

GETRÄNKEKARTE

Täglich von 10.00 – 0.00 Uhr

Freitag & Samstag 10.00 – 01.00 Uhr

WARME 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	€	3,50
medium/naturell 0,75 l	€	8,50
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	€	4,20
(Tonic, Soda)***		
Bad Pyrmonter 0,25l	€	4,20
(Bitter Lemon/Ginger Ale)		
Bad Pyrmonter Ginger Breeze 0,25 l	€	4,60
Thomas Henry Tonic Water 0,2 l	€	4,60

Bier/Beer

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

FLASCHENBIERE/Bottled beer

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

* 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 Lauré „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>Roku, 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>)	€ 15,00
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, Roku, Luv+Lee, Luz, 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>Roku, 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 Word	€ 14,00
<i>Chartreuse grün, Bombay, Maraschino, Lime Juice</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, Zitronen</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>	
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>	
Red Soil	€ 15,00
<i>Trinity Gin, Cointreau, Rote Bete Geist, Cranberry, Eiweiß, Zitronensaft</i>	
Deez Nuts	€ 16,00
<i>Antarctica Cognac, Frangelico, Limettensaft, Apricot Brandy</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, Zitronen, Grenadine, Champagner</i>	

ALKOHOLFREIE/alcoholfree
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>	
Martini Vibrante Tonic	€ 10,00
Tanquery 0,00 sour	€ 10,00
<i>Tanqueray 0,00, Zitronensaft</i>	
Tanquery 0,00 fizz	€ 10,00
<i>Tanqueray0,00, Zitronensaft, Soda</i>	
Tanquery 0,00 Tonic	€ 10,00
<i>Tanquery 0,00, 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. Bénédictine 40%	€ 7,40
Grand Marnier 40%	€ 7,40
Tia Maria 26,5%	€ 7,40

GRAPPA,

TRESTER & MARC

	2 cl
Grappa Moscato	
Reserva Bocchino 42%	€ 7,00
Grappa Marzadro:	
Giare Amarone 41%	€ 7,00
Giare Gewürztraminer 41%	€ 7,00
Marzadro Prosecco 42%	€ 7,00
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>Roku 43%/Monkey 47 47%, Luz 45%</i>	
Tequila 38%	€ 6,50

SEKT & CHAMPAGNER

Kastens Privat 0,75 l	€ 36,00
Prosecco 0,75 l	€ 32,00
Moet & Chandon Brut 0,375 l	€ 48,00
Moet & Chandon Brut Imperial 0,75 l	€ 95,00
Moet & Chandon Rosé Brut Imperial 0,75 l	€ 105,00
Lauré 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 **Maximin Grünhäuser Schloss** € 10,50
Riesling, Qualitätswein, trocken
Weingut Familie von Schubert, Mertesdorf

973 **Kastens Weißer** € 10,00
Weißburgunder, Qualitätswein, trocken
Weingut Josef Milz, Trittenheim

Pfalz

968 **Chardonnay „Ruppertsberg“** € 10,00
Qualitätswein, trocken
Weingut Dr. Bassermann-Jordan, Deidesheim

OFFENER ROSÉWEIN 0,20 l

Nahe

977 2024er **Spätburgunder Rosé** € 10,00
Qualitätswein, trocken
Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Rummelsheim

OFFENE ROTWEINE 0,20 l

Rheingau

967 **Assmannshäuser
Spätburgunder Rotschiefer** € 12,50
Ortswein, trocken
Weingut Künstler, Hochheim

Emilia Romana

983 **Chiara Condello Rosso** € 13,50
Romagna Sangiovese Predappio, D.O.C.,
Condello Chiara, Predappio

Rioja

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

Bei weiteren Wünschen, fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.
If you have further wishes, please ask for our wine list.

SAISONKARTE

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Karamellisiertes Burrata-Törtchen,
gepfefferte Tomatenkonfitüre, Olivenkaviar,
Basilikumkresse
*Caramelized burrata, peppered tomato jam,
olive caviar, basil cress* € 17,50

Geschmorte Keule vom Weideschaf, Molejus,
gegrillter Kohlrabi, gehobelte Radieschen, Chiliöl,
Kartoffel- Lauch-Muffin
*Braised leg of pasture-raised sheep, mole jus, grilled kohlrabi,
shaved radishes, chili oil, potato-leek muffin* € 35,00

Gebratener Adlerfisch, geröstete Spitzpaprika,
gegrillte Pimentos, Fregola-Sarda, Pancetta-Chip
*Fried meagre fish, roasted bell peppers, grilled pimentos,
fregola sarda, pancetta chiprée* € 35,00

Selleriesteak (gepökelt), rote Bete-Pilz-Jus,
geröstetes Meerrettichpüree,
marinierte Bittersalate, Liebstockel-Öl, geröstete Hefe
*Celery steak (pickled), beetroot and mushroom jus,
roasted horseradish puree, marinated bitter salad,
lovage oil, roasted yeast* € 24,50

Im Glas geschichtetes Tiramisu mit frischen Beeren
Tiramisu with fresh berries € 14,50

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, werden Sie von unseren Mitarbeitern beraten.

If you need information about allergens and additives,
our staff will advise you.

SPEISEKARTE

von 12.00 Uhr – 22.30 Uhr

Karamellisiertes Burrata-Törtchen,
gepfefferte Tomatenkonfitüre, Olivenkaviar, Basilikumkresse
*Caramelized burrata, peppered tomato jam,
olive caviar, basil cress* € 17,50

Club Sandwich belegt mit Hähnchenbrust, Bacon,
Cocktailsauce, Ei, Tomate, Salat, Pommes
*Sandwich with chicken breast, bacon, cocktail sauce,
egg, tomato, salad, French fries* € 18,50

Quinoa Bowl, Avocado, Rucola, Cherrytomaten, Gurke,
Paprika, Radieschen, Feta, geröstete Sonnenblumenkerne,
Joghurt-Limetten-Dressing
*Quinoa bowl, avocado, arugula, cherry tomatoes,
cucumber, bell pepper, radish, feta cheese,
roasted sunflower seeds, yogurt-lime dressing* € 15,50

Gebackener Kabeljau im Weinteig, Trüffelmayonnaise,
Wedges, gemischter Salat
*Baked cod in wine batter, truffle mayonnaise,
potato wedges, mixed salad* € 23,50

Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln, gemischter Salat
*Roastbeef -cold- with sauce remoulade;
fried potatoes, mixed salad* € 22,00

Hannoversche Currywurst,
fruchtige Currysauce, Currypulver,
Weißkrautsalat, rustikale Pommes Frites
*Hanoverian currywurst, fruity curry sauce, curry powder,
white cabbage salad, rustic French fries* € 19,50

Wiener Schnitzel,
Bratkartoffeln oder Pommes Frites, Salat
*Wiener Schnitzel,
roasted potatoes or French fries, salad* € 32,00

Im Glas geschichtetes Tiramisu mit frischen Beeren
Tiramisu with fresh berries € 14,50

Englischer Teekuchen mit geschlagener Sahne
English crumpets with whipped cream € 5,50

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

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, werden Sie von
unseren Mitarbeitern beraten.

*If you need information about allergens and additives,
our staff will advise you.*