



KITCHEN & WINE

GETRÄNKEKARTE

BEVERAGE LIST

APERITIFEMPFEHLUNGEN

Niepoort Quinado & Schweppes Dry Tonic ^e	0,25 l	16,00 €
Sloeberry Blue Gin ^a & Schweppes Dry Tonic ^e	0,24 l	15,00 €
Belsazar Rosé & Schweppes Dry Tonic ^e	0,25 l	12,50 €
Graham's White Blend Nr.5 & Schweppes Dry Tonic ^e	0,2 l	13,00 €
Henri Bardouin Pastis ^a mit Leitungswasser	0,33 l	8,50 €
Sicilian Spritz ^{a,d,e}	0,3 l	12,00 €
Amalfi Spritz ^{a,d,e}	0,3 l	12,00 €
Picon ^a & Bier	0,33 l	9,00 €
Kinfelts Kir ^{a,d}	0,15 l	9,00 €
Kir Royal ^{a,d}	0,15 l	20,00 €

VERMOUTH & APERITIF

Belsazar White	5 cl	8,50 €
Belsazar Red	5 cl	8,50 €
Belsazar Rosé	5 cl	8,50 €
Belsazar Dry	5 cl	8,50 €
Campari ^{a,b,c,e}	5 cl	7,00 €
Henri Bardouin Pastis ^a	5 cl	8,00 €
Niepoort Quinado Vinho Aromatizado	5 cl	12,00 €

WASSER

„Château la Pump“ Wasserpauschale	pro Person	4,00 €
Viva Con Aqua leise	0,33 l	3,50 €
Viva Con Aqua laut	0,33 l	3,50 €



KITCHEN & WINE

LIMONADEN

Afri Cola ^{a,b,c,f}	0,2 l	4,00 €
Afri Cola ohne Zucker ^{a,b,c,f}	0,2 l	4,00 €
Bluna Zitrone ^{a,b,c}	0,2 l	4,00 €
Bluna Orange ^{a,b,c}	0,2 l	4,00 €
Proviant Zitronen – Ingwerlimonade	0,33 l	5,00 €

TONIC & BITTER

Fever Tree Indian Tonic Water ^e	0,2 l	5,00 €
Schweppes Dry Tonic ^e	0,2 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{b,e}	0,2 l	4,00 €
Schweppes Ginger Ale ^{a,e}	0,2 l	4,00 €

SÄFTE & CO.

Niehoff Vaihinger Bio Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	4,00 €
Niehoff Vaihinger Orangensaft	0,2 l	4,00 €
Niehoff Vaihinger Maracujanektar	0,2 l	4,00 €
Niehoff Vaihinger Johannisbeernektar	0,2 l	4,00 €
Niehoff Vaihinger Rhabarberschorle	0,33 l	5,00 €
Saftschorle	0,4 l	4,50 €



KITCHEN & WINE

BIER VON DER LANDGANG BRAUEREI AUS HAMBURG

Landgang Pils	0,33 l	5,00 €
Alsterwasser	0,33 l	5,00 €
„Amerikanischer Traum“ Indian Pale Ale	0,33 l	5,50 €
„Kapitän“ alkoholfreies Pale Ale	0,33 l	5,50 €

GIN

Margaretes Feiner Doppel Wacholder by Helbing	4 cl	9,00 €
Tanqueray Ten	4 cl	10,00 €
Gin Sul	4 cl	11,00 €
Hendricks	4 cl	12,00 €
Sloebery Blue Gin ^a	4 cl	11,00 €
20457 Hafencity Gin Montego Bay	4 cl	15,00 €
Arbikie Nadar Climate Positive Gin	4 cl	10,00 €
Inverroche Amber Gin	4 cl	12,00 €

VODKA

Ketel One	4 cl	8,00 €
Ciroc	4 cl	10,00 €

RUM

Ron Zacapa 23 years ^a	4 cl	14,00 €
Ron Zacapa XO ^a	4 cl	25,00 €
Havana Club 3 anos ^a	4 cl	8,00 €



KITCHEN & WINE

WHISKEY

Talisker "Storm" ^a	4 cl	10,00 €
Scapa "Skiren" ^a	4 cl	16,00 €
Glenmorangie 18 years ^a	4 cl	20,00 €
Bulleit Bourbon ^a	4 cl	8,00 €

BRANDY / WEINBRAND / COGNAC

G.Byass Brandy Lepanto Gran Reserva PX ^a	4 cl	12,00 €
Frapin Château Fontpinot XO	4 cl	15,00 €
Hennessy XO	4 cl	25,00 €

GRAPPA

Poli Sarpa di Poli Big Mama	2 cl	5,00 €
Poli Sarpa Oro di Poli Big Mama ^a	2 cl	6,00 €
Bocchino Grappa di Moscato Sauternes Cask ^a	2 cl	12,00 €

OBSTBRÄNDE & LIKÖR

Faude Rote Beete Geist	2 cl	6,00 €
Scheibel Edles Fass Haselnuss	2 cl	9,00 €
Reisetbauer Williams Birne	2 cl	12,00 €
Reisetbauer Marille	2 cl	12,00 €
Reisetbauer Vogelbeere	2 cl	17,00 €
Reisetbauer Karotte	2 cl	12,00 €
Reisetbauer Ingwer	2 cl	18,00 €
Reisetbauer Zwetschge im Holzfass	2 cl	14,00 €
Reisetbauer Himbeere	2 cl	18,00 €
Heimat Alte Birne	2 cl	7,50 €
2019 Capreolus Distillery Quince (Quitte)	2 cl	20,00 €
2020 Capreolus Distillery Raspberry (Himbeere)	2 cl	24,00 €
Drilling "Fränzchen" Franzbrötchenlikör	2 cl	7,00 €

KRÄUTER / AQUAVIT / DIGESTIF

Ramazzotti ^a	5 cl	6,00 €
Averna ^a	5 cl	6,00 €
Fernet Branca ^a	5 cl	6,00 €
Jägermeister ^a	2 cl	3,00 €
Helbing Kümmel	2 cl	3,00 €
Helbing Aquavit ^a	2 cl	5,00 €
Linie Aquavit ^a	2 cl	4,00 €
Molinari Sambuca	2 cl	3,50 €
Baileys ^{a,f}	5 cl	7,00 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Doppelter Espresso Macchiato	5,50 €
Americano	4,00 €
Cappuccino	5,00 €
Latte Macchiato	5,00 €
Glas Tee von Samova	4,00 €



Wir beziehen unseren Kaffee von Public Coffee Roasters aus Hamburg. Wir verwenden den Espresso Blend Moonlight. Ein 100% Arabica Blend.

Der Moonlight lässt das Herz von Espresso Liebhabern höherschlagen. Dieser säurearme, kräftige Blend ist besonders bekömmlich und erinnert an Aromen vom würzigen und süßen Lebkuchen, Nüssen, Schokolade und Honig. Der Kaffee stammt aus 2 Regionen:

Die Region Huila (Kolumbien) liegt im Westen des Landes in der Nähe der Pazifikküste und ist berühmt für ihre Aromen Vielfalt. Die Kleinfarmer der Region besitzen häufig nur eine Anbaufläche von ein bis zwei Hektar. Sie sind Rainforest Alliance zertifiziert und tragen ihre Erträge zur gemeinsamen Aufarbeitung zusammen.

Als zweite Komponente wird ein Indien Monsooned Malabar AA aus Malabar (Indien) verwendet. Das Monsooning ist eine ganz spezielle Methode, um Kaffee zu verarbeiten. Das ständige Aussetzen an der Sonne, Winden und Regen verwäscht den Kaffee und macht ihn besonders säurearm bei kräftigem und würzigem Geschmack.