

144

BAR & LOUNGE

In unserer Happy Hour von 19 Uhr bis 22 Uhr servieren wir Ihnen unsere Happy Hour-Cocktails und Longdrinks zum Preis von 6.00 €. Fragen Sie uns nach den aktuellen Angeboten.

We are pleased to serve you our Happy Hour-Cocktails and Longdrinks from 7 pm to 10 pm for 6.00 €. Ask us for our daily offers.

Jetzt NEU jeden Donnerstag von 17 bis 19 Uhr:

After Work – Paired Special

Genießen Sie zwei Getränke aus unserem Paired Programm und das günstigere Getränk ist kostenfrei.

Now every Thursday from 5 pm to 7pm:

After Work – Paired Special

Enjoy two drinks out of our Paired Menu and the cheaper one is for free.

Speisen / Food

Caesar Salad 14.00

Romanasalat mit Caesar-Dressing, ^{A,C,G,I,J 8}
gehobeltem Parmesan^G und gebratener Hähnchenbrust

*Romaine lettuce with Caesar dressing ^{C,G,I,J 8}
shaved parmesan^G and grilled chicken breast*

Clubsandwich ^{A,C,I,J,G 2} 15.00

mit Tomate, Geflügelbrust,¹ Ei,^C Speck³
und Pommes Frites

*With tomato, poultry breast,¹ egg,^C bacon³
and French fries*

Hamburger^{A,K} / Cheeseburger^{A,G,K} 15.50 / 16.00

mit Zwiebeln, Gewürzgurke,^{J 1} Tomate, Eisbergsalat
und Pommes Frites

*with onion, pickled gherkin,¹ tomato, iceberg salad
and French fries*

24 Stunden Service / 24 hours service

Pizza Margherita^{A,G} 11.00

Pizza Salami^{A,G 1,2,3,6,9} 12.00

Vesperteller^{1,2,3,6,9} 9.50

mit herzhafter Wurst,⁹ Käse,^{G 1,5} Brot^A und Butter^G

cold cuts,⁹ cheese,^{G 1,5} bread^A and butter^G

Paired Speisen / Food

Flammkuchen Wrap Sauerrahmdip ^{A,G 2,6,3}	9.00
<i>Tarte Flambée Sour Cream Dip</i> ^{A,G 2,6,3}	
Kürbisquiche Feldsalat ^{A,G,I,L 1,4,8}	6.50
<i>Pumpkin-Quiche Lamb's Lettuce</i> ^{A,G,I,L 1,4,8}	
Überbackener Langherino Walnuss Quittenmousse Ciabatta ^{A,G,H 1}	9.80
<i>Gratinated Langherino Walnut Quince Mousse Ciabatta</i> ^{A,G,H 1}	
Kartoffelstrudel Sauerkraut + Blutwurst Omas Apfelkompott ^{A,G,I,L 1,3,6}	6.50
<i>Potato Roll Sauerkraut + Black Pudding Grandma's Apple Stew</i> ^{A,G,I,L 1,3,6}	
Spundekäs Laugenstange ^{A,G,L 4}	4.80
<i>Spunde Cheese Pretzel Stick</i> ^{A,G,L 4}	
Serrano Ziegenkäse Pesto Ciabatta ^{A,C,G,H}	9.50
<i>Serrano Ham Goat Cheese Pesto Ciabatta</i> ^{A,C,G,H}	
Chicken Ribs Mangodip Süßkartoffelstäbchen ^{A,G 1}	9.50
<i>Chicken Ribs Mango Dip Sweet Potato Sticks</i> ^{A,G 1}	
Marokkanische Rolle Hühnchen Mandel ^{A,C,G,H,I 1}	9.00
<i>Moroccan Roll Chicken Almonds</i> ^{A,C,G,H,I 1}	

Aperitif

Aperol Sprizz		7.50
Prosecco, Aperol ^{1,7,5,10} , Sodawasser <i>Prosecco, Aperol^{1,5,7,10}, soda water</i>		
Hugo¹		8.00
Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze <i>Prosecco, elderflower syrup, soda water, mint</i>		
Campari^{1,4,6} Soda / Orange		7.00
Martini^{5,6,7}	5 cl	6.00
Bianco, Rosso, Extra Dry		
Sandemann Sherry⁷	5 cl	6.00
Dry seco, Medium, Fino		
Tio Pepe Sherry⁷	5 cl	7.00
Palamino Fino		
Sandemann Tawny Port⁷	5 cl	7.00
Weiß oder rot <i>White or red</i>		
Pernod⁵ / Pastis⁵	4 cl	7.50

Champagner Cocktails

Fireball^{1,2,7}		13.00
Calvados, Cointreau, Champagner, Monin Erdbeersirup <i>Calvados, Cointreau, Champagne, Monin strawberry syrup</i>		
Kir Royal^{1,5,7}		11.50
Champagner, De Kuyper Crème de Cassis <i>Champagne, De Kuyper crème de Cassis</i>		

Shooters

B52 ^{1,5}	7.00
Kahlua, Baileys, Captain Morgan Black	
Don Promillo ⁵	7.00
Sambuca, Captain Morgan Black	
Orgasmus ^{9,13}	7.00
Sambuca, Baileys	

Sours / Fizzes

Aperol Sour ^{1,5,10}	8.00
Aperol, Zitronensaft, Monin Zuckersirup <i>Aperol, lemon juice, Monin sugar syrup</i>	
Gin Fizz ¹	8.00
Gordon's Gin, Zitronensaft, Monin Zuckersirup, Sodawasser <i>Gordon's, lemon juice, Monin sugar syrup, soda water</i>	
Whisky Sour ¹	9.00
Jim Beam, Zitronensaft, Monin Zuckersirup <i>Jim Beam, lemon juice, Monin sugar syrup</i>	
Amaretto Sour ¹	8.00
Amaretto, Zitronensaft. Monin Zuckersirup <i>Amaretto, lemon juice, Monin sugar syrup</i>	

Cocktails

L44 ^{1,5,6}	9.50
Captain Morgan White, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine <i>Captain Morgan White, orange juice, lime juice, grenadine</i>	
Caipirovska ¹	11.00
Ketel One, Limette, brauner Zucker <i>Ketel One, lime, brown sugar</i>	
Daiquiri ¹	9.50
Captain Morgan Black, Limettensaft, Monin Zuckersirup <i>Captain Morgan Black, lime juice, Monin sugar syrup</i>	
Kamikaze ¹	9.50
Ketel One, Cointreau, Limettensaft <i>Ketel One, Cointreau, lime juice</i>	
Long Island Ice Tea ^{1,2,3,5,13}	12.00
Ketel One, Gordon's Gin, Tequila Silver, Captain Morgan Black & White, Triple Sec, Orangensaft, Limettensaft, Coca Cola <i>Ketel One, Gordon's Gin, Tequila Silver, Captain Morgan Black and white, Triple Sec, orange and lime juice, Coca Cola</i>	
Alexander ^{1,5}	10.00
Hennessy Cognac, De Kuyper Crème de Cacao braun, Sahne <i>Hennessy Cognac, De Kuyper crème de cacao brown, cream</i>	
Black / White Russian ^{1,13}	9.00
Kahlua, Ketel One / Sahne <i>Kahlua, Ketel One / cream</i>	
Cosmopolitan ^{1,6}	9.00
Ketel One, Cointreau, Limettensaft, Monin Cranberry Sirup <i>Ketel One, Cointreau, lime juice, Monin cranberry syrup</i>	

Cocktails

Caipirinha¹	10.50
Cachaca Berro d'Àgua, Limette, brauner Zucker <i>Cachaca Berro d'Àgua, lime, brown sugar</i>	
Mai Thai^{1,5,6 G}	11.50
Captain Morgan Black & White, Limettensaft, Monin Mandelsirup, Ananassaft, Grenadine, Triple Sec <i>Captain Morgan Black & White, lime juice, Monin almond syrup, pineapple juice, grenadine, Triple Sec</i>	
Manhattan^{1,5,7}	9.00
Canadian Whisky, Wermut rot, Angostura <i>Canadian Whisky, red Vermouth, Angostura</i>	
Martini Cocktail⁷	9.00
Gordons's Gin, Martini <i>Gordons's Gin, Martini</i>	
Margarita¹	9.00
Tequila silver, Cointreau, Limettensaft <i>Tequila silver, Cointreau, lime juice</i>	
Mojito¹	10.50
Captain Morgan White, Limette, Minze, brauner Zucker, Sodawasser <i>Captain Morgan White, lime, mint, brown sugar, soda water</i>	
Piña Colada^{1,6 G}	10.00
Captain Morgan White, Ananassaft, Sahne, Monin Kokossirup <i>Captain Morgan White, pineapple juice, cream, Monin coconut syrup</i>	
Sex on the beach^{1,2,5}	10.50
Ketel One, Peach Tree, Ananassaft, Monin Cranberrysirup <i>Ketel One, Peach Tree, pineapple juice, Monin cranberry syrup</i>	

Cocktails

Swimmingpool^{1,6 G} **10.50**

Ketel One, Captain Morgan White, Blue Curacao, Ananassaft, Monin Kokossirup, Sahne

Ketel One, Captain Morgan White, Blue Curacao, pineapple juice, Monin coconut syrup, cream

Tequila Sunrise^{1,5,6} **10.00**

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Tequila, lemon juice, orange juice, grenadine

Alkoholfreie Cocktails / Non-alcoholic cocktails

Florida^{1,5,6} **7.00**

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine

Coconut Kiss^{1,5,6 G} **7.00**

Ananassaft, Cocos Cream, Sahne, Grenadine

Pineapple juice, coconut cream, cream, grenadine

Rhapsody^{1,5,6} **7.50**

Rhabarbersaft, Monin Vanillesirup,

Monin Erdbeersirup, Ananassaft

Rhubarb juice, Monin vanilla syrup,

Monin strawberry syrup, pineapple juice

Ipanema^{1,5} **8.00**

Limette, brauner Zucker, Schweppes Ginger Ale

Lime, brown sugar, Schweppes ginger ale

Longdrinks

Wodka Red Bull ^{1,5,11,13}	9.00
Jägermeister Red Bull ^{1,5,11,13}	9.00
Wodka Lemon ^{1,2,10}	8.50
Cuba Libre ^{1,3,5,13}	8.50
Gin Tonic ^{1,10}	8.50
Bombay Tonic ^{1,10}	10.00
Hendricks Tonic ^{1,10}	11.00
Whisky Cola ^{1,3,5,13}	8.50
Rum Cola ^{1,3,5,13}	8.50
Southern Comfort ^{1,5} Ginger Ale	8.50

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. In unseren Speisekarten sind allergenhaltige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe mit Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet. Bitte beachten Sie dazu die letzte Seite und lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten!

All prices are in Euro and include value added tax and service. Kindly note that in our menu allergenic and other ingredients that require declaration are expressed by numbers and letters. For an explanation please check the last page of the menu or seek advice from our staff.

Single Malt Whisky⁵

Speyside		4 cl
Glenfiddich	12 years	12.00
Cragganmore	12 years	14.00
Singleton of Dufftown	12 years	11.00
	15 years	15.00
	18 years	20.00
Glenlivet	12 years	12.00
	15 years	15.00
Glenlivet Nadurra	16 years	20.00
	18 years	23.00
Glenlivet Archieve	21 years	29.00
Highlands		4 cl
Dalwhinnie	15 years	15.00
Glenmorangie	10 years	15.00
Oban	14 years	17.00
Macallan Amber		20.00
Isle of Skye		4 cl
Talisker	10 years	14.00
Islay		4 cl
Lagavulin	16 years	20.00
Lowlands		4 cl
Glenkinchie	10 years	14.00

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. In unseren Speisekarten sind allergenhaltige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe mit Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet.
Bitte beachten Sie dazu die letzte Seite und lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten!

All prices are in Euro and include value added tax and service. Kindly note that in our menu allergenic and other ingredients that require declaration are expressed by numbers and letters. For an explanation please check the last page of the menu or seek advice from our staff.

Schottische Blended Whisky⁵ 4 cl

Ballantines 8.00

Johnnie Walker Red Label 8.00

Johnnie Walker Black Label 11.00

Chivas Regal 12 Jahre 11.00

Dimple 15 Jahre 10.00

Canadische Whisky⁵ 4 cl

Canadian Club 9.00

Seagram's V.O. 8.50

Amerikanische Whiskey⁵ 4 cl

Jim Beam 8.00

Jack Daniel's Tennessee Whisky 8.50

Old Grand Dad 7.50

Irische Whiskey⁵ 4 cl

Tullamore Dew 7.50

Bushmills Malt 11.50

Bitters		2 cl
Underberg		4.50
Jägermeister		4.00
Averna		4.00
Ramazotti		4.00
Fernet Branca/Menta		4.00
Campari⁵	5 cl	5.00
Liköre		2 cl
Amaretto		4.50
Baileys Irish Cream^{5,13 G}		4.50
Southern Comfort⁵		4.50
Drambuie^{1,5}		5.00
Kahlua¹³		4.00
Sambuca		4.00
Cointreau¹		4.50
Grand Marnier⁵		5.00
Gin		4 cl
Gordon's London Dry Gin		6.00
Bombay Sapphire Dry Gin		8.00

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. In unseren Speisekarten sind allergenhaltige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe mit Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet.
Bitte beachten Sie dazu die letzte Seite und lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten!

All prices are in Euro and include value added tax and service. Kindly note that in our menu allergenic and other ingredients that require declaration are expressed by numbers and letters. For an explanation please check the last page of the menu or seek advice from our staff.

Rum	4 cl
Bacardi Rum Superior Carta Blanca	6.00
Bacardi Black Ron Carta Negra⁵	6.00
Old Pascas Rum⁵	7.00
Pampero Rum Ron Anejo Especial⁵	6.00
Myers Rum Original Dark⁵	6.00
Havana Club 3 Jahre	6.00
Havana Club 7 Jahre⁵	8.00
Captain Morgan Black / White	7.00

Tequila	2 cl
Cuervo Silver	4.50
Cuervo Gold⁵	4.50

Wodka	2 cl
Absolut Wodka	4.50
Ketel One	4.50
Wodka Moskovskaya	4.50
Smirnoff Wodka	4.00

Aquavit, Obstbrände

Aquavit	2 cl
Linie	5.00
Aalborg Jubiläums	4.50

Schladerer Obstbrände

Himbeergeist	5.00
Kirschwasser	5.00
Williamsbirne	5.00

Ziegler No. 1

Wildkirsch	17.00
------------	--------------

Cognac, Armagnac, Brandy, Grappa

Hennessy V.S.	7.50
Hennessy X.O.	13.00
Courvoisier V.S.O.P.	7.50
Rémy Martin V.S.O.P.	8.00
Rémy Martin X.O.	14.00
Carlos I	6.00
Armagnac Cles des Ducs	6.00
Calvados Boulard	6.00
Grappa Nonino Chardonnay	6.50
Grappa Nonino Merlot	6.50

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. In unseren Speisekarten sind allergenhaltige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe mit Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet. Bitte beachten Sie dazu die letzte Seite und lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten!

All prices are in Euro and include value added tax and service. Kindly note that in our menu allergenic and other ingredients that require declaration are expressed by numbers and letters. For an explanation please check the last page of the menu or seek advice from our staff.

Craft Bier

Propeller Nachtflug 33 cl 6.50

Imperial Stout, Westfalen, Deutschland

9,1% Alc - Stammwürzegehalt / Gravity of the wort: 20°P

Röstmalz, Kaffee, Pflaumenmarmelade und fruchtige Noten nach Waldbeeren.

Aromas of peated malt, coffee, plumjam and fruity notes of forest berries.

Duvel 33 cl 6.50

Strong Ale, Willebroek, Belgien

8,5% Alc - Stammwürzegehalt / Gravity of the wort: 16,9°P

Fruchtige Aromen auf der Zunge, leicht bitter im Abgang.

Fruity aromas followed by a light yeasty taste and a slightly bitter leaving.

Samuel Adams 33 cl 6.50

Boston Lager, Massachussets, USA

4,8% Alc

Deutliche Hopfennote, leichte Süße, Noten von Toffee, Honig und Zitrusfrucht.

Clear taste of hops, slightly sweet and aromas of toffee, honey and citrus.

Ratsherrn 33 cl 6.50

Pale Ale, Hamburg, Deutschland

5,6% Alc

Intensiv hopfenaromatisches und bitteres, obergäriges Vollbier.

Intensive, bitter with clear notes of different hops top-fermented Ale.

Ratsherrn 33 cl 6.50

Rotbier, Hamburg, Deutschland

5,2%Alc - Stammwürzegehalt / Gravity of the wort: 12,5°P

Hopfige Wuchtigkeit, leichte Fruchtnoten und eine ganz feine Würze.

Bottom-fermented Ale with strong notes of hops, slight fruit and a light spiciness.

Ratsherrn 33 cl 6.50

Lager, Hamburg, Deutschland

5,4%Alc

Geschmack von Ingwer, schwarzem Tee und einem Hauch von Limette.

This lager has hints of ginger, black tea and lime.

Bier / Beer

Fürstenberg Pils	30 cl	3.90
vom Fass / Draft	50 cl	5.70
Heineken Pils	33 cl	4.50
Paulaner	33 cl	3.70
Alkoholfrei / alcohol-free		
Paulaner Weizenbier	50 cl	5.70
Naturtrüb, Dunkel, Kristall, alkoholfrei <i>unfiltered, dark, crystal, alcohol-free</i>		
Desperados	33 cl	6.00
Corona Extra	33 cl	6.00

Soft Getränke / Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite ^{1,3,5,12,13}	20 cl	3.30
Schweppes	20 cl	3.30
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ^{1,5,10}		
Vaihinger Säfte / Juices	20 cl	3.30
Apfel, Orange, Tomate, Traube, Johannisbeere <i>Apple, Orange, Tomato, Grape, Currant</i>		
Saftschorle / Juice Spritzer	40 cl	5.20
Red Bull ^{1,2,5,11,13}	20 cl	4.70
Tradewinds Eistee / Ictea ^{1,6,13}	33 cl	5.50
Pfirsich, Zitrone <i>peach, lemon</i>		

Sheraton Selects Weißwein⁷ / White wine⁷

2013 Rüdesheimer Berg Roseneck Großes Gewächs	10 cl	6.00
Riesling, Weingut Allendorf	20 cl	12.00
Rheingau, Deutschland	75 cl	45.00

Ein Duft von Pfirsich und Aprikosen. Feine Gerbstoff-Struktur mit harmonisch eingebundener Säure. Sehr stoffig im Mund mit pikanter Frucht, überrascht mit eleganter Zitrusaromatik und mineralischer Nachhall. - Gold Medaille 2015 Mundus Vini

The fruitiness of the fragrance can also be distinguished in the taste, which also offers an extreme, elegant minerality. A well balanced harmony invites further tasting. - Gold medal 2015 Mundus Vini

2014 Sancerre „Les Barrones“	10 cl	6.50
Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois	20 cl	13.00
Loire, Frankreich	75 cl	48.00

Die Nase wird von Zitrusfrüchten, Papaya, Mirabellen und grünen vegetabilen Aroma erfüllt. Salz-kalkige, mineralische Nuancen ergänzen. Am Gaumen dann vielschichtig, komplex, feinnervig, mineralisch mit trockenem Abgang. - 87 Punkte Wine Spectator

The chive and flint notes are backed by a tangy lime echo on the finish. Light, pure and fresh. - 87 Wine Spectator points

2013 Gentil “Hugel”	10 cl	4.80
Cuvée, Hugel & Fils	20 cl	9.20
Elsass, Frankreich	75 cl	36.00

Die perfekte Einführung in die Weine des Elsass, denn er ist der richtige Wein für jede Gelegenheit. Der Gentil "Hugel" knüpft wieder an eine alte elsässische Tradition an und vereint in sich die liebliche und würzige Seite des Gewürztraminers, den Körper des Pinot Gris, die Eleganz des Rieslings, die Fruchtigkeit des Muscats und den Frischecharakter des Sylvaners. - 87 Punkte Wine Spectator

This wine revives an ancient Alsace tradition that wines assembled from noble grape varieties were called "Gentil". Gentil "Hugel" allies the suave, spicy flavour of Gewurztraminer, the body of Pinot Gris, the finesse of Riesling, the grapiness of Muscat and the refreshing character of Pinot Blanc and Sylvaner. - 87 Wine Spectator points

2014 Chablis AOC		
Chardonnay, Domaine William Fèvre		
Burgund, Frankreich	75 cl	50.00

Im jugendlichen, frischen Bukett tummeln sich Noten von Zitrusfrüchten und Vanille. Eine schlanke Struktur mit ideal ausbalancierter Säure, die die komplexe Frucht bis in den stimmigen Abgang trägt, macht diesen Chablis leicht zugänglich und anpassungsfähig. - 88 Robert Parker Punkte

Very elegant bouquet, developing citrus, white-fleshed fruit and floral notes. Fresh and supple, the wine is marked by mineral notes. - 88 Robert Parker points

Sheraton Selects Weißwein⁷ / White wine⁷

2013 Attems Sauvignon Blanc

Venezien, Italien

75 cl

38.00

Das Bukett ist deutlich geprägt von pflanzlichen Noten und Salbei. Dazu kommen sehr fruchtige Aromen von Pfirsich und Melone Am Gaumen spürt man frische und intensive Aromen sowie einen sehr vollen Körper. - 86 Verolli Punkte

Its bouquet escape first clearly herbal scents of sage and tomato leaf, which develops itself to fruity notes ripe peach and melon. On the palate fresh and aromatic. - 86 Verolli points

2014 Colomé Torrontés

10 cl

4.00

Bodega Colomé

20 cl

8.00

Valle Calchaqui, Argentinien

75 cl

32.00

Die Aromatik ist intensiv, beeindruckend fruchtig und blumig. Aromen von Lindenblütenhonig, weißen Rosen, Muskat, Curry und vegetabile Aromen begeistern. - 89 Punkte Wine Enthusiast

Golden yellow color, intense, impressive, dense flavor of lychee, exotic fruits and roses, powerful and expressive. - 89 Wine Enthusiast points

Sheraton Selects Rotwein⁷ / Red wine⁷

2012 Kalimna Bin 28

10 cl

11.50

Shiraz, Penfolds

20 cl

21.00

Australien

75 cl

75.00

Das kräftige Aroma von Maulbeeren, Schwarzkirschen und Pflaumen. Weist eine feine Tabak- und Vanillenote auf. Der Shiraz zeigt sich dicht und mundfüllend, erwärmend und intensiv durch reifes Tannin. - 91 Punkte Wine Spectator

Flavors of red fruits, chocolate, black licorice and nuances of oyster sauce. - 91 Wine Spectator points

2009 Rioja Reserva

10 cl

7.00

Tempranillo, Marques de Riscal

20 cl

13.00

Rioja, Spanien

75 cl

41.00

Ein reicher, konzentrierter Wein mit Aromen von Zimt und roten, reifen Früchten sowie einem Hauch von Vanille am Gaumen. 88 Punkte Wine Spectator

A rich, concentrated and smooth wine with aromas of cinnamon and balsam leading to dark, ripe fruits and hints of sweet oak on the palate. 88 Wine Spectator points

Sheraton Selects Rotwein⁷ / Red wine⁷

2010 Callabriga Dão DOC

Tempranillo, Vinhos Sogrape

Dão, Portugal

75 cl

40.00

Angenehme Aromen dunkler Früchte wie Brombeeren, Himbeeren und Kirschen. Leichte Anklänge an weiße Blüten und ätherische Kräutern wie Minze und Melisse. Der Körper beeindruckt durch Komplexität und Eleganz. - 2012 Silver International wine Challenge

Excellent balance of fullness, ripe tannins and lively acidity, crowned by a long leaving. On the palate aromas of black berries. - 2012 Silver International wine Challenge

2014 Beaujolais-Village AOP

10 cl

5.00

Gamay, Vins George Duboeuf

20 cl

10.00

Burgund, Frankreich

75 cl

38.00

Ein Bouquet von fruchtigen Aromen roter Beeren, wie Erdbeere und Himbeere. Hinzu kommen blumige Noten und eine feine Mineralität. Am Gaumen ist er sehr delikater, fruchtig und mit einer erfrischenden Säure ausgestattet. Concours des grands vins du Beaujolais 2013 Gold

An intense, brilliant cherry color with purplish tints. Complex nose with red and black berry aromas. A smooth wine with fine tannins, harmonious and complete. Concours des grands vins du Beaujolais 2013 Gold

2012 Pian del Rè mole

10 cl

4.00

Marchese di Frescobaldi

20 cl

8.00

Toskana, Italien

75 cl

32.00

Mit feinem Duft nach roten Beeren zeichnet er sich durch gute Trinkbarkeit, Ausgewogenheit und einen langen Abgang aus. Ein kurzer Ausbau in Holz verleiht ihm Struktur und Harmonie. - 88 Punkte Wine Spectator

This alluring, superbly-balanced wine opens to fragrant wild red berry fruits, and concludes with a lengthy finish. Maturation in oak has given it fine structure and integration of all its components. - 88 Wine Spectator points

2013 Casa Grand Selection

Cabernet Sauvignon, Lapostolle

Valle de Rapel, Chile

75 cl

34.00

Üppiges Bukett von reifen roten und schwarzen Beeren. Eine schöne Balance von weichen Tanninen und lebendiger Säure mit intensivem Cassis- und feinen Holundernoten im Abgang. - 86 Punkte Wine Enthusiast

Concentrated and well-structured Cabernet Sauvignon, sumptuous bouquet of spices, red and black berries, subtle smokiness. 86 Wine Enthusiast points

Hauswein⁷

Blue Rock Chenin Blanc	20 cl	8.00
Blaauwklippen, Stellenbosch, Südafrika		
Blue Rock Shiraz	20 cl	9.00
Blaauwklippen, Stellenbosch, Südafrika		
Possmann	25 cl	3.30
Äbbelwoi / gespritzt – <i>Apple wine / with water</i>		

Schaumwein & Champagner⁷

Prosecco	10 cl	7.00
Spumante Brut	75 cl	35.00
Riesling Sekt / Sparkling Wine	10 cl	7.50
Allendorf	75 cl	38.00
Piper & Heidsieck Brut	10 cl	11.00
	75 cl	70.00
Laurent Perrier Rosè Brut	75 cl	130.00
2004 Dom Pérignon	75 cl	290.00

Wasser / Mineralwater

Bad Brambacher	25cl	3.30
(spritzig, medium, still)	75cl	8.50
(sparkling, medium, still)		
San Pellegrino	25cl	3.50
	75cl	9.00
Vittel	25cl	3.50
	50cl	6.00
	100cl	9.00

Heißgetränke / Hot Beverage

We proudly serve STARBUCKS™

	tall	grande	venti
Caffè latte	3.40	3.90	4.40
Cappuccino	3.40	3.90	4.40
Caffè mocha	4.00	4.50	4.90
Caramel macchiato	4.00	4.50	4.90
Caffè americano	3.10	3.60	4.10
Tazo Tea	3.10	3.60	4.10
Hot Chocolate	4.00	4.50	4.90
	solo	doppio	
Espresso	2.50	4.90	
Extra Sirup	0.80	Vanille, Karamell, Haselnuss	
Extra Sahne	0.50		

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. In unseren Speisekarten sind allergenhaltige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe mit Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet.
Bitte beachten Sie dazu die letzte Seite und lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten!

All prices are in Euro and include value added tax and service. Kindly note that in our menu allergenic and other ingredients that require declaration are expressed by numbers and letters. For an explanation please check the last page of the menu or seek advice from our staff.

Allergenhaltige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe *Allergen list and notifiable substances*

A	Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen) <i>Gluten (i.e. wheat)</i>	1	mit Zuckerarten und Süßungsmitteln / <i>with sugar or sweetener</i>
B	Krebstiere / <i>Shellfishes</i>	2	mit Antioxidationsmitteln / <i>with antioxidant</i>
C	Eier / <i>Egg</i>	3	mit Phosphat / <i>with phosphate</i>
D	Fisch / <i>Fish</i>	4	mit Alkohol / <i>with alcohol</i>
E	Erdnüsse / <i>Peanut</i>	5	mit Farbstoff / <i>with coloring</i>
F	Soja / <i>Soy</i>	6	mit Konservierungsstoffen / <i>with preservatives</i>
G	Milch und Milchprodukte / <i>Milk an dairy products</i>	7	mit Schwefeldioxid / <i>with sulfur dioxide</i>
H	Schalenfrüchte (z.B. Haselnuss) <i>Nuts (almond)</i>	8	mit Schwärzungsmittel / <i>with blackening</i>
I	Sellerie / <i>Celery</i>	9	mit Milcheiweiß / <i>with milk protein</i>
J	Senf / <i>Mustard</i>	10	chininhaltig / <i>with quinine</i>
K	Sesamsamen / <i>Sesame</i>	11	mit Taurin / <i>with taurine</i>
L	Schwefeldioxid / <i>Sulfur dioxide</i>	12	enthält eine Phenylalaninquelle / <i>a source of phenylalanine</i>
M	Lupinen / <i>Lupine</i>	13	koffeinhaltig / <i>with caffeine</i>
N	Weichtiere / <i>Mollusca</i>		

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. In unseren Speisekarten sind allergenhaltige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe mit Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet.
Bitte beachten Sie dazu die letzte Seite und lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten!

All prices are in Euro and include value added tax and service. Kindly note that in our menu allergenic and other ingredients that require declaration are expressed by numbers and letters. For an explanation please check the last page of the menu or seek advice from our staff.