

GETRÄNKEKARTE

Täglich von 10.00 – 0.00 Uhr

WARMER GETRÄNKE/Warm drinks

Glas Tee	€	3,50
Portion Tee	€	6,60
Tasse Kaffee	€	3,70
Portion Kaffee	€	6,60
Espresso	€	3,50
Doppelter Espresso	€	5,90
Cappuccino	€	4,30
Latte Macchiato	€	5,00
Milchkaffee	€	5,00
Tasse Schokolade	€	6,00

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	€	3,90
Herrenhäuser Premium Pilsener 0,4 l	€	5,40
Veltins Pilsener 0,25 l	€	3,90
Veltins Pilsener 0,4 l	€	5,40

FLASCHENBIERE/Bottled beer

Herrenhäuser alkoholfreies Pils 0,33 l	€	4,30
Herrenhäuser Helles 0,33 l	€	4,30
Weihenstephan Hefeweissbier 0,5 l -hell, alkoholfrei-	€	5,90

* 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, Mare</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, Luv, Monkey 47 Schwarzwald Dry</i>	€ 14,50
Vodka Fizz <i>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
Pisco sour	
<i>Pisco, Limette, Eiveiß</i>	€ 14,50

DRINKS & COCKTAILS

Caipirinha	€ 12,00
<i>Cachaca, Limette, Zucker</i>	
Last World	€ 14,00
<i>Chartreuse grün, Bombay, Maraschino, Lime Juice</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 Sapphire, Vermouth, Olive</i>	
Big Ben	€ 14,00
<i>Tanqueray, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Breeze</i>	
Kir Royal	€ 17,50
<i>Crème de Cassis, Champagner</i>	
Prince of Wales	€ 17,50
<i>Grand Marnier, Maraschino, Angostura, Champagner</i>	
Halloween **	€ 17,50
<i>Peach Tree, Whisky, Lime, Champagner</i>	
French 75	€ 17,50
<i>Gin, Zitrone, Grenadine, Champagner</i>	

ALKOHOLFREIE/alcobolfree
MIXGETRÄNKE

Breeze	€ 10,00
<i>San Bitter, Ginger Breeze</i>	
Ipanema	€ 10,00
<i>Limette, Ginger Breeze, Rohrzucker</i>	
Spitfire **	€ 10,00
<i>Orangensaft, Ananassaft, Limejuice, Zitrone</i>	
Virgin Mojito	€ 10,00
<i>Limette, Minze, Soda</i>	
Virgin Colada	€ 10,00
<i>Ananassaft, White Cane</i>	
Virgin Cuba Libre	€ 10,00
<i>White Cane, Coca Cola</i>	
Enzoni free**	€ 10,00
<i>Martini Vibrante, Wonderleaf, Zitronensaft</i>	
Martini Vibrante Tonic	€ 10,00
Siegfried Wonderleaf sour	€ 10,00
<i>Wonderleaf, Zitronensaft</i>	
Siegfried Wonderleaf fizz	€ 10,00
<i>Wonderleaf, Zitronensaft, Soda</i>	
Siegfried Wonderleaf Tonic	€ 10,00
<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

INTERNATIONAL WHISKEY

	4 cl	
Canadian Club Whisky 40%	€	11,00
Suntory Hibiki 43%	€	18,00

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%	€	15,00
Zacapa Ron 23 Anos 40%	€	15,00
Zafra Ron 21 Anos 40% <i>Master Reserve</i>	€	15,00
Botucal Ron 40%	€	15,00

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%	€	25,00

LIKÖRE	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

GRAPPA, TRESTER & MARC	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
Acacia Affina Riserva Marzadro	€ 10,00
Ciliegio Affina Riserva Marzadro	€ 10,00

OBSTBRÄNDE	2 cl
Vallendar Williams Christ 40%	€ 7,00
Vallendar Haselnussgeist 40%	€ 7,00
Ziegler Alte Zwetschge 43%	€ 9,00
Ziegler Alter Apfel 43%	€ 9,00
Rochelt Mirabelle 50%	€ 17,00
Rochelt Marille 50%	€ 20,00
Rochelt Quitte 50%	€ 20,00
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

BITTERS	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

SPIRITUOSEN	4 cl
Malteser Kreuz Aquavit 40%	€ 6,50
Wodka 40%	€ 7,50
<i>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%, Luç 45%</i>	
Tequila 38%	€ 6,50

SEKT & CHAMPAGNER

Kastens Privat 0,75 l	€ 34,00
Prosecco 0,75 l	€ 30,00
Moet & Chandon Brut 0,375 l	€ 48,00
Moet & Chandon Brut Imperial 0,75 l	€ 91,00
Moet & Chandon Rosé Brut Imperial 0,75 l	€ 105,00
St. Laurentius Brut Blanc de Blanc 0,75 l Grand Cru, Le Mesnil-Sur-Oger	€ 93,00
Veuve Clicquot 0,75 l Ponsardin Brut	€ 105,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs 0,75 l Reims, France	€ 149,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 l Reims, France	€ 149,00
Dom Perignon Vintage 0,75 l	€ 290,00

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** € 7,50

Mosel

999 2022er **Maximin Grünhäuser Schloss** € 10,50
Riesling, Qualitätswein, trocken
Weingut Familie von Schubert, Mertesdorf

Pfalz

998 2022er **Weißburgunder „Ruppertsberg“** € 10,00
Qualitätswein, trocken
Weingut Dr. Bassermann-Jordan,

Deidesheim

OFFENE ROTWEINE 0,20 l

Emilia Romana

983 2021er **Chiara Condello Rosso** € 12,50
Romagna Sangiovese Predappio, D.O.C.,
Condello Chiara, Predappio

Rioja

978 2019er **Izadi** € 11,50
Crianza, D.O.C.
Bodegas Izadi S.A.

Bei weiteren Wünschen, fragen Sie bitte nach unsere
Weinkarte.

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

SPEISEKARTE

von 12.00 Uhr – 22.30 Uhr

Ochsenschwanzessenz, Ravioli, Gemüsestreifen
Oxtail essence, ravioli, vegetable strips € 12,00

Club Sandwich belegt mit Hähnchenbrust, Bacon,
Cocktailsauce, Ei, Tomate, Salat, Pommes
*Sandwich with chicken breast, bacon, cocktail sauce, egg, tomato,
salad, French fries* € 15,50

Geröstetes Panini, Pastrami, Cheddar,
Schalotten-Marmelade, Coleslaw, Feldsalat, Cornichons
*Roasted panini, pastrami, cheddar, shallot jam,
coleslaw, lamb's lettuce, cornichons* € 14,50

Räucherlachsroschen auf Kartoffelrösttalern,
Kräuterschmand, marinierte Wildkräuter
*Smoked salmon on potato rösti, herb sour cream,
marinated wild herbs* € 16,50

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

Hannoversche Currywurst mit Blattgold,
Fruchtige Currysauce, Currypulver,
Weißkrautsalat, rustikale Pommes Frites
*Hanoverian currywurst with gold leaf,
fruity curry sauce, curry powder, white cabbage salad,
rustic French fries* € 21,50

Wiener Schnitzel,
Bratkartoffeln oder Pommes Frites, Salat
*Wiener Schnitzel,
roasted potatoes or French fries, salad* € 29,50

Haselnussküchlein, Amarettosauce, eingekochte
Zwetschgen, Nougatparfait
*Hazelnut cake, amaretto sauce,
boiled plums, nougat parfait* € 12,50

Englischer Teekuchen mit geschlagener Sahne
English crumpets with whipped 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

Saisonale Pflücksalate, gezupfter Büffelmozzarella,
Filets von Zitrusfrüchten, Knäckebrot
*Seasonal salads, pulled buffalo mozzarella,
citrus fruit fillets, crispbread* € 17,50

Geschmortes Ossobuco vom Kalb, Schokoladenjus,
cremige Gremolata, bunte Karotten, Kartoffelwaffeln
*Braised veal osso buco, chocolate jus, creamy gremolata,
colorful carrots, potato waffles* € 33,00

Gebratener Adlerfisch, Beurre Blanc, Paprika-Chutney,
gefüllte Schalotte, Kartoffelroulade
*Fried eagle fish, beurre blanc, pepper chutney,
stuffed shallot, potato roulade* € 32,00

Geräucherter Tofu, gesäuerte Pilze, zweierlei Brokkoli,
Cashew-Sauce, Macaire-Süßkartoffel
*Smoked tofu, pickled mushrooms, two types of broccoli,
cashew sauce, Macaire sweet potato* € 21,00

Haselnussküchlein, Amarettosauce,
eingekochte Zwetschgen, Nougatparfait
*hazelnut cakes, amaretto sauce,
stewed plums, nougat parfait* € 12,50

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.