



# waterkant

GRILL | FISH | BAR

## Starters

<b>Baby Leaf Salad</b> mit Gemüse & Himbeerdressing (mit gegrilltem Pulpo + 7 €)	11 €
<b>Perlgraupenrisotto</b> mit Feldsalat & „Belper Knolle“	12 €
<b>Tortelloni</b> mit Pecorino-Ricotta-Tomaten-Füllung, Babyspinat & Parmesansud	12 €
<b>Ziegenkäsemousse</b> mit Mürbeteig, Grapefruit & Brioche	14 €
<b>Ceviche vom Wolfsbarsch</b> mit Süßkartoffeln & Mais	14 €
<b>Tempura-Garnele</b> mit Kartoffelcrunch, Pak Choi & Sesam-Mayonnaise	15 €
<b>Blutwurststrudel</b> mit Majoran, Apfel & Balsamico-Zwiebel-Marmelade	16 €

DIECKMANN & HANSEN  
SEIT 1869  
CAVIAR

Natürlich auch zum Teilen für den gesamten Tisch geeignet

**Caviar Osietra (125g/Dose)**  
Toastbrot, gesalzene Butter & Crème fraîche  
Beluga Wodka  
**99 €**

## Classic Starters

<b>Fischbrötchen „waterkant“</b> mit Kabeljaubulette, Remoulade & Gurke	10 €
<b>Softshellcrab</b> mit pikanter Asiamarinade	15 €
<b>Finkenwerder Räucheraal</b> mit geröstetem Schwarzbrot & Kräuterrührei	16 €
<b>Original American Crabcake</b> mit Tomate & Aioli	17 €
<b>Beef Tatar</b> mit Rauchmayonnaise, gebeiztem Eigelb, Schwarzbrot & Kräutersalat	18 €
<b>Glacierter halber Hummer</b> mit Kartoffelpüree & Hummerbisque	19 €

**Dare to Share**  
ab 2 Personen...

**Grand Aioli**  
Crevetten, Scotchegg,  
Crabcake, Kartoffeln, Gemüse, Salat  
& Fisch nach Tagesangebot  
**17 € p. Pers.**

## Liquid

<b>Spicy Paprikasüppchen</b> mit Paprikaragout & Grissini	12 €
---	------

**Bouillabaisse „waterkant“**  
Fische nach Tagesangebot, Rotgarnele,  
Jakobsmuschel & Safranaïoli  
**Starter 16 €**  
**Main Course 32 €**

## Meat (main courses - inklusive Beilagen der Saison)

<b>Brust vom Kikok-Maishähnchen</b>	24 €
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Gurkensalat	26 €
<b>Rinderfilet vom Grill</b> 200g	34 €

## 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!“**

<b>Lachsfilet auf der Haut gegrillt</b>	26 €	<b>Pulpo</b>	28 €
<b>Ganze Dorade ohne Gräten</b>	28 €	<b>Seeteufel ohne Gräten</b>	30 €
<b>Kabeljaufilet in Nussbutter</b>	28 €	<b>Thunfischsteak</b>	30 €



# waterkant

GRILL | FISH | BAR

## Frischer Spargel vom Spargelhof Werner

**Weißes Spargelsüppchen**

**10 €**

**Ein Pfund Spargel & Drillingskartoffeln**

**20 €**

Wahlweise mit geklärter Butter oder Hollandaise  
und

**Schinken von der Basedahl Manufaktur**

**8 €**

**Wiener Schnitzel**

**11 €**

**Filet vom Lachs**

**11 €**

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



**Restaurant waterkant**



# waterkant

GRILL | FISH | BAR

## Dessert & Cheese

<b>Eine Kugel Eis</b> (Vanille oder nach Tagesangebot)	€ 3,00
<b>Saisonales Sorbet</b> mit Beeren	€ 4,00
<b>Knackige Crème Brûlée</b>	€ 8,00
<b>Lemon-Baïser</b> mit Joghurt & Pistazie	€ 9,00
<b>Geflämmtes Waldmeister-Sauerrahm-Eis</b> mit Erdbeeren	€ 10,00
<b>„Tropical waterkant“</b> mit Banane, Schokolade & Passionsfrucht-Sorbet	€ 10,00
<b>Käseauswahl vom „Backensholzer Hof“</b> 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.

Stay in touch





# waterkant

GRILL | FISH | BAR

## Cocktails

### Spicy Helbing

Helbing Kümmel/ Schweppes Ginger Beer/ Zitronensaft

€ 11,00

### Caipirinha

Cachaça/ Rohrzucker/ Lime Juice/ Limette

€ 11,00

### Weerts Choice

Coeur de Breuil/ Rutte Dry Gin/ Zitrone/ Rosmarin

€ 12,00

### Redlight

Sherry Cream/ Antica Formula/ Zitronensaft/ Grenadine/ Hibiskusblüte

€ 12,00

### Mojito

Ron Abuelo 7 Años/ Rohrzucker/ Lime Juice/ Limette/ Minze

€ 12,00



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/ Schweppes Ginger Beer/ Zitronensaft

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

Weerts Choice € 12,00  
Coeur de Breuil/ Rutte Dry Gin/ Zitrone/ Rosmarin

Redlight € 12,00  
Sherry Cream/ Antica Formula/ Zitronensaft/ Grenadine/ Hibiskusblüte

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

## CLASSIC APERITIF-AUSWAHL

Sekt Geldermann SUPERB brut<sub>2</sub> 0,1 l € 7,00

Bellini Cipriani<sub>2</sub> 0,1 l € 9,00

Crémant de Loire Pol Robert Thomas Rosé<sub>2</sub> 0,1 l € 9,00

Aperol Sprizz<sub>6,7</sub> 0,15 l € 10,00

Kir Royal<sub>2</sub> 0,1 l € 14,00

Hugo Royal<sub>2</sub> 0,15 l € 14,00

Champagner Barons de Rothschild Brut<sub>2</sub> 0,1 l € 14,00

Sprizz alkoholfrei 0,15 l € 7,00

Bellini Cipriani alkoholfrei 0,18 l € 7,00

## 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 Lemberger & Spätburgunder „Black Jack“ Bruker Württemberg/ 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
2017	Saar Riesling Nik Weis/ St. Urbans-Hof Saar/ Deutschland.	0,75 l	€	39,00
2008	„Berg Schlossberg“ Erstes Gewächs Wegeler Rheingau/ Deutschland.	0,75 l	€	69,00
2016	von Oetinger Rheingau/ Deutschland.	0,75 l	€	35,00
2014	„Siegelsberg“ Großes Gewächs von Oetinger Rheingau/ Deutschland.	0,75 l	€	89,00
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
2017	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	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 „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	€	35,00
2015	„Ram's Hill“ Mount Nelson Nelson/ Marlborough/ 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 „Singing“ Laurenz V. Kamptal/ Österreich.	0,75 l	€	35,00
2015	Friulano Schiopetto Collio DOC/ Friaul/ Italien.	0,75 l	€	59,00
2017	Cortese Gavi dei Gavi „Etichetta Nera“ La Scolca Gavi DOCG/ Italien.	0,75 l	€	69,00
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
2017	„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	„Crescentia“ „Assmannshäuser Höllenberg“ Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach Rheingau/ Deutschland	0,75 l	€	62,00
2011	„Juwel“ Krone Rheingau/ Deutschland	0,75 l	€	89,00
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	€	42,00

### 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 <b>(Coravin™ Weinsystem: Ausschank glasweise 0,1l EUR 11,00)</b>	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 Schiopetto/ 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

## TEMPRANILLO

2015	Volver Single Vineyard Volver La Mancha DO/ Spanien <sub>2</sub>	0,75 l	€	45,00
2011	Rioja „Gran Reserva DOCa“ Bodegas Marques de Murrieta Rioja DOCa/ Spanien <sub>2</sub>	0,75 l	€	89,00

## SANGIOVESE

2015	„Rosso di Montalcino“ San Polo Montalcino/ Toskana/ Italien <sub>2</sub>	0,75 l	€	42,00
2013	„Brunello di Montalcino“ San Polo Montalcino/ Toskana/ Italien <sub>2</sub> <b>(Coravin™ Weinsystem: Ausschank glasweise 0,1l EUR 13,00)</b>	0,75 l	€	89,00
2015	„Tignanello“ Sangiovese/ Cabernet Sauvignon Tenuta Tignanello Toskana IGT/ Italien <sub>2</sub>	0,75 l	€	125,00

## SHIRAZ

2016	Excelsior Robertson/ Südafrika	0,75 l	€	35,00
2015	Cederberg Wines Cederberg W.O./ Südafrika <sub>2</sub>	0,75 l	€	69,00

## CUVÉES & ANDERE

2015	„Black Jack“ Lemberger/ Spätburgunder Bruker Württemberg/ Deutschland <sub>2</sub>	0,75 l	€	35,00
2011	„Biserno“ Cabernet Franc/ Merlot/ Cabernet Sauvignon Tenuta di Biserno/ Toskana IGT/ Italien <sub>2</sub>	0,75 l	€	185,00
2016	„Belpasso“ Corvina/ Rondinella/ Cabernet Sauvignon Allegrini/ Valpolicella/ Italien <sub>2</sub>	0,75 l	€	35,00
2013	„Amarone“ Corvina/ Rondinella/ Molinara Allegrini/ Valpolicella/ Italien <sub>2</sub> <b>(Coravin™ Weinsystem: Ausschank glasweise 0,1l EUR 15,00)</b>	0,75 l	€	99,00
2015	„Infinitum“ Primitivo/ Nero di Troia Torrevento/ Apulien IGT/ Italien <sub>2</sub>	0,75 l	€	30,00
2012	„No Name“ Nebbiolo Giacomo Borgogno & Figli Langhe DOC/ Piemont/ Italien <sub>2</sub>	0,75 l	€	75,00
2014	„Siglos“ Blaufränkisch/ Zweigelt Heinrich/ Mittel-Burgenland/ Österreich <sub>2</sub>	0,75 l	€	35,00

## ROSÉWEINE

2017	„Verblended Rosé“ Dornfelder/ Portugieser Werther Windisch Rheinhessen/ Deutschland	0,75 l	€	30,00
2017	„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	€	75,00
2017	„Scalabrone“ Cabernet Sauvignon/ Syrah/ Merlot Antinori-Tenuta Guado al Tasso/ Bolgheri DOC/ Toskana/ Italien	0,75 l	€	49,00

## 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

## GROßFLASCHEN

### Weißwein

1992	„Geheimrat J“ Riesling Wegeler/ Rheingau/ Deutschland	1,5 l	€	149,00
2013	„Geheimrat J“ Riesling Wegeler/ Rheingau/ Deutschland	1,5 l	€	119,00
2017	„Großformat“ Weißburgunder & Chardonnay Groh/ Rheinhessen/ Deutschland	1,5 l	€	69,00

### Rotwein

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

## SCHAUMWEIN WEIB / ROSÉ

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

## CHAMPAGNER WEISS

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

## CHAMPAGNER ROSÉ

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

## APERITIF

Lillet blanc:	5 cl	€	8,00
Antica Formula:	5 cl	€	8,00
Sherry Don Zoilo W&H Collection Fino Dry:	5 cl	€	8,00
Sherry Don Zoilo Amontillado Dry 12 Years Old:	5 cl	€	8,00
Sherry Don Zoilo W&H Collection Cream 12 Years Old:	5 cl	€	8,00
Pernod	5 cl	€	8,00
Royal Oporto White Port:	5 cl	€	8,00
Royal Oporto Tawny:	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
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 <sup>5,6,8</sup>	0,2 l	€	3,00
Fanta/ Sprite <sup>5,6</sup>	0,2 l	€	3,00
Schweppes Dry Tonic Water <sup>5,6</sup>	0,2 l	€	3,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>5,6,7</sup>	0,2 l	€	3,00
Schweppes Ginger Ale <sup>5,6,7</sup>	0,2 l	€	3,00
Schweppes Soda Water <sup>7</sup>	0,2 l	€	3,00
Schweppes Ginger Beer <sup>5,6,7</sup>	0,2 l	€	3,00
Red Bull <sup>5,6,7,8</sup>	0,25 l	€	4,00
Quellwasser „MINUS 181“ naturell	0,681 l	€	19,00

## BITTERS

Jägermeister <sup>6,7</sup>	4 cl	€	7,00
Averna <sup>6,7</sup>	4 cl	€	7,00
Ramazzotti <sup>6,7</sup>	4 cl	€	7,00
Campari <sup>6,7</sup>	4 cl	€	7,00
Fernet Branca <sup>7</sup>	4 cl	€	7,00
Hirschrudel <sup>6,7</sup>	4 cl	€	9,00
Amaro Pratum <sup>7</sup>	4 cl	€	12,00

## 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 <sup>6</sup>	4 cl	€	6,00
Cointreau <sup>6</sup>	4 cl	€	6,00
Baileys <sup>6,8</sup>	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	4 cl	€	9,00
Ron Botucal Reserva	4 cl	€	9,00
Ron Zacapa 23y	4 cl	€	16,00
J.M.Rhum Cuvee 1845	4 cl	€	26,00
Ron Vacilón Añejo 25 Años	4 cl	€	32,00

## COGNAC & BRANDY & ARMAGNAC

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

## OBSTBRÄNDE & GRAPPA & CALVADOS

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

## WHISKY/ WHISKEY

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