

***Cocktail des Monats***  
***Cocktail of the month***



***Blueberry Gin Sour***

*Hausgemachter Gin mit Himbeer, Blaubeer und  
Kamille, Eiweiß, Vanille, Zitrone*

*Homemade gin with raspberry, blueberry, chamomile  
egg white, vanilla, lemon*

***15.00 €***

# ***Inhaltsverzeichnis***

## ***Content***

Unsere Kreationen   <i>Our Signature Drinks</i>	3-4
Champagner Cocktails	5
Cocktails & Longdrinks	6-9
Alkoholfreie Cocktails   <i>Non alcoholic cocktails</i>	10
Powerbooster, Smoothies	11
Alkoholfreie Getränke   <i>Softdrinks</i>	12
Bier   <i>Beer</i>	13
Champagner   <i>Champagne</i>	14
Wein   <i>Wine</i>	15
Port, Sherry	16
Gin, Rum	17
Wodka, Tequila	18
Whisky, Whiskey	19-21
Cognac, Armagnac, Brandy, Clavados	22
Heiße Getränke   <i>Hot beverages</i>	23
Speisen   <i>Food</i>	25-29
Nacht Karte   <i>Late Night Menu</i>	30
Zigarren   <i>Cigars</i>	31

# **Unsere Kreationen**

## *Our Signature Drinks*

<b>Regent Gin Basil Smash</b>	15.00 €
Hausgemachter Basilikum Gin, frischer Limettensaft, Zuckersirup und Basilikum <i>Homemade Basil Gin, fresh lime juice, simple syrup and basil leaves</i>	
<b>Earl Grape</b>	15.00 €
Hausgemachter Earl Grey Wodka, Weinbeeren, Zucker, Lime Juice und Zitrone <i>Homemade Earl Grey Vodka, grapes, sugar, lime juice and lemon</i>	
<b>Bed of Roses</b>	15.00 €
Bombay Sapphire, Rosensirup, Limette, Monin Bitter, Himbeeren und Gurke <i>Bombay Sapphire, Rose syrup, lime, Monin Bitter, raspberries and cucumber</i>	
<b>Aged Honey Daiquiri</b>	15.00 €
Pyrat Rum XO, frischer Limettensaft und Honig <i>Pyrat Rum XO, fresh lime juice and honey</i>	
<b>Rookies Drug</b>	15.00 €
Havana Rum 3 Jahre, Limette, Lime Juice, Ananassaft und Gurke <i>Havana Rum 3 years, lime, lime juice, pineapple juice and cucumber</i>	
<b>Espressotini</b>	15.00 €
Hausgemachter Kaffeelikör, Russian Standard Vodka, Espresso <i>Homemade Coffee Liqueur, Russian Standard Vodka, espresso</i>	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# **Unsere Kreationen**

## *Our Signature Drinks*

<b>Zitronen Martini Cocktail</b>	17.00 €
Hausgemachter Zitronen Wodka oder Gin und Lillet blanc <i>Homemade Lemon Vodka or Gin and Lillet blanc</i>	
<b>Oliven Martini Cocktail</b>	17.00 €
Hausgemachter Oliven Gin oder Wodka und Carpano Antica Formula <i>Homemade Olive Vodka or Gin and Carpano Antica Formula</i>	
<b>Basilikum Martini Cocktail</b>	17.00 €
Hausgemachter Basilikum Gin und Martini bianco <i>Homemade Basil Gin and Martini bianco</i>	
<b>Old Fashioned Bacon</b>	17.00 €
Hausgemachter Speck Bourbon, Zucker und Angostura <i>Homemade Bacon Bourbon, sugar and Angostura</i>	
<b>Ron Napili</b>	17.00 €
Hausgemachter Orangen Rum, frischer Limettensaft, Zucker, Ananassaft und Minze <i>Homemade Orange Rum, fresh lime juice, sugar, pineapple juice and mint leaves</i>	
<b>Julia</b>	15.00 €
Hausgemachter Limetten Tequila, Russian Standard, Apricot Brandy, Maracujanektar, Cranberrynektar, Limetten, Himbeerpüree und Thomas Henry Tonic Water <i>Homemade Lime Tequila, Russian Standard, Apricot Brandy, passion fruit juice, cranberry nectar, lime, puree of raspberry and Thomas Henry Tonic Water</i>	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# **Champagner Cocktails**

## *Champagne cocktails*

<b>Prince of Wales</b>	23.00 €
Hennessy Fine Cognac, Cointreau, DOM Benedictine und Veuve Clicquot	
<i>Hennessy Fine Cognac, Cointreau, DOM Benedictine and Veuve Clicquot</i>	
<b>Bellini</b>	23.00 €
Pfirsich Püree, Pêcher Mignon und Veuve Clicquot	
<i>Peach pureé, Pêcher Mignon and Veuve Clicquot</i>	
<b>Kir Royal</b>	23.00 €
Sehr französisch mit Crème de Cassis und Veuve Clicquot	
<i>French aspiration with crème de cassis and Veuve Clicquot</i>	
<b>Diva</b>	23.00 €
Damenhaft elegant mit Calvados, Erdbeeren und Veuve Clicquot	
<i>Ladylike exclusive with calvados, strawberries and Veuve Clicquot</i>	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# ***Unsere Aperitif Cocktails***

## *Our aperitif cocktails*

<b>Aperol Spritz</b>	15.00 €
Aperol, Prosecco, Thomas Henry Sodawasser <i>Aperol, Prosecco, Thomas Henry soda water</i>	
<b>Campari Milano</b>	15.00 €
Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Minzblätter <i>Campari, Prosecco, cranberry juice, fresh mint leaves</i>	
<b>Hugo</b>	15.00 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter, Thomas Henry Sodawasser <i>Prosecco, elderflower syrup, fresh mint leaves, Thomas Henry soda water</i>	
<b>Pimms No. 1 Cup</b>	15.00 €
Pimms No. 1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Kirsche, Gurke und Limette <i>Pimms No. 1, Thomas Henry ginger ale, orange, lemon, cherry, cucumber and Lime</i>	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# ***Der klassische Cocktail***

## *The classic cocktail*

<b>Sazerac</b>	15.00 €
Whiskey, Würfelzucker, Angostura, Pernod und Thomas Henry Sodawasser	
<i>Whiskey, sugar, Angostura, Pernod and Thomas Henry soda water</i>	
<b>Old Fashioned</b>	15.00 €
Der Lieblings-Cocktail von Präsident Harry S Truman und seiner Frau Bess:	
Whiskey, Würfelzucker, Angostura, Orange und Zitrone	
<i>The favorite cocktail of President Harry S Truman and his wife Bess:</i>	
<i>Whiskey, sugar, Angostura, orange and lemon</i>	
<b>Negroni 1920</b>	15.00 €
Namensgeber war der Graf Camillo Negroni:	
Bombay Sapphire Gin, Campari und Carpano Antica Formula	
<i>Named of the Earl Camillo Negroni:</i>	
<i>Bombay Sapphire Gin, Campari and Carpano Antica Formula</i>	
<b>Americano</b>	15.00 €
Der erste Drink, der von James Bond in Ion Flemings „Casino Royale“ bestellt wurde:	
Campari, Carpano Antica Formula und Thomas Henry Sodawasser	
<i>The first ordered drink by James Bond in “Casino Royale” from Ion Fleming:</i>	
<i>Campari, Carpano Antica Formula and Thomas Henry soda water</i>	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# ***Der klassische Cocktail***

## *The classic cocktail*

<b>Martini Cocktail</b>	15.00 €
Gerührt, nicht geschüttelt!	
Bombay Sapphire Gin oder Russian Standard Wodka, Noilly Prat, Olive oder Lemontwist	
<i>Stirred not shaken!</i>	
<i>Bombay Sapphire Gin or Russian Standard Vodka, Noilly Prat, olive or lemon twist</i>	
<b>Margarita</b>	15.00 €
1938 inspiriert nach dem Showgirl Margarita de la Rosa aus Guadalajara:	
Tequila, Cointreau, Zitronensaft und perfekt mit Salzrand	
<i>Inspired 1938 by the showgirl Margarita de la Rosa from Guadalajara:</i>	
<i>Tequila, Cointreau, fresh lemon juice completed with a lip of salt</i>	
<b>Manhattan</b>	15.00 €
Grüße vom Big Apple:	
Canadian Club Whiskey, Carpano Antica Formula, TBT Aromatic Bitters und eine Kirsche	
<i>Greetings from the Big Apple:</i>	
<i>Canadian Club Whiskey, Carpano Antica Formula, TBT Aromatic Bitters and a cherry</i>	
<b>Gimlet</b>	15.00 €
Der Drink der britischen Royal Navy:	
Bombay Sapphire Gin oder Russian Standard Wodka und Lime Juice	
<i>The drink of the British Royal Navy:</i>	
<i>Bombay Sapphire Gin or Russian Standard Vodka and lime juice</i>	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*



# Longdrinks

## Longdrinks

**Campari &** 15.00 €

Thomas Henry Soda, frischer Orangensaft oder Maracujanektar

*Thomas Henry soda, fresh orange juice or passion fruit nectar*

**Moscow Mule** 15.00 €

Russian Standard Wodka, frischer Limettensaft, Zuckersirup, TBT Aromatic Bitters, Thomas Henry Spicy Ginger

*Russian Standard Vodka, fresh lime juice, simple syrup, TBT Aromatic Bitters,*

*Thomas Henry spicy ginger*

**Dark & Stormy** 15.00 €

Gosling Black Seal Rum, Thomas Henry Spicy Ginger und Eiweiß-Limetten-Zucker-Espuma

*Gosling Black Seal Rum, Thomas Henry spicy ginger and espuma of egg white, lime and sugar*

**London Buck** 15.00 €

Bombay Sapphire Gin, TBT Aromatic Bitters, Thomas Henry Spicy Ginger und Zitronensaft

*Bombay Sapphire Gin, TBT Aromatic Bitters, Thomas Henry spicy ginger und lemon juice*

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# **Alkoholfreie Cocktails**

## *Non alcoholic cocktails*

<b>Elderflower</b>	10.00 €
Holunderblütensirup, frischer Zitronensaft, Cranberrynektar und frischer Orangensaft	
<i>Elderflower syrup, fresh lemon juice, cranberry nectar and fresh orange juice</i>	
<b>Fresh Garden</b>	10.00 €
Limette, Gurke, brauner Rohrzucker, Lime Juice und Ginger Beer	
<i>Fresh lime, cucumber, cane sugar, lime juice and ginger beer</i>	
<b>Beauty Queen</b>	10.00 €
Pflirsich Püree, frischer Grapefruitsaft, Maracujanektar, Grenadine und Tonic Water	
<i>Peach puree, fresh grapefruit- and passion fruit juice, grenadine and tonic water</i>	
<b>Caribbean</b>	10.00 €
Maracujanektar, Ananassaft, Kokossirup, Pflirsich Püree und Banane	
<i>Passion fruit nectar, pineapple juice, coconut syrup, peach puree and fresh banana</i>	
<b>Virgin Mary</b>	10.00 €
Tomatensaft, frischer Zitronensaft, Sellerie und Gewürze	
<i>Tomato juice, fresh lemon juice, celery and spices</i>	
<b>Tonic de Provence</b>	10.00 €
Apfelsaft, Lavendelsirup, Tonic Water	
<i>Apple juice, lavender syrup, tonic water</i>	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# Powerbooster / Smoothies

<b>Green Power</b>	12.00 €
Sellerie, Apfel, Gurke und Mango entschlackt, reguliert den PH-Wert und pflegt die Haut <i>Celery, green apple, cucumber and mango purging, PH balancing and skin cleansing</i>	
<b>Awesome Antioxidants</b>	12.00 €
Karotten, Orange, Rote Beete und frischer Ingwer reich an Spurenelementen und lässt Sie jugendlich strahlen <i>Carrot, orange, beetroot and fresh ginger rich in nutrients which helps the body to release</i>	
<b>Jet Lag Juice</b>	12.00 €
Grapefruit, Ananas, Minze und frischer Ingwer belebend und erfrischend <i>Grapefruit, pineapple, mint leaves and fresh ginger exhilarating and refreshing</i>	
<b>Beeren Bananen Smoothie</b>	12.00 €
Erdbeeren, Blaubeeren, Banane und Natur-Joghurt stärkt das Herz, bindet freie Radikale, entzündungshemmend <i>Strawberry, blueberry, banana blended with yoghurt strengthens your heart, tethers free radicals and antiphlogistic</i>	
<b>Joghurt Smoothie</b> mit Erdbeeren oder Mango	12.00 €
<i>Yoghurt smoothie with strawberries or mango</i>	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. All Prices in € and VAT.

# Alkoholfreie Getränke

## Non alcoholic drinks

<b>Wasser   Water</b>	<b>0,5ltr.</b>	<b>0,8ltr.</b>	<b>0,75ltr.</b>	<b>1,0ltr.</b>
Evian	7.50€			14.00€
Rheinsberger Preussenquelle medium	7.50€			
San Pellegrino				14.00€
Valser Classic / Still			10.00€	
<b>Limonade   Lemonade</b>				
		<b>0,2ltr.</b>	<b>0,25ltr.</b>	<b>0,5ltr.</b>
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	6.00€			
<i>Thomas Henry: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Soda</i>	6.00€			
Red Bull			8.00€	
<b>Hausgemachte Limonade   Homemade lemonade</b>			8.50€	
<b>Vaihinger Säfte   Vaihinger juice</b>				
Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Maracuja, Kirsch, Traube, Johannisbeere	6.00€			
<i>apple, pineapple, banana, cranberry, passionfruit, cherry, grape, currant</i>				
Fruchtsaftschorle <i>fruit juice spritzer</i>	6.00€			9.00€
<b>Frische Säfte   Fresh juices</b>				
Orangensaft, Grapefruitsaft <i>Orange juice, grapefruit juice</i>	9.00€			

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# Bier

## Beer

**0,3ltr.      0,33ltr.      0,5ltr.**

### **Bier vom Fass | Draught Beer**

<i>Radeberger</i>	7.00 €	10.00 €
<i>Rollberger rot</i>	7.00 €	10.00 €
<i>Radler Sprite   Fanta</i>	7.00 €	

### **Flaschenbier | Bottled Beer**

#### ***Köstritzer Schwarzbier***

*Köstritzer dark beer*

7.00 €

#### ***Berliner Weisse mit Schuss***

*Waldmeister- oder Himbeersirup*

*Woodruff- or raspberry syrup*

7.50 €

#### ***Schöfferhofer Weizenbier***

*naturtrüb, dunkel oder Kristallweizen*

*murky wheat beer, dark wheat beer or filtered wheat beer*

8.50 €

### **Alkoholfrei | Non alcoholic**

Clausthaler

Schöfferhofer Weizen

6.50 €

8.50 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# Champagner

## Champagne

	0,1ltr	0,375ltr	0,75ltr.
Apfelsecco alkoholfrei  <b>Applesecco non alcoholic</b>	7.00 €		35.00 €
Soligo Spumante Extra Dry, Prosecco	9.00 €		45.00 €
Majorat, Riesling Sekt Brut   <b>Sparkling Wine</b>	10.00 €		55.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin	21.00 €		105.00 €
Ruinart Rosé	24.00 €		145.00 €
Ruinart Blanc de Blanc		75.00 €	145.00 €
Krug Grand Cuvée			400.00 €
2000 Taittinger Comtes de Champagne Blanc des Blanc			335.00 €
2002 Perrier Jouet Belle Epoque			335.00 €
2003 Dom Pérignon			335.00 €
1998 Dom Ruinart			335.00 €
2005 Louis Roederer Cristal			400.00 €
1996 Dom Pérignon Oenothèque			950.00 €
2000 Perrier Jouet Belle Epoque Blanc des Blanc			450.00 €
1995 Krug			650.00 €
2004 Taittinger, Comtes de Champagne Rosé			450.00 €
2002 Perrier Jouet Belle Epoque Rosé			850.00 €
2005 Louis Roederer Cristal Rosé			850.00 €
2002 Dom Pérignon Rosé			850.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. All Prices in € and VAT.

# Weine

## Wines

	<b>Weissweine   White wines</b>	<b>0,1ltr.</b>	<b>0,75ltr.</b>
2013	Grauburgunder Schloss Proschwitz, Sachsen, Deutschland   Germany	11.00 €	60.00 €
2013	Westhofener Riesling Wittmann, Rheinhessen, Deutschland   Germany	12.00 €	65.00 €
2013	Chardonnay Reserva Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien   Argentina	12.00 €	65.00 €
2012	Chablis 1er Cru Vaillons Louis Moreau, Burgund, Frankreich   France	14.00 €	85.00 €
	<b>Rotweine   Red wines</b>		
2013	Spätburgunder Meyer Näkel, Ahr, Deutschland   Germany	11.00 €	60.00 €
2011	Malbec Reserva Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien   Argentina	12.00 €	65.00 €
2011	Barbera d'Alba Fides Pio Cesare, Piemont, Italien   Italy	14.00 €	85.00 €
2011	Château Dutruch Grand Poujeaux Moulis-en-Medoc, Bordeaux, Frankreich   France	16.00 €	95.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# Port & Sherry

## Portwein | Port

5 cl

Taylor's *20 years old Tawny Port*

20.00 €

Taylor's *White Chip dry*

11.00 €

Taylor's *Red Selected*

11.00 €

Ramos Pinto *2008 LBV Port*

22.00 €

## Sherry

5 cl

Lustau *Almacenista*

16.00 €

Lustau *East India Solera*

12.00 €

Lustau *Dry Oloroso*

12.00 €

Lustau *Pedro Ximénez*

12.00 €

Tio Pepe *Palomino Fino*

11.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*



# Gin & Rum

<b>Gin</b>	<b>4 cl</b>
Adler Gin, <i>Deutschland</i>   <i>Germany</i>	12.00 €
Secret Treasures Gin "Old Tom", <i>Deutschland</i>   <i>Germany</i>	16.00 €
Ferdinand's Saar dry Gin, <i>Deutschland</i>   <i>Germany</i>	13.00 €
Ferdinand's Saar Quince Gin. <i>Deutschland</i>   <i>Germany</i>	13.00 €
Bombay Sapphire White Label, <i>England</i>   <i>Great Britain</i>	12.00 €
Brokers London Dry Gin, <i>England</i>   <i>Great Britain</i>	9.00 €
Tanqueray Gin, <i>England</i>   <i>Great Britain</i>	9.00 €
Tanqueray No. Ten, <i>England</i>   <i>Great Britain</i>	12.00 €
The Botanist Islay Dry Gin, <i>England</i>   <i>Great Britain</i>	12.00 €
Hendricks, <i>Schottland</i>   <i>Scotland</i>	12.00 €
Magellan Blue Gin, <i>Frankreich</i>   <i>France</i>	12.00 €
Saffron Gin, <i>Frankreich</i>   <i>France</i>	12.00 €
G-Vine Floraison, <i>Frankreich</i>   <i>France</i>	16.00 €
Cape Rock Organic Gin, <i>Amerika</i>   <i>USA</i>	16.00 €
Monkey 47/ Monkey 47 Sloe Gin, <i>Deutschland</i>   <i>Germany</i>	13.00 €
<b>Rum</b>	<b>4 cl</b>
Havana Club 3 Years   <i>Cuba</i>	9.00 €
Havana Club 7 Years   <i>Cuba</i>	14.00 €
Gosling Black Seal   <i>Bermuda</i>	11.00 €
Gold of Mauritius   <i>Mauritius</i>	19.00 €
Pyrat XO Reserve   <i>Anguilla</i>	19.00 €
Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera   <i>Guatemala</i>	26.00 €
Ron Zacapa Centenario XO   <i>Guatemala</i>	35.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. All Prices in € and VAT.

# Wodka & Tequila

## Vodka & Tequila

### Wodka | Vodka

4 cl

Adler Wodka, Deutschland   <i>Germany</i>	12.00 €
Absolut, Schweden   <i>Sweden</i>	12.00 €
Chopin Vodka , Polen   <i>Poland</i>	16.00 €
Belvedere, Polen   <i>Poland</i>	18.00 €
Grey Goose, Frankreich   <i>France</i>	18.00 €
Cîroc Vodka, Frankreich   <i>France</i>	18.00 €
Russian Standard, Russland   <i>Russia</i>	9.00 €
Tovaritch!, Russland   <i>Russia</i>	12.00 €
Stolichnaya , Russland   <i>Russia</i>	12.00 €

### Tequila

4 cl

Corralejo Reposado 100% Agave	16.00 €
Esperanto Tequila Anejo 100% Agave	28.00 €
Cuervo Silver	9.00 €
Patron Anejo 100% Agave	22.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# Whisky & Whiskey

## Single Malt Whisky

<b>Highland Malt</b>	<b>4 cl</b>
Glenmorangie, <i>10 years</i>	16.00 €
Glenmorangie, <i>Quinta Ruban</i>	18.00 €
Glenmorangie Signet	45.00 €
Macallan, <i>Amber</i>	28.00 €
Oban, <i>14 years</i>	18.00 €
<b>Speyside</b>	<b>4 cl</b>
Glenlivet, <i>18 years</i>	21.00 €
<b>Islay</b>	<b>4 cl</b>
Bruichladdich, <i>12 years</i>	24.00 €
Laphroaig, <i>10 years</i>	16.00 €
Lagavulin, <i>16 years</i>	18.00 €
Bruichladdich, <i>Octomore 59,5% Vol.</i>	37.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# Whisky & Whiskey

<b>Single Malt Whisky</b>	<b>4 cl</b>
<b>Orkney Island</b>	
Highland Park, <i>12 years</i>	16.00 €
Scapa, <i>16 years</i>	16.00 €
<b>Isle of Skye</b>	<b>4 cl</b>
Talisker, <i>10 years</i>	16.00 €
<b>Blended Scotch</b>	<b>4 cl</b>
Chivas Regal, <i>12 years</i>	15.00 €
J & B Rare	13.00 €
Johnnie Walker, <i>Black Label</i>	15.00 €
Johnnie Walker, <i>Blue Label</i>	39.00 €
<b>Irish Whiskey</b>	<b>4 cl</b>
Jameson	13.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# *Whisky & Whiskey*

**Amerikanischer Whiskey | American Whiskey** **4 cl**

**Kentucky Straight Bourbon**

Four Roses 13.00 €

Maker's Mark 13.00 €

Bulleit 13.00 €

**Tennessey Whiskey** **4 cl**

Jack Daniel's Old No. 7 13.00 €

**Kanadischer Whisky | Canadian Whisky** **4 cl**

Canadian Club 13.00 €

Crown Royal 13.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# Cognac, Armagnac, Brandy, Calvados

<b>Cognac</b>	<b>4 cl</b>
Hennessy, <i>Fine de Cognac</i>	16.00 €
Hennessy, <i>XO</i>	32.00 €
Hennessy, <i>Paradis Extra</i>	55.00 €
Hine, <i>Antique</i>	35.00 €
Martell, <i>Cordon Bleu</i>	35.00 €
Remy Martin, <i>VSOP</i>	16.00 €
Remy Martin, <i>XO</i>	36.00 €
Guy l'Héraud, <i>1950 Grande Champagne</i>	68.00 €
Jean Grosseperin, <i>1971 Grand Champagne</i>	45.00 €
Léopold Gourmel, <i>Age du fruit 10 carats</i>	26.00 €
E.C. Bresson, <i>1898 Fine Champagne</i>	255.00 €
<b>Armagnac</b>	<b>4 cl</b>
Samalens, <i>Bas Armagnac V.S.O.P</i>	16.00 €
Castarède, <i>Bas Armagnac X.O. 20 ans d`âge</i>	28.00 €
<b>Brandy</b>	<b>4 cl</b>
Carlos I, <i>Brandy de Jerez</i>	15.00 €
Solera Grand Reserva, <i>Arzente Brandy, Jacopo Poli</i>	22.00 €
Cardenal Mendoza, <i>Brandy de Jerez</i>	15.00 €
<b>Calvados</b>	<b>4 cl</b>
Distillerie du Houley <i>Calvados Pays d'Auge "La Ribaude"</i>	21.00 €
Roger Groult <i>Calvados Pays d'Auge Âge d'Or</i>	30.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. All Prices in € and VAT.

# Heiße Getränke

## Hot beverages

### Tee | Tea

#### Fortnum & Mason

- Queen Anne: Assam & Dimbula -1907
- Royal Blend: Erstmals zusammengestellt für Eduard VII  
*Composed for Eduard VII*
- Lapsang Souchong: Handgerollt, in Bambuskörben über Pinenholzfeuer  
getrocknet  
*Over pine fires, pan-dried and rolled, placed in bam boo  
baskets and smoked over smouldering pinewood fires*
- Ceylon Orange Pekoe: Perfekte Mischung aus hoch und niedrig gewachsenen  
Teeblättern  
*Perfect assortment of high and low grown tea leaves*

### Kanne | Pot

14.00 €

#### Ronnefeldt

- Darjeeling Springtime, Superior Oolong, Darjeeling Summer, Assam Bari,  
Classic English Tea, Splendid Earl Grey  
Smoked China, Green Yin Long, Jasmine Pearls, Greenleaf, Morgentau

12.00 €

### Kaffee | Coffee

- Kaffee | *Coffee* 5.50 €
- Espresso 5.00 €
- Doppelter Espresso | *double espresso* 8.00 €
- Milchkaffee | *Cafe au lait* 7.50 €
- Latte Macchiato | *Café au lait* 8.50 €
- Cappuccino 6.50 €
- Heiße Schokolade | *Hot chocolate* 7.00 €

### Tasse | Cup

Gerne bereiten wir alle Kaffeespezialitäten koffeinfrei und laktosefrei zu.  
*We are pleased to prepare your coffee speciality decaffeinated and lactose-free.*

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*





# **TAGESKARTE / 11.00 Uhr - 23.00 Uhr**

## **ALL DAY DINING/ 11.00 a.m - 11.00 p.m**

### **Feines für zwischendurch**

#### **Snacks**

Geröstetes Vollkornbrot mit geräuchertem Havelaal und Schnittlauchrührei <i>Roasted whole wheat bread with smoked eel and scrambled egg with chives</i>	18.00 €
Clubsandwich mit gegrillter Hühnerbrust, Ei, Speck, Tomate, Cocktailsauce, Pommes Frites und Salat <i>Club sandwich with grilled chicken breast, egg, bacon tomato, cocktail sauce, French fries and salad</i>	24.00 €
Gegrillter Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes Frites und Salat <i>Grilled hamburger or cheeseburger with French fries and salad</i>	24.00 €
Cocktail vom bretonischen Hummer Piemontkirsche und Toast <i>Cocktail of Breton lobster Piemont cherry and toast</i>	44.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

## Suppen | Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	16.00 €
Kraftbrühe von Rind, Perlhuhn oder Gemüse mit Kräuterflädle <i>Bouillon of beef, guinea fowl or vegetables with herb-crêpes</i>	16.00 €

## Salate | Salads

Gemischter Blattsalat mit hausgemachter Vinaigrette <i>Mixed leaf salad with homemade vinaigrette</i>	14.00 €
Gemischter Blattsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Grillgemüse und hausgemachter Vinaigrette <i>Mixed leaf salad with marinate goat – cheese and homemade vinaigrette</i>	18.00 €
Caesars Salad mit Parmesan und Croûtons <i>Caesars salad with Parmesan and croûtons</i>	14.00 €
wahlweise zu allen Salaten: / <b>optional to all salads:</b>	
- gegrillter Poulardenbrust <i>grilled slices of chicken breast</i>	+10.00 €
- drei Gambas <i>three prawns</i>	+15.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

## **Fisch & Fleisch | Fish & Meat**

Geröstetes Filet vom Kabeljau mit Kräuterseitlingen, Spinat und Hummerschaum <i>Roasted fillet of Atlantic cod with boletus, spinach and foam of lobster</i>	35.00 €
Pflasterstein vom Lachs mit Pak Choy, Ingwerjoghurt und Sojasauce <i>Pavé of salmon with pak choy, ginger and soy sauce</i>	37.00 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat <i>Viennese Schnitzel with fried potatoes and mixed salad</i>	24.00 €
Lammkoteletts mit Stampfkartoffeln und geschmorten Strauchtomaten <i>Lamb chops with mashed potatoes and stewed tomatoes</i>	36.00 €
250g Filet vom US-Rind mit Marktgemüse, Bratkartoffeln und Thousand-Island-Butter <i>250g Fillet of US-beef with mixed vegetables, fried potatoes and Thousand-Island-butter</i>	76.00 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

## **Regionale Spezialitäten | Regional Favorites**

Berliner Backfisch mit Speck-Kartoffelsalat  
und Remouladensauce 22.00 €

*Fried fish „Berlin“ style with bacon-potato salad  
and remoulade sauce*

Currywurstchen mit Pommes Frites und gemischtem Salat 18.00 €

*Curry sausages with French fries and mixed salad*

## **Pasta | Pasta**

Penne mit Poulardenbrust und Rahmpilzen 24.00 €

*Penne with chicken breast and creamy mushrooms*

Tagliolini „Salt 'n' Pepper“ 26.00 €

mit 4 gegrillten Scampi, Chili und Koriander

*Tagliolini „Salt 'n' Pepper“  
with 4 grilled scampi, chili and coriander*

Tagliolini „all' arrabiata“ 18.00 €

mit würziger Tomatensauce, getrockneten Tomaten  
und Parmesan

*Tagliolini „all' arrabiata“  
with spicy tomato sauce, dried tomatoes and parmesan*

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

## Desserts

Kaffee-Kakao-Crème mit Vanillesauce <i>Cream of coffee and cocoa with vanilla sauce</i>	14.00 €
Klassisch gebrannte Crème brûlée <i>Traditional crème brûlée</i>	14.00 €
Salat von frischen Früchten <i>Salad of fresh fruits</i>	14.00 €
Marinierte Beeren mit Vanille, Ahornsirup und Joghurtsorbet <i>Marinate berries with vanilla, maple syrup and yogurt sherbet</i>	14.00 €

## ***Eiskarte*** ***Ice cream***

<b>Pro Kugel   per scoop</b>	3.50 €
Unsere Eissorten werden täglich frisch zubereitet, bitte fragen Sie nach unseren Sorten. <i>Please ask for the daily homemade ice cream selection.</i>	
- mit frischen Beeren und Himbeercoulis <i>with fresh berries and raspberry-coulis</i>	17.50 €
- mit frischen Früchten und Mangosauce <i>with fresh fruits and mango sauce</i>	17.50 €

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# **Nachtkarte**

## *Late night menu*

**Ab 23:00 Uhr** | *From 11 p.m.*

Wurst- und/oder Käseplatte mit Brotauswahl 14.00 €  
*Cold cuts and/or cheese plate with selection of bread*

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne und Toastbrot 18.00 €  
*Smoked salmon with horseradish cream and toast*

Currywurstchen mit Pommes Frites und Salat 18.00 €  
*Curry sausages with French fries and salad*

Tagliolini „all´arrabiata“ 18.00 €  
mit würziger Tomatensauce, getrockneten Tomaten  
und Parmesan  
*Tagliolini “all´arrabiata“*  
*with spicy tomato sauce, dried tomatos and parmesan*

Caesars Salad mit Parmesan und Croûtons 14.00 €  
*Caesars salad with Parmesan and croûtons*

wahlweise zu allen Salaten: / *optional to all salad:*

- gegrillter Poulardenbrust +10.00 €  
*grilled slices of chicken breast*

- drei Gambas +15.00 €  
*three prawns*

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*

# Zigarren

## Cigars

### Cuba

Cohiba Siglo I, <i>Petit Corona,</i> <i>medium</i>	15.00 €
Cohiba Siglo IV, <i>Grand Corona,</i> <i>medium</i>	25.00 €
Cohiba Robusto , <i>Robusto,</i> <i>medium</i>	25.00 €
Romeo y Julieta Cedros de Luxe No.3, <i>Petit Corona,</i> <i>Kräftig   strong</i>	10.00 €
Montecristo No.1, <i>Lonsdale,</i> <i>Kräftig   strong</i>	25.00 €
Montecristo Club, <i>Zigarillos,</i> <i>Kräftig  strong</i>	2.00 €

***Gerne können sie Ihre Zigarre auf unserer Terrasse genießen.***

*You are very welcome to enjoy your cigar on our terrace.*

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All Prices in € and VAT.*