



waterkant

GRILL | FISH | BAR

Starters

Vierländer Blattsalate mit allerlei Gemüse & Haselnuss (mit gegrilltem Pulpo + € 7,00)	€ 11,00
Parmesanrisotto mit gebratenen Pilzen & Tomaten	€ 12,00
Miesmuscheln in Safransud mit Wurzelgemüse	€ 12,00
Gebackener Ziegenkäse mit mariniertes „Altländer“ Bete & Kürbiskerne	€ 14,00
Offene Lasagne mit Pastinake, Romanesco & Schmelztomate	€ 14,00
Finkenwerder Räucheraal mit geröstetem Schwarzbrot & Kräuterrührei	€ 16,00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Thunfischtatar	€ 17,00
Geflämmter Schwertfisch mit Zuckerschoten, Erdnuss & Limette	€ 19,00
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch	€ 19,00
Glacierter halber Hummer mit Kartoffel-Nussbutter-Püree & Hummerbisque	€ 21,00

Liquid

Maronenschaumsuppe mit Granatapfel & Pistazie	€ 12,00
--	---------

Bouillabaisse „waterkant“

Nordseefische, Rotgarnele, Jakobsmuschel & Safranaioli

Starter € 16,00

Main Course € 32,00

Meat (main courses - inklusive Beilagen der Saison)

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat	€ 26,00
Geschmorte Kalbsbacke mit Rosenkohllaub	€ 28,00
Rinderfilet vom Grill 180g oder 250g	€ 32,00/€ 41,00

Dare to Share

ab 2 Personen...

Grand Aioli

Crevetten, Crabcake, Muscheln, Austern, gegrilltes & rohes Gemüse, Drillingskartoffeln & hausgemachte Aioli

€ 17,00 p. Pers.

Beef Tatar

Tatar vom Rinderfilet, Kartoffelkrapfen, geröstete Pilze, weißer Rettich, Gemüsechip & Crème Double

€ 18,00 p. Pers.

DIECKMANN & HANSEN

CAVIAR

SEIT 1869

Natürlich auch zum Teilen für den gesamten Tisch geeignet

Caviar Osietra (125g/Dose)

Toastbrot, gesalzene Butter & Crème fraîche

Beluga Wodka

€ 99,00

Seafood Delicacies

Gillardeau Auster

€ 6,00

oder

Sylter Royal Auster

€ 4,00

Zitrone & Cheddarbrot

RIVERstyle Kreation

3 Sylter Royal Austern

mit Hechtkaviar & Crème Double

Apfel & Ingwer

Rote Bete Vinaigrette

€ 15,00

GRILLED FISH

Ganze Fische für 1-6 Personen nach saisonalem Angebot vom Tagesmarkt.

Unsere wechselnden Beilagen & Saucen, die wir nach strengem Hausrezept zubereiten, servieren wir Ihnen ganz unkompliziert...

...einfach in die Mitte des Tisches zum Teilen.

„Es soll Ihnen an nichts fehlen!“

Vier Jakobsmuscheln	€ 26,00	Pulpo	€ 28,00
Lachsfilet auf der Haut gegrillt	€ 26,00	Seeteufel an der Gräte	€ 30,00
Filet vom Eismeersaibling	€ 26,00	Thunfischsteak	€ 30,00
Ganze Dorade ohne Gräten	€ 28,00	Heilbuttfilet in Nussbutter	€ 34,00





waterkant

GRILL | FISH | BAR

Dessert & Cheese

Saisonales Sorbet mit Beeren	€ 4,00
Knackige Crème Brûlée	€ 8,00
Heißer Apfel-Birnen-Crumble mit Vanilleeis	€ 9,00
Warmer Schokoladenkuchen mit Mais & Karamell	€ 9,00
„Sticky Rice“ mit Kokosnuss, Mango & Passionsfrucht	€ 9,00
Käseauswahl vom „Backensholzer Hof“ mit Früchtebrot & -confit	€ 12,00

— Weinempfehlung —

2015 Zibbibo „Ben Rye“

Donnafugata, Passito di Pantelleria DOC, Sizilien, Italien

0,1l | € 15,00

Wenn Sie Fragen zu Zutaten & Zusatzstoffen oder Allergien & Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.



Restaurant waterkant

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie
unsere Wein- & Getränkeauswahl.
Die Weinkarte ist nach Rebsorten sortiert,
um Ihnen die Suche nach dem richtigen Wein
zu erleichtern.

Da es sich um ein Naturprodukt handelt,
kann es gegebenenfalls Abweichungen
in den Jahrgängen geben.

Durch das innovative **Coravin™** Weinsystem,
haben wir die Möglichkeit, Ihnen monatlich wechselnde
edle Tropfen außerhalb unserer Weinkarte
anbieten zu können.

Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Frei nach dem Motto von Johann Wolfgang von Goethe:

„Das Leben ist viel zu kurz
um schlechten Wein zu trinken.“

Genießen Sie die Auswahl!

Ihr waterkant-Team

WATERKANT WEIN

2016 Riesling 0,75 l € 55,00
„Oestricher Rosengarten“ Großes Gewächs
Wegeler
Rheingau/ Deutschland.
Coravin™ Weinsystem: Ausschank glasweise 0,1l EUR 9,00

**Exklusive Abfüllung von 1.440 Flaschen
aus der 1,9 Hektar großen, berühmten Paradelage
Oestricher Rosengarten.
Der perfekte Begleiter zu unseren Fischen!**

UNSERE COCKTAIL-EMPFEHLUNGEN ALS APERITIF

Spicy Helbing € 11,00
Helbing Kümmel/ Thomas Henry Spicy Ginger/ Zitronensaft

Weerts Choice € 11,00
Coeur de Breuil/ Rutte Dry Gin/ Zitrone/ Rosmarin

Caipirinha € 11,00
Cachaça/ Lime Juice/ Rohrzucker/ Limette

Redlight € 12,00
Sherry Cream/ Lillet rouge/ Zitronensaft/ Grenadine/ Hibiskusblüte

Mojito € 12,00
Ron Abuelo 7 Años/ Lime Juice/ Rohrzucker/ Limette/ Minze

CLASSIC APERITIF-AUSWAHL

Sekt Geldermann SUPERB brut₂ 0,1 l € 7,00

Bellini Cipriani₂ 0,1 l € 9,00

Crémant de Loire Pol Robert Thomas Rosé₂ 0,1 l € 9,00

Aperol Sprizz_{6,7} 0,15 l € 10,00

Kir Royal₂ 0,1 l € 14,00

Hugo Royal₂ 0,15 l € 14,00

Champagner Barons de Rothschild Brut₂ 0,1 l € 14,00

OFFENER WEISSWEIN

2016 Riesling von Oetinger Rheingau/ Deutschland:	0,2 l	€ 10,00
2017 Riesling „Graacher“ feinherb Wegeler Mosel/ Deutschland:	0,2 l	€ 10,00
2017 Grauburgunder „Stadecker“ Beck Rheinhessen/ Deutschland:	0,2 l	€ 9,00
2017 Weißburgunder „Beinahe“ Kruger Rumpf Nahe/ Deutschland:	0,2 l	€ 9,00
2017 Sauvignon Blanc & Gros Manseng Les Vignerons du Brulhois Côtes de Gascogne/ Sud-ouest/ Frankreich:	0,2 l	€ 9,00
2017 Chardonnay „Flower Collection“ Unwooded Lourensford Stellenbosch/ Südafrika:	0,2 l	€ 9,00

OFFENER ROTWEIN

2015 Spätburgunder „Aufwind“ Hensel Pfalz/ Deutschland:	0,2 l	€ 10,00
2015 Primitivo/ Nero di Troia „Infinitum“ Torrevento Apulien IGT/ Italien:	0,2 l	€ 9,00
2016 Shiraz Excelsior Estate Robertson/ Südafrika:	0,2 l	€ 10,00

OFFENER ROSÉWEIN

2017 Dornfelder/ Portugieser „Verblended Rosé“ Werther Windisch Rheinhessen/ Deutschland:	0,2 l	€ 9,00
---	-------	--------

OFFENER SÜSSWEIN

2015 Zibbibo „Ben Rye“ Donnafugata Passito di Pantelleria DOC/ Sizilien/ Italien:	0,1 l	€ 15,00
---	-------	---------

WEISSWEINE

RIESLING

2017	„Graacher“ feinherb Wegeler Mosel/ Deutschland:	0,75 l	€	35,00
2016	„Wiltinger“ Alte Reben Kabinett feinherb Nik Weis/ St. Urbans-Hof Mosel/ Deutschland:	0,75 l	€	45,00
1997	„Winkel Jesuitengarten“ Erstes Gewächs Wegeler Rheingau/ Deutschland:	0,75 l	€	65,00
2016	von Oetinger Rheingau/ Deutschland:	0,75 l	€	35,00
2014	„Siegersberg“ Großes Gewächs von Oetinger Rheingau/ Deutschland:	0,75 l	€	89,00
2016	„Magic Mountain“ Leitz Rheingau/ Deutschland:	0,75 l	€	55,00
2015	Robert Weil Rheingau/ Deutschland:	0,75 l	€	42,00
2016	„KabiNett“ feinherb Schätzel Rheinhessen/ Deutschland:	0,75 l	€	42,00
2017	„Mineral“ Emrich-Schönleber Nahe/ Deutschland:	0,75 l	€	42,00

GRAUBURGUNDER & WEISSBURGUNDER

2017	Grauburgunder „Stadecker“ Beck Rheinhessen/ Deutschland:	0,75 l	€	30,00
2017	Grauburgunder „Hand in Hand“ Klumpp & Meyer-Näkel Baden/ Deutschland:	0,75 l	€	35,00
2016	Grauburgunder „Oberbergener Bassgeige“ Franz Keller Baden/ Deutschland:	0,75 l	€	42,00
2017	Weißburgunder „Beinahe“ Kruger Rumpf Nahe/ Deutschland:	0,75 l	€	30,00
2016	Weißburgunder „Oberbergener Pulverbuck“ Franz Keller Baden/ Deutschland:	0,75 l	€	49,00
2017	Weißburgunder Glatzer Carnuntum/ Österreich:	0,75 l	€	35,00
2017	„Pinot Bianco“ Kellerei Bozen Alto Adige/ Südtirol/ Italien:	0,75 l	€	32,00

CHARDONNAY

2016	„Sülzner Weg“ Wageck Pfalz/ Deutschland.	0,75 l	€	65,00
2016	„Westhofener“ Dreissigacker Rheinhessen/ Deutschland.	0,75 l	€	52,00
2017	Chablis „Vieilles Vignes“ Louis Michel & Fils Chablis AOC/ Burgund/ Frankreich.	0,75 l	€	59,00
2011	Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Matray Burgund/ Frankreich.	0,75 l	€	169,00
2017	„Flower Collection“ Unwooded Lourensford Stellenbosch/ Südafrika.	0,75 l	€	30,00
2016	Vergelegen Stellenbosch/ Südafrika.	0,75 l	€	49,00
2017	„Hamilton Russel“ Hamilton Russel Vineyards Walker Bay/ Südafrika.	0,75 l	€	85,00
2016	Chardonnay „The Olive Grove“ d'Arenberg McLaren Vale/ Australien.	0,75 l	€	45,00
2016	Black Stallion Napa Valley/ Kalifornien/ USA.	0,75 l	€	65,00

SAUVIGNON BLANC

2017	„Feuerstein“ Lergenmüller Pfalz/ Deutschland.	0,75 l	€	42,00
2016	„Grassnitzberg“ Erste Lage Skoff Original Südsteiermark/ Österreich.	0,75 l	€	55,00
2017	Sauvignon Blanc & Gros Manseng Les Vignerons du Brulhois Côtes de Gascogne/ Sud-ouest/ Frankreich.	0,75 l	€	30,00
2016	Sancerre Blanc „Terroir Calcaire“ Chateau de Thauvenay Loire/ Frankreich.	0,75 l	€	55,00
2017	Kellerei Bozen Südtirol/ Italien.	0,75 l	€	35,00
2016	„50 Reasons“ Neleman Valencia DO/ Spanien.	0,75 l	€	32,00
2014/ 2015	„Ram's Hill“ Mount Nelson Nelson/ Malborough/ Neuseeland.	0,75 l	€	85,00

ANDERE

2014	Auxerois „Stadecker Spitzberg“ Beck Rheinhessen/ Deutschland.	0,75 l	€	42,00
2016	Spätburgunder „Blanc de Noir“ Krone Rheingau/ Deutschland.	0,75 l	€	35,00
2017	Grüner Veltliner Glatzer Carnuntum/ Österreich.	0,75 l	€	32,00
2015	Friulano Schiopetto Collio DOC/ Friaul/ Italien.	0,75 l	€	59,00
2016/2017	Cortese Gavi dei Gavi „Etichetta Nera“ La Scolca Gavi DOCG/ Italien.	0,75 l	€	69,00
2015	Garganega „Soave“ Monte Carbonare Soave DOC/ Venetien/ Italien.	0,75 l	€	42,00
2015	Chenin Blanc „Hope Marguerite“ Beaumont Bot River/ Südafrika.	0,75 l	€	45,00

CUVÉES

2016	Cuvee P. »S« Weißburgunder/ Grauburgunder/ Chardonnay Geil's Sekt & Weingut Rheinhessen/ Deutschland.	0,75 l	€	49,00
2016	„Vivia“ Vermentino/ Viognier/ Ansonica Antinori Maremma DOC /Toskana/ Italien.	0,75 l	€	49,00
2017	„Lugana“ Trebiano/ Garganega Zenato Lugana DOC/ Venetien/ Italien.	0,75 l	€	35,00

ROTWEINE

SPÄTBURGUNDER & PINOT NOIR

2015	„Aufwind“ Hensel Pfalz/ Deutschland	0,75 l	€	35,00
2014	„Cresentia“ „Assmannshäuser Höllenberg“ Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach Rheingau/ Deutschland	0,75 l	€	62,00
2011	„Juwel“ Krone Rheingau/ Deutschland	0,75 l	€	89,00
2013	„Elsheimer Bockstein“ Beck Rheinhessen/ Deutschland	0,75 l	€	39,00
2014	„Nocturne“ Spätburgunder/ Merlot Geil's Sekt & Weingut Rheinhessen/ Deutschland	0,75 l	€	42,00
2015	„Bourgogne Rouge“ Nicolas Potel Burgund/ Frankreich	0,75 l	€	35,00

CABERNET SAUVIGNON

2009	„Sassicaia“ Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc Tenuta San Guido Bolgheri DOC/ Toskana/ Italien	0,75 l	€	295,00
2013	„Sondraia“ Cabernet Sauvignon/ Merlot/ Cabernet Franc Poggio al Tesoro Bolgheri DOC/ Toskana/ Italien (Coravin™ Weinsystem: Ausschank glasweise 0,1l EUR 11,00)	0,75 l	€	75,00

MERLOT

2014	„St. Emillion Grand Cru“ Merlot/ Cabernet Franc/ Cabernet Sauvignon Château Vieux Clos Saint-Emillion Grand Cru AOC/ Bordeaux/ Frankreich	0,75 l	€	69,00
2013	„Blumeri“ Merlot/ Refosco/ Cabernet Franc Schioppetto/ Venezia Giulia IGT/ Friaul/ Italien	0,75 l	€	65,00
2013	„Vet Rooi Olifant“ Merlot/ Cabernet Sauvignon/ Shiraz Markus Schneider Stellenbosch/ Südafrika	0,75 l	€	49,00
2015	Gnarly Head Kalifornien/ USA	0,75 l	€	38,00

TEMPRANILLO

2015	Volver Single Vineyard Volver La Mancha DO/ Spanien	0,75 l	€	45,00
2011	Rioja „Gran Reserva DOCa“ Bodegas Marques de Murrieta Rioja DOCa/ Spanien	0,75 l	€	89,00

SANGIOVESE

2015	„Rosso di Montalcino“ San Polo Montalcino/ Toskana/ Italien	0,75 l	€	42,00
2013	„Brunello di Montalcino“ San Polo Montalcino/ Toskana/ Italien (Coravin™ Weinsystem: Ausschank glasweise 0,1l EUR 13,00)	0,75 l	€	89,00
2015	„Tignanello“ Sangiovese/ Cabernet Sauvignon Tenuta Tignanello Toskana IGT/ Italien	0,75 l	€	125,00

SHIRAZ

2016	Excelsior Robertson/ Südafrika	0,75 l	€	35,00
2015	Cederberg Wines Cederberg W.O./ Südafrika	0,75 l	€	69,00

CUVÉES & ANDERE

2011	„Biserno“ Cabernet Franc/ Merlot/ Cabernet Sauvignon Tenuta di Biserno/ Toskana IGT/ Italien	0,75 l	€	185,00
2016	„Belpasso“ Corvina/ Rondinella/ Cabernet Sauvignon Allegrini/ Valpolicella/ Italien	0,75 l	€	35,00
2013	„Amarone“ Corvina/ Rondinella/ Molinara Allegrini/ Valpolicella/ Italien (Coravin™ Weinsystem: Ausschank glasweise 0,1l EUR 15,00)	0,75 l	€	99,00
2015	„Infinitum“ Primitivo/ Nero di Troia Torrevento/ Apulien IGT/ Italien	0,75 l	€	30,00
2012	„No Name“ Nebbiolo Giacomo Borgogno & Figli Langhe DOC/ Piemont/ Italien	0,75 l	€	75,00
2014	„Ludola Nuova“ Vino Nobile di Montepulciano Ruffino Montepulciano DOCG/ Toskana/ Italien	0,75 l	€	45,00
2014/ 2015	„Siglos“ Blaufränkisch/ Zweigelt Heinrich/ Mittel-Burgenland/ Österreich	0,75 l	€	35,00

ROSÉWEINE

2017	„Verblended Rosé“ Dornfelder/ Portugieser Werther Windisch Rheinhessen/ Deutschland.	0,75 l	€	30,00
2016	„Rosé et Or“ Grenache/ Tibouren Château Minuty Provence/ Frankreich.	0,75 l	€	69,00
2016	Clos Mireille „Rosé Coeur de Grain“ Grenache/ Cinsault/ Syrah Domaine Ott Provence/ Frankreich.	0,75 l	€	85,00
2017	„Scalabrone“ Cabernet Sauvignon/ Syrah/ Merlot Antinori-Tenuta Guado al Tasso/ Bolgheri DOC/ Toskana/ Italien.	0,75 l	€	49,00
2017	Cabernet Franc Delaire Graff Stellenbosch/ Südafrika.	0,75 l	€	39,00

SÜSSWEINE

2015	„Stadecker Lenchen“ Beerenauslese Weißburgunder Beck Rheinhessen/ Deutschland.	0,5 l	€	59,00
2015	„Ben Rye“ Zibbibo Donnafugata Passito di Pantelleria DOC/ Sizilien/ Italien.	0,375 l	€	59,00
2007	„The Vintage Fortified“ Shiraz d'Arenberg McLaren Vale/ Australien.	0,375 l	€	39,00

GROßFLASCHEN

Weißwein

1992 „Geheimrat J“ Riesling Wegeler/ Rheingau/ Deutschland ₂	1,5 l	€	149,00
2013 „Geheimrat J“ Riesling Wegeler/ Rheingau/ Deutschland ₂	1,5 l	€	119,00
2017 „Großformat“ Weißburgunder & Chardonnay Groh/ Rheinhessen/ Deutschland ₂	1,5 l	€	69,00
2015 „Soave“ Garganega Monte Carbonare/ Soave DOC/ Venetien/ Italien ₂	1,5 l	€	89,00

Rotwein

2014 „Palazzo della Torre“ Corvina/ Rondinella/ Sangiovese Allegrini/ Veronese IGT/ Italien ₂	1,5 l	€	89,00
2012 „La Grola“ 2013 Corvina/ Oseleta Allegrini/ Veronese IGT/ Italien ₂	1,5 l	€	99,00
2013 „Alion“ Tempranillo (Tinto Fino) Alion/ Ribera del Duero/ Spanien ₂	3,0 l	€	399,00

SCHAUMWEIN WEIß / ROSÉ

Bellini Cipriani ₂	0,75l	€	42,00
Sekt Geldermann SUPERB brut ₂	0,75l	€	38,00
Crémant de Loire Pol Robert Thomas Rosé ₂	0,75l	€	48,00

CHAMPAGNER WEISS

Barons de Rothschild Brut ₂	0,75l	€	79,00
Perrier Jouët Grand Brut ₂	0,75l	€	95,00
Perrier Jouët Belle Epoque 2007/ 2011 ₂	0,75l	€	225,00
Louis Roederer Brut Premier ₂	0,75l	€	89,00
Duval-Leroy Le Femme 2000 ₂	0,75l	€	225,00
Dom Perignon Vintage 2009 ₂	0,75l	€	250,00

CHAMPAGNER ROSÉ

Duval-Leroy Rosé Prestige 1er Cru ₂	0,75l	€	95,00
	1,5 l	€	165,00
Moët & Chandon ₂	0,75l	€	95,00
Ruinart ₂	0,75l	€	120,00
	1,5 l	€	239,00
Gosset Grand Rosé ₂	0,75l	€	139,00
Laurent Perrier ₂	0,75l	€	149,00

APERITIF

Lillet blanc ₂	5 cl	€	8,00
Sherry Don Zoilo W&H Collection Fino Dry ₂	5 cl	€	8,00
Sherry Don Zoilo Amontillado Dry 12 Years Old ₂	5 cl	€	8,00
Sherry Don Zoilo W&H Collection Cream 12 Years Old ₂	5 cl	€	8,00
Pernod	5 cl	€	8,00
Niepoort White ₂	5 cl	€	8,00
Niepoort Tawny ₂	5 cl	€	8,00
Royal Oporto White Port ₂	5 cl	€	8,00

BIERE VOM FASS

Astra	0,25 l	€	4,00
Alsterwasser	0,25 l	€	4,00

FLASCHENBIER

Holsten/ alkoholfrei	0,33 l	€	4,00
Erdinger Hefeweizen/ hell & dunkel	0,5 l	€	6,00
Erdinger Hefeweizen/ alkoholfrei	0,5 l	€	6,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	€	3,00
Rhabarbersaft	0,2 l	€	3,00
Tomatensaft	0,2 l	€	3,00
Johannisbeersaft	0,2 l	€	3,00
Cranberrysaft	0,2 l	€	3,00
Maracujasaft	0,2 l	€	3,00
Kirschnektar	0,2 l	€	3,00
Orangensaft/ frisch	0,2 l	€	5,00
Saftschorle	0,3 l	€	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,25 l	€	3,00
	0,75 l	€	7,00
Gerolsteiner Mineralwasser naturell	0,25 l	€	3,00
	0,75 l	€	7,00
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel	0,75 l	€	7,00
Coca Cola/ Cola light/ Cola Zero _{5,6,8}	0,2 l	€	3,00
Fanta/ Sprite _{5,6}	0,2 l	€	3,00
Schweppes dry Tonic _{5,6}	0,2 l	€	3,00
Thomas Henry Bitter Lemon _{5,6,7}	0,2 l	€	3,00
Thomas Henry Tonic Water _{5,6,7}	0,2 l	€	3,00
Thomas Henry Ginger Ale _{5,6,7}	0,2 l	€	3,00
Thomas Henry Soda Water ₇	0,2 l	€	3,00
Thomas Henry Spicy Ginger _{5,6,7}	0,2 l	€	3,00
Red Bull _{5,6,7,8}	0,25 l	€	4,00
Mezzo Mix _{5,6,8}	0,3 l	€	5,00
Bellini Cipriani alkoholfrei	0,18 l	€	7,00
Quellwasser „MINUS 181“ naturell	0,68 l	€	35,00

BITTERS

Jägermeister _{6,7}	4 cl	€	7,00
Averna _{6,7}	4 cl	€	7,00
Ramazzotti _{6,7}	4 cl	€	7,00
Campari _{6,7}	4 cl	€	7,00
Hirschrudel _{6,7}	4 cl	€	9,00

SPIRITUOSEN/ LIKÖRE

Jubiläums Aquavit	4 cl	€	6,00
Helbing Kümmel	4 cl	€	6,00
Korn Oldesloer Gründermarke	4 cl	€	6,00
Helbing Aquavit	4 cl	€	9,00
Linie Aquavit	4 cl	€	9,00
Sierra Tequila Milenario blanco	4 cl	€	12,00
Disaronno Amaretto ⁶	4 cl	€	6,00
Cointreau ⁶	4 cl	€	6,00
Baileys ^{8,8}	4 cl	€	6,00
Sambuca Molinari Extra	4 cl	€	6,00
Frangelico	4 cl	€	6,00
St. Germain	4 cl	€	9,00
Coeur du Breuil/ Liqueur au Calvados	4 cl	€	9,00

GIN

Rutte Dry	4 cl	€	7,00
Gordon's	4 cl	€	7,00
Bombay Sapphire	4 cl	€	7,00
Tanqueray No. 10	4 cl	€	12,00
Monkey 47	4 cl	€	12,00
Hendrick's	4 cl	€	12,00
Gin Sul (Hamburg)	4 cl	€	12,00
The Illusionist	4 cl	€	12,00

WODKA

Russian Standard	4 cl	€	7,00
Beluga Transatlantic Racing	4 cl	€	13,00

RUM

Ron Abuelo Añejo	4 cl	€	7,00
Ron Abuelo 7 Años ⁶	4 cl	€	9,00
Ron Botucal Reserva ⁶	4 cl	€	9,00
Ron Zacapa 23y ⁶	4 cl	€	16,00
J.M.Rhum Cuvee 1845 ⁶	4 cl	€	26,00
Ron Vacilón Añejo 25 Años ⁶	4 cl	€	32,00

COGNAC & BRANDY & ARMAGNAC

Cardenal Mendoza ⁶	4 cl	€	9,00
Jaime I. ⁶	4 cl	€	17,00
Castarède Armagnac 1984 ⁶	4 cl	€	17,00
Asbach 21y ⁶	4 cl	€	26,00
Hennessy XO ⁶	4 cl	€	26,00
Hine Antique XO Premier Cru ⁶	4 cl	€	28,00

OBSTBRÄNDE & GRAPPA & CALVADOS

Scheibel EDLES FASS Gold-Marille ²	4 cl	€	11,00
Scheibel EDLES FASS Haselnuss ²	4 cl	€	11,00
Calvados Château du Breuil 8y ²	4 cl	€	11,00
Grappa Jacopo Poli Uva Viva ²	4 cl	€	11,00
Scheibel ALTE ZEIT Apricot Brandy ²	4 cl	€	14,00
Grappa Jacopo Poli Amorosa di Dicembre ²	4 cl	€	14,00
Grappa Gaja „Sperss“ ²	4 cl	€	14,00
Scheibel ALTE ZEIT Edel Williams ²	4 cl	€	18,00
Grappa Berta Bric del Gaian ²	4 cl	€	18,00
Scheibel ALTE ZEIT Wild Himbeerbrand ²	4 cl	€	19,00
Rochelt Gravensteiner ²	2 cl	€	19,00

WHISKY/ WHISKEY

Evan Williams ⁶	4 cl	€ 7,00
Glenmorangie 10y ⁶	4 cl	€ 10,00
Strathisla 12y ⁶	4 cl	€ 13,00
Lagavulin 16y ⁶	4 cl	€ 13,00
Ardbeg 10y ⁶	4 cl	€ 13,00
Glenlivet 15y ⁶	4 cl	€ 13,00
Nikka Miyagikyo ⁶	4 cl	€ 13,00
Glengoyne 10y Single Malt ⁶	4 cl	€ 13,00
Jameson 18y ⁶	4 cl	€ 17,00
Glenmorangie 18y ⁶	4 cl	€ 17,00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crème	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Glas Tee	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Milchkaffee	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Tasse heiße Schokolade	€ 4,00
Espresso doppelt	€ 5,00

1- mit Geschmacksverstärker

2- mit Antioxidationsmittel

3- mit Konservierungsstoffe

4- geschwärzt

5- mit Süßmittel

6- mit Farbstoff

7- chininhaltig