, Soda</i>		
Enzoni free**	€	9,00
<i>Martini Vibrante, Wonderleaf, Zitronensaft</i>		
Martini Vibrante Tonic	€	9,00
Siegfried Wonderleaf sour	€	9,00
<i>Wonderleaf, Zitronensaft</i>		
Siegfried Wonderleaf fizz	€	9,00
<i>Wonderleaf, Zitronensaft, Soda</i>		
Siegfried Wonderleaf Tonic	€	9,00
<i>Wonderleaf, Tonic</i>		
American Malt sour	€	12,00
<i>Lyre's American Malt, Zitronensaft</i>		

## **SCOTCH WHISKY**

4 cl

J&B 40%	€ 11,00
Johnnie Walker Red Label 40%	€ 11,00
Johnnie Walker Black Label 40%	€ 13,00
Chivas Regal 40% *	€ 13,00

## **IRISH WHISKEY**

4 cl

Tullamore Dew 40%	€ 11,00
Jameson 40%	€ 11,00

## **MALT WHISKY**

4 cl

Glenfiddich 12 years 40% *	€ 13,00
Glenmorangie 10 years 40%	€ 13,00
Ardbeg 10 years 46%	€ 13,00
Laphroaig 10 years 40%*	€ 13,00
Talisker 10 years 45,8%	€ 13,00
Oban 43% *	€ 16,00
The Maccallan fine oak12 years 40%	€ 18,00
The Balvenie 12 years 40%	€ 14,00
Glenlivet 15 years 40% *	€ 14,00
Lagavulin 16 years 43%	€ 18,00
SLYRS Whisky Pedro Ximénez	
Bavarian Malt 46%	€ 14,00

## **AMERICAN WHISKEY**

4 cl

Jim Beam 40%	€ 11,00
Jack Daniels 43%	€ 13,00
Knob Creek 9 years 50%	€ 13,00
Booker's 7 years,2 month,14 days 63,85%	€ 13,00
Canadian Club Whisky 40%	€ 11,00

## **RUM**

4 cl

Myers's Rum 40%	€ 7,50
Havana Club 7 Anos 40%	€ 8,50
Plantation 5 anos 40%	€ 8,50
Botran Reserva Blanca 40%	€ 8,50
Botran Solera 40%	€ 14,50
Zacapa Ron 23 Anos 40%	€ 14,50
Zafra Ron 21 Anos 40% <i>Master Reserve</i>	€ 14,50
Botucal Ron 40%	€ 14,50

## **COGNAC, BRANDY & CO.**

2 cl

Remy Martin VSOP 40%	€ 8,00
Remy Martin XO 40%	€ 12,00
Carlos I Grand Reserva 40%	€ 8,00
Gran Duque d'Alba 40%	€ 8,00
Hine Grand Champagne Cognac40%	€ 22,00

<b>LIKÖRE</b>	4 cl
Amaretto 28%	€ 5,50
Bailey's Irish Cream 17%	€ 5,50
Kahlúa 20%	€ 5,50
Ginger sound Likör 15%	€ 6,00
Cointreau 40%	€ 7,40
D.O.M. Bénédicte 40%	€ 7,40
Grand Marnier 40%	€ 7,40
Tia Maria 26,5%	€ 7,40

<b>GRAPPA, TRESTER &amp; MARC</b>	2 cl
Grappa Moscato	
Reserva Bocchino 42%	€ 6,00
Grappa Marzadro:	
Giare Amarone 41%	€ 6,00
Giare Gewürztraminer 41%	€ 6,00
Marzadro Prosecco 42%	€ 6,00

<b>OBSTBRÄNDE</b>	2 cl
Vallendar Williams Christ 40%	€ 7,00
Vallendar Haselnussgeist 40%	€ 7,00
Ziegler Alte Zwetschge 43%	€ 8,00
Ziegler Alter Apfel 43%	€ 7,00
Rochelt Mirabelle 50%	€ 14,00
Rochelt Marille 50%	€ 14,00
Rochelt Quitte 50%	€ 14,00
Rochelt Kriecherl 50%	€ 14,00
Lantenhammer Himbeer 42%	€ 7,00
Lantenhammer William 42%	€ 7,00
Lantenhammer Wildkirsche 42%	€ 12,00
Faude –Rote Bete 40%	€ 6,00
Faude –Gurkengeist 42%	€ 6,00
Calvados Château de Breuil Reserve 42%	€ 8,00

<b>BITTERS</b>	4 cl
Ratzeputz 58%	€ 7,50
Underberg 44%	€ 4,00
Jägermeister 35%	€ 6,50
Fernet Branca 40%/Mentha 37%	€ 6,50
Ramazzotti 30%	€ 6,50
Averna 33%	€ 6,50

<b>SPIRITUOSEN</b>	4 cl
Malteser Kreuz Aquavit 40%	€ 6,50
Wodka 40%	€ 7,50
<i>Russian Standard/ Absolut</i>	
Wodka 40%	€ 10,00
<i>Grey Goose</i>	
Gin	€ 9,50
<i>Gordons Dry 38%/ Bombay Sapphire 40%/ Tanqueray 47,3</i>	
Gin	€ 11,50
<i>The Duke 45%/ Monkey 47 47%, Luz 45%</i>	
Tequila 38%	€ 6,50

## *SEKT & CHAMPAGNER*

Kastens Privat 0,75 l	€ 34,00
Prosecco 0,75 l	€ 30,00
Moët & Chandon Brut 0,375 l	€ 45,00
Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 l	€ 85,00
Moët & Chandon Rosé Brut Imperial 0,75 l	€ 95,00
St. Laurentius Brut Blanc de Blanc 0,75 l Grand Cru, Le Mesnil-Sur-Oger	€ 85,00
Veuve Clicquot 0,75 l Ponsardin Brut	€ 86,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs 0,75 l Reims, France	€ 140,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 l Reims, France	€ 140,00
Dom Perignon Vintage 0,75 l	€ 285,00

Bei weiteren Wünschen, fragen Sie bitte nach unserer  
Weinkarte.

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

# SPEISEKARTE

von 12.00 Uhr – 22.30 Uhr

Rinderconsommé, Gemüsebrunoise, Fleischklößchen, Royal  
*Beef consommé, vegetables, meatballs, Royal* € 10,50

Club Sandwich belegt mit Hähnchenbrust, Bacon,  
Cocktailsauce, Ei, Tomate, Salat, Pommes  
*Sandwich with chicken breast, bacon, cocktail sauce, egg, tomato,  
salad, French fries* € 14,50

Geröstetes Panini, Pastrami, Cheddar, Schalotten-Marmelade,  
Coleslaw, Feldsalat, Cornichons  
*Roasted panini, pastrami, cheddar, shallot jam,  
coleslaw, lamb's lettuce, cornichons* € 13,50

-Fish and Chips-  
Kabeljaufilet in hausgemachtem Backteig,  
Trüffel-Mayonnaise, Zitrone, Jumbo Fries  
*-Fish and chips- Cod fillet in homemade batter,  
truffle mayonnaise, lemon, jumbo fries* € 16,50

Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,  
Bratkartoffeln, gemischter Salat  
*Roastbeef -cold- with sauce remoulade;  
fried potatoes, mixed salad* € 19,50

„Würzfleisch“, Hähnchenbrust, Champignons, Gouda,  
Zitrone, Baguette  
*Ragout fin, chicken breast, mushrooms, gouda cheese,  
lemon, baguette* € 12,50

Wiener Schnitzel,  
Bratkartoffeln oder Pommes Frites, Salat  
*Wiener Schnitzel,  
roasted potatoes or French fries, salad* € 28,00

Pfirsichparfait, marinierte Zwetschgen  
*Peach parfait, marinated plums* € 9,50

Englischer Teekuchen mit Sahne  
*English crumpets with cream* € 4,50

Internationale Käseauswahl, Früchtebrot, Feigensenf  
*International cheese selection, fruit bread, fig mustard* € 13,50

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.

# SPEISEN

## auf der Terrasse

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Sommerlicher Endiviensalat, karamellisierter Ziegenkäse,  
Walnüsse, Pomelo, Honig  
*Summery endive salad, caramelized goat cheese,  
walnuts, pomelo, honey* € 14,50

Zweierlei vom Kalb  
-gebratenes Filet und geschmorte Backe-  
Kardamomreduktion, Blaubeer-Chutney,  
fermentierter Rotkohl, gebratener Brokkoli, Kürbispüree  
*Two kinds of calf -fried fillet and braised cheek-, cardamom reduction,  
blueberry chutney, fermented red cabbage,  
fried broccoli, pumpkin puree* € 32,00

Gebratener Wolfsbarsch,  
geschäumte Beurre Blanc, sautierter Spitzkohl,  
Schwarzbohnen-Cassoulet, Kartoffelkroketten  
*Fried sea bass, foamed beurre blanc, sautéed cabbage,  
black bean cassoulet, potato roquettes* € 32,00

Konfierte Artischocke, Kräuter-Sour-Espuma,  
Rote Bete-Reduktion, Steckrübenpüree, gezupfte Bohnen,  
gebratene Petersilienwurzel, Kartoffelflan  
*Artichoke confit, herb sour espuma, beetroot reduction,  
swede puree, pulled beans, fried parsley root, potato flan* € 19,50

Pfirsichparfait, marinierte Zwetschgen  
*Peach parfait, marinated plums* € 9,50

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.